

## LOS DULCES

### **Alfajores de huevo.**

Una onza de levadura se deshace con veinticuatro yemas sin batiirlas, se le agregan dos onzas de grasa derretida tibia y la harina necesaria para formar una masa blanda que se trabaja mucho y se deja tapada hasta el día siguiente.

Entonces se extiende con el rodillo hasta que quede tan fina que se transparente la tabla. Se colocan los alfajores en latas con papel enmantequillado y se cuecen a horno regular.

Se rellenan con huevo mol.

### **Alfajores de miel.**

Se baten veinticuatro yemas a las cuales se les agrega harina hasta formar una masa blanda con seis onzas de grasa desleída tibia. Una vez muy trabajada la mezcla, se extiende con el rodillo y se cortan los alfajores delgaditos y un poco grandes, picándolos con un tenedor. Se ponen en latas enmantequilladas y se cuecen en horno regular.

El relleno se hace con una libra de chancaca derretida y mezclada con media libra de galletas de agua molidas, nuez machacada y cáscara de naranja seca pasada por la máquina. Todo esto se deja que dé un hervor y una vez en punto se saca y al estar frío se rellenan los alfajores.

### **Alfajores embetunados.**

Libra y media de harina se trabaja con media libra de grasa quemada, una media taza de salmuera tibia y una cucharadita de vinagre. Se forma una masa suave que se extiende con el rodillo en hojas muy delgadas que se cortan y se clavan con un tenedor, para ponerlas en latas enmantequilladas y cocerlas a horno regular.

Se hace una crema con leche, azúcar y una cucharada de maicena, más unas gotas de esencia de vainilla, para que quede aromatizada. Hay que preparar también un betún con clara de huevo y almíbar de hebra.

Una vez listos los alfajores y fríos, se rellenan con la crema y se cubren con el betún, poniéndolos un ratito al horno para que sequen.

### **Alfajores de almendras.**

Se hace una masa con seis yemas y seis cucharadas de harina, se le agrega una copita de pisco y se trabaja hasta que quede fina. Se extiende entonces muy delgada y se cortan los alfajores chiquitos, se pican con un tenedor y se cuecen en horno muy caliente.

Se rellenan con pasta de almendras.

### **Almendras confitadas.**

Se tuesta una libra de almendras dulces enteras y se prepara un almíbar de hebra con otra libra de azúcar. Se bate una clara a punto de nieve y se le echa una cucharada de almíbar, poco a poco, para que no se corte; cuando se vea que no se corta se vuelca esta mezcla en la cacerolita en que está el resto del almíbar, agregando las almendras.

Se revuelve un poco y se vacía sobre una mesa de mármol, dejando que enfríen, separada cada almendra.

### **Almendras para postre.**

Se cuecen las almendras en agua con sal, se pelan y se fríen en mantequilla, se las deja escurrir y se colocan en bonitos platos de cristal, espolvoreadas con azúcar.

Si se las quiere para servir con el cocktail, se espolvorean con sal.

### **Arrope.**

Se hace la clarificación del mosto poniendo a cocer el caldo de las uvas en una olla grande que esté a medio llenar.

Cuando la espuma suba se le echa una cucharada de ceniza de espino, se mueve bien con la espumadera para que no se salga y en cuanto baje la espuma se le saca la nata que se forma por encima y se le echa otra cucharada de ceniza, volviendo a retirar la nata con la espumadera. Cuando se vea que la espuma es sólo ceniza, se aparta del fuego y se deja reposar por doce horas en un sitio fresco.

Para hacer el arrope se toman diez litros de este mosto clarificado y se ponen en una olla grande a hervir con diez kilos de azúcar

cande o sea azúcar amarilla. Este azúcar se puede deshacer en un poquito de agua antes de echárselo al mosto, dejándolo que hierva con el azúcar hasta que se reduzca a las dos terceras partes. Se toman entonces seis kilos de frutas carnosas, como ser: membrillos muy maduros, peras y manzanas, cáscara de limón y de naranja, o también cáscara de sandía y de melón. Se pelan las frutas y se les da un hervor para sacarles el ácido que puedan tener, se enfrían y entonces se echan en el mosto hirviendo, dejando que se deshagan y se reduzca todo a un jarabe espeso. Entonces se cuele el arrope y se deja enfriar para embotellarlo.

Preparado en esta forma el arrope queda exquisito y no tiene ese gusto empalagoso que toma al prepararlo sin frutas.

### **Babarois de naranja, café o avellanas.**

Se pone en una cacerola un litro de leche, doce yemas, una libra de azúcar y seis hojas de colapís que se habrá lavado antes en agua fría. Todo esto se mezcla bien a fuego lento, moviéndolo para un lado solamente, hasta que forme una crema no muy espesa.

Se aparta y al estar tibio se le agrega el jugo de seis naranjas, colado; se prueba para ver si está suficientemente dulce. Se unta un molde con aceite de almendras dulces y se le echa el caldo, dejando que al enfriarse se cuaje. Se puede también poner en hielo, con lo cual se endurece más rápidamente.

Si en vez de naranja se quiere hacer de café, se aparta una taza de la leche en que se prepara la crema y se hace hervir con el café, todo junto; luego se pasa por una servilleta y se mezcla a la demás leche, preparando en igual forma el resto de los ingredientes.

Cuando se hace de avellanas, se tuestan estas y se muelen, cerniendo después el polvo para que quede muy fino. Se agrega a la leche y se procede en la forma indicada primeramente.

### **Babarois de fresas.**

Se hace un merengue con cuatro claras y media libra de azúcar hecha almíbar de hebra. En un poquito de agua se deshacen cuatro hojas de colapís que se unen al merengue poco a poco. Las fresas se pasan por el cedazo, debiendo dar una taza de caldo que se agrega al resto, echándolo todo en un molde enmantequillado y enterrándolo en hielo para que cuaje.

El molde debe tener un hoyo en el centro y tapa hermética. Al vaciarlo se le pone adentro crema de Chantilly.

### **Babarois de damasco.**

Se pasan por el cedazo dos libras de damascos muy maduros, se le agrega una cucharada de almendras molidas, azúcar al paladar y diez hojas de colapís deshecho en un poquito de agua caliente. Se echa todo en un molde enmantequillado y se deja que enfríe y cuaje. Para sacar la babarois del molde basta con sumergirlo por un momento en agua hirviendo. Así se despega con toda facilidad.

### **Babarois de lúcuma.**

Se hace una crema con un litro de leche y seis yemas, más ocho cucharadas grandes de azúcar flor. El colapís se deshace en un poquito de leche—que se habrá dejado aparte con este objeto—y se agrega a la crema en el momento de retirarla del fuego. Las seis claras se batan a punto de nieve, echándolas también en la crema en unión de la pulpa, pasada por el cedazo, de seis lúcumas.

Esta mezcla bien unida, se echa en un molde ligeramente enmantequillado y se deja hasta el día siguiente para que se ponga dura. Se sirve con una crema de lúcuma que se prepara a última hora.

### **Babarois de vainilla o de chocolate.**

Se ponen a hervir cuatro tazas de leche, cuando suelte el borbotón se le agrega un palo entero de vainilla, se tapa la cacerola y se pone al rescoldo para que siga hirviendo lentamente por diez minutos. Luego se retira y se deja siempre tapada durante una hora.

En otra cacerola se colocan ocho yemas de huevo que se batan hasta que espesen, se les añade diez cucharadas de azúcar flor y por fin la leche que ya estará fría. El palito de vainilla se aparta. Esta crema se coloca a fuego suave y, revolviéndola siempre, se hace espesar sin que hierva.

Se remojan un cuarto de hora en agua fría quince hojas de colapís que al estar la crema espesa se unen a esta, moviéndolo aun un rato más para que todo una perfectamente. Se cuele y se echa en un molde hondo que se entierra en hielo, pero en forma de poder seguir revolviéndolo siempre. Hay que evitar que se formen grumos. Cuando esté muy espesa se le agrega dos tazas y media de crema de Chantilly y se vuelca en otro molde cerrado, enterrándolo esta vez por completo en el hielo para que termine de cuajar.

En la misma forma se prepara la babarois de chocolate. En vez de hervir la leche con vainilla, se hierva con cuatro tablas de chocolate rallado, luego se cuele y se procede en la forma indicada.

### **Barquillos rellenos con Chantilly.**

Se pasa por un cedazo fino una libra de azúcar flor y una libra de harina, que luego se trabajan bien con dos claras de huevo.

Se enmantequillan unas latas grandes y en ellas se colocan unas porciones de la pasta del tamaño de una avellana y ahí mismo, con el rodillo, se extienden en forma redonda y tan delgadas que la lata se transparente. Se entran al horno y al estar doradas se sacan y antes que enfríen se arrollan en un palo, formando los barquillos que se van rellenando con crema de Chantilly.

### **Bien me sabe.**

A libra y media de azúcar hecha almíbar se le pone media libra de almendras peladas y se cuaja a fuego suave. Luego se aparta y se deja enfriar para agregarle cuatro huevos batidos y media onza de harina de maicena, volviendo a ponerlos al fuego para que espese. En una dulcera se arregla un fondo de bizeochuelos remojados en almíbar hecho con un poquito de Jerez, se echa encima la crema y se adorna con azúcar granulada y lunares de grajeas.

### **Buñuelos de arroz con queso.**

Se hace una pasta sueltécita con harina de arroz, desleída en leche, agregándole queso rallado y un poquito de azúcar flor. No deben quedar muy dulces. Se trabaja la pasta con un huevo entero batido y se hacen los buñuelos que se fríen en aceite muy abundante y caliente. Deben quedar muy grandes. Se sirven inmediatamente espolvoreados con azúcar.

### **Buñuelos de zapallo.**

Se cuece un pedazo de zapallo amarillo hasta que esté blando, dejando después que escurra. Cuando esté bien seco se amasa con mantequilla, canela molida, cáscara de limón rallado, azúcar en poca cantidad, una cucharada de harina y dos yemas.

Bien unido todo se fríe por cucharadas en una sartén con poca manteca, porque si se echa en mucha se deshacen. No quedan muy altos, pero son muy finos y agradables.

### **Buñuelos de las monjas Claras.**

Para cada tres huevos, tres onzas de harina y una taza de leche.

Se pone en una cacerola una cucharada de grasa de vaca y otra de manteca de chancho. En cuanto estas dos cosas estén derretidas, se

les agrega la leche y al levantar esta el hervor se va echando la harina poquito a poco, para que no forme grumos. Una vez que espese se retira y al estar la pasta fría se le ponen los huevos, batiendo mucho la mezcla, ya que cuánto más se bate más ricos resultan los buñuelos. Luego se fríen en manteca o grasa de riñonada, cuidando de que queden redonditos. Se sirven calientes, envueltos en almíbar espeso hecho con algún aromatizante, ya sea esencia de vainilla o agua de azahar.

### **Buñuelos de viento.**

Media libra de harina flor se deshace con agua fría hasta que forme una especie de papilla, se le echa un poquito de sal. En un sartén se derrite manteca como para hacer una tortilla y al estar caliente se fríe aquí el batido, revolviéndolo todo el tiempo hasta que esté bien cocido.

Entonces se pone en el mortero y se va ablandando la masa poco a poco, poniéndole un huevo entero y la clara de otro, hasta que se consigue una pasta fina y muy unida. Generalmente son necesarios seis huevos enteros y seis claras más.

Se fríen en abundante aceite, tratando de que queden muy redondos y pegándoles todo el tiempo con un tenedor para que crezcan, ya que este es el secreto para que resulten grandes y completamente huecos.

### **Buñuelos de viento con ron.**

En una cacerola se pone a cocer tres cuartos de litro de agua, un cuarto de litro de leche, un poquito de sal, ciento cincuenta gramos de mantequilla, la ralladura de la cáscara de dos limones, un vasito de ron, un palito de vainilla y unas gotas de agua de azahar. Cuando hierve se le va echando una libra de harina, poco a poco, revolviéndolo con una cuchara de palo para que no se pegue. La harina tiene que estar recién tamizada.

Se mueve durante unos cinco minutos, se saca, se le quita el palito de vainilla y se deja enfriar y se trabaja después la mezcla con doce o catorce huevos que se van echando de uno en uno, hasta que se forme una masa fina y blanda.

Se fríe por cucharadas en manteca no muy caliente en el momento de echar la masa, pero que luego se pone a buen fuego para que suban y doren los buñuelos. Al estar todos en punto se espolvorean con azúcar granulada y se sirven.

Si se los quiere rellenos se abren por un lado con unas tijeras y se les pone adentro una cucharada de crema de chocolate o de café, ce-

rrándolos y poniéndoles entonces almíbar de hebra para que se acaramele y queden bien cerrados. En esta forma se sirven fríos.

### **Calugas.**

Se pone al fuego media libra de mantequilla con una libra de azúcar flor hasta que se dora y toma un bonito color rubio, se le agrega un litro de leche y se deja hervir hasta que espese y al revolverlo se despegue del fondo de la cacerola. Está en punto cuando al echar un poquito en un vaso de agua fría, se solidifica en seguida.

Se extiende entonces sobre un mármol con una espátula y se van cortando las calugas del tamaño que se quiera, con un cuchillo húmedo. Por lo común se cortan altas, casi como dados.

Si se quieren hacer calugas con café se pone a hervir la leche con libra y media de café tostado, sin moler, luego se cuele con una servilleta y se agrega a la mezcla de mantequilla y azúcar en la forma arriba indicada. Si se desean de chocolate, se ponen cuatro onzas ralladas en la leche, se cuele después que hierva y se hacen las calugas en forma idéntica.

### **Camotillos.**

A una libra y media de azúcar hecha almíbar de hebra se le agrega una libra de camote cocido y pasado por el cedazo. Estando a punto se saca del fuego para que enfríe. En una tabla muy limpia se forman los camotillos y se secan en horno suave, dejándolos en la misma tabla hasta el día siguiente. Se desprenden con la ayuda de dos cuchillos calientes. Si rezumaran almíbar se colocan en la tabla con el lado más húmedo hacia arriba y nuevamente se secan a horno suave.

### **Caramelos.**

Se hace un almíbar aromatizado con la esencia que más agrade, se lo deja tomar punto de caramelo que será en el momento en que, echando unas gotas en agua fría, la pasta se cristalice. Entonces se vacía sobre una plancha de mármol, ligeramente engrasada con aceite de almendras dulces y se cortan con un cuchillo caliente o engrasado en el mismo aceite. Hay que esperar para cortarlos, que la pasta esté medio fría.

### **Caramelos de limón.**

Se hace un almíbar espeso; se aromatiza con unas gotas de esencia de limón, dejando que hierva unos momentos. Cuando esté a punto de

caramelo se vierte en unos moldecitos especiales y que estarán untados con aceite de almendras dulces. Se dejan que enfríen para sacarlos.

En esta forma se hacen todos los caramelos, variando el sabor al ponerle diferentes esencias de frutas.

### **Cañas rellenas.**

Se hace una pasta con huevo, harina y agua tibia que se trabaja mucho, para después cortarla en tiras que se extienden hasta dejarlas muy delgadas. Con ellas se forran unos moldes de latón, cilíndricos y no gruesos, todos del mismo tamaño. Hay que dejar una punta descubierta para poder después retirar este molde. Se fríen en aceite muy caliente y una vez fríos y fuera del molde, se rellenan con crema de Chantilly.

### **Cáscara de naranja.**

Se cortan las cáscaras en tajadas regulares y se dejan remojando en agua hirviendo por dos horas. Se les cambia esa agua por otra fría y se dejan otras dos horas, cambiándole por fin otra vez el agua, que ha de ser nuevamente fría. Se sacan y dejan escurrir, secándolas después con un paño para echarlas en un almíbar de hebra que se tendrá preparado. Se las deja que se pasen bien y luego se colocan en una lata, entrándolas un momento a horno suave para que sequen. Se espolvorean con azúcar granulada por ambos lados.

### **Cartuchos.**

Se muele media libra de almendras peladas formando una pasta muy fina a la cual se añaden cinco claras batidas como para merengue y media libra de azúcar flor. Se pone esta masa en latas especiales, cuadradas, de veinte centímetros por lado y dos de hondo. Deben estar enmantecadas y se cubren sólo con un poquito de pasta en forma que casi se ve transparente el fondo. Puestas a horno suave, una vez cocidos se desprenden con sumo cuidado y se forman con ellas calientes los cartuchos, con ayuda de un molde de lata especial.

Se hace un almíbar de hebra con media libra de azúcar, se le añade dos cucharadas de chocolate rallado, se deja que dé un hervor y al estar medio frío se embetunan los cartuchos que luego se rellenan con crema de Chantilly.

### **Ciruelas rellenas.**

Se hace un almíbar de hebra que al estar a punto se saca y se bate muy ligero, agregándole una cucharadita de vainilla molida. La otra

mitad del almíbar se bate en la misma forma con una cucharada grande de pasta de almendra. Hay que batir hasta que el almíbar empiece a solidificarse.

Se toman ciruelas secas de muy buena calidad y se abren con todo cuidado, sacándoles el hueso; en su lugar se pone una cucharadita de cada una de las pastas preparadas, cerrándolas en forma de que se vea una lista del relleno en cada ciruela.

De la misma manera se rellenan higos, dátiles o nueces.

### **Cocada de leche.**

Se hace un almíbar algo flojo al cual se le agrega un coco rallado, dejando que hierva hasta que esté sumamente espeso, entonces se le pone un litro de leche hervida y aromatizada con cáscara de naranja. Se deja que dé otro hervor. Se baten hasta que estén espesas cuatro yemas de huevo a las cuales se les agrega un poco de la cocada que se habrá enfriado en un plato; luego se echa esta mezcla en la cacerola en que estará el resto del dulce, dejando que hierva a fuego muy suave hasta que espese. Hay que revolverla todo el tiempo.

Se saca, se pone en una compotera, se adorna con merenguitos del tamaño de una chaucha y se entra un momento al horno para que los merengues cuezan sin que lleguen a dorarse.

### **Cocada doble.**

Se prepara un almíbar con una libra de azúcar y al estar a medio punto se le agrega un coco rallado, dejando que espese para extenderlo sobre un mármol y cortarlo en bizcochos con ayuda de un molde especial, cuidando de que resulten delgados.

Los restos que queden al cortar los bizcochos se ponen de nuevo en la cacerola, agregándole cuatro yemas batidas. Una vez que hayan espesado se sacan y con esta cocada amarilla se rellenan las otras cocadas blancas, colocando dos de éstas entre una capa gruesa de aquella. Se espolvorean con azúcar.

### **Cocada con naranja.**

Se necesita una libra de pulpa de naranja pasada por el cedazo, esta pulpa se une con libra cuatro onzas de azúcar, formando una especie de jarabe que al estar a medio punto se sigue hirviendo con una libra de coco. Cuando la pasta se desprenda fácilmente de la cacerola se le agrega seis yemas muy batidas, revolviéndolo hasta que estas queden muy unidas al resto.

Se saca y se echa sobre una mesa de mármol enmantequillada para cortar las cocadas no muy grandes.

### **Crema de maicena.**

Esta crema es muy fina y fácil de preparar, siendo al mismo tiempo muy alimenticia y muy barata, ya que no necesita huevos. Se pone a hervir la leche con un palito de vainilla o de canela y azúcar al paladar. Se deshace en un poquito de leche fría la maicena que sea necesaria y luego se une a la demás leche caliente, revolviendo para que no se formen grumos. Se deja que espese y al ponerla en la compotera se cuela, dejando que enfríe. Si queda un poquito espesa, al enfriarse se cuaja, con lo cual es aun más agradable. Se sirve acompañada de una mermelada de grosellas, con miel de palma o almíbar de fresas.

### **Crema de maicena acaramelada.**

Para una cucharada sopera de maicena se necesita medio litro de leche y seis cucharaditas de postre de azúcar granulada.

Se deshace en frío la maicena en la leche, poco a poco, para que no se apeltone, luego se le pone el azúcar, echándolo todo en una cacerola y dejando que hierva quince minutos a fuego suave, revolviéndolo siempre para que no se pegue.

En otra cacerolita se ponen cuatro cucharadas de postre llenas de azúcar granulada y una cucharada de agua, dejando que se forme un caramelo, al cual, cuando esté de punto, se le echa otra cucharada de agua caliente para que aclare.

Este caramelo se echa en la crema—que no debe quedar muy espesa—se deja que se unan ambas cosas y se saca, colándolo y volviéndolo a colar cuando vaya a servirse.

### **Crema corriente.**

Para un litro de leche seis yemas de huevo que se baten mucho con seis cucharadas de azúcar flor y dos cucharaditas de chuño. Se van mezclando lentamente con la leche fría; se coloca después todo a fuego lento, moviendo siempre para el mismo lado. Cuando esté suficientemente espesa se saca y se sigue moviendo otro rato, colándola después con un colador fino, por si se hubieran formado grumos.

### **Crema batida**

Todas las cremas batidas se hacen de la misma manera. Para la de rosas se pone en infusión en la leche un puñado de hojas de dichas

flores; para la de café una cucharada de esencia de café cargadísimo; para la de chocolate dos cucharadas de éste rallado; para la de fram-buesas, guindas, grosellas o cerezas, se pasa el jugo de cualquiera de estas frutas a través de un paño muy fino y limpio.

Puesto el aroma que se prefiera en un litro de leche muy gorda, se coloca esta en una cacerola con media cucharadita de goma disuelta en una cucharada de agua tibia. Se bate muy ligero con el batidor grande hasta que esté como nieve, entonces se pone en una fuente, por cucharadas y se sirve antes de que baje. Debe hacerse en sitio fresco.

### **Crema de café.**

En medio litro de nata hirviendo se ponen cien gramos de café tostado, tapando esta infusión y colándola después. Al estar fría se le agregan cuatro yemas muy batidas, un poquito de sal y el azúcar necesaria para que quede regular de dulce.

Se hace hervir un momento a fuego muy suave y se vierte en una compotera para que enfríe. Esta crema es especial para rellenar tortas o bizcochuelos.

### **Crema de Chantilly.**

En un recipiente de porcelana se echa litro y medio de buena nata de leche en unión de una cucharadita de goma de tragacanto, muy bien pulverizada. Este recipiente se coloca sobre hielo molido, mezclado con sal, y se procede entonces a batir la nata con un batidor grande.

A medida que se va formando una compacta espuma se va retirando esta con la espumadera y colocándola en un cedazo para que escurra, se sigue batiendo hasta que toda la nata se haya vuelto espuma.

Estando toda la nata terminada de trabajar en esta forma, se le agrega cucharada de azúcar flor por dos cucharadas de espuma, más un poco de marrasquino, lo que da a la crema de Chantilly un sabor exquisito.

### **Crema rusa.**

Para cada huevo se necesita una cucharada grande de azúcar flor, una hoja de colapís y una cucharada de agua hirviendo. Se baten a punto de nieve las claras y en plato aparte las yemas con el azúcar. El colapís se deshace en un tazón con sus correspondientes cucharadas de agua caliente y se deja que enfríe. Con esta gelatina se mezclan primero las yemas y después las claras, se le agrega un vaso de aguardiente y se pone en un molde ligeramente enmantequillado en sitio



fresco, aunque mejor queda y más rápidamente se cuaja, poniéndolo en hielo.

### **Crema en copas.**

Es un postre fácil de hacer y muy rápido, que tiene además una bonita presentación.

Se baten seis yemas hasta que estén blancas, agregándoles una taza de azúcar flor, se añade el jugo colado de un limón, almendras picadas y hoja y media de colapís deshecha en una cucharada de agua hirviendo y que estará tibia, una copita de Jerez y por fin las seis claras a punto de merengue. Se bate durante un ratito y al estar muy dura la mezcla, se coloca en copas altas, champañeras, con dos lenguas de gato cruzadas encima.

Si se desea, esta crema se puede garapiñar, poniendo el tiesto en que se está batiendo sobre hielo mezclado con sal mientras se trabaja.

### **Crema de almendras con tostadillas.**

Se unta un molde de tapa hermética con mantequilla y se forra después con tostadillas de bizcochuelo.

Se hace una crema con una taza de leche, azúcar al paladar y un palito de vainilla; luego se deja enfriar y se cuele. Se baten cuatro onzas de mantequilla hasta que estén como nieve y entonces se le añaden cuatro onzas de azúcar flor, al estar muy unidas ambas cosas se echan en la crema, siguiendo batiéndola, agregando aún cinco onzas de almendras molidas.

Esta crema se echa en el molde, se tapa con tostadas, se cierra y se pone al baño de maría. Luego se deja enfriar y se sirve al día siguiente.

### **Compota de damascos.**

Para cada dos kilos de fruta, tres cuartos de kilo se azúcar flor y dos copas de ron. Se ponen los damascos pelados y deshuesados en una cacerola, con el azúcar y sin agua, dejándolo a fuego suave para que se forme el almíbar con el solo jugo de la fruta. Cuando se haya deshecho el azúcar se le echa el ron, dejando que den otro hervor para sacarlos.

El almíbar de todas las compotas debe quedar clarito.

### **Compota de fresas.**

Se eligen las fresas enteras y se lavan bien, se les pone medio kilo de azúcar por kilo de fruta y se deja que se forme el almíbar clarito

para sacarlas. Se vuelcan en una compotera y se les pone por encima una crema cruda batida con jugo de las mismas fresas, pasado por el cedazo. Preparada la compota en esta forma resulta exquisita.

### **Compota de manzana.**

Se pelan y se dejan enteras, sacándoles la parte del corazón. Hecho esto se ponen en agua hirviendo mezclada con una cucharada de vinagre. Se les da sólo un hervor, se retiran del fuego y se dejan las manzanas tapadas en la misma cacerola por espacio de dos horas.

Entonces se sacan y se ponen en una cacerola en que haya un almíbar flojo, se les agrega un palito de canela y una copita de vino blanco y se hacen cocer a fuego muy suave hasta que el almíbar tome el punto que se desea.

### **Chancaquitas.**

Para un litro de leche se necesitan dos libras de azúcar, una cucharada de chancaca, una libra de almendras, media libra de nueces y cuatro yemas de huevo.

Se hace hervir la leche con el azúcar y la chancaca hasta que esté bien espesa, se le agregan las almendras y las nueces, peladas y pasadas por la máquina, y por fin las yemas muy batidas. Hay que esperar que la pasta se despegue de la cacerola para sacarla y ponerla en un mármol untado con aceite de almendras, formando las bolitas de las chancaquitas que después se espolvorean con azúcar flor.

### **Chantilly en molde.**

Se baten diez claras de huevo que se trabajan hasta el momento en que tomando una paletada del merengue y dándolo vuelta, este no se caiga; entonces se le agregan seis onzas de azúcar flor y se sigue batiendo hasta que nuevamente la mezcla esté muy dura.

Se bate aparte una taza de nata que después se agrega al merengue. Se cubre con tostadillas de bizcochuelo un molde redondo, se echa adentro la crema y se cierra, enterrándolo en hielo con sal por una hora. Se saca, se vuelca en una compotera y se sirve.

### **Chimbos.**

Para cada doce yemas una clara que se baten durante una hora. Se vacía a un molde grande, extendido, untado con mantequilla, molde que debe tener tapa. Se cuece a baño de maría y al estar en punto se deja en el mismo molde hasta que enfríe. Se corta entonces en bizco-

chuelos y se ponen en un almíbar clarito, dejando que den un hervor muy suave hasta que el almíbar se ponga de punto. Se vuelven a dejar enfriar y se sacan con una palita, claveteándolos con almendras picadas.

### **Damascos con arroz.**

Se cuecen en un almíbar flojo docena y media de damascos, pelados, sin hueso y partidos por la mitad. Se hace un arroz con leche que debe quedar espeso y que se pone luego en una fuente redonda, formando pirámide. Alrededor se colocan los damascos que ya estarán en punto, cada mitad con la parte del hueso para arriba. El almíbar en que estos cocieran se hace hervir, hasta que esté de hebra, con una copa de coñac. Se vierte entonces sobre el arroz y los damascos y se deja que enfríen por completo para servirlo.

### **Dulce de tomate.**

Se eligen tomates de los que hay especiales para dulce, se les saca el palito y se les hace con un cortaplumas cuatro tajos en los costados, echándolos en una lejía fría, hecha con ceniza de leña de espino. Se tienen un día en esta lejía; se ponen después en agua limpia, que se renueva tres veces en tres días. Cada vez que se les cambia agua hay que ir tomándolos uno por uno y con la ayuda de una espátula, se les sacan las pepas por los tajos que se le hicieron al principio en los costados. Esto hay que hacerlo con mucho cuidado para que los tomates no pierdan la forma.

Una vez que han estado los tres días desaguando se los pone a cocer en agua fría, dándoles sólo un hervor y se dejan a escurrir. Se prepara un almíbar claro y estando frío se echan los tomates, volviéndolos al fuego hasta que empiecen a hervir. Se dejan en el mismo tiesto y en el almíbar hasta el día siguiente en que se les da otro hervor, prosiguiendo en esta forma hasta que toman el punto que requieren.

Cuando se hace el almíbar hay que pesar la pasta, poniendo kilo y medio de azúcar por cada kilo de tomates.

Es un dulce fastidioso de hacer, pero que tiene muchos adeptos.

### **Dulce de frutilla.**

Se eligen las frutillas muy sanas, se les quita el pezón y sin lavarlas se van colocando en una paila de hacer dulce, alternadas con azúcar granulada. Se tapa la paila con un mantel y se deja en sitio fresco hasta el día siguiente, en que se pone a fuego regular, dejando que dé

un hervor. Se tapa y se deja hasta el otro día en que se termina de darle punto.

La fruta se pesa, poniendo un kilo de ella por kilo de azúcar.

### **Dulce de duraznitos de San José.**

Se hace una lejía con leña de espino y al estar hirviendo se meten en ella los duraznitos enteros y sin pelar. Se sacan a los cinco minutos y se enjuagan en dos aguas tibias, echándolos luego en agua hirviendo hasta que estén cocidos. Se sacan con mucho cuidado y se ponen en un almíbar de media hebra, dejándolos ahí hasta el día siguiente, en que a fuego muy suave se les concluye de dar el punto necesario.

Para cada kilo de fruta tres cuartos de kilo de azúcar.

### **Dulce de peras.**

Hay que elegir peras chirimoyas. Se pelan y se cortan en rebanadas redondas, a lo ancho. Se tiene jugo de limón colado listo en un plato y cada rebanada que se corta se pasa por este jugo y se pone en una cacerola, formando una capa. Cada capa se cubre con otra de azúcar flor. Se deja en reposo un día entero. Al otro día se le da un ligero hervor, remeciendo la cacerola de vez en cuando para que no se pegue. Tres días seguidos se repite esta operación, dándole punto en el último.

Para cada libra de peras se necesita una libra de azúcar.

### **Dulce de membrillo.**

Se pelan los membrillos y sin sacarles la goma, se cuecen y se pasan por el cedazo. Para cada libra de pasta se pone una de azúcar. Se hace un almíbar de hebra, se le agrega la pasta y revolviendo siempre con una paleta de madera, se espera que esté a punto que será cuando, echando un poco de dulce en un platillo, no se corre. El almíbar debe estar muy espeso en el momento de echarle el membrillo, ya que así con sólo cinco minutos que hierva quedará el dulce listo y por lo tanto de un color claro muy bonito.

### **Dulce de membrillo en tajadas.**

Se pela el membrillo y se corta en cascotes o sino en pedacitos cuadrados con ayuda de una máquina especial que hay para esto. Se echa en agua hirviendo y se deja que cueza. Al estar blando se pasa a un recipiente con agua fría para que no se ponga negra la fruta, se saca y se deja escurrir.

Se pesa tanta azúcar como membrillo y se hace un almíbar de hebra en el cual se echa la fruta, dejando que se pase bien y espese.

**Dulce de piña.**

Se pela la piña y se corta en tajadas que se colocan en una cacerola alternadas con capas de azúcar flor. Se deja reposar hasta el otro día en que se le pone una copita de aguardiente y se hace hervir a fuego muy lento hasta que el almíbar tome punto.

Por cada kilo de piña otro de azúcar.

**Dulce de zamboa.**

Se raspan, se cortan en cascós, se les saca la parte de adentro y se ponen a hervir con un puñado de sal. Al estar blandas se echan en agua fría que se cambia todos los días durante una semana. Se pesan entonces, poniendo un kilo de fruta y kilo y medio de azúcar. Esta se hace almíbar de hebra y se deja enfriar. Se le añade la zamboa y al día siguiente se le da un hervor, repitiendo lo mismo al otro día, para terminar de darle punto al tercero.

**Dulce de sandía.**

Se pelan las cáscaras de la sandía y se ponen al sol por medio día. Se cortan en pedacitos cuadrados y se hacen cocer en agua hirviendo, se sacan y se dejan escurrir. Por cada kilo de cascós se pone kilo y medio de azúcar que se hace almíbar de hebra, dejándolo enfriar para echarle la fruta y darle punto a fuego muy lento.

Si se quieren hacer confitados los cascós, se sacan del almíbar; se ponen en latas y se secan a horno suave o al sol, espolvoreándolas después con azúcar granulada.

Las cáscaras de melón se preparan en la misma forma, ya sea en dulce o confitadas.

**Dulce de alcayota.**

Se pone la alcayota entera al horno y al estar asada se abre y se le sacan las pepas con mucho cuidado para que no le quede ninguna. Por kilo de fruta kilo de azúcar que se hace almíbar y antes que esté de hebra se le pone la alcayota, revolviéndola para que no se pegue hasta que esté de punto. Al echar la pasta en el almíbar se le pone almendras peladas y picadas y frutas confitadas cortadas en pedacitos pequeños.

La alcayota no debe cocerse nunca, porque pierde mucho de su sabor y por más que se la deje escurrir siempre conserva agua y aclara el almíbar, dificultando el poder darle punto en poco rato, con lo cual el dulce queda de un feo color obscuro.

**Dulce de camote.**

Se asa el camote y se pasa por el cedazo haciendo luego un almíbar con igual cantidad de azúcar como sea el peso de la pasta. Se echa el camote en el almíbar de hebra y se deja que espese hasta que se desprende de la paila. Todo el tiempo debe revolverse con paleta de madera.

Si se quiere hacer el dulce de camote en tajadas, se cuece este, se corta en rebanadas largas y se echan en almíbar grueso, dejando que este se reduzca al formar hebra.

**Dulce de papaya.**

Se hace un almíbar claro. Cuando hierva se le echan las papayas peladas y sin pepa, dejando que sigan hirviendo suavemente hasta que tomen el punto necesario.

Si se quieren confitadas se sacan del almíbar, se ponen en latas y se entran a horno suave para que sequen, dándolas vueltas para que los dos lados queden iguales. Se espolvorean con azúcar flor y se guardan en cajas de lata.

**Dulce de lúcuma.**

Se eligen lúcumas muy maduras y aromáticas, se pelan y se pasan por el cedazo, pesándolas luego para poner un kilo de azúcar por cada uno de fruta.

Se hace el almíbar de hebra, se agrega la lúcuma y se deja que espese para retirar el dulce y guardarlo.

Se puede amoldar en forma de cascotes que se van poniendo en latas y se entran a horno suave, dándolos vuelta con cuidado para que sequen bien por ambos lados. Se espolvorean después con azúcar flor.

**Dulce de castañas.**

Se cuecen las castañas con la segunda piel, se pelan y se pasan por el cedazo. Por cada kilo de pasta otro de azúcar. El almíbar se hace con vainilla. Se agrega la castaña y se espera que espese para sacarlo.

**Dulce de damasco.**

Los damascos se pelan y se les quita el hueso para irlos poniendo en una paila por capas, alternadas con azúcar granulada, se tapa la paila hasta el día siguiente, en que se hacen hervir, debiendo el almíbar quedar espeso sin formar hebra. Un momento antes de sacarlo del fuego se le añade una copita de aguardiente.

Para cada libra de fruta libra cuatro onzas de azúcar.

### **Dulce de guindas.**

Se les quitan los huesos, cuidando de no estropear la fruta ni de que se le salga el jugo. Hecho esto—si son guindas dulces, ya que en caso de ser agrias hay que desaguarlas después de darles un hervor—se ponen en una paila, libra de fruta por libra de azúcar, más media libra de jugo de grosella. Se deja que tome punto a fuego vivo, revolviéndolas con cuidado para que la fruta no se deshaga.

### **Dulce de fresas, frambuesas o grosellas.**

Se clarifica un almíbar de punto en forma de que quede muy transparente. Cuando esté hirviendo se pone en él la fruta que se quiera hacer dulce, que estará entera y muy limpia. Al empezar a hervir de nuevo el almíbar se aparta del fuego y se deja tapado hasta el día siguiente. Se le da entonces otro hervor y se saca, repitiendo lo mismo al otro día, para por fin darle el punto definitivo en el cuarto o quinto día, ya que no se puede hacer que el dulce quede de punto en una sola vez, porque la fruta se deshace.

Por cada kilo de fruta se pone otro de azúcar.

### **Dulce de higos.**

Para tres kilos de fruta dos de azúcar molida y tres limones.

Se escogen los higos duros y verdes, pinchándolos bien con una aguja y se tienen en agua por espacio de dos días, cambiándosela cada doce horas. Se cuecen luego por un cuarto de hora, se dejan enfriar y se aprietan con cuidado, uno a uno, para sacarles bien el agua.

Se hace el almíbar con el azúcar, dos litros de agua y las cáscaras de los tres limones. Así que empiece a espesar el almíbar se le pone una clara de huevo, batida con unas cucharadas de agua fría, se revuelve y espuma varias veces, colando por fin el almíbar con una servilleta y echándolo a otra paila. Se ponen los higos y se les agrega el jugo colado de los tres limones, dejando que cuezan hasta que estén completamente cristalinos.

### **Dulce de manzanas.**

Se pelan las manzanas, sacándole las pepas al partirlas en cuatro pedazos. Se cuecen entonces en un almíbar flojo y al estar blandas se sacan con la espumadera; el almíbar se cuele por una servilleta, se le agrega una copita de pisco y volviéndolo de nuevo al fuego se espera que espese para agregarle otra vez las manzanas. Cuando hayan dado un hervor se sacan.

**Dulce de manzanas en pasta.**

Se toman manzanas de muy buena calidad que se pelan y hacen pedazos, cociéndolas hasta que estén casi deshechas. Se escurren entonces y se pasan por el cedazo.

Por cada libra del puré de fruta se pone otra de azúcar y el jugo de seis naranjas regulares. Hecho esto se deja que todo cueza a fuego lento hasta que forme una pasta espesa, como la del dulce de membrillo. Hay que moverla todo el tiempo para que no se pegue.

Al estar a punto se vacía en cajoncitos de madera forrados con papel de envolver mantequilla.

**Flan de canela.**

Para un litro de leche ocho yemas y azúcar al paladar. La leche se hierve con un palito de canela, dejándola luego que enfríe.

Se baten las yemas con cuatro o cinco cucharadas de azúcar flor, se le une la leche, se cuele y se vierte en una flanera con tapa, que estará enmantequillada. Se cierra y se cuece al baño de maría.

**Flan de leche al chocolate.**

Se deslíen dos onzas de chocolate en un litro de leche, batiendo aparte seis yemas de huevo más dos huevos enteros con seis cucharadas grandes de azúcar flor. Cuando esto esté bien mezclado se le agrega la leche fría y se echa en un molde bien untado en caramelo quemado, cociéndolo al baño de maría.

**Flan de naranja.**

Se baten muy bien una docena de huevos enteros con libra y media de azúcar flor. En la mitad de los huevos se bate el azúcar y en la otra mitad el jugo colado de siete naranjas regulares y muy dulces.

Hecho esto se reúne todo para volver a batirlo hasta que esté muy ligado. Se prepara un molde con azúcar quemada, se vierte el flan, se tapa y se cuece como los demás.

**Flan de pan francés.**

Se pone a remojar en leche un pan francés y al estar bien empapado se pasa por el cedazo. Se le agregan dos huevos batidos, una raspadura de limón, el azúcar que se crea necesaria y el litro de leche en que remojó el pan. Todo esto, bien mezclado, se echa en un molde untado con mantequilla y se cuece al baño de maría.

**Flan de lúcumas.**

Para un litro de leche seis lúcumas, ocho yemas, cuatro claras y azúcar al paladar.

La leche se hierve con el azúcar y se deja que enfríe. La lúcumas se pasa por el cedazo y se une a las yemas muy batidas, se agregan las claras a punto de merengue y por fin la leche colada. Se une todo bien y se vierte en un molde acaramelado, que se tapa y se cuece al baño de maría.

**Flan de coco.**

Se baten ocho yemas hasta que estén blancas, se les agrega entonces media libra de azúcar flor y un coco rallado. Las claras se baten como para merengue y se añaden a esta mezcla que se vierte en un molde acaramelado. Se cierra y se cuece al baño de maría.

**Flan de nuez, almendra o avellana.**

Se hierve un litro de leche con azúcar al paladar y se deja que enfríe. Se pelan nueces, sacándoles con mucho cuidado la segunda cáscara para lo cual es bueno tenerlas una hora en agua fría. Se remoja en la leche un pedazo de rínga de pan francés que luego se saca y se machaca con las nueces en el mortero. Esta pasta se aclara con la leche que estará fría y se cuele luego, agregándole entonces tres huevos batidos enteros.

Se acaramela un molde, se echa la mezcla, se cierra y se cuece al baño de maría.

**Flan de claras.**

Se hierve un litro de leche con azúcar al paladar, un palito de vainilla y una cáscara de limón. Luego se saca, se cuele y se deja enfriar. Se baten seis claras y al estar como merengue se les une la leche y se vacía en un molde acaramelado, cociendo el flan al baño de maría.

**Garapiñas.**

Se bate una clara con un poco de agua para clarificar dos libras de azúcar, con la cual se habrá hecho un almíbar de hebra, cocido con una cáscara seca de limón.

Entretanto se pelan y se fríen en mantequilla unas almendras, hasta que estén tostadas. Luego se dejan secar—para lo cual, si es necesario, se pueden poner un momentito al horno—y se echan en el almíbar, revolviéndolas para que formen una pasta. Al estar a punto

se sacan y se echan en un mármol, donde se cortan con la ayuda de un cuchillo caliente. El mármol debe estar untado en aceite de almendras dulces.

### **Gelatina de naranja.**

Se pone al fuego, en una cacerola, el jugo de seis naranjas, colado, dos litros de agua y una libra de azúcar de pan. Antes de que empiece a hervir se añaden diez hojas de colapís por cada litro de agua y se deja que éstas se deshagan.

Se baten cuatro claras de huevo que se mezclan con un vaso de agua, agregándole luego como medio litro del caldo que hay en la cacerola—ya el colapís estará disuelto, pero no habrá hervido—, cucharada a cucharada, batiéndolo todo el tiempo muy rápidamente para que no se corte. Hay que hacer esto muy ligero y enseguida vaciarlo todo en la cacerola, revolviéndolo hasta que vaya a soltar el hervor. Entonces se saca y se deja un rato al lado de la hornilla para que repose.

Cuando se vea que está muy claro se cuele por una servilleta, sin oprimirlo, sino que dejando que pase poco a poco, aunque sea gota a gota. Por fin se vierte en un molde ligeramente mojado o en moldecitos pequeños, dejándolo hasta el día siguiente. Para sacarlo basta poner el molde un momento en agua caliente y la gelatina se desprende fácilmente.

### **Gelatina con piña.**

Para preparar esta gelatina se necesitan dos tarros de piña al jugo. La piña se corta en rebanadas y el jugo se une con un litro de almíbar fojo y diez hojas de colapís, más cuatro claras de huevo muy batidas que se agregan al resto de la gelatina en la forma que se explica en la receta anterior. Esta gelatina, colada, se vierte en pequeños moldes de una bonita forma. Al estar cuajados se vuelca uno sobre cada tajada de piña que estará remojada en champagne o en vino blanco de buena calidad. La rebanada de piña se cubre con crema batida o Chantilly, en forma de que se vea tan solo un borde de la fruta.

### **Gelatina de fresas.**

Se hace primero un almíbar espeso en el cual se echan las fresas, dejando que hiervan juntos un rato.

En medio litro de agua caliente se deshacen cincuenta gramos de colapís, se le agregan setenta y cinco gramos de azúcar; se deja cocer

un rato, para después colarla por una servilleta. Cuando esté casi frío se le agregan seis claras batidas a punto de nieve.

Hecho esto se pone en un molde una capa gruesa de esta mezcla, se espera que enfríe un poco y se coloca encima una capa de fresas sacadas del almíbar—ya frías y escurridas—; se echa otra capa de gelatina y se espera un ratito que cuaje para ponerle otra de fresas. En esta forma se llena el molde que se entierra en hielo o se mete en agua fría para ayudar a que se congele luego. Se coloca en una bonita compotera y se adorna con fresas de las mismas que se pusieron dentro.

### **Gelatina de Champagne.**

Se ponen en una cacerola veintitrés hojas de colapís, doce cucharadas de azúcar molida, tres claras de huevo batidas como para merengue y unidas a cuatro tazas grandes de agua fría y el jugo colado de un limón. Todo esto se revuelve hasta que vaya a soltar el hervor. Entonces se retira del fuego y se deja al lado de la hornilla, reposando hasta que aclare, se cuele por una servilleta, agregándole entonces media botella de Champagne. Se deja que enfríe un poco.

Se tienen frutas confitadas, se pone en un molde una capa de gelatina y se entierra en hielo para que se congele un tanto, se echa entonces una capa de frutas confitadas y otra de gelatina esperando otro momento para que se ponga dura. Así se termina de llenar el molde que se tapa y se deja en hielo hasta que esté perfectamente cuajada la gelatina. Se vacía entonces en un bonito plato.

### **Gotas de limón.**

Se baten como para merengue cinco claras. Una onza de colapís se deshace en agua y se pone luego a hervir por quince minutos, se le agrega media libra de azúcar y el jugo de un limón colado. Al estar a punto se aparta y se deja que esté tibio para mezclarle las claras poco a poco, batiendo muy ligero para que unan bien.

Se vacía en moldecitos especiales para esta clase de pastillas y que estarán enmantequillados.

### **Guindas en aguardiente.**

Se escogen guindas grandes y muy sanas, si es posible de una variedad que son amarillas y cristalinas, se les quita el palito y se ponen en agua fría para lavarlas, se escurren y se echan en un frasco grande de vidrio, con aguardiente de muy buena clase. Se le agrega una bol-

sita de linón en que se meterán clavos de olor y palos de canela. Se tapa el tarro y se deja así por espacio de un mes.

Entonces se sacan las guindas del aguardiente y a este se le agrega, por litro, trescientos cincuenta gramos de azúcar, esperando que se deshaga y que esté muy unido para colarlo y echarlo de nuevo en el frasco en el que se podrán también las guindas.

Hay quienes prefieren sacar el aguardiente y mezclado con almíbar de hebra, hacer con él licor de guinda, poniendo la fruta en un almíbar hecho sencillamente con azúcar y agua. En este caso hay que dejar el frasco un poco más de medio de almíbar solamente, porque la fruta suelta aguardiente. Unos cuatro o cinco días después se sacan y se les da un ligero hervor para volverlo a guardar.

### **Huevo mol.**

Se hace almíbar de punto con una libra de azúcar. Se saca y se deja enfriar, agregándole entonces dieciocho yemas muy batidas; se une bien y se sigue batiendo al fuego hasta que las yemas pierdan el sabor a crudo.

### **Huevo mol para rellenos.**

A tres libras de azúcar hechas almíbar de hebra, se les pone dos libras y media de almendras molidas, revolviéndolo constantemente para que no forme grumos. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Se tienen ocho yemas batidas que se unen al almíbar tibio, poco a poco, volviendo a ponerlo al fuego, sin dejar de moverlo, hasta que se vea el fondo de la cacerola al desprenderse la pasta.

### **Huevo mol blanco.**

Una libra de azúcar se hace almíbar de hebra, se retira del fuego y, al estar medio tibio, se le agregan seis yemas, acercándolo un momento al fuego para que espesen y pierdan el sabor a crudo. Se aparta y se deja que enfríe de nuevo. Las seis claras se baten a punto de nieve, se les agrega almendra o nuez molida, se une a lo demás y se acerca de nuevo al fuego para que dé un ligero hervor.

Se vacía entonces en una fuente en que se habrá colocado un fondo de tostadillas.

### **Jalea de ciruelas.**

Se toma una cantidad de ciruelas que se mezclan con la mitad de su peso de azúcar molida. Hay que tener en cuenta que la fruta debe estar pelada y sin hueso.

Se dejan cocer en una cacerola, moviéndolas con una cuchara de madera para que no se peguen. Cuando se convierten en una pasta, se pone un poco en un plato para ver si al enfriarse no se corre. Si esto pasa, quiere decir que el dulce está a punto y se saca, echándolo en moldes o en cajitas de madera cubiertas de papel.

### **Jalea de membrillos.**

Se pelan y se parten en pedazos, sacándoles el corazón. Mientras se van pelando se ponen en agua en que se ha echado el jugo de un limón, esto hay que hacerlo para que no se pongan negros.

Después se cuecen en agua hasta que estén medio deshechos, entonces se echan en un paño no muy tupido y se pasan por él, ayudados por el agua en que cocieron. Por cada taza del líquido que resulte se ponen dos tazas de azúcar, dejándolo que cueza suavemente hasta que esté a punto muy grueso; se saca y se pone en cajitas forradas en papel, esperando que enfríe la pasta para taparlas.

### **Jalea de manzanas.**

Se pelan tres kilos de manzanas que se cortan en pedazos y se ponen a cocer en una cacerola con agua y un puñado de azúcar. Al estar muy cocidas se pasan por el cedazo, con el agua en que hirvieron; la pasta que resulte se pone de nuevo en una cacerola con un kilo de azúcar y una cáscara de limón. Se acerca al fuego y se revuelve todo el tiempo con una cuchara de madera. Cuando haya reducido a la mitad se pasa de nuevo por el cedazo, se le agrega la mitad de su peso en azúcar y de nuevo se pone al fuego, dejando que espese para echarla en cajitas de madera forradas en papel de envolver mantequilla. Se espera que enfríe la jalea para tapar las cajitas.

### **Jalea de naranjas.**

Se les saca el jugo a doce naranjas dulces y se pasa por el colador. Se clarifican dos libras de azúcar y al estar clarificada se deja cocer hasta que esté a punto de hebra, entonces se le agrega el jugo y cincuenta gramos de colapís, hechas pedazos las hojas y disueltas en una cucharada de agua caliente. Se pone todo de nuevo al fuego para que dé un hervor y se retira para dejar que enfríe un poco y echarla en cajitas empapeladas. Al día siguiente, cuando la pasta esté fría, se tapan.

**Leche crema.**

Se hace una crema con tres yemas, un litro de leche endulzada al paladar, una cucharadita de maicena y un palo de vainilla, más las claras batidas a punto de nieve. Una vez que la crema haya espesado un poco al fuego, se vierte en una budinera, se deja enfriar y al estar completamente fría se espolvorea con bastante azúcar granulada, acaramelando esta con la ayuda de una plancha.

**Leche rusa.**

Se hace una crema con un litro de leche, un palito de vainilla, doce terrones de azúcar y seis yemas muy batidas. Se deja que espese un poquito solamente. Las claras se baten a punto de nieve con seis cucharadas de azúcar y una copita de anisete.

A la crema fría se le agregan seis galletas de champagne molidas, llenando con ella las dos terceras partes de una copa, encima se colma con la clara batida y por fin se le pone como adorno alguna fruta confitada.

**Leche superior.**

Se miden doce pocillos de leche y se baten doce yemas con media libra de azúcar flor pasada por el cedazo. Al estar las yemas muy unidas y espesas con el azúcar, se les agrega la leche y se coloca todo al rescoldo para que dé un hervor muy suave. Se le añade una copita de Jerez y se saca, vertiéndola en pequeños moldes, en los mismos que, una vez fría, se lleva a la mesa.

**Leche exquisita.**

Una libra de azúcar flor se divide en tres partes. La primera se une a seis claras a punto de nieve, lo mismo que si fuera un merengue. La segunda se bate con las seis yemas hasta que estén espesas. La tercera se hace hervir con un litro de leche, un palito de vainilla, otro de canela y una raspadura de limón. Una vez que la leche haya hervido se cuele y se deja enfriar; al estar tibia se une al batido de yemas y se acerca al fuego para que dé un hervor. Se saca y se cuele de nuevo, esperando otra vez que esté tibia para ir echándole muy ligero y batiendo todo el tiempo, las seis claras. Se vacía en tacitas y se sirve.

**Leche asada.**

Se hace hervir la leche con azúcar al paladar, un palo de vainilla y una cáscara de limón. Una vez que haya cocido se cuele y se deja

enfriar para mezclarla con seis yemas batidas. Se acerca de nuevo al fuego y se le da otro hervor, se cuele y se enfría para unirle las claras a punto de nieve. Se vuelca en una budinera enmantequillada y se pone al horno para que ase.

### **Leche en fuente.**

Se pone a hervir un litro de leche con seis onzas de azúcar y un palito de vainilla. Al estar cocida se saca y se cuele, volviendo a ponerla en la cacerola y agregándole una libra de miga de pan de molde. Se deja que hierva de nuevo y se pasa por el cedazo. A la pasta que resulte se le pone una cucharada grande de mantequilla, seis yemas batidas y seis claras a punto de nieve. Se mezcla todo muy bien y se pone en una fuente honda al horno hasta que esté cocida y dorada por encima. Se saca y se deja enfriar.

Se lleva a la mesa en la misma fuente y se sirve acompañada de un almíbar de fresas o de grosellas o sino con miel de palma.

### **Manjar blanco.**

Para ocho tazas de leche una libra de azúcar que se coloca en una cacerola a hervir a fuego fuerte, revolviéndolo todo el tiempo hasta que la leche y al azúcar formen una pasta espesa que al moverla deje ver el fondo de la cacerola. Entonces se saca y se deja enfriar para echarla en una compotera.

### **Manjar blanco con nueces.**

Una libra de azúcar, un litro de leche, veinticinco nueces peladas y molidas y cuatro huevos.

Se hace un manjar blanco con la leche y el azúcar, al estar espeso se le agregan las nueces, se sigue batiendo y cuando ya esté a punto se le echan las cuatro yemas batidas. Se retira y se deja enfriar para agregarle las cuatro claras a punto de nieve; se vuelve a poner al fuego por tres minutos, revolviéndolo constantemente. Hay que revolver siempre para el mismo lado. Se retira y se vuelca en una compotera.

Este manjar blanco es especial para rellenos.

### **Manjar blanco amoldado.**

Un litro de leche, dos libras de azúcar, un palito de vainilla, cinco yemas muy batidas y cinco claras a punto de nieve.

Se hace el manjar blanco con la leche, el azúcar y la vainilla. Cuando esté de punto se retira y al estar un poquito frío se le ponen las

yemas, se unen bien y se vuelve al fuego por dos o tres minutos; se saca de nuevo y se espera que enfríe otro poco para echarle las claras, entonces se vuelve al fuego, pero al rescoldo, y se sigue batiendo otro rato hasta que esté muy espeso.

Se saca y se sigue batiendo hasta que enfríe. Se echa en un molde y se guarda.

### **Manzanas rellenas con almendras.**

Se eligen manzanas muy sanas y grandes que se pelan enteras; luego se cortan arriba, como a dos tercios de altura, y se les saca el corazón con la ayuda de una cucharilla filuda. Los bordes se cortan en picos, formando una especie de estrella o de corona. Entonces se colocan las manzanas en una cacerola grande con agua, el jugo colado de varios limones y azúcar. Hay que calcular dos cucharadas de azúcar por cada manzana, una cucharadita de jugo y una taza de agua.

Mientras las manzanas cuecen a fuego suave para que no se deshagan, se pelan y tuestan una libra de almendras dulces, que después se muelen y pasan por el cedazo. Se bate una clara de huevo por cada manzana, cuando estén a punto de nieve se le pone una cucharada grande de azúcar flor por clara y una cucharada de postre de almendra molida.

Una vez las manzanas blandas se sacan cuidadosamente con la espumadera y se colocan en una asadera, se les pone una cucharada de mermelada de fresas y encima se acaban de rellenar con una cucharada colmada de la crema, se espolvorean con galleta champagne o tostadillas molidas, mezcladas a almendras tostadas, se rocian con mantequilla desleída y se entran al horno para que doren.

El almíbar en que cocieron las manzanas se hace espesar y se echa en una fuente baja, dejando que se congele. Sobre él se colocan las manzanas al sacarlas del horno para llevarlas a la mesa.

### **Manzanas con merengue.**

Se pelan las manzanas y se cortan arriba, sacándoles el corazón con la ayuda de una cucharilla filuda. Se ponen a cocer en agua con azúcar, una copita de pisco y un palito de canela.

Se hace una crema con leche, una cucharadita de maicena, azúcar y seis yemas. Se sacan las manzanas y se rellenan con la crema. Las seis claras se baten y se hacen un merengue con el almíbar—al que se le habrá dado punto—en que cocieron aquellas. Con este merengue se cubren las manzanas que se entran un momento al horno para que doren.

**Marrons glacé.**

Se toman castañas sanas y grandes que se pelan y limpian, poniéndolas a cocer en agua hasta que estén tiernas. Entonces se les saca con mucho cuidado la segunda piel. Hecho esto se ponen en un almíbar de medio punto por tres días, dándole cada día un hervor hasta que estén a punto. Se sacan entonces las castañas con una espumadera y el almíbar se espesa hasta que esté casi como caramelo. Se echan nuevamente las castañas, una a una, sacándolas y poniéndolas sobre un mármol, para, una vez frías, envolverlas en papel plateado.

**Mermelada de camote.**

Se pelan, cuecen y pasan por el cedazo los camotes. La pasta se pesa y se pone la mitad del peso en azúcar, uniéndolo todo y cociéndolo hasta que tenga el punto necesario.

**Mermelada de ciruelas.**

Se deshuesan las ciruelas y se pesan, poniendo por cada libra de fruta tres cuartos de libra de azúcar. Se coloca todo en una cacerola por capas alternadas y se cubre con un paño, colocándolo en un sitio fresco.

Al día siguiente se pone a cocer a buen fuego, sin dejar de moverlo, para que no se pegue; así que empiece a hervir se retira a fuego suave para que siga cociendo lentamente.

Cuando esté espesa a tal punto que echando una cucharada en un plato y enfriándola un poco resbale despacito, es que está lista para sacarla.

En la misma forma se prepara la mermelada de damascos o de duraznos.

**Mermelada de membrillos.**

Se pelan los membrillos, se parten y se van echando en agua fría en la que se dejan por dos horas. Pasado este tiempo se colocan en una cacerola con el mismo peso de la fruta en azúcar, se le pone unas cucharadas de agua y se deja que cuezan hasta que el almíbar esté de punto y la fruta muy transparente. Entonces se saca y se guarda en tarros de vidrio con cierre hermético.

**Mermelada de manzanas.**

Se pelan, hacen pedazos y limpian de semillas y de corazones, cubriéndolas con agua y cociéndolas hasta que estén blandas; entonces se escurren y se pasan por la máquina de hacer puré o por el cedazo.

Se pone por cada libra de fruta, libra de azúcar clarificada hecha almíbar de hebra, se deja que hierva un rato y cuando la pasta deje ver el fondo de la cacerola al revolverla, se saca y se guarda.

### **Mermelada de fresas.**

Se limpian y se pasan por el cedazo un kilo de fresas con la ayuda de unas cucharadas de agua. Se mezclan entonces con un kilo de azúcar y se cuecen a fuego muy suave sin parar de moverlas. Al estar la pasta a punto se saca para guardarla—una vez tibia—en tarros de vidrio.

### **Mermelada de peras.**

Se pelan las peras, se les quitan los corazones y se parten en cuatro pedazos, echándolas inmediatamente en agua en que habrá un puñado de azúcar. Se ponen a fuego suave para que cuezan, debiendo quedar casi secas.

Se pasan por el cedazo y se pone por cada kilo de pasta otro de azúcar, más un palito de vainilla y una cáscara de limón. Se deja que cuezan a fuego lento hasta que tengan el punto necesario, revolviendo siempre para el mismo lado con una cuchara de madera. Al estar espesa la pasta se saca y se deja enfriar para guardarla en frascos de vidrio.

### **Monte nevado.**

Se baten a punto de nieve tres claras de huevo, se les agrega tres cucharadas de azúcar flor y se va echando por cucharadas en medio litro de leche hirviendo que esté azucarada al paladar.

En una compotera se pone un fondo de tostadillas, se echa la leche y las claras se ponen encima formando una especie de montaña; se espolvorea con azúcar granulada y se sirve.

### **Naranjas con azúcar.**

Se escogen naranjas muy dulces y sin pepa. Se pelan y se cortan en ruedas que se colocan en un plato hondo. Encima se les vierte el jugo colado de unas cuantas naranjas, azúcar flor y dos copitas de kirsch o ron. Se espolvorean con hielo y se dejan por una hora en reposo antes de servir las.

### **Natillas blancas.**

Se pone en una cacerola medio litro de leche y dos onzas de harina de arroz que se deshace con cuidado para que no forme grumos. Se

le agrega entonces otro medio litro de leche y doce terrones de azúcar. Se coloca la cacerola al fuego, moviéndolo siempre para el mismo lado. Cuando vaya a soltar el hervor se cuele y se pasa a otra cacerola, se le agrega la punta de un cuchillo de sal fina, una cáscara de limón o un palito de vainilla. Se sigue revolviendo hasta que la crema esté muy espesa. Entonces se vuelca en una fuente redonda y un poquito honda, se rodea de tostadillas y se adorna con unas fresas confitadas y remojadas en almíbar flojo y un poquito de vino dulce.

### **Natillas finas.**

Para un litro y medio de leche doce yemas, limpias completamente de clara, doscientos cincuenta gramos de azúcar y una cucharadita de maicena.

Primeramente se baten mucho las yemas con la mitad del azúcar, tratando de que espesen y aumenten lo más posible. El resto del azúcar se deshace con leche fría, uniéndolo después con las yemas, poco a poco, para que no forme grumos la maicena que estará unida desde el principio con la leche. Luego se pone en una cacerola a fuego suave, moviéndolo para el mismo lado todo el tiempo, hasta que esté lo suficientemente espeso. Se vuelca en un plato hondo grande y se deja enfriar para servirlo.

### **Nueces confitadas.**

Las nueces deben ser grandes y elegidas muy sanas. Se parten con tino para que no se rompan adentro. Se echan en agua durante dos horas y se les saca la piel, cortándolas con un cuchillo en dos para ponerles el relleno.

Este se hace con un almíbar de hebra el cual se bate después con clara de huevo a punto de nieve y vainilla tostada y molida. Esta pasta se deja enfriar un poco y entonces se pone entre las dos mitades de las nueces, apretándolas con suavidad para que peguen. Se dejan enfriar por completo y al día siguiente se pasan por un almíbar a punto de caramelo, una a una, poniéndolas luego sobre un mármol untado con aceite de almendras dulces para que sequen bien.

### **Nueces en bollitos.**

Una libra de nueces peladas se ponen en el mortero y se muelen mezclándolas con una libra de azúcar flor, al estar muy unidas se les agrega una onza de chocolate rallado, se siguen revolviendo y por fin

se sacan y se ponen en un plato, agregándole tres claras batidas a punto de nieve.

Esta especie de pasta se trabaja hasta que esté muy fina, haciendo entonces unos bollitos del tamaño de una chaucha que se colocan en latas cubiertas de papel y enmantequillado este. Se entran a horno regular para que cuezan.

### **Orejonos confitados.**

Se hace un almíbar con una libra de azúcar y al estar de hebra se va dejando caer poco a poco sobre una clara batida, formando una especie de betún.

Los orejonos han de ser de muy buena calidad y se cortan en cuadraditos con la ayuda de un molde, para que queden todos del mismo tamaño. Se echan en el betún, se dejan en reposo durante doce horas, luego se les da un ligero hervor y se sacan uno a uno, colocándolos sobre un mármol enmantequillado para que sequen. Luego se les da vuelta para que el otro lado también quede perfectamente seco.

### **Pastillas de café con leche.**

En una cacerola se ponen cien gramos de mantequilla muy fresca y sin sal con un cuarto de kilo de azúcar flor y se deja hervir, removiéndolo todo el tiempo, más o menos diez minutos. Entonces se le añade una taza de café muy cargado y otra de nata. Se deja que hierva por otros diez minutos, moviéndolo. Para ver si está a punto se echa una gota del caramelo en una taza de agua fría. Si se endurece al momento, quiere decir que hay que sacarlo. Se vierte entonces sobre un mármol enmantequillado o sobre moldes especiales que hay para caramelos. Si se echa sobre mármol al estar medio frío se corta con un cuchillo caliente para después separar las pastillas.

### **Peras a la Condé.**

Se eligen peritas chicas y muy sanas que se pelan y cuecen enteras, con el rabito, en agua con azúcar y un palito de vainilla. Al estar cocidas se sacan con una espumadera y al almíbar se le agrega una cucharadita de vinagre rosa para que tome color, dándole más punto.

Se hace un arroz con leche que se amolda y se vuelca en un plato redondo, las peritas se colocan alrededor, se echa sobre el arroz el almíbar, en forma de que quede el molde completamente cubierto. Se sirve llevando crema aparte. También se puede poner la crema en el fondo del plato antes de colocar el molde de arroz y las peritas.

**Peras rellenas.**

Se cuecen las peras enteras, que han de estar muy sanas y ser grandes, de una clase un poco dura. Una vez cocidas se pelan y se cortan, sacándoles con una cucharilla la parte del corazón.

Se hace un almíbar de hebra que se une a tantas yemas como peras se quiera preparar. La parte que se le cortó a cada pera se pasa por el cedazo y se une esta especie de pasta al almíbar batido con las yemas. Se liga todo y se rellenan con ello las peras, poniendo encima una cucharada de merengue que se habrá hecho con las claras batidas con azúcar flor.

Una vez todas preparadas se entran a horno suave para que dore el merengue.

**Peras al horno.**

Hay unas peras de invierno, duras, especiales para asarlas. Se cortan sin pelarlas y se les hace un hueco con una cucharilla, poniéndole a cada una azúcar flor y vino blanco dulce, una cucharada de ambas cosas; más unas gotas de jugo de limón colado. Se entran a horno regular hasta que estén asadas; entonces se sacan y se sirven, echándoles por encima una gran cucharada de crema.

**Picatostes con damascos.**

Se enmantequilla el fondo de una budinera grande y se cubre con rebanadas cuadradas de pan de molde sin corteza. Encima se colocan damascos—puede también hacerse con duraznos—unos damascos partidos por la mitad, sin hueso, pero con cáscara. Esta se pone sobre el pan y la parte vacía de hueso para arriba. En la parte en que estaba el hueso se echa una cucharada de azúcar flor y media de mantequilla desleída. Se tapa la budinera y se le pone encima unas brasas, entrándola a horno regular, casi tibio, ya que abajo debe tener mucho menos calor que arriba. Cada cierto tiempo se destapa y se le echa más azúcar, hasta que los damascos estén cocidos. Se sirven entonces en la misma fuente, llevando aparte crema para ponerles encima. Deben ir muy calientes.

**Picarones.**

Se pone a cocer la cuarta parte de un zapallo regular y siete papas grandes. Se muele el zapallo al estar muy cocido, pasándolo por el prensa-puré. La papa se pasa a su vez y ambas cosas se unen muy bien. Se le agrega un pedazo de levadura del tamaño de un huevo y se trabaja

durante media hora, agregándole tres manos de harina flor. Se pone la pasta en una fuente, se tapa y se deja toda la noche cerca de la hornilla para que suba bastante.

Al día siguiente se trabaja otro rato la masa, se hacen los picarones en forma de rosca con su hoyito al medio y se fríen en manteca muy caliente y abundante. Se mojan en almíbar muy espeso hecho con azúcar y chancaca y se sirven calientes.

### **Postre ligero.**

Se bate hasta que se ponga dura, un vaso de nata. Aparte se baten seis claras hasta que estén a punto de nieve, se les añade entonces seis cucharadas de azúcar flor. Al estar ambas cosas a punto se unen y se ponen en un molde liso que se habrá cubierto con tostadillas, en el fondo y a los lados. Se tapa con otra capa de tostadillas y se entra en hielo por una hora. Se vuelca en una fuente y se sirve.

### **Postre fácil.**

Con dos huevos, dos cucharadas grandes de azúcar flor, una copita de coñac y doscientos gramos de harina se hace una pasta que se trabaja un rato y se extiende luego con el rodillo, cortándola en tiritas largas y delgadas que se pinchan con el tenedor y se fríen en manteca muy caliente. Se pasan por almíbar de hebra hecho con vainilla tostada y molida y se sirven calientes.

### **Postre de lúcuma.**

Se pasan por el cedazo seis lúcumas muy maduras y aromáticas. Seis yemas se baten mucho con media libra de azúcar flor, se le agrega la pasta de la fruta y se siguen batiendo en una cacerolita que se coloca a fuego suave hasta que espesen. Se deja que enfríe esta crema.

Diez claras se baten a punto de nieve, agregándoles diez cucharadas grandes de azúcar flor. Se pone una capa de este merengue en una fuente redonda que resista al fuego, se espolvorea con azúcar flor y se entra al horno hasta que se endurezca un poco; se saca y se le pone una capa más delgada de la crema, poniendo otra capa gruesa del merengue espolvoreado de azúcar y entrándolo otro momentito al horno se espera que tome consistencia. En esta forma se termina de llenar el molde.

### **Postre de coco.**

Se hace una cocada corriente con cuatro yemas de huevo, almíbar de hebra y coco rallado. Aparte se preparará un dulce de puré de

castañas unida a almíbar de punto hecho con vainilla molida. Se coloca en una fuente una capa de cocada y otra del dulce de castaña, llenándola con estas capas alternadas. Encima se cubre con un merengue que se habrá hecho con las cuatro claras sobrantes de la preparación de la cocada. Se entra a horno suave hasta que el merengue dore.

### **Postre de piña.**

Nueve claras y una libra de azúcar hecha almíbar espesa se baten hasta que estén muy duras. A una piña regular se le saca todas las duras y se parte en pedacitos muy chicos, se mezcla con el batido y se echa en un molde acaramelado, cociéndolo al baño de maría.

### **Postre de almendras.**

Una docena de tostadillas grandes se acomodan en un plato redondo, formando un fondo parejo. Estas tostadillas se mojan en almíbar clarito. La otra mitad del almíbar que se habrá dejado aparte se hace hervir hasta que esté de punto, agregándole entonces almendras peladas y molidas; se revuelve esta pasta y se echa sobre las tostadillas, en una capa más o menos gruesa. Se entra un momento al horno para que dore.

### **Postre de la marquesa de Pompadour.**

Se baten cinco claras como para merengue y se le deja caer poco a poco un almíbar de hebra hecho con media libra de azúcar. Se sigue batiendo y se le añade una copa regular de Coñac, el jugo colado de un limón y por último cuatro hojas de colapís deshechas en dos cucharadas de agua tibia. Se sigue batiendo un ratito y se vuelca en un molde, dejándolo que enfríe y cuaje.

Si hay dificultad para sacarlo del molde, se pone este un instante en agua hirviendo.

### **Postre sencillo.**

Se cortan rebanadas de durazno, piña y plátano que se acomodan en pirámide en una compotera. Se hace un almíbar con media libra de azúcar y medio litro de vino blanco, una cáscara de limón y un palito de vainilla. Se baten cuatro claras a punto de nieve y se les agrega el almíbar, batiéndolas todo el tiempo. Este merengón se le echa por encima a la fruta, dejándola que repose una hora en sitio fresco antes de servirla.

**Postre helado.**

Media libra de almendras molidas lo mismo que para horchata, se mezcla con azúcar al paladar, seis yemas batidas, una cucharada de maicena y la punta de un cuchillo de sal fina. Esta crema se pone al fuego, moviéndola siempre para el mismo lado hasta que espese un poco. Entonces se saca y se echa en un molde que se entra al hielo. Al estar garapiñada se saca y se le agrega una taza de crema, se revuelve y se pone de nuevo a helar.

Al tiempo de servir este postre, se pone por cucharada en copas, encima se le agrega un poco de mermelada de damasco, unas frutas confitadas y por fin dos lenguas de gato en cruz.

**Postre de castaña.**

Se pelan las castañas y se cuecen, dejándolas que enfríen una vez tiernas, para sacarles la segunda piel con mucho cuidado. Se echan entonces en un almíbar claro, haciéndolas hervir hasta que el almíbar esté de punto. Se pasan entonces por el prensa-puré, echándolas directamente en la computera en que han de servirse. Deben quedar como fideos finos, formando con ellos una pirámide. Se cubren con crema de Chantilly y se sirven.

**Pudding.**

Para cuatro huevos, cuatro onzas de harina, dos de azúcar, una de leche, otra de mantequilla, media de pasas y una cucharadita de bicarbonato.

Se bate todo hasta que esté muy unido y fino y se pone en una budinera untada con mantequilla y espolvoreada con harina. Se cuece a horno regular.

**Pudding de almendras, alemán.**

Se toman ciento veinte gramos de almendras limpias de piel y molidas, un cuarto de litro de crema, ocho hojas de colapís disueltas en un cuarto de litro de agua caliente y ciento veinticinco gramos de azúcar flor.

Todo esto se remueve bien, puesto al fuego; cuando la masa está espesita y antes que rompa a hervir, se echa en un molde bonito y se deja enfriar para servirlo.

**Pudding con tostadillas.**

Para un litro de leche cuatro yemas y una clara, dos onzas de tostadillas y doce terrones de azúcar.

Se cuece la leche con un poco de canela y una cáscara de limón, al estar fría se le ponen las yemas batidas y la clara a punto de nieve, el azúcar y las tostadillas, estas desmenuzadas. La pasta que resulte se echa en un molde, untado con mantequilla y se cuece al baño de maría.

### **Pudding de chocolate.**

Se deshacen en una cacerolita tres panes de chocolate con cien gramos de mantequilla que al estar desleído se aparta y se deja enfriar. Se le agregan entonces tres yemas de huevo batidas, dos onzas de harina cernida y otras dos de azúcar flor. Todo esto se une muy bien y por fin se le pone las tres claras batidas a punto de nieve, echándolo en un molde enmantequillado y entrándolo al horno para que cueza.

### **Pudding de frutas.**

Se cuece un litro de leche que se deja enfriar. Se baten seis huevos más dos yemas, se agrega la leche y una copita de kirsch o ron.

Se desmenuza media libra de bizcochos o tostadillas y se mezclan con la crema preparada y con cien gramos de pasas sin pepa, otro tanto de guindas en dulce muy escurridas de almíbar, cáscara de naranja, zamboa y damascos, estas tres últimas frutas confitadas y cortadas en trocitos chicos.

Se revuelve todo y se echa en un molde acaramelado, cociéndolo al baño de maría.

### **Pudding de pan.**

En un molde se pone mantequilla por todos lados y se cubre después el fondo con una capa de rebanadas de pan de molde, sin cáscara, cortadas muy finas. Se echa otro poco de mantequilla desleída. Luego se coloca una nueva capa de pan, siguiendo en esta forma hasta llenar las dos terceras partes del molde. Se hierve un litro de leche con azúcar al paladar, una puntita de sal fina, la ralladura de una cáscara de limón y tres huevos batidos enteros. Esta especie de crema se echa en el molde sobre el pan ya preparado, se deja una media hora en reposo y por fin se cuece al baño de maría, sirviéndolo caliente.

### **Plum-kake.**

Para una libra de harina flor, media de azúcar pasada por el cedazo, una taza de mantequilla y medio litro de leche.

En la leche se disuelve media cucharadita de bicarbonato y una ralladura de nuez moscada. La mantequilla se bate con la harina hasta que estén perfectamente unidas, se le agrega la leche fría, en varias veces para que no se formen grumos y por fin se añade el azúcar.

Esta pasta se pone en un molde redondo enmantecado y se cuece al horno.

### **Plum-pudding.**

Se hace una mezcla de pan rallado muy fino con tres onzas de grasa de riñonada de vaca hecha pedazos chicos, una taza de dulces secos de limón y zamboa cortados finamente, dos onzas de azúcar flor, ralladura de nuez moscada, raspaduras de limón, seis huevos, tres onzas de papas, otras tres de almendras enteras y dos onzas de harina flor. Todo esto se mezcla y se trabaja con leche y coñac hasta formar una pasta espesa.

Esta masa se pone dentro de una servilleta que se amarra, tratando de que quede en forma de bola un poco aplastada, se coloca entonces en una olla grande con agua hirviendo y se deja que cueza por espacio de cuatro y media a cinco horas. Como el agua se consume hay que ir renovando constantemente, echándole agua que esté hirviendo.

Se sirve este postre con una salsa hecha con mantequilla batida con azúcar y coñac, unida a un litro de leche endulzado al paladar, espesada un poco esta crema a fuego suave. Se puede también servir empapado en ron que se prende en el momento de llevarlo a la mesa.

### **Queso de almendras.**

Para media libra de almendras otra media de azúcar hecha almíbar flojo. Se deja que el almíbar enfríe y se le echan entonces las almendras que deben estar peladas, molidas y unidas a dos yemas batidas. Se pone la cacerola nuevamente al fuego, revolviéndolo todo el tiempo hasta que espese en tal forma que se vea el fondo de la cacerola. Se saca entonces y se pone en un molde redondo y chico, aprensándolo para que quede lo mismo que un queso. Al ir a servirlo se le pone encima almíbar de punto y canela molida.

### **Relámpagos.**

Se baten cuatro huevos enteros con un polvito de sal, agregándoles pan francés rallado hasta formar una pasta espesa que se fríe en mantequilla muy caliente, por cucharadas. Al sacarlos del sartén

se ponen en una cacerola con leche, endulzada al paladar y hervida con un palito de vainilla. Se dejan que den otro hervor y se sirven.

### **Sustancia de Chillán.**

Una gallina gorda despresada, un hueso grande de agarradero, otro de cadera y otro de espinazo con mucha médula, se hierven hasta que la carne esté hecha una especie de jalea. Se pasa entonces por el cedazo y se deja hasta el día siguiente en que se desengrasa y se pesa. Por cada libra de jalea se ponen doce onzas de azúcar, una cucharadita de anís, una raspadura de nuez moscada y un palito de vainilla. Se hace hervir a fuego regular y al estar muy en punto—que será cuando se vea el fondo de la cacerola al revolverlo—se saca y se sigue revolviendo hasta que esté completamente frío y se haya puesto blanco. Se extiende entonces en una mesa de mármol y al estar oreada la pasta se corta en tiras largas y angostas o en bizcochos.

### **Tocino de cielo con canela.**

Se necesitan tantas yemas de huevo como onzas de azúcar. El azúcar se pone al fuego con poca agua hasta que el almíbar esté de punto. Al estar frío se le agregan las yemas bien batidas, se une y se echa en los moldecitos que estarán enmantequillados y que se cuecen al baño de maría.

Al sacarlos se espolvorean con canela y azúcar flor.

### **Tocino de cielo exquisito.**

En medio litro de agua se clarifica medio kilo de azúcar que después se cuele por una servilleta gruesa. Hecho esto se baten docena y media de huevos, hasta que estén espesos, se mezclan con el almíbar y se sigue batiendo durante un buen rato. Se coloca entonces en moldecitos enmantequillados que se cuecen al baño de maría.

Se deja que enfríen en los mismos moldes y sólo se sacan al momento de servirlos. Conviene hacerlos de un día para otro.

### **Turrón de almendras, duro.**

Se baten a punto de nieve cuatro claras de huevo y se pican ciento sesenta y cinco gramos de almendras peladas que se van echando en el batido poco a poco.

Después se le va agregando azúcar flor hasta formar una pasta seca que se aromatiza con esencia de limón; se vacía a un molde y se

aprensa, dejándola que seque. Debe quedar dura hasta el punto de tener que cortarla con cuchillo grueso.

En la misma forma se hace el turrón de avellanas y el de nuez.

### **Turrón con miel de abeja.**

A cuatro claras batidas como para merengue se les pone una libra de azúcar hecha almíbar de punto y un vaso de miel de abeja puesta al baño de maría para que se ponga líquida y transparente. Una vez bien ligado se pone el recipiente en que se esté haciendo el postre al lado de la hornilla y se sigue batiendo hasta que se vea el fondo. Entonces se saca y se echa en una compotera.

### **Turrón de arrope, duro.**

Quince claras de huevo, dos libras de azúcar, una botella de arrope, una taza de nuez molida y las raspaduras de una cáscara de limón. El arrope se pone a hervir con el azúcar hasta que esté a punto de caramelo. Las claras se baten como para merengue, se mezclan con el caramelo, se le echa las nueces molidas y las raspaduras de limón y se sigue batiendo hasta que enfríe. Se pone entonces al rescoldo y se bate durante un cuarto de hora. Se saca y se echa en un molde enmantequillado. Debe quedar muy duro, lo mismo que el turrón de almendras.

### **Turrón de vino.**

Cinco claras se baten como para merengue. Con una libra de azúcar y dos copas de vino blanco o tinto, de muy buena calidad, se hace un almíbar que se va agregando hilo a hilo al batido, moviéndolo todo el tiempo, colocado el tiesto sobre el rescoldo. Cuando el turrón se desprege del fondo es que está a punto. Se deja enfriar en una compotera.

### **Turrón de leche.**

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se le agrega medio vaso de miel de palma. Seis claras se baten a punto de nieve, se les echa lentamente el almíbar y se siguen batiendo al rescoldo, agregándole un vaso de leche tibia. Cuando se vea el fondo de la cacerola debe retirarse y echarlo en una compotera.

### **Yemas al caramelo.**

Se pone sobre una mesa azúcar flor pasada por el cedazo, echando sobre ella las yemas de huevo crudas que se quieran hacer. Se amasa

bien haciendo un rollo que se divide en bolas del tamaño de una aceituna y que se van amoldando con las manos hasta darles forma de bolitas.

Cuando estén todas listas se pasan una a una con la ayuda de la espumadera, por un almíbar clarificado y a punto de caramelo y se van dejando sobre un mármol enmantequillado.

### **Yemas de coco.**

Se ralla el coco que se mezcla por partes iguales con azúcar flor hecha almíbar de hebra y tantas yemas batidas como cucharadas de azúcar se hayan puesto. Se hace una especie de masa—si quedara muy clara se le agrega más coco rallado—y se forman unas bolitas que luego se pasan por almíbar a punto de caramelo. Se dejan enfriar sobre un mármol enmantequillado, al estar tibias se dan vuelta para que queden bien oreadas por todos lados y cuando estén secas se colocan sobre redondelitos de papel de seda picado alrededor.

### **Yemas en dulce.**

Se baten seis yemas y ciento ochenta gramos de azúcar flor, más unas gotas de esencia de limón. Cuando la mezcla esté muy unida y espesa, se forma con ella unas bolitas que se ponen a secar en latas espolvoreadas con azúcar flor. Una vez frías se envuelven en azúcar molida y en papel de seda.

### **Yemas regias.**

Para una docena de yemas media libra de azúcar flor. Se baten las yemas hasta que estén espesas, se les agrega el azúcar y una cucharilla de canela molida y media de esencia de azahar.

Esta pasta se va colocando en unos aritos de metal, de dos centímetros de alto, sin fondo y del tamaño de una moneda de cuarenta centavos. Se ponen en una budinera extendida y se les echa por encima almíbar de punto muy subido, casi acaramelado, dejando que den un hervor para sacarlas. Se dejan enfriar en los mismos moldecitos para que queden más bonitas.

### **Yemas reales.**

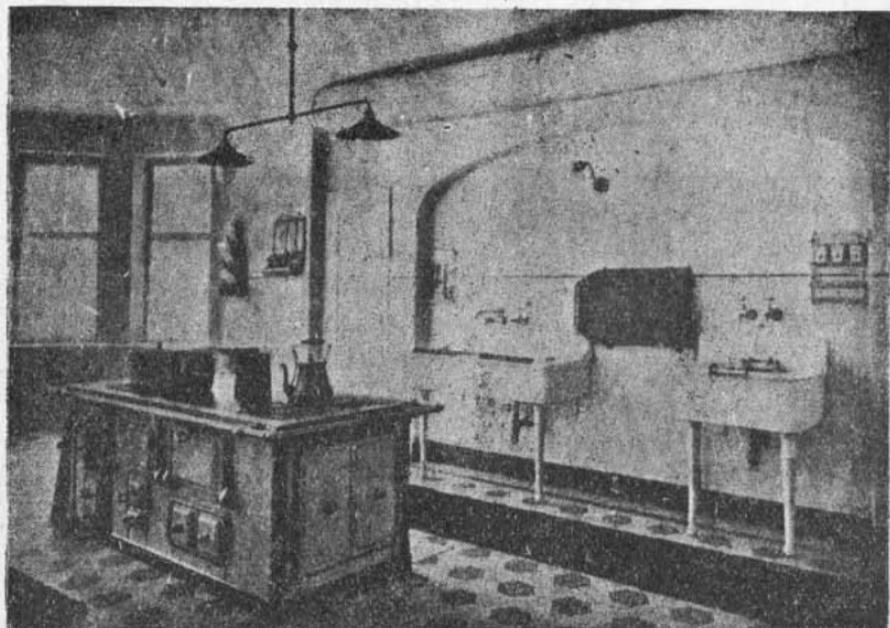
Se baten mucho nueve yemas de huevo, se les agrega una cucharada de azúcar pasada por el cedazo y se ponen en una flanera extendida, untada en almíbar, para que cuezan al baño de maría. Al estar cocidas se sacan, se tapa el molde y se deja que enfrién.

Se hace un almíbar muy de punto, con un palito de vainilla y una cáscara de limón. Cuando las yemas estén frías y el almíbar tibio, se echa este sobre el molde, dejando que empapen bien antes de servir las cortadas en cuadraditos.

### Yemas capuchinas.

Se baten mucho nueve yemas en unión de una clara, hasta formar una mezcla espesa, agregándole una cucharada de maicena pasada por el cedazo, cuidando mucho que no se formen grumos. Se unta un molde extendido con mantequilla, se echan en él las yemas y se cuecen un momento al baño de maría, terminando la cocción a horno muy suave.

Al estar a punto se sacan y se vuelcan en una fuente, cortándolas en pedacitos como bizcochos. Se tiene un almíbar flojo, se les da un hervor en él cuidando que no se deshagan, se escurren y se pasan por un almíbar fuerte, picándolas con un alfiler para que empapen bien. Una vez frías y escurridas se sirven.



Se está generalizando la costumbre de colocar la cocina en el centro de la habitación ya que en esta forma es más fácil su limpieza y es más cómoda la circulación en torno a ella.



En la noche de Navidad nos parecerá fascinadora esta mesa en que el pino con sus velitas nos traen el recuerdo de las Pascuas infantiles en que el árbol lleno de luces y juguetes era la ilusión del año entero.



Una pieza de plata o de plaqué será siempre elegante en el decorado de una mesa.