

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

SEGUNDA PARTE.

MANUAL DE CONFITERIA,

PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOTILLERIA.

CONTENIENDO

258 RECETAS DE PÓSTRES DE TODA CLASE:

Masas, tortas, pasteles, roscas, galletas, bizcochos, cremas, flanes, budines, jaleas, jaletinas, compotas, mazapanes, panqueques; dulces en almibar, secos, confitados, bañados, pastillas, merengues; ponches, helados, sorbetes, jarabes, frutas en aguardiente, licores, ratafias, etc., etc.,

TODAS ELLAS

ARREGLADAS DE UNA MANERA CLARA PARA EL USO DE LAS FAMILIAS DEL PAIS.

VALPARAISO.

LIBRERIAS DEL MERCURIO.

1876.

ADVERTENCIA.

Alentados por la benévola acogida que el público ha dispensado siempre a las varias publicaciones de este jénero que hemos emprendido hasta ahora, nos hemos propuesto en esta ocasion, formar un tratado completo de *Cocina, Confiteria, Economía Doméstica* y otras materias, bajo el titulo de

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

Para el efecto, hemos dividido nuestra obrita en varias partes independientes la una de la otra y que se venderán separadamente.

La primera parte lleva el titulo de

MANUAL DE COCINA.

y contiene 377 RECETAS de guisos, cuidadosamente elegidas de entre los mejores libros de cocina publicados hasta el dia, tanto en Europa como en América. La dueño de casa chilena encontrará en este manual una

inmensa variedad de guisos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana, todos ellos arreglados en estilo claro e inteligible y adoptados a los recursos y producciones del país.

Como introduccion al Manual, figuran una serie de RECOMENDACIONES ÚTILES, y un VOCABULARIO DE LOS TERMINOS USADOS EN LA COCINA.

Las 377 recetas se distribuyen de la manera siguiente:

| | Cantidad de guisos diferentes: |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| SOPAS, CALDOS, POTAJES, PURES..... | 27 |
| COCIDOS, PUCHEROS..... | 3 |
| PESCADOS, MARISCOS..... | 46 |
| SALSAS..... | 24 |
| VACA, BIFTEKS..... | 44 |
| CORDERO, CARNERO..... | 30 |
| TERNERA | 29 |
| CERDO, JAMON..... | 18 |
| CONEJO..... | 7 |
| AVES | 46 |
| HUEVOS, TORTILLAS..... | 31 |
| VERDURAS, HORTALIZAS..... | 60 |
| TORTAS, MASAS, EMPANADAS..... | 12 |
| TOTAL..... | 377 |

La segunda parte del Libro de las Familias, lleva el título de

MANUAL DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOTILLERIA.

Lo mismo que la primera parte, ésta ha sido objeto de particular esmero a fin de formar un conjunto de cuanto mas escojido y delicado pudiera apetecer la persona del gusto mas refinado. Estamos seguros que nuestras lectoras encontrarán en sus pajinas, no solo una útil entretencion que les servirá de variante a sus innumerables ocupaciones domésticas, sino tambien los medios de efectuar una verdadera economia, pues demasiado sabido es que estas golosinas, indispensables en toda mesa, y que tan caro cuestan cuando hai que adquirirlas por fuera, importan un gasto insignificante cuando se confeccionan en la propia casa.

Esta parte comprende 258 RECETAS, distribuidas asi:

| | Cantidad de recetas diferentes: |
|---|------------------------------------|
| PASTAS, TORTAS, PASTELES..... | 16 |
| SOPLILLOS, BUÑUELOS, PANES, ROSCAS..... | 25 |
| GALLETAS..... | 13 |
| BIZCOCHOS, ALFAJORES..... | 20 |
| CREMAS, LECHEs, FLANES..... | 25 |
| BUDINES | 7 |
| JALEAS, JALETINAS, COMPOTAS, MERMELADAS... | 24 |
| MAZAPANES, PANQUEQUES..... | 9 |
| DULCES EN ALMIBAR..... | 26 |
| DULCES SECOS, CONFITADOS, BAÑADOS, ETC..... | 29 |

| | Cantidad de recetas diferentes. |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| PASTILLAS, MERENGUES, CAMELOS..... | 10 |
| PONCHES, HELADOS, SORBETES..... | 37 |
| JARABES, FRUTAS EN AGUARDIENTE..... | 5 |
| COMPOSICION DE LICORES..... | 12 |
| TOTAL..... | 258 |

La tercera parte del Libro de las Familias, lleva el título de

MANUAL DE ECONOMIA DOMÉSTICA.

Entre otras cosas de indispensable necesidad para toda dueño de casa, contendrá este manual:

104 RECETAS para la conservacion de las sustancias alimenticias, carnes, aves, pescados, verduras, frutas, etc.; para preparar jamones, embuchados, morcillas, chorizos, salchichas; propiedad de los alimentos y de las bebidas para la higiene.

53 REJETAS CASERAS de economia doméstica, como ser procedimientos para sacar toda clase de manchas, para preservar las ropas de la polilla, para destruir toda clase de insectos, y otras cuyo conocimiento será de indisputable utilidad y economia.

52 RECETAS para el tocador, en las que hemos tenido especial cuidado de desterrar toda sustancia metálica nociva a la cutis; y otra infinidad de recetas curiosas y de reconocido mérito.

La cuarta parte de esta coleccion lleva el titulo de

MANUAL DE LA SALUD.

Este tratadito es de urgente necesidad en toda casa, pues contiene multitud de indicaciones oportunas para toda clase de personas, las cuales podrán prevenir muchos males y evitar el orijen de muchas dolencias cuidando de seguir, oportunamente y desde un principio, las prescripciones que en él se indican. En el tratamiento de las enfermedades comunes hemos consultado las obras mas notables y hemos tenido especial cuidado de adoptar un sistema misto, fácil y seguro, que guarda un término medio entre la homeopatia y la alopattia.

Su contenido es el siguiente:

Contiene: Reglas jenerales sobre hijiene y sobre el arte de conservar la salud y prolongar la vida. Precauciones que deben tomarse en los diferentes meses del año para conservar la salud. Propiedad de los alimentos; enfermedades mas comunes y medios de curarlas. Primeros socorros que deben darse en caso de accidente antes de la llegada del médico, por el doctor Dupuy, doctor en medicina de la facultad de Paris.

La parte que forma, por ahora, la última de esta colección, es el

MANUAL DE LA LAVANDERA.

Basta leer su contenido para convencerse de su conveniencia para toda dueño de casa.

Contiene: Instrucción para lavar toda clase de ropas. Modo de almidonar y planchar la ropa. Recetas para lavar la ropa, las blondas, encajes, etc. Cuenta con la lavandera; listas de ropa. Breves nociones sobre el sistema métrico decimal. Cuadro de las medidas métricas comparadas con las antiguas y vice-versa. Tablas para reducir metros a varas y vice-versa. Tabla para el pago de salarios y alquileres.

Oportunamente daremos a conocer los demás manuales que vendrán a aumentar la colección del Libro de las Familias.

LOS EDITORES.

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

SEGUNDA PARTE.

MANUAL DE CONFITERIA,

PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOTILLERIA.

I.

PASTELERIA.—REPOSTERIA.

PASTAS.—TORTAS.—PASTELES.

Pasta turrada de almendras.—Se hace pasta una onza de almendras dulces, echando un poco de clara de huevo y agua de flor de nananja, poniendolo a fuego lento, mezclándolo poco a poco con doce onzas de azúcar, meneándolo hasta que se haya incorporado bien; se corta con un cuchillo, dándola la forma que se quiera.

Almendrado.—Tómese igual peso de azúcar blanca

y almendras dulces, mondadas y cortadas a lo largo en tiritas; deslíase al azúcar en la cuarta parte de su peso de agua, clarificada; échense las almendras, y méneense puestas al fuego hasta que chisporroteen; se aromatizan con cáscara de limon raspada, de naranja lo cualquiera otro ingrediente de buen olor; póngase en el molde y acábase de cocer, aplicándole con los dedos en todas direcciones hasta que tome color caramelo.

Pastel de almendras.—Puesta la harina sobre una mesa, se hace en ella un hoyo, donde se mete manteca de vaca, huevos, algunos granos de sal, azúcar en polvo y algunas almendras machacadas. Se trabaja bien la masa, mezclándolo todo bien, se hace un pastel delgado y redondo, y se pone sobre un papel bien untado de manteca; al sacarlo del horno se le da el color, rociándolo con azúcar en polvo, que se derrite arri-mándole un fierro bien caliente.

Se pueden emplear para una libra de harina cuatro huevos, claras y yemas, un cuarto de libra de azúcar y media libra de almendras dulces bien machacadas en seco.

Con esta misma masa así preparada se hacen las tortitas llamadas de *Nantes*. Con un cortador se cortan las tortitas que se cubrirán con una pasta compuesta de tres onzas de azúcar, dos de almendras molidas y una clara de huevos. Se ponen al horno templado en latas untadas con mantequilla.

Torrijas de sorpresa.—Tómense camuesas de las mejores, levantando un poco la cáscara de junto al rabo, se hace un pequeño agujero, sacando por él una gran parte de la carne de esta fruta; dicha carne se pica, poniéndola en infusion una o dos horas en aguardiente y un poco de esencia de limon; se saca de la infusion y se mezcla con almibar y harina flor para que tengan con-

sistencia; se rellenan las camuesas, y bañándolas en el batido de torrijas, se ponen a freir al fuego muy poco tiempo, sirviéndolas frías y espolvoreadas con azúcar.

Torrijas con frutas.—Después de peladas y quitadas las pepitas, se dividen las manzanas en cuatro pedazos; pónganse por tres horas en aguardiente con azúcar, cáscara de limón y agua de flor de naranja; después de un rato se escurren en un cedazo; entre tanto se hace una pasta de harina, agua, mantequilla derretida, dos huevos batidos, que sea espesa para rebozar las manzanas; se cubre de pasta cada trozo, y se frien en mantequilla hasta que tomen un color dorado, cubriéndolas de azúcar y pasándolas por encima un fierro hecho ascuas.

Torrijas con arroz.—Cuézase arroz con leche, azúcar, un poco de agua de flor de naranja, canela y mantequilla; cuando cocido, se añaden yemas de huevo, echándolo en una cacerola para que se enfrien, se hacen bolas del tamaño de un huevo, se frien, polvoreándolas con azúcar.

Torta de almendras.—Próximamente se toma de harina flor cuatro onzas, otras cuatro de manteca fresca e igual cantidad de azúcar en polvo, se machacan tres onzas de almendras dulces, se añade corteza de limón o una o dos cucharadas de flor de naranja, se echan cuatro o seis huevos bien batidos, y se mezcla todo en el mortero para hacer una pasta; se toma una tartera, se unta el fondo con mantequilla y se hace cocer a fuego lento con fuego debajo y encima, y se forma la torta, que se puede servir fría o caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

Torta.—Bátanse mas yemas de huevo que claras, como para una buena mermelada; añádase suficiente

cantidad de azúcar y un poco de nuez moscada raspada, y se extiende sobre un suelo de masa de hojas de seis o siete vueltas; se levantan los bordes como los de una torta ordinaria, y póngase en el horno sobre una lata de fierro o una hoja de papel engrasado.

Torta o brioche frances.—Con una libra de harina flor, dos onzas de azúcar en polvo y una docena de huevos se forma una masa, añadiendo una onza de levadura ordinaria, o de cerveza si la hubiese. Déjese la masa metida dentro de un paño durante doce o catorce horas para que *levante* o fermente, y háganse bollitos, tortas, etc., y se cuecen al horno.

Torta de chuño.—En veinte yemas bien batidas, durante una hora, con una libra de azúcar, se echarán diez claras batidas y libra y media de chuño, cuidando de ir echando las claras alternadas con el chuño. Cuando todo está unido se revuelve bien y se vacía en el molde untado previamente con mantequilla; se pone al horno y al sacarlo se rocía con azúcar molida.

Torta alemana.—En un molde untado con mantequilla se echa lo siguiente: una libra de harina, una de azúcar molida, media de pasas, media de almendras cortadas a lo largo, una de mantequilla y una docena de huevos, cuidando que las claras queden bien batidas y las yemas a medio batir. Se agrega un poco de canela y la ralladura de un limon. Cuando todo está bien unido y revuelto en el molde se pone al horno.

Torta de sémola.—Sobre un litro de leche hervida se echa sémola hasta que espese; se hace cocer, se le agrega cuatro yemas y otras tantas claras bien batidas y se sazona con cáscara de limon o vainilla y azúcar molida. Todo bien revuelto se echa en una cacerola con tapa

en la cual se habrá untado mantequilla. Se acaba de cocer rodeando la cacerola con ceniza caliente y poniendo fuego sobre la tapa de la cacerola. Debe servirse bien caliente y dorada.

Pastelitos y merengues de crema.—Se pone en una cacerola dos onzas de mantequilla, una de azúcar, medio litro de agua ya caliente, un poquito de canela y otro de sal. Se pone a hervir y se va espesando poco a poco con diez onzas de harina; cuando esto se ha cocido, se agrega diez huevos que se echarán uno a uno y dejando pasar un par de minutos entre cada uno. Cuando todo está bien unido se va echando esta masa con una cuchara sobre una lata untada de mantequilla, dando a cada pastelito una forma oblonga. Se ponen al horno y despues de servidos se les rebana con un cuchillo el asiento y se rellenan con una crema hecha con crema de leche cruda con la que se habrá mezclado una clara bien batida, una onza de azúcar molida y un poco de vainilla. Con esta misma crema se puede rellentar merenguitos.

Pastelitos de damas.—Se preparan previamente los pastelitos con masa de hoja, los cuales se rellenan con una pasta hecha asi: se baten bastante seis yemas de huevo, y cuando el batido esté espeso y principie a tomar un color blanquizco se le echa una cucharada de harina, media libra de azúcar molida, una copita de jerez, dos onzas de nueces peladas y molidas, una cucharada de mantequilla derretida y canela. Despues de bien rellenos los pastelitos se ponen al horno.

Pastelitos a la turca.—En el molde untado de mantequilla se echa una pasta compuesta de cuatro onzas de mantequilla deshecha en suficiente número de huevos,

cuatro onzas de almendras, seis de azúcar, media libra de harina y una narigada de azafran en polvo. Todo bien mezclado se vacia en el molde y se pone al horno

Soplillos. — Buñuelos. — Panes. — Roscas.

De rosa.—Bátanse tres libras de azúcar en polvo con dos claras de huevo, añadiendo poco a poco una onza de agua de azahar y un poco de carmin en polvo; de todo esto se hace una pasta consistente y bastante firme, que se hará rodar sobre una tabla empolvada de azúcar; se cortan trocitos como avellanas y se ponen en hojas de papel a seis líneas de distancia para que no se toquen; así se ponen al horno hasta que se levanten. Lo mismo se hacen los de flor de naranja, azafran, anís, canela, y violetas.

De arroz.—Máchase media libra de arroz y cuézase con leche, azúcar y un poco de sal; estando bien cocido pásese por el tamiz, colóquese este puré en una cacerola con seis yemas de huevos, un poco de flor de naranja, corteza de limon con un poquito de mantequilla, y añádanse seis claras batidas con nieve. Hágase calentar al horno, úntese con mantequilla un molde, cuyos bordes se guarnecerán con una faja de papel para sostener el buñuelo cuando suba. Se vaciará en él la composicion, y se colocará sobre la ceniza encendida. El horno debe tener un calor moderado.

De papas.—Se hace lo mismo que el de arroz: cuatro onzas de harina, un litro de leche y seis huevos.

De chocolate.—Tómese un litro de leche y tres onzas de chocolate, una cucharada de chuño y cuatro huevos frescos; hágase cocer el chocolate en la leche, añádase el chuño, hágase cocer durante tres minutos.

y cuando la materia esté bastante enfriada para que no puedan cocer los huevos, agréguese las yemas bien batidas; por otra parte bátanse las claras de los mismos huevos hasta que estén un poco firmes, mézclelas con todo, y despues se derrama en un molde bien preparado, que se habrá hecho calentar despues de haberlo untado mui bien con mantequilla fresca; póngase en el horno y sírvase en el molde sin perder un instante.

Buñuelos caseros.—Se mezcla harina flor con agua, sal, claras de huevo batidas, azúcar, una cucharada de aceite y una o dos de agua de flor de naranja; se deja así hasta que esté a punto, y despues se trabaja la masa cuanto se pueda. Luego se echa en la sarten en capas bien delgadas, metiendo por medio el dedo para que haga un agujerito. El aceite ha de estar hirviendo, y cuando estén tostados por una cara se vuelven por la otra hasta que tenga el mismo color. Se sirven con azúcar o miel blanca por encima.

Buñuelos con frutas.—Se cortan en cuatro pedazos unas manzanas grandes; se las deja sin cáscara ni pepitas; se pone por tres horas en aguardiente, azúcar, cáscara de limon verde y agua de flor de naranja. Cuando hayan tomado el gusto se escurren en un cedazo, y entre tanto se hace una pasta compuesta de harina, agua tibia, mantequilla derretida, dos huevos batidos, que quede algo espesa para rebozar bien las manzanas; se cubre de pasta cada pedazo y se frien en mantequilla hirviendo hasta que tomen un color dorado, cubriéndolas de azúcar segun se sacan y pasándolas por encima un fierro hecho ascuas.

Buñuelos de harina de maiz.—Despues de desleida cierta cantidad de harina de maiz y de haberla cocido a un fuego templado, meneándola continuamente

como para hacer una papilla, se saca del fuego, y se añade agua de flor de naranja y de azúcar: el todo se derrama sobre una superficie de bastante estension, de manera que se conserve con la pasta bastante espesa. Cuando esté fria, se corta a pedazos y se le da la figura que se quiera, haciéndola enrojecer en un frito bien caliente para polvorear los trozos con azúcar y servirlos inmediatamente.

Buñuelos de arroz.—Se cuece el arroz en leche y azúcar, añadiendo agua de flor de naranja, un puñado de canela en polvo y un poco de manteca. Cuando está ya cocido, se añade un batido de yemas de huevo, y se echa en una cacerola para que se enfrie: se forman despues bolitas del tamaño de un huevo poco mas o menos, se bañan con huevo, se frien y se polvorean con azúcar.

Pan de municion.—Se baten en un lebrillo ocho huevos con media libra de azúcar blanca; estando ya bien batido se le agregan dos onzas de almendras picadas mui finas, ocho onzas de chocolate desleido en un poco de agua de azahar y dos onzas de corteza de limon confitado, pero cortado en tiras, a mas la carne de tres duraznos confitados; hecha esta mezcla, se añade, revolviéndola seguidamente con la espumadera, tres claras de huevo batidas a la nieve; en este estado se derrama esta composicion en un molde de hoja de lata del tamaño y figura de un pan de municion, el cual de antemano se unta perfectamente con cera virgen, y en seguida se mete a cocer en el horno regular por espacio de veinte o veinte y cinco minutos; cuando está cocido se saca, se deja enfriar, y por último se vuelca del molde.

Suspiros de monja.—Póngase en una cacerola

dos litros de agua, un poco de azúcar, un pedacito de mantequilla y corteza de limon; hágase cocer el agua hasta que haya tomado el olor del limon. Quitese el limon, póngase en el agua gran cantidad de harina con una mano, miéntras que con la otra se está meneando todo con una cuchara; continúese espolvoreando hasta que la masa llegue a hacerse sumamente espesa, y sigase meneando hasta que esté enteramente cocida, lo que se conoce cuando probándola no se le percibe el gusto a la harina. Se necesita al menos una media hora, y cuanto mas cocida esté es mas lijera. La masa no se quemará si se tiene siempre cuidado de menearla. Retíresela del fuego, échese un huevo en ella y continúese meneándola hasta que se incorpore a la pasta; échese otro en seguida, y así sucesivamente hasta que sea manejable, batiendo y meneando siempre. Tómese en seguida con el mango de una cuchara gruesa como una pequeña nuez, que se hará caer en el frito por medio de un sacudimiento fuerte en el borde de la sartén. Esta pasta se hincha, y el interior queda vacío.

Pan de dama.—Se baten treinta y cinco claras de cinco en cinco hasta que el batido esté como para merengues; se le echa libra y media de harina, otro tanto de azúcar y doce onzas de mantequilla deshecha con una onza de almendras amargas y molidas como para pasta. Cuando todo está bien unido se hecha la pasta en moldes untados de mantequilla y se ponen al horno.

Pan de la vida.—Se echa en un molde untado de mantequilla la pasta siguiente bien revuelta: siete claras de huevo batidas, cuatro onzas de harina de arroz cernida, cuatro de almendras peladas y molidas y otro tanto de azúcar en polvo. Se aclara un poco con leche y se pone al horno.

Panecillos o soplados.—Se toman cuatro onzas de almendras peladas, se machacan bien en un mortero con una clara de huevo, añadiendo a intervalos hasta cuatro onzas de azúcar refinada; hecho esto, se pasa esta pasta sobre la amasadera, y se amasa con azúcar tamizada hasta que quede muy consistente, la que se aromatiza con esencia de limón; después se aplana del grueso que se quiera, y con un sacabocado se cortan los panecillos, los que se colocan sobre latas untadas ligeramente de mantquilla, y se ponen a cocer en un horno templado.

Pan perdido.—Póngase a cocer una copa de leche con un poco de sal, azúcar, una cucharada de agua de flor de naranja, y corteza de limón raspada hasta que quede reducida a la mitad; córtense trocitos de pan del tamaño de un peso fuerte, metiéndolos por un momento dentro de la leche, se sacan y escurren, bañándolos en huevo batido, se frien y se espolvorean con azúcar.

Tostadas.—Se baten ocho huevos enteros y se les agrega media libra de azúcar molida; cuando esté unido se pone sobre un poquito de fuego para que se conserve tibio, sin dejar de batir un momento. Cuando el batido esté tan duro que la pasta se pare, se le agrega media libra de harina; no se revuelve más que un poquito con harina. Con una cuchara se va echando sobre un papel en la forma que se quiera; se rocía con polvo de azúcar y se pone al horno. Se necesita para estas tostadas que el horno tenga llama por un lado o calor más fuerte en un lado que en la parte de abajo.

Hojaldrados.—Con la misma pasta se hacen de diferentes formas y tamaños, y según sus formas se les da el nombre. Se trabaja bien la masa con el uslero, y se corta a capricho abriéndolo por medio, se coloca dentro

un poco de dulce, se vuelve a cubrir y se pone en el horno.

Rosquitas de huevo.—Tómese un trozo de masa de bollos, huevos batidos en proporcion, y un poco de aguardiente; despues de bien amasadas, se cuecen en el horno, poniéndolas despues en una fuente, y se las baña con azúcar disuelta en agua.

Rosquitas a la francesa.—En media libra de azúcar se baten doce yemas de huevo y un poco de anís sin moler, echando un poco de harina flor, que tome consistencia, y bien amasado, se deja para reposar, y cuando la masa está correosa se hacen las rosquitas y se cuecen; despues se hace un batido de claras con azúcar en la proporcion de una cucharada por cada clara, echando este batido por encima de las rosquitas, formando labores caprichosos, y se pone a cocer en la boca del horno.

Rosquitas de masa blanda.—Se forma una masa blanda con doce onzas de azúcar, doce onzas de harina, media libra de mantequilla, la raspadura de dos o tres limones, un poco de sal, ocho yemas y cuatro claras; se deja reposar, se cortan rosquitas y se ponen en una lata untada de mantequilla. El horno debe estar un poco mas fuerte que para bizcochuelo. Si la masa queda demasiado blanda se le agrega harina.

Roscas de yemas.—Se baten veinticuatro yemas con media libra de azúcar. Al tiempo de formar la masa, se le agrega, si se quiere, cuatro onzas de grasa. Se le echa la harina suficiente para una masa blanda, se forman las roscas y se ponen al horno.

Roscas de agua.—Se baten como para bizcochuelo veinticuatro huevos quitando las claras de seis y se

agrega una libra de azúcar. Se le echa para que la masa quede blanda cuatro onzas de grasa y se le pone canela y la harina necesaria. Se pasan por agua hirviendo, se dejan orear y se ponen al horno.

Rosquitas.—En un lebrillo se pone una libra cuatro onzas de harina, doce onzas de azúcar en polvo, media libra de mantequilla, seis yemas, dos claras, canela y raspadura de limon. Se soba mucho, se hacen las roscas y se ponen al horno.

Rosquetes.—Se baten bien doce huevos con media libra de azúcar; se le agrega la harina necesaria para hacer una masita y cuatro onzas de grasa caliente. Se soba la masa, se forman las roscas y se arropan. Se pasan por agua hirviendo, se sacan las que van subiendo, se vuelven a arropar poniéndoles fuego por debajo y con mucha lijereza se echan al horno. Tambien son mui buenas, en lugar de grasa manteca de cerdo. Se cortan con un cuchillo por los lados al ponerlos al horno.

Bollitos.—Se baten seis huevos como para bizcochuelo y se les agrega media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, anis, raspadura de limon y la harina necesaria para pue quede una masa blanda. Se amasa mucho y se hacen los bollitos.

Bollitos pasados por almibar.—Se baten bien las yemas que se quiera, y se les pone un poquito de aguardiente calculando lo necesario segun la cantidad de yemas que se baten. Se agrega la harina suficiente para que la masa quede regular. Se amasa mucho y se hacen los bollitos chiquitos. Se cuecen en el horno y se pasan por el almibar gruesa.

GALLETAS.

Galletas de leche.—Se forma una masa con dos libras y media de harina, diez onzas de azúcar, media libra de mantequilla, siete huevos, una taza de leche, raspadura de limon, anís y canela; se soba bien, se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de jengibre.—Se mezclan dos libras de harina, dos libras de miel de chancaca o de caña, media libra de azúcar prieta, cáscaras de naranja confitada, onza y media de jengibre y doce onzas de mantequilla derretida. Se deja reposar por una hora; en seguida se ponen en pedacitos chicos sobre una lata; se aplastan con una cuchara y se ponen al horno por diez minutos.

Galletas de vino.—Se bate bien doce yemas de huevo con cuatro onzas de azúcar, se agrega una libra de harina, dos onzas de grasa quemada y un vaso de vino. Se soba bastante la masa y se cortan las galletas en forma de bizcochos y se ponen en latas en el horno.

Galletas duras.—Se baten bastante dos huevos, claras y yemas; se les pone media libra de azúcar molida mezclada con un poquito de canela y raspadura de limon; se le agrega media libra de harina, se revuelve, se unta una lata con mantequilla y se va echando la masa en montoncitos en el horno no muy caliente.

Galletas de membrillo.—Cuando se haga mermelada de membrillo, aprovéchese el residuo que queda en el colador, mézclese con azúcar molida otro tanto de su peso; se amasa y se adelgaza con el uslero; se corta con una copa dada vuelta y se van colocando en papel para meterlos al horno templado doce o quince horas des-

pues de hechas. Se guardan envueltos en papel y en tarros mui cerrados y secos.

Galletas imitacion de las de chuño.—Se bate como para bizcochuelos seis yemas con cuatro onzas de azúcar y media copita de pisco o aguardiente fuerte; despues se le pone copita y media de agua con un poquito de sal y canela, y la harina necesaria para que la masa no quede dura; no se apuña, se le agrega dos onzas de grasa caliente bien quemada, se soba mucho, se estiende y cortan las galletas; éstas se pican bien y se echan a un tiesto de agua hirviendo; las que salen encima se sacan; se abrigan en un paño caliente y se echan al horno.

Galletitas.—Se soba bien una masa hecha de seis yemas batidas a las que se habrá agregado media libra de azúcar molida, media de grasa derretida, un poco de leche y dos libras de harina flor. Se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de huevo.—Se hace una masa con dos docenas de yemas, una libra de azúcar, cuatro onzas de grasa derretida y la harina suficiente para que quede una masa regular. Se agrega raspadura de un limon, un poquito de canela y una copita de aguardiente. Se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de mantequilla.—Se amasa bien la siguiente mezcla: libra y media de harina, diez onzas de azúcar, diez yemas, seis onzas de mantequilla, una copa de leche, un limon rallado y un poco de canela. Se cortan galletas gruesas y se colocan en el horno.

Galletas blandas.—Se amasa bastante dos libras de harina, una de azúcar y media de mantequilla. Como todas las demas.

Galletas de yemas.—Se bate como para bizcochuelo treinta yemas de huevo y una libra de azúcar. Se le agrega la harina necesaria para hacer una masa regular, media cucharada de canela y cuatro cucharadas de grasa hirviendo.

Paciencias.—Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, otro tanto de mantequilla y un poco de leche. Se soba la masa media hora y se cuecen las galletas a horno suave.

Piales.—Se mezcla veintidos onzas de harina, cuatro huevos, una libra de azúcar en polvo, dos cucharadas grandes de mantequilla derretida fría, un limón rallado y canela. Se revuelve todo bien hasta que la masa esté suave y si está dura se ablanda con leche. Se cortan muy delgadas las galletas, largas y angostas y en el medio se les coloca una almendrita. A las latas se les unta mantequilla.

BIZCOCHUELOS.—ALFAJORES.

Bizcochos.—Se baten claras de huevo hasta que tomen la consistencia de la nieve, aparte se baten las yemas con azúcar en polvo, a razón de onza y media por huevo, y se mezcla con una onza por huevo de harina flor; en esta pasta se echan las claras ya batidas como se ha dicho, meneándolo hasta que el todo se haya mezclado bien.

Esta pasta sirve para hacer bizcochos en molde o en cajas de papel blanco. Si se tuviese molde para hacer un bizcocho de Saboya, no hay más que añadir a la masa un poco de azúcar y las raspaduras de cáscara de limón o cualquiera otro aroma. Los moldes se untan por dentro con mantequilla antes de echar la masa.

Biscochos de Reims.—Se baten seis huevos con media libra de azúcar; luego que estén bien batidos se añade otro huevo, se vuelven a batir otro rato; se llenan hasta un poco mas de la mitad unos moldecitos de hoja de lata, largos de unas dos pulgadas, y una de ancho, cuyo fondo es de unas tres líneas, los cuales de antemano se han untado con mantequilla, y polvoreado con un polvo hecho mitad azúcar y mitad harina; estando ya llenos los moldes, se polvorean con azúcar, y en seguida se sacuden del polvo, picándolos al revés unos con otros; así dispuestos, se colocan sobre latas y se cuecen en el horno regular, se dejan enfriar un poco y se sacan de los moldes. Se pueden bañar y adornar con anises etc.

Biscochos de mantequilla.—Se hace una pasta igual a la precedente, solo que a lo último se añaden dos onzas de mantequilla derretida que esté medio fría; despues se llenan los mismos moldes, pero cuidando de no llenarlos mas que hasta un poco menos de la tercera parte de su elevacion, pues en el horno sube mucho esta pasta, para meterlos a cocer, y asimismo en su cocimiento se observa el tratamiento que acabamos de manifestar en los antecedentes.

Biscochos de chocolate.—Se toman seis huevos frescos, una onza de chocolate en polvo fino, cuatro onzas de harina y diez onzas de azúcar mui molida; todo esto se machaca en un mortero hasta que se haga pasta; se coloca en papeles o moldes para cocerlos en el horno, del mismo modo que se hacen los demas biscochos.

Biscochos de almendra.—Se baten dos yemas con una libra de azúcar molida; se agrega cuatro onzas de almendra molida y se revuelve bien; en seguida se le echa seis onzas de harina; cuando todo esté unido se

baten las claras perfectamente y se mezclan con el batido, cuidando que se deshagan lo menos posible las claras. Se toma de esta masa con una cuchara, se llenan papeles y se pone al horno suave; si se quiere se le echa raspadura de limon. Despues de cocido se corta.

Biscochitos de almendras.—Se muelen dos docenas de almendras amargas y media libra dulces ambas peladas y secas y se tiene cuidado de humedecerlas de cuando en cuando con una clara batida, para que no se hagan aceite; cuando estén bien molidas, se mezclan con seis claras de huevos frescos bien batidas, tres yemas de huevo, media libra de azúcar cernida y una cucharada de harina; todo bien unido se acomoda en moldes hechos de papel espolvoreados con azúcar y harina en polvo para que no se pegue. Debe tenerse un fuego igual y moderado arriba y abajo para que se dore. Cuando estén cocidos se sacan y se parten en pedazos mientras estén calientes.

Biscochos borrachos.—Se baten doce huevos con nueve onzas de azúcar molida, se agrega una libra de harina y se llenan unas cajas grandes hechas de papel y se ponen en un horno suave. Se hace un almibar de libra y media de azúcar; cuando esté buena se le echa un vaso grande de vino dulce y se le da junto el punto de caramelo. Cuando se retiren los biscochos, se les deja enfriar un poco, se cortan en pedazos y con dos tenedores se les baña en el vino almibarado hasta que se empapen bien; se les espolvorea un poco de canela molida y se dejan orear en canasta de mimbres.

Otros.—De las tiras anchas de pasta de bizcocho se parten cuadros sueltos: se tiene preparado un litro de vino blanco y libra y media de azúcar; se da un hervor a todo junto, y se retira dejándolo enfriar un poco, y

con un tenedor se bañan los pedazos de bizcochos, y cuando están empapados se ponen a orear en un canasto de mimbres; se les dan algunas vueltas para que tomen bien el azúcar, rebozándolos despues en bizcocho molido, azúcar y canela, y se ponen a secar al lado del fuego.

Bizcochitos de leche.—Se hace una masa de una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla lavada y cuatro onzas de azúcar; se aclara con leche, se amasa como media hora, se cortan los bizcochitos y se ponen al horno.

Bizcochitos de huevo.—Se unen veinte yemas bien batidas, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla sin sal y la harina necesaria para formar una masa blanda. Por lo demás, como los anteriores.

Bizcochitos de vino.—Se hace una masa con doce yemas mui batidas, una copa de vino tinto, seis onzas de azúcar molido, como una nuez de mantequilla, un poco de canela y raspadura de limon y la harina necesaria para que la masa no quede dura. Se soba mucho y se cortan los bizcochitos.

Bizcochuelo cocido.—Se baten diez y seis huevos, yemas y claras, y se les echa libra seis onzas de azúcar. Se pone a calentar un poco de este batido, se saca y bate hasta que se vuelve a enfriar. Se vuelve a poner al fuego hasta que esté un poquito mas caliente que la primera vez; no se deja de batir ni un instante para que no se pegue; despues se saca y se bate hasta que esté bien frio. Se le agrega una libra de almidon mui cernido y se revuelve bien para unirlo con el batido. Se vacia en moldes de lata untados de mantequilla y se ponen al horno regular.

Bizcochuelo en cajitas.—Se baten bastante docena

y media de yemas con media libra de azúcar. Cuando el batido esté blanco, se le añade nueve claras batidas como para merengues y media libra de almidon reseco y bien cernido; se une lijero para que no baje el batido y se vacia sobre cajitas hechas de papel. Se ponen al horno y cuando estén se sacan de la cajita. Se emparejan con un cuchillo, se ponen al horno por el otro lado para que se sequen bien, y se les da un lijero betun.

Biscochuelo blanco.—Se baten diez y seis yemas y otras tantas claras separadas, con media libra de azúcar en polvo cada cosa. Se le echa una libra de almidon al tiempo de unirlo todo y un poco de raspadura de limon. Se vacia sobre moldes untados de mantequilla y se ponen al horno.

Otro.— Se baten bastante ocho huevos, yema y clara, con cuatro onzas de azúcar en polvo. Cuando el batido esté blanco se le agrega cuatro onzas de almidon cernido y se vacia sobre el molde untado con mantequilla. El horno regular.

Alfajores de huevo.—Se baten bastante veinticuatro yemas y despues se les echa harina poco a poco, hasta que quede una masita blanda; se le agrega cuatro onzas de grasa hirviendo, se une bien la masa, se cortan las hojaldras y se echan al horno. Se rellenan con el dulce que se quiera, y se pasan por almibar.

Alfajores de grasa.—Se hace una masa bien dura con dos libras de harina, diez onzas de grasa hirviendo y el agua caliente necesaria para mojar la masa. Sin esperar que se enfrie se soba y despues se tapa. Se usleria un rato mas tarde y se cortan las hojaldras lo mas delgadas que se pueda. Se ponen al horno y se rellenan con conserva o manjar blanco y se betunan o pasan por almibar.

Atfajores de almendra.—Se baten bastante seis huevos con seis onzas de azúcar; se les agrega cuatro onzas de harina cuatro de almendras machacadas, la raspadura de un limon y un pedacito de mantequilla del tamaño de un huevo. Se untan los moldes de mantequilla, se echan el horno, se cortan en rebanaditas, se rellenan con el dulce que se quiera y se betunan.

Betun.—Se mezcla una libra de azúcar hecha almibar con cinco claras bien batidas y se bate todo hasta que esté frio el batido.

Este batido se usa para betunar los alfajores de que ya se ha hablado.

Conserva para alfajores.—Se hace hervir un momento como medio litro de miel, a la que se pondrá un poco de agua. Se agrega cuatro onzas de galletas molidas hasta formar una masa espesa y se le da punto. Se conoce que está buena cuando al revolverla se despega del fondo. Se le pone un poco de cáscara de naranja tostada bien molida y se rellenan los alfajores.

Para esta conserva la galleta debe ser hecha de agua y harina, sin nada de sal.

CREMAS.—LECHES.—FLANES.

Crema.—Tómese mitad de leche y mitad de azúcar, póngase al fuego y déjese disminuir una tercera parte; se separa del fuego, y luego que esté casi tibia se echa un poco de cuajo desleído en agua, y échese todo en una fuente despues de pasado por el tamiz; hágasela espesar con fuego mui lento por encima y debajo, se baña y se sirve fria; tambien se puede espesar al baño de maría, sobre todo si se ha de servir en pocillos.

Crema de chocolate.—Deslíase chocolate en agua en la proporcion de un vaso por libra; añádase un poco de azúcar y mézclese con nata, leche y yemas de huevos en la proporcion de seis por cada una de nata o leche; añádase un granito de sal, cuélese como la anterior y hágase espesar al baño de maría, cuidando que no hierva.

Crema de café.—Tómese dos libras de café crudo para un litro de crema; hágase dorar, y no tostar, en una sarten limpia, échese en la crema hirviendo, tápese bien y se cuele esta infusion; añádanse a ella yemas de huevo en la proporcion indicada en el artículo anterior, azúcar y un poco de sal; conclúyase como la precedente.

Crema asada.—En un litro de leche se hace hervir otro de crema, cuatro onzas de azúcar, tres claras de huevo y una cucharada de caramelo; reducido que sea a la mitad, se pasa por tamiz y se deja enfriar.

Crema de fresas o grosellas.—Se esprimen mui bien las fresas o grosellas y se pasa por tamiz el jugo; se le añade crema batida, y se bate despues todo para servirla en seguida. Lo mismo se observa para hacerla de cerezas, guindas, etc.

Crema de vino.—Se baten ocho o diez yemas de huevo con suficiente azúcar en polvo, y al batido se le va echando poco a poco, y sin dejar de menearlo, una botella de vino tinto, Málaga u otro vino azucarado y aromático; se cuece todo sin dejar de menearlo, hasta que la crema esté perfectamente ligada.

Crema de flor de naranja al limon o a la vainilla.—Todas las cremas se hacen como las de café o té, por infusion en la nata o leche, del ingrediente con que se quiere darla el gusto. Se conducen y hacen tomar punto igualmente al baño de maría, y se sirven frias.

Crema báquica.—Echese en una cacerola un litro de buen vino blanco, azúcar, corteza de limon y canela, y hágase hervir; rómpanse siete u ocho huevos para aprovechar las yemas, que se batirán con una cuchara de palo hasta que estén bien ligadas, ligándolas tambien con el vino, que se echará poco a poco. Pásese luego por un tamiz y échese en los pocillos para tomar el baño de maría.

Crema con huevo.—En un litro de leche se disuelve una cucharada de harina; se aliña con azúcar, canela, vainilla y cáscaras de limon; se le echa seis yemas revueltas, se une todo y se pone al fuego hasta que se cueza el huevo.

Observacion.—Las cremas pueden hacerse de todos los colores y sabores: basta añadir a la leche algunas gotas de esencia de lo que convenga mas.

Leche con vainilla.—Se pone a cocer un litro de leche con bastante azúcar, canela, vainilla y limon; cuando haya hervido bien, se le agrega seis yemas bien batidas, se revuelve un momento, se le echa las claras batidas, se une bien y se pone al horno.

Leche borracha.—Se pone a cocer un poco de leche con azúcar, cáscaras de limon y vainilla, se espesa con harina deshecha en leche; cuando esté cocida se saca y se deja enfriar un momento, se le une seis yemas de huevos, se pone al fuego y cuando el huevo esté cocido, se vacia sobre un bizcochuelo preparado de antemano en una fuente y humedecido con jerez; se deja reposar y se sirve.

Leche asada.—En dos litros de leche se echa una libra de azúcar revuelta con una docena de huevos bati-

dos, se remueve todo, poniendo fuego por encima, y quedará asado con el mejor gusto.

Leche dorada.—Se pone a hervir un litro de leche con cáscaras de limon, palos de canela, un poco de canela molida y azúcar al cálculo; cuando haya hervido un rato, se le agrega dos cucharadas de chuño deshecho en leche; cuando esté cocido éste, se saca y se deja enfriar, se le echa la mitad del batido que queda, se deja en el fuego hasta que suelte el hervor, se saca y se le echa el resto del batido aliñado con canela y cáscara de limon. Se vacia en la fuente y se pone al horno.

Leche en pocillo.—Se hace hervir una taza de leche con azúcar, canela y vainilla; se cuele, y se mezcla con un batido de doce yemas y una clara a medio hervir; se cuece en los pocillos en una cacerola con agua.

Leche en natilla.—Se cuece un buen litro de leche, se vacia en una fuente y se deja enfriar; se le echa una libra de azúcar, cascaritas de limon, canela, se hierve un poco; cuando esté tibia, se le echa quince yemas a medio revolver, cuatro onzas de almidon deshecho en leche y se pone al fuego sin dejarla de revolver. Se deja enfriar y se le agrega adornitos de la misma leche más subida de punto.

Torta de leche.—Se baten ocho huevos y se vacian sobre cierta cantidad de leche cocida con canela y un poco de azúcar; se echa en un molde de torta rebanaditas de bizcochuelo y se le pone este batido encima; se pone al horno y se adorna con pasas, azúcar, canela y almendras peladas cortadas en tiritas.

Natillas.—Se baten ocho yemas de huevo en perol; échese media libra de azúcar molida y se vuelve a batir, despues échese un litro de leche, vaciándolo lentamente

sin cesar de batirlo para que se vaya ligando bien; pueden añadirse unas raspaduras de cáscaras de limon o esencia del mismo, y se pone todo a fuego lento, sin dejar de batirlo despacio, y cuando rompa el hervor se retira, echándolo en los platos en que haya de servirse; pueden ponerse encima a los lados algunos bizcochos, y espolvorear estos platos con azúcar mui molida y un poco de canela, confites o cosa parecida.

Natillas al blanco.—Se hacen como las anteriores; pero en lugar de las yemas, deben usarse las claras, que se batirán mucho más que las yemas ántes de mezclar el azúcar.

Huevos de nieve.—Se bate una docena de claras de huevo, se añade azúcar en polvo y agua de flor de naranja. Las yemas se desatan con leche y con flor de naranja en garapiña y azúcar en polvo; y hechos estos preparativos, se hace hervir en dos litros de leche con azúcar, y al momento en que hierva se toma un poco de los huevos batidos en una cuchara y se echa en la leche, dejándolo por un minuto. Esto se repite hasta que se haya acabado todo; se retira la leche, y entonces se echan las yemas y se menea continuamente para echarlo todo sobre los huevos.

Tostadas de huevo.—Bátanse huevos como para una tortilla comun; pónganse en ellos rebanadas de pan con la corteza, con un espesor como la mitad de un huevo; déjeselas empapar un buen cuarto de hora; frianse dichas rebanadas como buñuelos; cuando estén doradas sirvanse calientes, espolvoreadas de sal.

Queso bávaro a la vainilla.—Hágase hervir en una olla de barro un vaso grande de crema y añádase cuando hierva un pedazo de vainilla y azúcar; retírese del

fuego, cúbrase la olla y póngase a enfriar. Deslianse en la crema seis yemas de huevo, cuélense y pónganse al fuego, revolviéndolo todo con una cuchara de madera; cuando la crema espese se dejará enfriar; añádase luego una onza de cola de pescado disuelta como para las jaletinas y un queso del llamado de *Brie*, viértase todo en un molde y hágase helar como una jaletina.

Arroz con leche.—Para cada litro de leche se necesita un cuarto de libra de azúcar refinada y otro tanto de arroz. Se pone la leche a calentar en una olla nueva con un pedacito de canela y unas cortezas de limon o de naranja, que se atan con un hilo fuerte para sacarlas despues; cuando vaya a hervir la leche se le echa el arroz, que estará ya medio cocido con agua y sal y escurrido, y se meneará a una mano sin dejarlo, para que la leche no se corte. Se sirve con azúcar y canela en polvo.

Flan de leche.—Bátanse mui bien diez y seis yemas de huevo, y despues se echa una libra de azúcar blanca y una cucharada de harina o almidon, y se bate todo hasta que quede bien mezclado; despues se derrite en un perol un cuarto de libra de azúcar sin añadirle agua, y cuando esté en punto de caramelo claro, úntese con ello la parte interior de la cacerola; échense en ella las yemas, un litro de buena leche, y mézclese con el huevo y azúcar mui lentamente, y se menea mucho con una cuchara de madera, y cuando esté todo bien mezclado se echa raspadura de cáscara de limon o esencia del mismo; unas gotas son suficientes, y póngase todo al fuego, con tapadera por encima llena de brasas, y cuando esté trabado se retira, dejándolo enfriar, poniéndolo despues en el plato en que ha de servirse. Si se quiere que tenga un gusto a café, se cuece ántes la leche, y con

ella un poco de café envuelto en un lienzo, que se retira despues y le da buen gusto; para conocer si está en punto el flan, se mete en él una aguja de hacer medias, y al sacarla se conoce cómo está.

Flan blanco y amarillo.—Si se quiere hacer flan blanco se baten quince claras como para merengue; si amarillo, se baten otras tantas yemas como para bizcochuelo. Se se le echa doce onzas de azúcar deshecha en medio litro de leche; el blanco se deja un rato hasta que se deshaga la espuma. Se vacian en los moldes acaramelados: el blanco necesita poco hervor; el amarillo se conoce cuando se despega del molde. Se cuecen en agua.

Flan de chocolate.—Se deshacen dos onzas de chocolate en un poco de agua hirviendo; por separado, en otro poco de agua se deshacen cuatro onzas de azúcar y un poquito de canela; se pone un poco de leche al fuego y se le da unos hervores; se deja enfriar y se mezcla con seis yemas y dos claras bien revueltas; ántes de juntarlo todo se cuele lo hervido. Se cuece como las anteriores.

BUDINES.

Budin de vainilla.—Se hace cocer lentamente hasta que hierva un litro de leche, con cinco onzas de azúcar, un pedacito de vainilla, raspadura de limon y un poco de canela; se cuele y se vuelve a poner al fuego echándole poco a poco siete onzas de almidon disuelto en agua; se revuelve y se hace hervir por cinco minutos. Se deja enfriar y se le agrega siete yemas mui batidas; se pone un momento al fuego sin dejar de moverlo y se vacia en la budinera para que enfrie.

Budin de espuma.—Se hace hervir cuatro onzas de mantequilla, medio litro de leche y ocho onzas de harina; se revuelve siempre para el mismo lado, hasta que se despegue de la cacerola, se deja enfriar un momento y se le agrega diez yemas batidas, canela, azúcar, raspadura de limon, todo al cálculo, al tiempo de vaciarlo en la budinera se le une las claras batidas. Se pone al horno.

Budin de camote.—Se cuecen bien y se cuelan dos camotes con un poco de leche y se le pone tres o cuatro cucharadas de harina; se baten doce huevos, yemas y claras aparte, y se junta todo con el camote, un poquito de canela, raspadura de limon y azúcar al cálculo; la budinera se prepara con mantequilla y migas de pan. Se pone al horno.

Budin a la inglesa.—Tómese libra y media de bizcochos, y se parten en pedacitos que se empapan en crema, se ponen a cocer con leche, echando ésta poco a poco a medida que se vaya espesando el pan, y cuando resulte un caldo no muy espeso se retira del fuego; despues se clarifican seis onzas de médula de vaca y se echan en la cacerola, añadiendo ocho onzas de azúcar en polvo, con mantequilla fresca, algunas pasas y vino de Málaga, y cuatro onzas de macarrones machacados.

Toda esta mezcla se hace hervir doce minutos, revolviéndola sin cesar; cuando esté en un punto regular se deja enfriar en una vasija de porcelana, y se le echan despues ocho yemas de huevo y un vaso de ron; mézclese todo y se pone en un molde, y se cuece como una torta de arroz, pero a buen fuego.

Budin de arroz.—Cuézase arroz con leche y añádase un poco de sal y mantequilla fresca; cuando esté muy espeso se vierte en una vasija para que se enfrie;

se le añaden ocho yemas con el azúcar proporcionado, mezclando tambien cuatro claras mui batidas con una o dos cucharadas de agua de flor de naranjo. Se unta despues con mantequilla una cacerola, espolvoreándola con miga de pan y poniendo sobre ella el arroz se coloca al fuego con brasas por encima. Cuando ha tomado el debido color se vuelca en el plato y se sirve.

Salsa de vino para budines.—Se hace hervir un vaso de buen vino tinto con agua, se le echan algunos trozos de cáscara de limon, azúcar y pedazos de canela entera; se le añade una cucharada de chuño deshecho en agua y se deja hervir. Se sirve separadamente con el budin.

Salsa de espuma para budines.—Se echa un vaso de vino blanco o de Jerez con el jugo de dos limones y la raspadura de otro sobre ocho yemas de huevo revueltas con diez onzas de azúcar; se pone todo al fuego cuidando de batir sin descanso hasta que dé espuma; en este estado se le echan las ocho claras de los huevos empleados bien batidas; se da un lijero hervor sin parar el batido y se sirve con el budin.

JALEAS.—JALETINAS. — COMPOTAS.—MERME- LADAS.

Jalea de manzanas.—Elijanse de las mejores manzanas, y despues de peladas y partidas se las quita el corazon; se ponen al fuego en una vasija con suficiente cantidad de agua hasta que queden mui espesas; despues se echan en un lienzo limpio y se dejan escurrir. Se pone en una vasija una libra de azúcar por libra de manzanas cocidas, se clarifica y se mezcla con la coccion, se echa en los tarros y se cubre con cortezas de limon

confitado. Por de pronto se cubre con un papel simple, mojado en aguardiente, y dos dias despues con otro papel blanco para conservarlos en un sitio fresco, pero sin humedad.

Jalea de grosellas.—Se mezclan bien y se comprimen en un lienzo seis libras de grosellas encarnadas, tres de blancas y una de frambuesas, sacando todo el jugo posible. Luego se pone este zumo al fuego en un caldero, añadiendo una libra de azúcar por cada libra de zumo, y cuando hubiese hervido y tomado una regular consistencia, se pasa por tamiz, se llenan los vasos o tarritos, y se dejan espuestos al aire por algunos dias en un sitio seco.

Jaletina de manzanas.—Se cōrtan en pedazos quitándoles los corazones, se cuecen en mermelada con agua, un clavo y cáscaras de limon; se pone a escurrir su zumo sobre paños o encima de una vasiya, vuélvase a cocer este zumo en el perol con azúcar clarificada y colapiz en una cantidad regular, y se deja en el fuego hasta que esté en punto de jaletina, cuidese de echar cuando esté en punto las cáscaras de limon ya dichas.

Jaletina de uvas.—Suéltense los granos de uva y cuézanse en agua, cuélense para sacarles el zumo sobre el fuego con un quarteron de azúcar por libra de jugo, mas o menos, segun la cantidad de uvas; espúmese bien y sáquense las frutas cuando se conozca que están bien cocidas por la prueba indicada para la de grosella.

Jaletina de almendra.—Se hace hervir un poco de leche en una cacerola con cáscaras de limon y canela entera; en otra cacerola se echan dos tazas de leche con cuatro onzas de almendras peladas y molidas con

un poco de agua; se hace hervir un rato a fuego lento; se juntan las dos leches, se cuelan y se le echa una onza de colapiz deshecha al fuego con un poco de agua, se endulza al paladar, se deja hervir un rato y se vacia al molde.

Jaletina de leche.—Se pone a cocer la leche aliñada con azúcar, canela y cortezas de limon; en un poco de esta leche se deshace una onza de colapiz; se une todo y se echa al molde.

Jaletina de vino.—Se pone a hervir despues de colado, el caldo que resulta de dos patas de vaca cocidas y se aliña con ocho claras, el jugo o cáscaras de ocho limones y ocho naranjas, clavo y canela y media botella de oporto; despues se deja destilar en una bolsa de franela de dos o tres dobleces; si a la primera sale turbia se vuelve a colar; se echa en moldes y se deja enfriar.

Jaletinas de patas.—Se pone a hervir el mismo caldo anterior con dos libras de azúcar, el jugo de cinco o seis limones, diez huevos partidos, hasta con las cáscaras; se deja todo quieto en el fuego hasta que el huevo esté bien cortado, entonces se le pone medio vaso de vino Jerez y se retira del fuego. Se destila como la anterior recibéndola dentro del molde y calentándolo si se enfriara para que conserve su estado líquido.

Compotas.—Se llaman así toda especie de frutas cocidas que se sirven de postre. Las mas comunes son las siguientes:

Compota de manzanas.—Se cortan en dos o cuatro pedazos, segun su grueso, se las quita el corazon y se ponen a cocer en un poco de agua y azúcar suficiente; para servir las no se aguardará a que se hagan merme-

lada. Se riegan con su mismo caldo, despues de reducido.

Solo se pelan las manzanas de reina; las otras, de cualesquiera especie que sean, se les pica lijeramente el pellejo.

Compota de manzanas a la portuguesa.—Peladas y quitadas las pepitas de las manzanas, se ponen en una tartera sobre una capa de azúcar en polvo; póngase ademas azúcar en el corazon de cada una de ellas, y de este modo se colocan en el horno; despues de cocidas se espolvorean con azúcar y se sirven calientes.

Compota blanca de peras.—Pónganse las peras en agua hirviendo, y antes que estén cocidas pásense al agua fria; se pelan en seguida y se las raspa el pezon y se vuelven al agua fria, bien sea enteras o en dos pedazos; se ponen a cocer en almibar con una raja de limon, y déjense acabar de cocer; se sirven calientes o frias.

Compota roja de peras.—Quítenselas los ojos, rásense los pezones, y se pelan si se quiere; pónganse al fuego en vasija de barro con agua, azúcar, un poco de canela y un pedacito de estaño. Esta compota se sirve jeneralmente caliente.

Compota de cereza.—Se ponen en el perol con un poco de agua y azúcar las cerezas despues de cortados los pezones; cúbranse y se las deja dar algunos hervores; se colocan en la fuente, se riegan con su caldo y se dejan enfriar.

Compota de fresas, frutillas y frambuesas.—Despues de lavar bien y escurrir las fresas o frutillas, o simplemente pelado las frambuesas, porque éstas no se lavan, se ponen en almibar hirviendo, semejante al

indicado ántes para las grosellas; pero en lugar de dejarlas cocer, se retiran al instante del fuego para dejarlas reposar; poco despues se las hace tomar un hervor y se sacan en seguida.

Compota de ciruelas.—Limpíense las ciruelas en agua hirviendo, y pónganse en agua fria luego que estén blandas; se vuelven en seguida al fuego en agua y suficiente cantidad de azúcar, no dejándolas cocer; esta compota se sirve fria.

Compota de damasco.—Se echan los damascos pelados, enteros o partidos en un almíbar que no haya espesado; se deja que cuezan y se les quita la espuma. Se apartan del fuego, y se arreglan en la compotera. Se da un punto al almíbar y se vacia encima.

Compota de membrillos.—Se cuecen los membrillos y antes que lo estén del todo se echan en agua fria; se parten en cuatro pedazos y se pelan con cuidado quitándoles el corazon; en seguida se hace un almíbar cuidando de quitarle toda la espuma que forma; se echan dentro los membrillos para que concluyan de cocer, y se sirven frios y con poco almíbar.

Manzanas amerengadas.—Fórmese sobre una fuente una pirámide con la mermelada de manzanas; bátanse dos claras de huevo, a lo que se añadirán dos cucharadas de azúcar en polvo con un poco de corteza de limon mui picada; cúbrase con todo esto la pirámide, y en su superficie se esparraman granos de azúcar. Hecho esto, se coloca para que adquiera un hermoso color, en un horno que esté apagado, despues de seis u ocho horas. Este manjar se sirve caliente.

Manzanas con arroz.—Mézclanse cuatro onzas de arroz, poniéndolas en leche con azúcar y cáscara de

limon; añádase leche a medida que cueza. Pélese seis manzanas, quitándoseles los corazones con un vaciador de hoja de lata. Empápanse en un jarabe de agua y azúcar con el jugo de un limon, y cuando un tenedor pueda entrar allí fácilmente, se retiran y se las seca. En el mismo jarabe reducido se hace una mermelada con cuatro manzanas, y se agrega luego el arroz desleido en tres yemas de huevo. Estiéndase esta mermelada en una tartera, colocándose en ella las manzanas de modo que no se vea mas que su parte superior, y hágaselas tomar color a fuego lento y bajo el horno. Cuando vaya a servirse se llenarán de mermelada de damascos los vacios de las manzanas. Se puede asimismo hacer el fondo con la mermelada de manzanas solamente, llenándolas de confitura y cubriéndolas con arroz. Cuando no se prepara mas que para tres o cuatro personas se hace en un molde, y no se emplean mas que arroz y manzanas sin mermelada, y se sirven en el molde que deberá ser de plaqué.

Mermelada o conserva de membrillos.—Se toman los membrillos mas maduros, se les corta en cuatro pedazos, se cuecen bien y se pasan por tamiz. Se pone en una vasija libra de azúcar por libra de zumo, se clarifica, se añade el jugo y se deja hervir por un rato, para despues ponerlo en tarros.

De ciruelas.—Se cuecen, quitando antes los huesos, observando la misma regla que para la anterior.

De cerezas.—Despues de quitados los rabillos y los huesos a las cerezas, se hacen secar en una vasija a fuego lento sin dejar de menearlas; se clarifica el azúcar y echan las cerezas para que cuezan lo suficiente, meneándolas a menudo. Para cada tres libras de cerezas se necesitan dos de azúcar.

OBSERVACIONES.

1.^a Jamas debe dejarse enfriar confitura ninguna en vasija de cobre, a causa del cardenillo.

2.^a Se deben examinar de tiempo en tiempo los papeles que las cubren, para mudarlos si están alterados.

3.^a Cuando las confituras tienen la menor cosa que las pueda echar a perder, es necesario hacerlas hervir por algunos minutos; pero pierden su sabor y bondad.

4.^a Es necesario tener las confituras en un sitio fresco, pero al abrigo de la humedad. El calor escita en ellas un movimiento de fermentacion que las pasa prontamente, y la humedad las descompone y enmohece.

MAZAPANES.—PANQUEQUES.

Mazapan.—Se pela una libra de almendras dulces y cuatro onzas de amargas. Despues que estén bien secas en estufa se machacan en un mortero; se clarifica una libra de azúcar y se cuece lijeramente; se saca del fuego y se le añade la pasta de almendras; se pone la cacerola al fuego, meneándola para que la pasta no se queme. Cuando esté cocida, que será cuando no se pegue a la mano, se echa sobre una mesa polvoreada de azúcar, dejándola enfriar. Luego se cortan los mazapanes de la figura que se quieran para colocarlos sobre una hoja de papel y hacerlos cocer al horno.

Mazapanes de fresas.—Se reduce a pasta una libra de almendras dulces, añadiendo seis onzas de azúcar y seis de fresas deshechas y pasadas por tamiz, concluyendo como el mazapan anterior. Lo mismo puede hacerse de toda especie de frutas.

Mazapanes de dulces.—La sola diferencia de estos a los precedentes es que en lugar de fruta se echa poco mas o menos igual peso de dulce o mermelada.

Mazapanes de chocolate.—Son los mismos, reemplazando con chocolate raspado al tiempo de cocer la masa, las frutas o dulces.

Panqueques.—Se junta en una azafate y se bate bien una libra de mantequilla, otra de harina, otra de azúcar en polvo y diez huevos. Se preparan moldes untados con mantequilla, se echa en ellos este batido y se ponen al horno regular.

Panqueque de claras.—Se baten hasta que haga espuma tres onzas de mantequilla bien lavada con seis onzas de azúcar en polvo. Aparte se baten nueve claras como para merengues, seis onzas de harina, un poco de raspadura de limon y pasas si se quire. Se unen ambos batidos y se vacia sobre el molde untado de mantequilla y se mete al horno que debe estar como para pan.

Panqueque de yemas.—Se baten diez yemas de huevo con una libra de mantequilla derretida; se le agrega una libra de azúcar en polvo, siete onzas de pasas, diez claras batidas como para merengues, una libra de harina y media copita de coñac. Todo unido se vacia sobre el molde con mantequilla y se pone al horno como para pan.

Panqueque de almendras.—Se pesan seis huevos sin romperlos y tanta azúcar como han pesado los huevos; cinco onzas de mantequilla, cuatro de almendras y tanto de harina como lo que pesan cuatro huevos enteros. Se une la mantequilla con la harina y la almendra. Se baten bien las yemas con el azúcar, se une todo y las claras batidas aparte como para merengues.

Se echa al molde untado de mantequilla y se pone al horno que no debe estar mui fuerte.

Panqueque de soda.—Se baten seis yemas y se echan en media libra de mantequilla que se habrá revuelto hasta que haga espuma con una libra de azúcar y medio vaso de leche; en seguida, se echan las claras batidas, una cucharada de canela, una chica de soda para panqueque y poco a poco una libra de harina; a lo último media libra de pasas de Corinto y un puñado de pasas grandes. Se debe poner un poco en un tiesto grande porque sube mucho. El horno debe estar templado.



II.

CONFITERIA.—BOTILLERIA.

DULCES EN ALMIBAR.

Método para hacer el almibar, clarificarlo y darle sus puntos.—Para que el almibar esté a *medio punto*, se echan dos partes de azúcar y tres de agua; se pone al fuego, y cuando principia a hervir, se limpia y clarifica con claras de huevo desleidas en agua; a los pocos momentos se verá subir a la superficie una espuma sucia; se reúne a un lado, y se quita poco a poco con una espumadera de madera, hasta que se vea no queda nada; cuélese entonces por un paño de franela, y está hecho el almibar a *medio punto*. También puede clarificarse el almibar con leche vaca, si no hai huevos

Se ha de procurar mucho que la vasija en que se haga el almíbar sea bien limpia y sin grasa alguna, y si fuere cacerola, ha de ser nueva.

Diferentes puntos del almíbar. — Pónese el almíbar que se ha colado de medio punto al fuego, y tomará *todo su punto*, cuando mojando y retirando velozmente la espumadera, se vea forma un hilo que se quiebra. Si se deja un poco mas al fuego, toma un *punto mayor*, que se conoce en que forma el hilo sin romperse. Si despues de este punto se le deja mas al fuego, tomará el *punto de perla*, el cual se conoce en que el hilo que se forma se quiebra y es vidrioso. Si continúa el almíbar puesto al fuego, toma el *punto de caramelo*, el cual se conoce en que el almíbar, cuando hierve, forma unas burbujitas y despide olor.

Clarificacion del azúcar. — Con un poquito de agua se bate mui bien una yema de huevo, añadiendo poco a poco un vaso regular de agua fria; se ponen en una vasija seis a siete libras de azúcar fina, que se deslie con la mitad del agua preparada con la yema de huevo, debiendo quedar mui espesa; se pone la vasija al fuego; antes de espumarla, se deja subir el azúcar por dos veces, y despues se echa, poco a poco, la otra mitad del agua preparada, estando en punto cuando la espuma salga enteramente blanca; se aparta del fuego, y se echa en el azúcar un vaso de agua fria.

Clarificacion de la miel para reemplazar el azúcar. — Para clarificar una libra de miel es necesario mezclar en ella un litro de agua; se hace hervir a fuego dulce y se espuma; si cuece mucho se echa en ella una cucharada de agua para apaciguar la ebullicion; cuando ya no espume se echará un carbon mui encendido y una miga de pan mui tostada. Este carbon y mi-

ga de pan deben permanecer por tres minutos, despues de lo cual se retirarán con una espumadera, teniendo cuidado de no dejar ninguna partícula. Se la deja hervir hasta que la miel se pegue a los dedos.

Dulce de piña.—Se corta en tajadas gruesas una piña pelada y se coloca en una cacerola, capa de piña capa de azúcar; se deja reposar hasta el día siguiente; se le da un hervor corto y se repite éste los dos días siguientes y se le da punto al tercer hervor.

Dulce de naranjas.—Las naranjas peladas, pero con su corteza, se echan en agua fria para que no se pongan negras; despues se parten en trozos rebanando los cascos y se echan a cocer en agua hirviendo. Cuando estén blandas, se dejan destilar en un canasto. Se echan en el almíbar frio para darles punto, y al tiempo de sacarlas se rocian con un poquito de agrío de limon para que se ajaleen.

Dulce de acallote.—Se pesa una libra cuatro onzas de azúcar para una de acallote. Se hace el almíbar con el azúcar y antes que dé punto se le pone el acallote cocido previamente en agua y estrujado en un canasto; se revuelve sin cesar para que no se pegue y se le agrega un poquito de almendra picada. Se saca cuando dé punto.

Dulce de camotes.—Se toma igual cantidad de azúcar que de camote cocido y pasado por tamiz, se hace una almíbar y se une con el camote. Se revuelve bien y se conoce que está bueno, cuando se descubre el fondo de la cacerola.

Camotillos.—En libra y media de almíbar casi en punto se echa una libra de camote cocido y pasado por cedazo. Cuando esté en punto se saca del fuego, se deja

enfriar y se van formando los camotillos con una cucharita en una tabla bien limpia. Se secan en el horno templado. Al otro dia se sacan de la tabla con un cuchillo caliente; para esto se tienen dos en agua hirviendo para ir remudando. Se ponen a secar del otro lado.

Dulce de grosella.—Tómese mitad de grosellas encarnadas, mitad blanca, se desgranar y se machucan un poco; cuézanse un momento en un perol con frambuesas en proporcion de una libra de éstas para cada quince de aquellas, y se pasan por tamiz, apretándolas para que suelten todo el zumo. Si se han pesado en grano, póngase media libra de azúcar por cada libra de fruta; si se pesa el zumo se necesitan dos de azúcar clarificada para cada tres de éste, y se hace cocer a fuego fuerte, se espuma bien; se conocerá que está en punto cuando en la superficie se formen un gran número de globulitos. Tambien se puede asegurar su punto dejando enfriar una pequeña cantidad, viendo si se conjela.

Dulce de peras.—Se cortan las peras ya peladas en rebanadas delgadas y se mojan en agrio de limon que debe estar pronto en un plato. Se pone en una cacerola una capa de pera y otra capa de azúcar. Se deja reposar medio dia y uno entero si la pera está dura. Se pone al fuego cuidando de moverlo para que no se pegue y se le da un lijero hervor. Tres dias seguidos se repite esto mismo y al tercero se le da punto. Para una libra de peras se emplea una de azúcar.

Dulce de manzanas.—Despues de peladas y partidas se las quita el corazon, poniendo al fuego una vasija con suficiente agua hasta que esté trabada, echándolo despues en un paño limpio para que escurra bien; despues se pone en una vasija una libra de azúcar por otra de manzanas; clarificándolo, se mezcla con éstas, echán-

dolo en los tarros de cristal y cubriéndolo con cortezas de limon y un papel mojado en aguardiente, poniéndolo en un sitio fresco y que no sea húmedo.

Dulce de membrillos.—Tómense maduros, se les corta en cuatro pedazos, se cuécen bien y se pasan por tamiz, póngase en el perol libra de azúcar por libra de zumo; clarifíquese, añádase el jugo del membrillo, y se hierve un rato antes de ponerlo en el tarro.

Dulce de guindas.—Se quitan los huesos, procurando estropearlas lo menos posible y de no perder nada del jugo; pónganse en el perol con una libra de zumo de grosellas por veinte libras de guindas y media libra de azúcar por libra del total; cuézanse en gran fuego y menéese despacio, y se retiran luego que el cocido esté en punto, como ya se ha indicado en el dulce de grosellas.

Dulce de cabello.—Tómese el interior de una cidra, y por cada libra de ésta, se echan dos de azúcar, cociendo solo la cidra, y luego que está y se queda fria se la quitan las pepitas y carne, dejando solo las hebras; se las pone a cocer con el azúcar clarificada a fuego lento durante cuatro horas hasta que el almíbar esté en punto, que se aparta, y cuando esté frio se pone en tarros de cristal.

Dulce de duraznitos.—Se hace hervir una lejía suave hecha con ceniza de leña de espino; los duraznitos metidos en un canasto se zambullen en la lejía por un corto rato. Despues se enjuagan en dos aguas tibias y se cuecen en agua hirviendo; se sacan y se ponen en agua fria para que desagüen. Se echan en almíbar tibia de medio punto; se les da tres hervores en tres dias seguidos. Para cien duraznitos cinco libras de azúcar.

Dulce de limoncitos.—Se raspan los limoncitos con un vidrio para quitarles el alpechin y se echan en agua fria. Se les hace un tajo en cruz en el lado del palito y se echan a sancochar en agua hirviendo con un poco de de sal. En seguida se desaguan en dos o tres aguas frias hasta que no les quede nada de sal ni ácido. Se ponen a estrujar en un canasto, despues se echan al almíbar que debe estar frio y de poco punto; se le da cuatro hervores dejando pasar dos dias entre cada uno, al cuarto se le da punto.

Para una libra de limoncitos sancochados y estrujados libra y media de azúcar. Si se ve que el almíbar es poco se le puede aumentar una o dos libras de azúcar, segun lo que se crea necesario.

Dulce de frutillas.—Se arranca el pezon de las frutillas y se limpian bien con un paño. Se pesa igual cantidad de azúcar que de frutilla. Se acomoda en una cacerola, capa de frutilla, capa de azúcar y se deja así hasta el otro dia. Se pone al fuego y se le da punto.

Dulce de ciruelas.—Se pican las ciruelas en el lomo y en la rasgadura que las divide a lo largo. Se hace una salmuera en agua hirviendo y se vacia sobre las ciruelas que estarán en un tiesto seco. Se tapan bien para que conserven el calor; se dejan en la salmuera hasta que descubran la goma, lo que acontece a los tres o cuatro dias; se les saca ésta, se ponen a desaguar en agua tibia y se les muda agua una o dos veces hasta que pierdan el ácido y gusto a sal. Se echan a cocer en agua hirviendo, se prueban con una plumita para conocer si están bien cocidas, se van poniendo en agua destilada y se vuelven a probar para ver que no tengan ni ácido ni gusto a sal. No es preciso desaguarlas sino que se lavan y se ponen a destilar en un paño puesto

sobre un canasto. Cuando hayan destilado bien se echan en el almibar frio sin ponerlas al fuego. A los dos dias se les da un hervor corto; se les da tres o cuatro hervores mas, siempre cortos, dejando pasar entre cada uno dos dias.

Al ciento de ciruelas cinco libras de azúcar.

Dulce de ciruelas de la reina Claudia.—Se hace enteramente como el anterior endulzándolo algo menos siempre que se emplee la verdadera ciruela Claudia, es decir, las que son verdes, rojas y que estén en buen punto de madurez. Solo se tendrá cuidado de cocerlas un poco menos que las primeras.

Dulce de uvas.—Se desgrana y se quitan los palitos a una uva blanca escojida, dulce y madura y se echan en una cacerola que se tendrá en el fuego con lagrimilla y un poco de ceniza para que pierda el ácido. La uva se tiene en el fuego hasta que suelte la pepa y se saca inmediatamente para que no se recueza. Se le saca la pepa y se enjuaga en la misma lagrimilla en que se ha sancochado hasta que no le quede nada de ceniza. De ahí se echa en un almibar grueso que debe estar pronto por que, el dulce se debe dejar hecho el mismo dia. Cuidese de no poner mucha uva debiendo quedar bien cargada de almibar, y para darle punto no se pone mucha cantidad en la cacerola.

FRUTAS BAÑADAS O EN ALMÍBAR.—*Ciruelas bañadas.*—Escójanse cincuenta ciruelas, sean claudias, u otras; pónganse en agua hirviendo; cuando estén bien blandas se sacan con una espumadera y se ponen en agua fria. Clarifiquense cinco libras de azúcar, pónganse las ciruelas en bote o vasija y cúbranse con el azúcar clarificada un poco mas que tibia; al dia siguiente se sacan las ciruelas; hágase cocer el azúcar por cuatro

días diferentes, echándola cada uno sobre las ciruelas; la última vez se añadirá a ella dos vasos de agua y se echará hirviendo sobre las ciruelas.

Igual procedimiento se empleará para los duraznos, peras y damascos.

Cidras, zamboas o limas.—Después de peladas se echan a cocer en agua hirviendo con un puñado de sal y cuando estén muy blandas, se sacan. En agua fría se desaguan hasta que pierdan el amargo; se estrujan en un canasto y después se pesa; para una libra de fruta, libra y media de azúcar; ésta se hace almíbar a medio punto y se deja enfriar. Se echa la fruta. Se le da punto en tres hervores.

Cascos de sandía.—Las cáscaras de sandía o de melón peladas se ponen al sol durante medio día. Se tienen un día en salmuera tibia. Se ponen a cocer en agua hirviendo, en seguida se sacan y se desaguan en agua fría hasta que pierdan la sal; se estrujan en un canasto y se pesa libra y media de azúcar para una libra de sandía. Cuando esté el almíbar a medio punto y frío, se echan los cascos y se les da punto a fuego lento. Cuando se les quiere hacer confitados se sacan del almíbar para que se sequen, se calientan y se pasan por almíbar en punto de caramelo. Las cáscaras de melón se preparan del mismo modo.

Dulce de Indias.—Macháquese media libra de almendras peladas; mézclese una libra de azúcar hecho almíbar clarificado; añádase una libra de harina flor, y estando todo bien disuelto, se pone al fuego, meneándolo continuamente hasta que hierva; se separa, sin dejar de moverlo, y se le van echando poco a poco cuatro onzas de mantquilla fresca, media libra de cortezas de limón rallado y un poco de agua de rosas; hácese

todo una pasta, y se pone en el horno a fuego lento.

Manera de cubrir los tarros de dulce.—Téngase cuidado de no dejar enfriar los dulces en la cacerola; échense calientes en los tarros, que se dejarán descubiertos en sitio que no haya humedad durante veinticuatro horas; se cortan unos papeles del grandor y forma de la boca de los tarros, se empapan en buen aguardiente y se ponen sobre el mismo dulce; encima se pone otro papel grueso o cartulina, cuidando que éste no toque al dulce; se atan y se guardan en sitio seco.

DULCES SECOS, CONFITADOS, BAÑADOS, etc.

Almendras o avellanas garapiñadas.—Se les quita el polvo con un lienzo fuerte y se echan en un tiesto de cobre o lata con una libra de azúcar y medio vaso de agua por cada libra de almendras o avellanas; se ponen al fuego y cuando chisporrotean y saltan con fuerza se retiran y se sigue meneándolas hasta que el azúcar se reduzca a polvo y se desprege de las almendras; se sacan éstas, se divide el azúcar en dos porciones iguales, dejando una parte en la cacerola con medio vaso de agua hasta que despida un olor a caramelo; entónces se le ponen las almendras para que tomen el azúcar y se continúa revolviéndolas hasta que lo hayan absorbido todo. Se hace lo mismo con la otra parte de azúcar y cuando se concluya se estienden las almendras sobre hojas de papel, separándolas si se han unido.

Almendras confitadas.—Se limpia una libra de almendras sin pelar y tostadas, se ponen en un almíbar, hecho de una libra de azúcar y se revuelve bien. Cuando ya esté bien azucarado el almíbar, se saca, se vacia todo

sobre un azafate y se deja enfriar. Se vuelven a poner en la cacerola al fuego; se le echa agua y se sigue revolviendo hasta que esté bien azucarado el almíbar y que se haya pegado en la almendra.

Orejonos confitados.—Sobre una clara batida como para merengues se vacia una libra de azúcar hecha almíbar; cuando se haya enfriado un poco, se agrega libra y media de orejones, se revuelve bien y se vacia en un azafate.

Castañas bañadas.—Se cuecen las castañas mas sanas hasta que estén tiernas y blandas; se les quita la cáscara con mucho cuidado para no romperlas y se echan una a una en agua fria para que adquieran consistencia. Media hora despues se echan en un almíbar claro. A la mañana siguiente, se saca el almíbar, se le da unos hervores y se vuelve a vaciar sobre las castañas. Esto se repetirá por cuatro dias seguidos, cada veinticuatro horas, teniendo cuidado de que la última vez el almíbar esté en punto de hebra. Para confitarlas se les pasa por un almíbar que esté secante. Duran buenas como dos meses.

Castañas confitadas.—Se echan las castañas peladas en una paila con agua que esté hirviendo; despues que den algunos hervores se pasan a otra paila con agua hirviendo tambien para que suelten el pellejito y se ablanden; esto se conocerá cuando se les pueda meter la cabeza de un alfiler; entónces se sacan una a una con la espumadera. Se lavan bien y se ponen en una vasija con agua tibia, en la que se habrá esprimido un limon; se dejan destilar y se les echa agua fria. Se les da unos hervores en almíbar claro y se dejan alli hasta el dia siguiente en que se ponen a orear. Se coloca el almíbar al fuego y se le hace tomar un poco de punto; en él

se da un hervor a las castañas y se espuman. Al tercer día se secan, se da mas punto al almíbar y se echan otra vez las castañas para que den un hervor. Cundo estén frias y oreadas, se les da el siguiente baño: se echan en almíbar bien de punto, se moja la paila alrededor con el mismo almíbar y cuando blanquee, se sacan al momento las castañas con la espumadera y se ponen a secar en una coladera.

Nueces confitadas.—Se escojen verdes cuando el meollo está todavía en leche, y conforme se va quitando lijeramente la cascarita exterior, se echan en un perol con agua fria. En seguida se cuecen, hasta tanto que punzándolas con un alfiler las penetre facilmente: sáquense entónces para echarlas en agua fria, y despues se escurren.

Se cocerá azúcar hasta que tenga punto, y cuando esté en estado de consistencia se deja enfriar y se echa en los tarros.

Naranjas garapiñadas.—Quítese la cáscara y parte blanca que las cubre, y se dividen en pedazos sin estropearlos, picándolos uno a uno por la parte interior, que es mas consistente; se ponen en almíbar a hervir por un rato, sacándolos en seguida y colocándolos en platos.

Peras confitadas.—Se acomodan una capa de peras peladas y picadas con una quisca, y otra de azúcar. Se dejan así tres días; despues se les da dos o tres hervores día por medio, hasta que el almíbar esté de punto. Cuando quieran confitarse, se ponen a orear algunos días antes, se calientan, se pasan por el almíbar en punto de caramelo y se acomodan en un azafate separadas unas de otras.

Cajitas de almendra.—A un batido de cinco claras y cuando haya hecho granos el batido, se le pone una

libra de azúcar hecha almíbar, que esté de punto. Se revuelve mucho y se le une cinco onzas de almendra molida. Se vacía el batido en cajitas de papel y se ponen al horno.

Cajitas amarillas.—Se baten seis yemas con ocho onzas de almendra tostada molida y ocho onzas de azúcar cernida, y se echa en cajitas de papel. El horno regular.

Almendrados.—Se corta en pedazos una libra de almendras dulces y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevo; se hace una masa, que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando que no se tuesten mucho.

Turron de almendra.—Se baten bastante cuatro claras de huevo hasta que estén en punto de nieve, píquense seis onzas de almendras secas, y se van echando en el batido poco a poco; échese de la misma manera el azúcar necesaria para que la pasta sea manejable, y despues se aromatiza con esencia de limon; póngase en el molde, y se deja secar bien.

Turron duro para adornar fuentes.—Se tuesta media libra de azúcar, se pone en ella almendras peladas y partidas, sin líquido ninguno; se mezcla poniéndolo sobre una tabla untada de aceite y pasando sobre ella un rodillo también untado de aceite; estendida y mezclada que sea, se corta en trozos o tiras, y con ellas se hacen columnas, arcos, trofeos o cuantos adornos sean necesarios para formar un ramillete, pues en secándose adquiere una dureza increíble.

Cocadas.—Se prepara un almíbar de una libra cuatro onzas de azúcar, y cuando esté de un punto mui

subido se le agrega una libra de cocó rallado. Al primer hervor se saca; se extiende sobre una tabla y al otro día se corta en bizcochitos.

Pasta de coco.—Se pone a cocer dos libras y media de azúcar clarificada con una libra de cocos rallados hasta que esté de punto; se añade libra y media de bizcochos tostados y molidos y se deja cocer hasta que se forme la pasta.

Conserva de cuatro frutas.—Tómense frambuesas escojidas, cerezas, fresas y grosellas, media libra de cada cosa; se quitan los huesos y palitos a las cerezas y grosellas, y toda la fruta se muele bien; se exprime su zumo por medio de una servilleta o de un cedazo, y se reduce todo a un fuego templado; se clarifica y se hace cocer en azúcar, dejándolo hervir por algunos minutos, retirándolo y meneándolo hasta que se endurezca. Esta conserva se echa en cajetillas de papel o tarritos preparádos. Para una libra de zumo se necesitan tres de azúcar.

Majarrete criollo.—Tómense doce mazorcas de maiz tierno, pero bien hechas; rállense, y pásese por un tamiz fino; añádase un jarro de leche pura, una libra de azúcar blanca de la mejor y unos palitos de canela; póngase todo en una cacerola al fuego, procurando menearlo a menudo y a un mismo lado para evitar se pegue, dejándolo hasta que forme una papilla espesa; échese sobre los moldes o una fuente, espolvoreándolo con canela.

Majarrete dominicano.—Los naturales de la isla de Santo Domingo hacen el majarrete lo mismo que el criollo, pero con la diferencia que en vez de leche de vaca, echan la de coco; puede hacerse tambien con la de almendra, y es un plato bueno.

Mostachones.—Se pela libra y media de almendra y se muele bien sin agua. Se muele tambien libra y media de azúcar y se une la azúcar y la almendra con cinco claras mui batidas. Se acomodan las latas con mantequilla y azúcar molida por encima. Se echan los mostachones con una cucharita sobre las latas y se ponen al horno mui suave.

Mostachones de huevo.—Se vacia un almibar hecho con libra y media de azúcar sobre media libra de almendras peladas y molidas, cuidando de revolver constantemente; se agregan tres docenas de yemas bien batidas. Se pone todo al fuego para que dé algunos hervores, se retira sin dejar de menear la pasta hasta que se ponga manejable. Se vacia en un plato hasta que se enfrie; se forman mostachones y se les polvorea un poquito de canela molida.

Yemas en dulce.—Bátanse mucho las yemas, y despues échese azúcar molida en la proporcion de una onza por cada yema, un poco de raspadura de limon o esencia del mismo, y cuando esté bien mezclado se van haciendo montoncitos de este batido de la figura de yemas, que se ponen en una hoja de lata; ésta deberá tener azúcar estendida para que no se peguen.

Yemas acarameladas.—Desháganse doce yemas de huevo, añádanse seis onzas de azúcar en polvo, una gota de agua de azahar y raspadura de limon; todo se mezcla bien y se seca a fuego lento hasta que espese; se hacen unas bolitas en forma de yema de huevo y se les da un baño en almibar en punto de caramelo. Son mui buenas tambien sin azahar ni limon. Si se quiere, en lugar de pasarlas por almibar, se pasan por azúcar en polvo o se les unta batido de merengues.

Macarrones dulces.—Se muele bien una libra de

almendras peladas teniendo cuidado de mojarlas con claras de huevo; se agrega dos libras y media de azúcar y la raspadura de un limon. Se forman montoncitos colocándolos en un papel como a dos dedos de distancia uno de otro; se meten en horno suave hasta que tomen color. Debe cuidarse de abrir lo ménos posible el horno.

Macarrones de miel.—Se pone al fuego dos libras de buena miel revolviéndola de cuando en cuando para que no se pegue; cuando tenga punto casi de caramelo, se le echan cuatro claras muy batidas y se mezclan bien con la miel; cuando estén bien unidos, se disminuye el fuego sin dejar de menearlas con una cuchara de palo para impedir que hierva; se tiene en el fuego hasta que vuelva a tomar el punto que tenia antes de echarles las claras. Despues se le incorporan dos libras de almendras molidas bien secas; se ponen como los otros o mas bajos a cocer.

Huevos chimbos.—Se baten bien los huevos a razon de una clara por cada doce yemas; se vacia el batido en un molde untado de mantequilla y se pone a cocer en una cacerola con agua; se tapa el molde con una lata con fuego; hai que tener mucho cuidado al sacarlo que no le dé el aire para que no baje. Se hace un almibar claro y se echan ahí los chimbos cortados en pedazos y se dejan remojando dos dias; se le pone encima almendra pelada cortada a lo largo y unas guindas en dulce.

Huevo mol.—Se hace un almibar con una libra de azúcar. Se baten diez y ocho yemas hasta que se pongan blancas, se unen con el almibar tibio y se pone a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que el huevo se cueza. Se agrega dos o tres onzas de almendra pelada y picada.

Manjar blanco.—En una paila se echa una libra de azúcar y cuatro tazas grandes de leche. Se pone a hervir sobre un fuego violento, siendo preferible la leña al carbon, y cuidando de revolver constantemente hácia el mismo lado. Cuando se ha puesto grueso y se vé el fondo de la paila, se saca del fuego y se bate enérgicamente para que quede bien suave; en seguida se echa en las fuentes. Si se quiere cortar no hai mas que revolverlo al mismo tiempo para ámbos lados o bien agregarle unas gotas de zumo de limon.

El manjar blanco para relleno se hace del mismo modo agregándole dos onzas de almendra molida pelada y un poco de canela.

Manjar blanco cubano.—Tómese una libra de harina de arroz; échese litro y medio de leche de coco, una libra de azúcar molida, dos cucharadas de agua de azahar, un poco de canela y una cáscara de limon verde; pongase al fuego en una cacerola; se menea sin parar un instante, hasta que espese o tome consistencia; se echa en el molde, y se deja enfriar.

PASTILLAS.—MERENGUES.—CAMELOS.

Modo de hacer pastillas.—Escójase buen azúcar blanca, que se pulveriza y pasa por tamiz de cerda; sepárese la parte mas fina por medio de otro tamiz de seda, puesto que el azúcar demasiado pulverizada hace la pastilla dura y le priva de su brillo; deshese este azúcar en el espíritu aromático que se quiera dar a las pastillas, usándose para ello un tiesto pequeño de lata, y se pone al fuego, teniendo cuidado de menearlo de cuando en cuando hasta que haya adquirido la consistencia debida; despues déjese enfriar, y con un molde se corta como se quiera.

Pastillas de paciencia.—Se revuelve una libra de harina, media de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, ocho yemas, una copita de vino blanco, anís, canela, clavo y limón y el todo se amasa bien; se cortan las pastillas bien chicas, como del porte de un dedal, y se echan al horno.

Pastillas cordiales.—Se toma una libra de azúcar fina, y media de goma arábiga, se muele el azúcar y pasa por tamiz fino, se deslie aparte la goma en agua caliente, y luego que esté fría se echa sobre el azúcar, desliéndolo muy bien con esencia de malvavisco; después se ponen en el horno a fuego moderado, y al poco rato se apartan, dándolas la figura que se quiera antes que se enfrien.

Merengues rellenos.—Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente meneándolo de continuo: se añaden cuatro onzas de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla, se forma un merengue redondo u ovalado del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorean con azúcar muy fina y se ponen al horno. Cuando estén levantados se sacan, y se les pone dentro crema batida o confituras y se cubren con la otra mitad.

Merengues con bizcochos.—Se hace un batido de merengues, poniendo en él a razón de una onza de azúcar molida por cada clara. Se bate en el perol; cuando está a punto de nieve, se calienta ligeramente el tiesto y se echa un poco sobre una capa de bizcochos comunes redondos; pónese encima otra capa de bizcochos y se echa el resto del merengue, acercándolo en seguida al fuego. Después se echa por encima media onza de confituras.

Besitos.—Se baten bien cinco claras de huevo. Se prepara un almíbar con una libra de azúcar; cuando el almíbar haya adquirido el punto de pelo, se echa lentamente sobre el batido cuidando de revolver constantemente para que la mezcla sea perfecta.

Cuando la mezcla se haya enfriado se va echando de a poquitos en un papel cuidando que no se toquen. Algunos acostumbran poner estos papeles sobre latas en el horno, pero este sistema no surte tan buen efecto como el que vamos a indicar. Los papeles se colocan sobre una mesa y se cubren con una pastelera de fierro sobre la cual se colocan brasas. Cuando están cocidos se separan los besitos del papel y se pegan de a dos cuidando de elejir los pares que mas se igualen en forma y tamaño.

Caramelos de limon.—Se pone a cocer azúcar fina hasta que esté espesa, y se echan unas gotas de esencia de limon, dejándolo cocer unos momentos y se echa en los moldes; del mismo modo se hacen los caramelos de frutas y aromas.

Caramelos de café.—Se hacen como los dichos anteriormente, poniendo ademas una onza de crema de café y dos onzas de mantequilla bien fresca.

Caramelos de chocolate.—Lo mismo que los anteriores, con la diferencia de añadir a la composicion seis onzas de chocolate.

PONCHES.—HELADOS.—SORBETES.

Ponche de té.—Se hace té, mas o menos fuerte o lijero, y se le echa el azúcar cuando está aun caliente, añadiendo el jugo de dos, cuatro o media docena de limones,

segun la cantidad de ponche que se quiera hacer. Cuando ya está próximo a su hervor, se echa una dosis mas o menos fuerte de ron o de otro cualquier licor espirituoso y agradable, o de vino, segun el gusto de los que hayan de tomar. Es inútil cuando no se echa sino la cantidad necesaria de licor espirituoso el hervirlo mucho.

Ponche a la romana.—En una cantidad suficiente de agua se echa el zumo de algunos limones, y despues de haberlo pasado todo por tamiz, se añade una cantidad mas o menos fuerte de ron o marrasquino, poniéndolo a enfriar en una ponchera. Regularmente se toma templado

Ponche de té verde.—Tómese un limon y restréguese su cáscara contra un pedazo de azúcar de pilon del peso de media libra; despues se echa sobre el azúcar impregnado un poco de aceite esencial de limon y cerca de medio litro de una infusion fuerte de té verde con una cantidad proporcionada de jarabe de culantrillo; se exprime el zumo de dos limones, quitándoles antes las pepitas, y se echa sobre todo una botella de aguardiente o ron superior; se le da fuego, se ajita la llama con la cuchara de ponche, y cuando el limon se haya reducido a dos terceras partes se apaga la llama soplándola, y se sirve el ponche caliente en vasos.

El ponche de vino tinto o blanco se hace del mismo modo a escepcion de que no se quema, pero se sirve caliente.

Ponche de leche.—En un litro de leche se baten dos yemas de huevo, y despues de bien batidas se echan en la ponchera, mezclándolo con cuatro onzas de azúcar, añadiendo un poco de leche hirviendo, meneándolo bien con un cucharon, y se pone un poco de ron; tambien se suele echar nuez moscada en polvo.

Ponche de huevos.—Tómense una docena de huevos, se baten bien mezclándolos despues con azúcar fina, agua y meneándolo mucho; se pone a hervir un momento y se le agrega un poco de ron o coñac.

Helados.—Para obtener un buen helado, suave y y digestivo, recomendamos se emplee almíbar en vez de agua. Para un cubo de una libra se empleará el almíbar de libra y media de azúcar, para uno de dos, se empleará el almíbar de dos libras y media y así sucesivamente, aumentando una libra de azúcar por cada libra de capacidad del cubo. En las recetas que van a continuacion solo mencionamos el azúcar, dejando a la lectora en libertad de reemplazar ésta por la cantidad de almíbar que resulte de la cantidad de azúcar indicada.

Helado de durazno.—Se hacen pedazos y se pone a hervir un momento y se esprimen bien, se cuele por tamiz, y mezclando la suficiente cantidad de azúcar, hecha o no almíbar se deja en infusion tres o cuatro horas, cuélese otra vez, y despues se hiela.

Helado de crema de vainilla.—Pónganse en una cacerola seis yemas de huevo, doce onzas de azúcar y un pedazo de vainilla, se bate todo bien; despues se pone al fuego con dos litros y medio de crema y se menea mucho hasta que ésta se adhiera a la cuchara, sin dejarla hervir; se enfria y hiela.

Helado de café.—Tómese leche litro y medio, crema cuatro onzas, café de Moca cinco, y azúcar doce.

Se tuesta el café, y cuando tiene ya un hermoso color de canela, se hace polvo; se pone en una vasija al fuego la leche y el azúcar, meneándolo continuamente con una cuchara hasta que se engruese la mezcla, y en se-

guida se derrama en el café, que deherá estar sobre otra vasija, meneándolo con una cuchara, y se tapa bien. Cuando se haya enfriado se pasa por un lienzo, y así se hiela.

Helado de chocolate.—Tómese leche litro y medio, crema ocho onzas, chocolate raspado seis, y azúcar ocho onzas.

Todo esto se pone en una vasija al fuego, meneándolo con una cuchara; y cuando haya hervido suficientemente la composicion y esté bastante espesa, se echa en una vasija de barro dejándola enfriar para helarla.

Helado de canela.—Se echa agua hirviendo sobre onza y media de canela fina y se deja un rato tranquilo en infusion en bastante agua; cuando esté aconchado se cuela lo claro y se le pone azúcar y un poquito de goma deshecha en agua agregando, si se quiere, el zumo de dos limones o naranjas agrias.

Helado de naranjas.—Tómense veinte naranjas, ocho onzas de azúcar y las raspaduras de cuatro naranjas.

Se elijen las mejores que se pueda: se les quita la cáscara, se hacen pedazos para sacar las pepitas y se machacan con la raspadura en un almirez: luego se envuelven en un lienzo, y se aprensan. Cuando se ha estraido todo el jugo, se mezcla con el azúcar que deberá haberse derretido en un litro de agua, y se pone todo a helar.

Helado de fresas.—Se toman dos libras de fresas, ocho onzas de grosellas encarnadas, un litro de agua y una libra de azúcar.

Se deshacen las fresas y las grosellas en una servilleta para separar las pepitas de la pulpa, que se recojerá en una vasija: despues se echa agua sobre la

cáscara y se estruja en la misma vasija: se deslie el azúcar al fuego con un poco de agua, se reúne a la pulpa, y se hiela.

Helado de frutillas.—Se hace un jugo espeso de azúcar deshecha en bastante agua con el jugo de la frutilla cocida previamente y estrujada en una servilleta. Se hiela como los anteriores.

Helado de grosellas.—Se estruja en una servilleta dos libras y media de grosellas maduras, una libra de cerezas sin palos ni huesos, se agrega una libra de azúcar y litro y medio de agua y se hiela esta mezcla.

Helado de cerezas.—Se procede como queda dicho con cuatro libras de cerezas cuatro onzas de grosellas, una libra de azúcar y un litro de agua.

Helado de nueces.—Se cuece leche con nueces peladas y molidas; después de cocida se pasa por un cedazo y se endulza con almíbar que debe estar pronto, se baten ocho yemas y se echan en la leche: se coloca otra vez en el fuego, se saca, se deja enfriar y se hiela.

Helado de almendras.—Se toma doce onzas de almendras dulces, ocho onzas de crema, ocho de agua de flor de naranja, doce de azúcar y litro y medio de leche. Se pelan las almendras y se machacan en un mortero, echando de cuando en cuando algunas gotas de agua. Cuando están machacadas, se añade el agua de flor de naranja y la mitad de la leche, pasando esta mezcla por una servilleta. El resto de la leche y la crema se ponen en una vasija al fuego, meneándolo con una cuchara hasta que se haya espesado bastante: se echa en ella la leche de almendras, y después de un

solo hervor se retira la vasija, y se vacia la composicion en la anterior para helarla cuando esté fria.

Los helados de *almendras tostadas* se hacen tostando éstas antes de machacarlas; se echa sobre ellas la leche hirviendo y se deja enfriar agregando el azúcar o el almibar antes de helar la composicion.

Helado de vainilla.—Tómese litro y medio de leche, ocho onzas de crema, doce onzas de azúcar y unos palos de vainilla.

Se abre la vainilla y se corta en pedacitos, machacándolos con un poco de azúcar en un mortero hasta pulverizarlos: entonces se pone en una vasija al fuego con la leche y la nata, haciéndolo hervir hasta la consistencia regular. Esta composicion se pasa al traves de un lienzo, y cuando está fria se hiela.

Helado de piña.—Se toma media piña y las cáscaras de toda la piña. A estas últimas se le pone cuatro litros de agua y se hace hervir. La media piña se machaca, se estruja para extraerle el jugo, se agrega éste al residuo obtenido de las cáscaras. Se agrega una libra de azúcar y se espera hasta el dia siguiente para helar la composicion.

Helado de bocado.—Se cuece la leche necesaria para un cubo de dos libras; se le agrega ocho huevos bien batidos y se dejan cocer; cuando ya estén cocidos, se sacan y se cuelan, se endulzan y se les pone canela y unas cáscaras de limon; tambien se agrega a la leche un poco de infusion de café.

Helado de frambuesas.—Tómense dos libras de frambuesas, cuatro onzas de fresas, cuatro de grosellas, cuatro de cerezas, una libra de azúcar y litro y medio de agua.

Escojidas todas estas frutas mui maduras, se deshacen y se echa el azúcar desleído o el almíbar, poniendo la mezcla a helar.

Helado de flor de naranja.—Se toman ocho onzas de flor de naranja, cuatro litros de agua y doce onzas de azúcar.

Se deslie el azúcar con el agua, y se echa su decoccion hirviendo sobre las flores de naranja puestas en una vasija: se tapan bien, y se dejan así en infusion por espacio de seis horas: se pasa por una servilleta y se hiela.

Helado de marrasquino.—Se toman ocho limones, una botella de marrasquino, seis claras de huevo, ocho onzas de azúcar, y dos litros y medio de agua destilada.

Se raspan los limones lo mas menudamente que se pueda, se echan las raspaduras en agua por un par de horas para darle gusto: despues se corta la carne de los limones por mitad, y se exprime el zumo; se ha de reunir con el agua el azúcar, y machacado todo esto, se menea con una cuchara: cuando esté bien derretido el azúcar, se pasa esta mezcla por una servilleta.

Tambien se pueden hacer helados de otro licor cualquiera.

Helado de vino de champaña.—Se toman seis limones, un litro de agua, una botella de champaña, cuatro claras de huevo y ocho onzas de azúcar.

Se procederá como queda dicho, y lo mismo se hacen los helados de vino Moscatel, Málaga, Madera, y en general todos los vinos blancos.

Sorbetes.—Los sorbetes, que aqui llamamos *helados a la napolitana*, son compuestos lo mismo que los he-

lados comunes, de frutas o esencias, y se hielan en moldes de estaño o de lata simulando frutas, peces, quesos o la figura que se quiera. Los moldes deben estar herméticamente cerrados para que no les entre la sal o la nieve. Deben abrirse en dos mitades y cuando está conjelado el contenido, se zambulle rápidamente el molde en agua caliente para que se desprege mas fácilmente al vaciarlo en los platos.

Sorbete de damascos.--Se escojen treinta damascos bien maduros y se les quita el hueso, y despues de cortarlos en pedazos, se ponen en un perol al fuego con un litro de agua. Se les da un hervor y se pasan por tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, a la cual se reune media libra de azúcar que se habrá desleido en agua al fuego, y despues de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone a helar.

Si se quiere imitar la fruta en moldes a propósito, como hemos dicho antes, se les puede poner en medio de cada uno una almendra y se pintan con un pincelito con amarillo y carmin.

Lo mismo puede hacerse cada vez que se quiera con las recetas que siguen.

Sorbete de durazno.--Se hace del mismo modo que el anterior, añadiéndole un poco mas de azúcar.

Sorbete de granada.--Se escojen doce granadas que tengan los granos mui encarnados y se machacan en un mortero, añadiendo cuatro onzas de zumo de grosella y veinte de azúcar. Cuando esté todo bien machacado y mezclado, se echa dos litros de agua, sin dejar de menearlo, se pasa por un lienzo, esprimiendo con fuerza, y se pone a helar.

Sorbete de flor de naranja.--Se toman ocho onzas

de flor de naranja y doce de azúcar, que se deslien con cuatro litros de agua; despues se echa hirviendo sobre las flores de naranja puestas en una vasiya, se tapan bien y se dejan así en infusion por espacio de seis horas; se pasa por un tamiz y se hiela.

Sorbete de fresas.—Se escojen bien maduras y se les estrae el jugo apretándolas en una servilleta; a una libra de fresas se le une media de grosella y el jugo de dos limones con una libra de azúcar, echando medio litro de agua; se procura disolverlo bien y se hiela.

Sorbete de crema.—Diez yemas de huevo, dos litros de leche y media libra de azúcar refinada se mezclan perfectamente y se ponen a fuego lento, mezclándolo sin descanso hasta que tome un regular espesor; se retira en seguida, y al cabo de un corto tiempo se hiela; tambien se le puede añadir media libra de chocolate, en cuyo caso se cuece éste con agua comun y despues se mezcla.

Sorbete de cerezas.—Se toman dos libras, añadiendo un poco de jugo de grosella, medio litro de agua y media libra de azúcar, haciendo escurrir el jugo de las cerezas y grosellas por medio de una servilleta; se revuelve todo bien y se hiela.

Leche helada.—Cuézanse cuatro litros de leche fresca con dos yemas batidas; se cuece un poco de canela y se deslie en una libra de azúcar blanca; menéese sin descanso hasta que se espese y hierva; pásese por tamiz y se echa en la heladera.

Limonada.—Se deshace media libra de azúcar en dos litros de agua, y se exprime en ella el zumo de cuatro limones.

Para la naranjada se reemplaza el limon con naranja.

Bizcochos helados.—Son de una composicion fácil y delicada, de huevos, azúcar y perfumados de la fragancia que se quiera, y en vez de helarse en sorbetera, se les pone a helar en una caja de hoja de lata rodeada de hielo salado; estas cajas son cuadradas con un borde de dos pulgadas de altura para poner el hielo; varia su tamaño segun el número de bizcochos que ha de helarse, teniendo en su centro fondos movibles de hoja de lata para colocar los bizcochos; se ponen sobre cada fondo las cajitas próximas unas a otras; se pone despues esta caja en otra mayor llena de hielo, y a las dos horas debe estar helado. La composicion puede ser la siguiente:

| | |
|---------------------|----------------------|
| Bizcochos | Veinte y cinco. |
| Yemas de huevo..... | Seis. |
| Almíbar | Copa y media. |
| Agua..... | Tres partes de copa. |
| Leche..... | Un litro. |
| Vainilla..... | Una parte de copa. |

Aloja.—Se pone a hervir unos palos de culen y otros de guindo todos raspados con un poco de quinua; despues se saca del fuego, se le echa el azúcar que se quiera, se clarifica, se le da un hervorcito corto y se cuele. Cuando esté tibia se echa en un calabazo con pimienta de olor, clavo y canela y unos granitos de maiz tostado y se pone al sol hasta que adquiera un gusto picante. Se puede suplir la quinua por maiz.

Agua aloja.—Hágase el almíbar, regulando por cada libra de azúcar media cucharada de canela molida, seis clavos de olor y seis granos de pimienta; póngase al

fuego, y cuando se halle a medio punto, cuélese y désele hasta el punto de jarabe; se meté en una botella, se tapa bien, y se usa al siguiente dia.

JARABES.—FRUTAS EN AGUARDIENTE.

Jarabe de horchata.—Se toma una libra de almendras dulces, una onza de amargas, se echan en agua hirviendo, y se retiran del fuego cuando suelten los ollejos fácilmente; se ponen en agua fria a medida que se vayan pelando, déjense secar y se machacan en un mortero de piedra, añadiendo de cuando en cuando una cucharada de agua y azúcar en polvo. Despues de bien desleida la pasta se añade poco menos de un litro de agua, se pasa el todo por una servilleta, se cuece y clarifica una libra de azúcar; échese encima la leche de almendras, retírese al primer hervor, añádase una cucharada de agua de flor de naranja, déjese enfriar en la misma vasija y póngase en botellas.

Jarabe de grosellas.—Tó nese dos libras de grosellas encarnadas, que no estén enteramente maduras, una libra de buenas guindas y media de frambuesas; desháganse todas juntas; despues de quitado lo verde y huesos de las que los tengan, exprímase su jugo y déjese fermentar un dia; pásese despues por un tamiz hasta que esté perfectamente claro, pésese, añádanse dos libras de azúcar por cada una de jugo, hágase dar dos o tres hervores y póngase en botellas. Es conveniente no dejarlo enfriar en el mismo perol.

Duraznos en aguardiente.—Se escojen veinte duraznos sanos y que estén mui cerca de ser maduros; se les quita la pelusilla con un lienzo y se pican por todos lados hasta el hueso con un alfiler grueso. Se deslien

dos libras de azúcar en suficiente cantidad de agua, poniéndolas a cocer hasta que adquiriera la consistencia del almibar, y entónces se echan los duraznos; y revolviéndolos continuamente, se dejan cocer hasta que se ablanden un poco y cedan a la presión de los dedos. Se sacan y colocan en frascos, se aparta el almibar; luego que esté frío se echan las dos terceras partes de su peso de aguardiente de veinte y cinco grados. Se menea bien la mezcla y se cuela, se echa este licor en los frascos de los duraznos hasta cubrirlos, se tapa con un corcho, y encima un pergamino mojado, que se amarra al rededor.

Guindas en aguardiente.—Se escojen guindas grandes de las mejores, que sean frescas y sanas. Se les corta la mitad del palo y se echan en agua fría, de la cual se sacan, y echan en frascos llenos de aguardiente de buena calidad. En cada frasco se pone una muñeca de jénero de hilo con canela quebrantada y media o una docena de clavos de especia. Se tapan los frascos con un corcho y un pergamino y se dejan así por espacio de un mes. Al cabo de este tiempo se separan las guindas del aguardiente, el cual se mide y a cada litro se le echa de cinco a seis onzas de azúcar, que se deslie perfectamente. Se cuela, se echa en los frascos de las guindas y se tapa bien. Al cabo de dos meses se pueden ya comer.

Del mismo modo se preparan las frambuesas, grosellas, etc., etc. Las raíces que tienen el sabor muy azucarado se meten simplemente en aguardiente.

Para conservar en aguardiente las frutas del almibar se sacan y se escurren, y despues de haberlas colocado en frascos, se echa encima aguardiente de veinte y dos grados, el cual penetra en los poros de las

frutas y se incorpora con el azúcar. De este modo se forma un compuesto muy agradable, y las frutas conservadas en él pueden comerse al cabo de tres o cuatro meses.

COMPOSICION DE LICORES.

Los licores se preparan con aguardiente o espíritu de vino, azúcar y el aroma o zumo estraido de ciertas sustancias. Estas composiciones que se sacan por destilacion o por infusion, se usan interiormente y deben agradar a la vista y tener buen olor y sabor. Deben componerse con ingredientes escojidos cuidadosamente, teniendo presente que la calidad de los licores depende muchas veces del agua, y por lo mismo debe emplearse la de fuente pura y sin sabor extraño.

Las ratafias son licores preparados por infusion, para cuya composicion se saca la fragancia, la cualidad y el color de cualquiera fruta, esprimiendo el zumo de ella en el aguardiente, que la disuelve y se carga de todos sus principios.

Curazao o licor de cáscaras de naranja.—Déjense macerar al sol por espacio de quince dias en una botella bien tapada dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos litros de aguardiente comun, teniendo cuidado de menear la botella todos los dias. Pasado dicho tiempo, póngase al fuego y disuélvase una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándolo que se haga caramelo, y despues se echará en aguardiente saturado de esencia de cáscara de naranja.

De cuatro flores.—Tres litros de aguardiente bueno, dos litros de agua, cuatro onzas de espíritu de rosas, cuatro de espíritu de flor de naranja, onza y media de espíritu de jazmin, una de espíritu de resedá, y dos li-

bras y media de azúcar superior. Ratifíquese el aguardiente en el baño de maria, y en todo lo demas se procede como en el licor anterior.

Anisetes de Burdeos.—Aguardiente, cuatro litros; anis verde, tres onzas; anis seco dos onzas; cilantro, media onza; hinojo, media onza; agua dos litros, y azúcar tres libras. Despues de quebrantadas las semillas, se echan con el aguardiente sobre el baño de maria para sacar sobre dos litros de licor; no debe dejarse pasar la flema. El azúcar se deslie en el agua, se forma la mezcla, y se filtra y embotella como los anteriores.

Noyó.—Aguardiente, cuatro litros; almendras de damasco, media libra; almendras de ciruelas y guindas ágrias, cuatro onzas; agua, dos litros; agua de flor de naranja, cuatro onzas, y azúcar quebrantada, dos libras y media. Se ponen las almendras en el agua por veinticuatro horas para que aflojen la piel; se pelan, se quebrantan y se ponen en infusion en el aguardiente por quince dias, y despues se procede a la destilacion. Cuando se ha desleído perfectamente el azúcar en el agua destilada se añade la flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.

Perfecto amor.—Tres litros de aguardiente, una onza de cáscaras de toronja, dos de cáscara de limon, media docena de clavos, tres litros de agua destilada, azúcar quebrantada dos libras y media. Se ponen los primeros ingredientes a destilar para sacar dos litros de licor; se deslie el azúcar en el agua, poniéndola al fuego y luego que esté fria se hace la mezcla. Se tiñe con cochinilla y se filtra.

De apio.—Dos litros de aguardiente, media onza de

simiente de apio, un litro de agua y libra y cuarto de azúcar. Se destila el aguardiente con la simiente de apio; y se saca un litro de licor; se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

Todos los licores de simiente se hacen de este modo, guardando las mismas proporciones.

Pectoral.—Seis litros de aguardiente; cáscaras de cuatro naranjas agrias; canela fina quebrantada, dracma y media; macis, una dracma; agua destilada, cuatro litros; azúcar, dos libras. Se ponen en infusion en el aguardiente las cáscaras de naranja, la canela y el macis por espacio de ocho dias, y se filtra despues para sacar unos cuatro litros de licor; se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

Crema de ajeno.—Tómese cuatro litros de aguardiente, media libra de cogollos de ajeno frescos, cáscaras de dos limones o naranjas, dos litros de agua y tres libras de azúcar. Se destila el aguardiente con el ajeno y las cáscaras para sacar dos litros de licor; se deslie el azúcar en agua puesta al fuego, y cuando está ya a punto de cocer se forma la mezcla, se filtra y se guarda en botellas.

Los licores que llaman cremas han de ser mas crasos que los anteriores, porque se les echa mas azúcar, la cual se pone a calentar hasta que vaya a cocer. Los que llaman aceites deben tener una consistencia parecida a la del aceite de olivo, cuya propiedad se logra del mismo modo.

Anisete.—Se pondrán en infusion en seis litros de aguardiente un cuarto de libra de anis verde, la cáscara de un limon y un poco de canela; déjense en esta infusion un mes, cuélese, añádase tres litros de agua y libra

y media de azúcar clarificada; filtrese y póngase en botellas.

Ratafia de cuatro frutas.—Tómese diez y seis libras de guindas bien maduras, cuatro de frambuesas y ocho de grosellas. Se quitan los palos a las guindas y se exprime el zumo con las demas frutas, y para cada litro de licor se esprimen en él tres onzas de azúcar. Se rectifica tanta cantidad de aguardiente como hai de zumo de las frutas, añadiendo una dracma de macis y dos de clavos; se hace la mezcla, se deja reposar el licor, se decanta, se embotella y se tapa bien.

De frambuesas.—Zumo de frambuesas, un litro; zumo de guindas agrias, medio litro; aguardiente rectificado dos litros; azúcar, una libra. Se deslie el azúcar en el zumo de las frutas, se le añade despues el aguardiente y se deja reposar la mezcla. Cuando esté el licor perfectamente claro se decanta y conserva en botellas bien tapadas.

Agua de Seltz.—Esta agua, de la que se hace un gran uso de algunos años a esta parte, facilita la digestion y da a los vinos y almíbares un gusto mui agradable.

Llénese una botella de agua hasta el cuello, la que se tapará con un tapon que cierre herméticamente; antes se echará en el agua una dracma de ácido tártrico y otra de bicarbonato de soda; tápese al instante de echar los ingredientes y átese el tapon con una cuerda. Al cuarto de hora ya se puede beber; también se puede tomar echándola una cucharada de jarabe de grosella u otro cualquiera, y entónces toma un gusto parecido al vino de Champagne.

ORDEN

PARA PREPARAR, SERVIR Y DISPONER UNA COMIDA A LA FRANCESA.

Aunque la dueña de casa chilena tiene bien sentada su reputacion en todo lo que concierne al buen gusto y elegancia en el servicio y disposicion de una comida, creemos indispensable acompañar al presente manual algunas indicaciones sobre el modo de servir una mesa llamado *a la francesa*, que es sin duda alguna, el que mas se presta al lujo y lucimiento.

Vamos a describir el servicio moderno tal como está adoptado en la mayor parte de las casas de rango; añadiendo que *el que puede lo más puede lo menos*, lo que quiere decir *que cada uno tome lo que guste de cuanto vamos a manifestar*.

Se cubre la mesa de numerosos y ricos adornos de cristales, porcelanas y aun de bronce dorado. Todo esto brilla entre las flores naturales, en particular cuando la estacion permite añadir el resplandor de las luces, lo que sucede casi siempre, pues las comidas de convite empiezan tarde.

Un canastillo de flores o frutas adorna el centro de la mesa; este canastillo puede ser de una materia simple, o tambien puede emplearse la porcelana o el bronce dorado. Al mismo tiempo se colocan los principales platos de postre.

El artículo mas importante es la mesa, debiéndose evitar la complicacion de piés, que incomodarian mucho, sobre todo a las señoras. Estos piés, bajo una tabla que no debe tener menos de seis piés, pueden colocarse de

modo que no lleguen al sitio que deben ocupar las rodillas.

Otra mesa de cuatro piés sobre uno y medio de ancho para colocar los objetos del servicio y para trinchar. Si el número de convidados fuese crecido, tal como cuarenta o cincuenta, se necesitarán dos mesas colocadas en cada ángulo opuesto del comedor.

Sobre esta mesa se encontrará:

1.º Un calentador de hierro bronceado, con espíritu de vino, tapado con una plancha de hierro para poner la fuente, en la que se colocan los pedazos a medida que se trinchan.

2.º Los cucharones para sopas y otros y los cuchillos de trinchar.

3.º La lista de los platos de la comida, escritos mui visiblemente para que los sirvientes puedan ver el nombre del plato que van a ofrecer. Esta misma lista puede figurar en el servicio, escribiendo el nombre de los manjares en el sitio mismo que deben ocupar en la mesa, de modo que no quede ninguna duda respecto a su colocacion. Si la comida es de tres servicios, se puede hacer una lista para cada uno de ellos.

Segun el tamaño de la mesa, será acompañada de uno o dos *aparadores*. Estos, que tienen dos y tres órdenes de tablas, deben colocarse, en lo que sea posible, enfrente de los costados de la mesa, para que los objetos del servicio puedan alcanzarse mas pronto por los sirvientes, haciéndoles dar menos pasos.

NOTA APROXIMADA DEL MATERIAL PARA UNA COMIDA DE QUINCE A VEINTE PERSONAS.

Seis platos por persona, comprendidas las entradas intermedias, y un plato soperero.

Pueden ponerse menos; pero entonces hai que lavarlos y reemplazarlos con prontitud.

Calentadores para los cuatro platos de entrada o de intermedios, y dos ovalados para los primeros platos o asados.

Fuentes redondas, cuatro.

— de primeros platos, ovaladas, dos.

— de intermedios, cuatro.

— de asados, ovaladas, dos.

Saleros, uno para cada dos o tres convidados. Estos saleros, gemelos, son mui pequeños y divididos en dos para sal y pimienta.

Conchas de rabaneras, ocho.

Porta-cuchillos de cristal, un par por persona

Porta-mondadientes, cuatro.

Si se sirven sorbetes o ponche helado, es preciso una copa de sorbete para cada persona.

PARA EL POSTRE

Platos para cada convidado, tres.

Platos adornados o compoteras para compotas, frutas en dulce, dulces, etc., ocho.

Fuentes pirámides de dos o tres pisos, dos o cuatro.

Canastillos para el medio de la mesa, de flores, uno.

Canastillos de frutas para figurar con los platos adornados, dos o cuatro.

Compoteras cubiertas de cristal para jaleas o frutas en almibar, dos.

Platos de cosas menudas de pasteleria, cuatro al menos.

Los platos de adornos de varios cuerpos, que algunos llaman *jirándulas*, son de dos y algunas veces de tres. Estos han reemplazado los antiguos *tambores* y los ramilletes de carton con que se adornaban las mesas.

Botellas para agua y vino comun, una para cada dos convidados, y dos o tres para mudar.

Vasos: para cada persona, uno para el vino comun o el agua, una copa grande para vino de Burdeos, una copa chica para el de Jerez, otra para el de Champagne y otra para vino de Málaga, en las casas en que se usan todos estos vinos.

Enjuagatorios de cristal de cualquier color, uno para cada persona. Los de color oscuro son los mas distinguidos.

Los vasos para vinos de licor, para postre, no se ponen sobre la mesa. Deben contarse uno para cada convidado.

En cuanto a los cubiertos, es preciso, por lo menos, en particular si se muda a cada plato:

Cucharones y cucharas para servir, tres docenas.

Tenedores, seis docenas.

Cuchillos, seis docenas.

Cubiertos chicos para los intermedios, dos docenas.

Idem para los postres, dos docenas.

Ya no se usa colocar las vinagreras sobre la mesa. La mostaza se presenta con los platos que exigen este condimento.

Los mejores servicios de mesa son, para muchas personas, aquellos en que el cristal se une solo con la porcelana.

Los adornos, tales como canastillos u otros vasos para flores o frutas, son de porcelana; los mas ricos son de plata o bronce dorado.

Recomendamos especialmente el que la vajilla sea en todo igual, evitando el mezclar la blanca o lisa con la dorada y pintada.

Explicaremos ahora el servicio a la francesa de que vamos tratando.

La sopa se distribuye en los platos, en la mesa de servicio o aparador. Sopera no se pone ya sobre la mesa. El plato que ocupa el lugar de ésta se llama plato principal.

A los dos extremos de la mesa se colocan dos calentadores, sobre los que se ponen las entradas, que se reemplazan despues con los intermedios, y en fin, al postre con los platos de adorno.

Las dos compoteras cubiertas de cristal para almíbares o frutas en aguardiente se colocan a los lados del plato principal que reemplaza a la sopera.

A los lados de los calentadores y mas al centro se ponen cuatro compoteras, dos de compotas y dos de frutas; entre éstas y las dos primeras compoteras, las cuatro conchitas, las que al postre se suplirán con las cuatro de cosas menudas de pasteleria.

Cuatro candelabros de tres velas deben alumbrar la mesa; este artículo puede moderarse segun el material de la casa.

No deben servirse mas que tres platos por cada doce convidados. Algunos manjares mas lijeros podrán presentarse como *extra* o *platos volantes*, como diremos mas adelante.

En el lugar de las dos primeras compoteras puede ponerse un plato de pasteleria y una ensalada, que quedarán para figurar con los intermedios.

MODO DE PONER LA MESA.—COMIDA.—ENTRADAS.

Dos o tres horas antes de sentarse a la mesa, el mayordomo o ama de gobierno empezará los preparativos en el comedor. Para una mesa de veinte a treinta cubiertos necesita tener dos ayudantes, mas uno cuyo destino sea ir y venir del comedor a la cocina.

Se guarnecen los aparadores y las consolas, si las hai, con los objetos siguientes:

Los platos de postre hechos de antemano y que no deben colocarse en la mesa sino al quitar los calentadores.

Los platos para toda la comida, volviendo a traer los que se llevan a lavar a medida que se necesitan. Se cuida de tenerlos frios para los manjares frios, en particular para las jaletinas, y calientes para los demas.

Los platos para los postres, colocando en cada uno su cubierto de postres, dos cuchillos comunes o de plata, una servilleta pequeña y un panecillo pequeño tambien para postres. Estos platos se colocan unos encima de otros sobre su borde.

Los vinos finos con sus rótulos. Se destapan las botellas que hayan de gastarse, y el tapon se coloca en la entrada de su boca.

Los servicios de plata, si los hai, para mudar durante todo el servicio y que se harán lavar y volver a traer al momento, principalmente en las casas en que a cada plato se muda de cubierto, o al menos despues de los pescados.

Algunas botellas de agua, vino comun y algunos vasos para mudar, para no tener que esperar a que se vacien completamente los de la mesa.

Se adornan los aparadores con todos los objetos de mesa que se tengan, sean de porcelana o plata, y que ya no se usa ponerlos en la mesa, tales como soperas, ricas vinagreras y objetos de curiosidad análogos al servicio.

COLOCACION DE LAS FRUTAS EN LOS PLATOS DE POSTRE.

En la estacion a propósito se cubren los platos con hojas verdes, y encima se colocan las frutas.

Entre cada capa de fruta se intercalan tambien hojas que las separan, lo que forma una liga entre ellas y consolida la pirámide, que se levanta con cuidado, de modo que se coloquen nueve frutas bastante grandes.

Cuando se adornan con musgo, cada pera debe colocarse de modo que no se vea ni su rabo ni su ojo, escepto la última de arriba. Jeneralmente se usan las hojas de parra; siendo tambien mui apropósito las de malvas y otras flexibles, siempre que sean bastante anchas.

En invierno se encuentran aun en los jardines buenas hojas en los árboles verdes. Las estufas e invernáculos las suministran tambien; pero no deben usarse hojas de olores fuertes, porque podrian no gustar a todos.

Tambien se emplean hojas artificiales.

Si hubiese precision de usar compoteras para colocar las frutas, se llenarán de musgo hasta el nivel del borde de su copa.

Se adornan en la estacion los canastillos de frutas con ramitos de violeta y otras florecitas pequeñas, que se reparten a las señoras al terminar la comida.

La mesa debe cubrirse con un tapete para evitar el ruido de los choques. Sobre este irá el mantel, el cual debe bajar unas seis pulgadas del tablero de la mesa. Deberá evitarse el que el mantel y servilleta sean de telas fuertes, porque son ásperas y mui duras para manejarlas.

Se ha renunciado ya al uso de los mantelillos desde que se ha adoptado el del cepillo para limpiar la mesa despues de los intermedios.

Se coloca en medio de la mesa la canastilla que ha de contener las flores, lo mismo que las de los extremos, si se ponen varias.

Estas canastillas, de porcelana o bronce dorado, tienen un suelo postizo, que se llena de tierra mojada,

en la que se clavan los rabos de las flores. Estas no deben colocarse sino un momento antes de sentarse a la mesa para que tengan toda su frescura y vista.

Si se hace uso de la comida de tres servicios y que los manjares sean numerosos, el modo de colocarlos sobre la mesa exigirá inteligencia y combinacion. Deberán ponerse en el aparador por el orden exacto en que se han de servir. Se traerán los platos por el orden necesario para que se sucedan en un mismo lado de la mesa, evitando las idas y venidas al rededor para colocarlos.

Se colocan los calentadores para los platos principales, entradas e intermedios. Hoi dia se calientan por medio de velas aparentes, que se pueden apagar y encender segun que los platos que se ponen sobre aquellos estén calientes o frios.

Colocados los platos, botellas, saleros, rabaneras y vasos, se ponen los cubiertos de plata, el tenedor a la izquierda, cerca del borde del plato, la cuchara a la derecha, el cuchillo debajo del borde del plato, el porta-cuchillo a la punta del cuchillo y de la cuchara.

Se pone una cucharilla redonda sobre cada salero.

SERVICIO DE LOS VINOS.

Los vinos de Burdeos se colocan algunas horas antes en un sitio caliente para que adquieran un suave calor, que desarrolla su aroma. Muchos bordeleses los ponen en un baño de maria tibio.

Los vinos fuertes, asi como los de licor, exigen el mismo cuidado.

Los de Jerez, por el contrario, requieren el que se sirvan frescos, sin ponerlos en nieve.

Solo el Champagne y los vinos comunes pueden refrescarse en la nieve.

En verano se refresca el vino comun poniendo las botellas en un cubo de agua de pozo, en la que se pueden echar algunos pedazos de hielo.

Ya que hemos hablado de los cuidados que hai que tener con los vinos, indicaremos el órden de su uso durante la comida.

Despues de la sopa, Madera y Jerez seco.

Con el plato principal de pescado, los vinos blancos, que son tambien para las ostras.

Con el plato principal de carne, Burdeos y vinos tintos.

Vino comun para beberlo con el agua.

Curso del primer servicio. Desde la primera entrada Champagne enfriado, vinos de Málaga y Burdeos.

Entre los dos servicios. Madera, Jerez, o bien, segun el uso de la casa, ponche a la romana, que puede reemplazarse con sorbetes de ron.

Con el asado. Burdeos, Champagne enfriado.

Curso del segundo servicio. Vinos tintos de Burdeos, Priorato, Oporto, Vinos blancos escojidos.

Para los postres. Moscatel, Málaga, Alicante, Jerez y Pajarete.

Regla jeneral.—En invierno se usarán los vinos fuertes y espirituosos; en estío los vinos lijeros y claros.

No está ya en uso el marcar el puesto de cada convidado por medio de tarjetas. El dueño de la casa invita a las personas que deben sentarse a su lado; la señora por su parte hace lo mismo, y los que quedan escojen el sitio que mejor les parece.

Terminados, pues, los preparativos del servicio en el comedor, y colocados en sus puestos los convidados, se ponen las sopas sobre el aparador, repartiéndolas el mayordomo y pasándolas a las personas los criados, que deben anunciarlo al presentarlas.

Siempre deben presentarse los platos por la izquierda para que las personas se sirvan con la derecha.

Se empieza a presentar los platos por la señora que esté a la derecha del amo de casa, de modo que dando la vuelta, éste sea servido el último.

Se hace circular el vino de Madera mientras el dueño de la casa trincha el primer plato principal, el pescado, y se sirve el vino blanco.

Se sirve en seguida el segundo plato principal, si no debe quedar entero para figurar con los intermedios.

Se pasan los vinos que se tengan y que dejamos indicados, y este cuidado se tendrá durante toda la comida.

Las conchas y rabaneras se pasan en los intervalos. Como están sobre la mesa, los convidados se sirven muchas veces ellos mismos.

Se sirven las entradas, que deben venir por su orden: pescado, carnes, aves, caza. Las entradas frías se sirven siempre después de las calientes.

Si hai odubres calientes (los que ya no figuran sobre la mesa), se hacen circular como *extra* o *platos volantes* a medida que vienen de la cocina y en los intervalos de las entradas.

Para los platos principales y entradas que se sirven con una salsa aparte, se pone ésta sobre el aparador, y se circula al tiempo que se sirve el plato a que corresponde.

Concluidos los platos principales y entradas, se ha llegado al intermedio del primero al segundo servicio.

Entonces se sirven los vinos Jerez o Madera, y el ponche helado o los sorbetes.

INTERMEDIOS.

Solo se quitan de la mesa los platos principales y las entradas, que se reemplazan con los asados e interme-

dios. Si se han de servir intermedios de jaletinas o solas éstas, se colocarán sobre los calentadores; pero se tendrá cuidado de apagar las luces que los calientan.

Lo mismo que se hace con los principales y las entradas se practica con los intermedios y asados, siguiendo el orden de su naturaleza, y no tocando a los intermedios dulces hasta que se hayan concluido los otros.

Si hai dos asados, se empieza por el mas grande, y en jeneral por las aves antes que la caza. Las piezas grandes de pasteleria vienen despues de los asados.

Habiendo varios platos de legumbres, deben alternarse con las otras para no dar dos de aquellos seguidos.

La ensalada debe seguir al asado frio (jamon, pastel); si no, al caliente.

Hé aquí un orden mas detallado: carnes asadas, aves o caza, ensaladas, espárragos o porotitos verdes, pescados (salmon frio, trucha) o pastel, alcachofas u otras legumbres; las de salsa blanca siempre antes que las que estén con caldo u otro aderezo.

POSTRE.

Terminados los últimos intermedios, se quita la plata, cuchillos y porta-cuchillos, saleros, rabaneras y otras conchas. Se dejan todos los vasos, las botellas de agua y vino, y se limpia la mesa con un cepillo.

Se colocan los platos de postres guarnecidos y preparados como queda dicho.

Se quitan los platos de los asados y los calentadores, reemplazándolos con las piezas de postres que se han preparado a este efecto. Este suplemento obligará a separar o avanzar algunos de los platos de postres colocados desde el principio para formar simetria, lo que se hace pronto y fácilmente.

Primero se pasan los quesos salados y fuertes; las castañas asadas bajo una servilleta, seguidas de los dulces en almíbar. Al mismo tiempo se ofrecen el Burdeos y el Champagne.

Luego se pasa a las frutas verdes, compotas, menudencias de pastelería, dulces escarchados con los vinos de licor, preparados en el aparador y presentados, como hemos dicho, en platillos, si no se sirven en los vasos para el Madera, que están sobre la mesa.

En seguida vienen los quesos helados, que jamás se servirán de otro modo que sobre servilletas dobladas, sea que se presenten a la mesa, sea en platos volantes. Estos helados deben tomarse mientras la digestión está en plena actividad; de otro modo la impedirían el obrar.

Por último, los *enjuagatorios* o *lavabos* se pondrán sobre la mesa uno a cada persona.

Cafè.

Antes de la comida deben haberse preparado las bandejas que han de contener las tazas de café, la azucarera, la lechera con leche fría o caliente al baño de María, según la costumbre de la casa. En la misma bandeja no se olvidará el poner una cafeterita con agua caliente *muy pura* para las personas que encuentren muy cargado el café. Cada cucharita se pone al lado derecho del platillo. Durante la comida se lleva esta bandeja y se coloca en la mesa de la antesala.

Al mismo tiempo que el café se sirven los licores, tales como crema de rosa, menta, noyó y demás licores suaves para las señoras, y el coñac, para los caballeros.

ARTE DE TRINCHAR Y DE SERVIR.

Este capitulito, que a muchos parecerá supérfluo, no deja de tener una importancia verdadera. Diganlo, sino, los jóvenes y aun ciertos dueños de casa, que vemos con frecuencia en las tertulias o banquetes de familia, no saber cómo desempeñarse desembarazadamente cuando les toca trinchar una pieza o servir algún plato.

Debe procurar, el que se encargue de trinchar, colocarse en el sitio mas apropósito para poder servir con desembarazo al número de personas que haya. Si hubiese muchos convidados, puede servir y trinchar uno para cada seis, para que no haya confusion y las viandas no se tomen frias.

Para trinchar bien y con limpieza es necesario un tenedor o trinchante de tres puntas, grueso y de consistencia, y un gran cuchillo ancho y bien afilado. Despues de haber sacado la pieza que se ha de trinchar fuera de la fuente en que se ha servido, para no derramar la salsa que la acompaña, debe el trinchador, sentado o en pié, segun lo exija el caso, proceder con destreza, prontitud y aseo.

El orden de servir los platos y bebidas debe ser primeramente a las señoras, principiando por la de la casa, luego a los caballeros, segun su jerarquía o dignidad, y en igualdad de circunstancias, a los mayores en edad.

Si hubiese dos o tres clases de sopas, lo advertirá para que pida cada uno la que guste. Cuando alguno

de los convidados haya concluido de comer una sopa, podrá invitarle a que tome mas de la misma o coma de otra. Esta invitacion deberá hacerla en todos los demas platos, sin insistir muchas veces a que lo verifique, y con mayor razon debe evitarlo en toda clase de bebidas.

Procurará hacer la reparticion de los manjares de modo que nunca falte y siempre sobre, y si la comida no fuese por demás abundante, deberá hacer un cálculo prudente de lo que pueda poner a cada convidado, sin que por esto entienda, en el caso contrario, que debe hacer platos como si sirviese a personas hambrientas.

El cucharon, cuchillo o trinchante lo dejará descansar en el plato comun tan pronto como acabe de servir, y nunca sobre los manteles ni menos tenerlo en la mano.

Debe procurar tambien no servir plato con cuchara, tenedor o cuchillo que haya tocado a otro guiso, dando cada vez platos limpios siempre que haya de servir.

La cabeza de ternera tiene como trozos mas delicados los ojos, las orejas, las quijadas, los sesos y la lengua. Debe venir a la mesa con los huesos del cráneo levantados para que se puedan sacar bien los sesos, los que se sirven en cuchara sobre los demas trozos que se vayan repartiendo.

La lengua se debe cortar al traves en pedazos delgados, y debe cuidarse en servirla caliente, pues fria pierde mucho de su mérito.

Cuarto de ternera.—Se debe apartar el riñon, y despues se van dividiendo por entre costilla y costilla, buscando las coyunturas del espinazo, y para que la diseccion sea mas fácil, es bueno dar un corte con cuchillo fuerte en las coyunturas de sus huesos: despues

se parte el riñon en pequeños trozos y se echa en el plato para que se sirvan los que gusten.

Pierna de carnero.—Se principia por sujetarla con el trinchante, se hace con el cuchillo una incision profunda hasta el hueso un poco al traves y por la parte mas delgada, despues se van partiendo trozos, y cuando estén los que se deseen se tira otro corte horizontal por debajo; vuelta del otro lado, se hace la misma operacion, cuidando de rociarla con una cucharada de salsa antes de servirla.

Espalda de carnero.—La manera de dividir este trozo es casi siempre sacando chuletas; sin embargo, en las mesas de mas cumplimiento se saca el filete grueso, que está en la parte exterior de las costillas, y se corta al traves en trozos; debe tenerse presente que las tajadas mas delicadas son las que mas adheridas están a los huesos, y con ellas se deben hacer los presentes a las señoras.

Cordero.—Se trincha lo mismo que el carnero, cuidando de no quitarle su pellejo tostado, que es sumamente gustoso y mui apetecido de los gastrónomos.

Cerdo.—La cabeza del lechon debe cortarse lo mas pronto posible; a su diseccion debe acompañar siempre el tenedor con el cuchillo. Se principia partiendo los pedazos de pellejo, cuidando de que ellos tengan alguna carne adherida, aunque no mucha, pues es carne insípida y poco agradable.

El marranillo de leche, al fin del estío, ofrece un plato recomendable; pero apenas llega a la mesa, es preciso proceder a su diseccion, porque de enfriarse pierde su mérito.

Jamon.—Esta parte del cerdo ofrece uno de los platos mas distinguidos; jeneralmente se sirve frio. Se corta perpendicularmente en lonjas delgadas, sujetándolo con el trinchante, y despues se da otro corte horizontal por abajo para separarlas.

Conejo y liebre.—Se sirven enteros. Clavado el trinchante en uno de los cuartos delanteros, se hacen dos incisiones a lo largo del lomo, se levanta éste y se despega de los huesos del espinazo y se corta en tajadas pequeñas; despues se despegan los magros de la pierna, y desprendida la cola y su circunferencia, sirve como plato de atencion.

Pavo y gallinas.—Se empieza cortando el ala derecha y sucesivamente los cuatro miembros, sujetando bien con el trinchante, e introduciendo el cuchillo hasta partir las coyunturas; de este modo queda el lomo, con poco que se profundice, casi vuelto, y entónces es fácil el dividirlo pasando el cuchillo horizontalmente. La pechuga se divide tirando un corte por el medio, y desprendiéndola de los huesos, se corta en pequeños trozos, teniendo cuidado, al servirla, de que éstos vayan bien desprendidos, y se hace circular; debe cortarse pronto para que conserve su calor.

Pato y ganso.—En las mesas de convite no debe cortarse la carne de sus piernas, ni menos la de los alones; deben hacerse dos incisiones a lo largo de la pechuga, y de ésta sacar los trozos, procurando salgan delgados, porque de este modo tienen mas gusto.

Pichones y perdices.—Los dos platos mas distinguidos de volateria. Se dividen en cuatro partes iguales, y por consiguiente a cada una va adherida un alon o pierna; los trozos que llevan ésta son los primeros que

deben servirse a las personas que se quiera obsequiar; la perdiz no guarda esta regla, y es preferible siempre, como trozo mas distinguido, la parte que lleva alon.

Pescados de mar y de agua dulce.—En la mayor parte de los pescados que se sirven en las mesas debe emplearse para su division la llana de plata, especie de cuchillo ancho y delgado sin corte que tiene en la superficie algunos calados para escurrir la salsa; los cuchillos de acero son perjudiciales y al mismo tiempo destrozan los mejores trozos si está algo tierno o es delicado.

Trucha.—Una trucha grande y asalmonada es uno de los platos mas esquisitos que se pueden presentar. Se trincha tirando una línea a lo largo entre su cabeza y cola, y otras trasversales que se van dividiendo en trozos. Su vientre es parte mas distinguida para ofrecerse.

Carpa.—La carpa ocupa el primer rango entre los pescados de agua dulce. Se principia por separar la cabeza, que es un trozo favorito y que debe ser ofrecido a la persona mas considerada; se levanta el pellejo que la cubre, y tirando una línea recta como en los demas pescados, se hacen otras trasversales, repartiendo los trozos que resulten entre línea y línea a los convidados. Los trozos de la parte del lomo son los mas apreciados.

Los demas pescados se trinchan y dividen segun las reglas que dejamos apuntadas.

Pastas.—Las tortas, timbales, empanadas y otras pastas grandes rellenas, se sacan a la mesa con la tapa sobrepuesta; si estuviese pegada, se le da un corte al rededor y se levanta, poniéndola en otro plato; se sir-

ve del relleno, añadiendo un pedazo de pasta; si el relleno fuese de piezas enteras, como tórtolas, pajaritos, etc., se trinchan en un plato y se sirven del modo dicho. Siendo pastas menudas, se sirven sin partir; si son medianas, en pedazos chicos a lo largo y ancho, o desde el medio a la circunferencia.

FIN DE LA SEGUNDA PARTE.

ÍNDICE JENERAL

DEL

MANUAL DE CONFITERIA, PASTELERIA, ETC.

I.

PASTELERIA.—REPOSTERIA.

| | Pájs. | | Pájs. |
|-------------------------------|-------|--|-------|
| ADVERTENCIA | 3 | Soplillos.—Buñuelos.—Panecillos.—Roscas. | |
| Pastas.—Tortas.—Pasteles. | | | |
| Pasta turrada de almendras... | 9 | Soplillos de rosa..... | 14 |
| Almendrado..... | 9 | Id. de arroz..... | 14 |
| Pastel de almendras..... | 10 | Id. de papas..... | 14 |
| Torrijas de sorpresa..... | 10 | Id. de chocolate..... | 14 |
| Id. con frutas..... | 11 | Buñuelos caseros..... | 15 |
| Id. con arroz..... | 11 | Id. con frutas..... | 15 |
| Torta de almendras..... | 11 | Id. de harina de maiz.. | 15 |
| Tarta..... | 11 | Id. de arroz..... | 16 |
| Torta o brioche frances..... | 12 | Pan de municion..... | 16 |
| Id. de chuño..... | 12 | Suspiros de monja..... | 16 |
| Id. a' emana..... | 12 | Pan de damas..... | 17 |
| Id. de sémola..... | 12 | Pan de la vida..... | 17 |
| Pastelitos de crema..... | 13 | Panecillos o soplados..... | 18 |
| Id. de damas..... | 13 | Pan perdido..... | 18 |
| Id. a la turca..... | 13 | Tostadas..... | 18 |

| | Págs. | | Págs. |
|-------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| Hojaldrados..... | 18 | Alfajores de huevo..... | 27 |
| Rosquitas de huevo..... | 19 | Id. de grasa..... | 27 |
| Id. a la francesa..... | 19 | Id. de almendra..... | 28 |
| Id. de masa blanda..... | 19 | Betun para alfajores..... | 28 |
| Roscas de yemas..... | 19 | Conserva para id..... | 28 |
| Id. de agua..... | 19 | | |
| Rosquitas..... | 20 | Cremas.—Leches.—Flanes. | |
| Rosquetes..... | 20 | Cremas..... | 28 |
| Bollitos..... | 20 | Crema de chocolate..... | 29 |
| Id. pasados por almíbar.. | 20 | Id. de café..... | 29 |
| | | Id. asada..... | 29 |
| Galletas. | | Id. de fresas o grosellas... | 29 |
| Galletas de leche..... | 21 | Id. de vino..... | 29 |
| Id. de jengibre..... | 21 | Id. de flor de naranja al li- | |
| Id. de vino..... | 21 | mon o a la vainilla. | 29 |
| Id. duras..... | 21 | Id. báquica..... | 30 |
| Id. de membrillo..... | 21 | Id. con huevo..... | 30 |
| Id. imitacion de las de | | Observaciones..... | 30 |
| chuño..... | 22 | Leche con vainilla..... | 30 |
| Galletitas..... | 22 | Id. borracha..... | 30 |
| Id. de huevo..... | 22 | Id. asada..... | 30 |
| Galletas de mantequilla..... | 22 | Id. dorada..... | 31 |
| Id. blandas..... | 22 | Id. en pocillo..... | 31 |
| Id. de yemas..... | 23 | Id. en natilla..... | 31 |
| Paciencias..... | 23 | Torta de leche..... | 31 |
| Piales..... | 23 | Natillas..... | 31 |
| | | Id. al blanco..... | 32 |
| Bizcochos.—Alfajores. | | Huevos de nieve..... | 32 |
| Bizcochos..... | 23 | Tostadas de huevo..... | 32 |
| Id. de Reims..... | 24 | Ques bávaro a la vainilla.. | 32 |
| Id. de mantequilla..... | 24 | Arroz con leche..... | 33 |
| Id. de chocolate..... | 24 | Flan de leche..... | 33 |
| Id. de almendra..... | 24 | Id. blanco y amarillo..... | 34 |
| Bizcochitos de almendras..... | 25 | Id. de chocolate... .. | 34 |
| Bizcochos borrachos..... | 25 | | |
| Otros..... | 25 | Budines. | |
| Bizcochitos de leche..... | 26 | Budin de vainilla..... | 34 |
| Id. de huevo..... | 26 | Id. de espuma..... | 35 |
| Id. de vino..... | 26 | Id. de camote..... | 35 |
| Bizcochuelo cocido..... | 26 | Id. a la inglesa..... | 35 |
| Id. en cajitas..... | 26 | Id. de arroz..... | 35 |
| Id. blanco..... | 27 | Salsa de vino para budines.. | 36 |
| Otro..... | 7 | Id. de espuma para id..... | 36 |

| | Pájs. | | Pájs. |
|-------------------------------------|-------|--------------------------------|-----------|
| Jaleas.—Jaletinas.—Compotas. | | Compota de damasco..... | 40 |
| Mermeladas. | | Id. de membrillos..... | 40 |
| Jalea de manzanas | 36 | Manzanas amerengadas..... | 40 |
| Id. de grosellas..... | 37 | Id. con arroz..... | 40 |
| Jaletina de manzanas..... | 37 | Mermelada o conserva de mem- | |
| Id. de uvas..... | 37 | brillos..... | 41 |
| Id. de almendra..... | 37 | De ciruelas..... | 41 |
| Id. de leche..... | 38 | De cerezas..... | 41 |
| Id. de vino..... | 38 | Observaciones..... | 42 |
| Id. de papas..... | 38 | | |
| Compotas..... | 38 | Mazapanes—Panqueques. | |
| Compota de manzanas | 38 | Mazapan | 42 |
| Id. de id. a la Portu- | | Id. de fresas..... | 42 |
| guesa | 39 | Id. de dulces..... | 43 |
| Id. blanca de peras..... | 39 | Id. de chocolate..... | 43 |
| Id. roja de peras..... | 39 | Panqueques..... | 43 |
| Id. de cerezas..... | 39 | Id. de claras..... | 43 |
| Id. de fresas, frutillas y | | Id. d' yemas..... | 43 |
| frambuesas..... | 39 | Id. de almendras..... | 43 |
| Id. de ciruelas | 40 | Id. de soda..... | 44 |

II.

CONFITERIA. —BOTILLERIA.

| | | | |
|-------------------------------|----|------------------------------|----|
| Dulces en almibar. | | Dulce de guindas..... | 48 |
| Método para hacer el almibar, | | Id. de membrillos..... | 48 |
| clarificarlo y darle sus pun- | | Id. de cabello..... | 48 |
| tos..... | 44 | Id. de daraznitos..... | 48 |
| Diferentes puntos del almi- | | Id. de limoncitos..... | 49 |
| bar..... | 45 | Id. de frutillas..... | 49 |
| Clarificacion del azúcar..... | 45 | Id. de ciruelas..... | 49 |
| Id. de la miel para reempla- | | Id. de id. de la reina Clau- | |
| zar el azúcar..... | 45 | dia..... | 50 |
| Dulce de piña..... | 46 | Id. de uvas..... | 50 |
| Id. de naranjas | 46 | Frutas bañadas o en almibar. | 50 |
| Id. de acallote..... | 46 | Dulce de cidras, zamboas o | |
| Id. de camotes..... | 46 | limas..... | 51 |
| Camotillos..... | 46 | Id. de cascos de sandia y | |
| Dulce de grosella..... | 47 | de melon..... | 51 |
| Id. de peras..... | 47 | Id. de Indias..... | 51 |
| Id. de manzanas..... | 47 | Manera de cubrir los tarros | |
| | | de dulce..... | 52 |

| | Pájs. | | Pájs. |
|--|-----------|--------------------------------------|-----------|
| Dulces secos, confitados, bañados, etc. | | Caramelos de café..... | 61 |
| | | Id. de chocolate..... | 61 |
| Almendras o avellanas garapiñadas..... | 52 | Ponches.—Helados.—Sorbetes. | |
| Id. confitadas..... | 52 | Ponche de té..... | 61 |
| Orejones confitados..... | 53 | Id. a la Romana..... | 62 |
| Castañas bañadas..... | 53 | Id. de té verde..... | 62 |
| Id. confitadas..... | 53 | Id. de leche..... | 62 |
| Nueces confitadas..... | 54 | Id. de huevos..... | 63 |
| Naranjas garapiñadas..... | 54 | Helados..... | 63 |
| Peras confitadas..... | 54 | Id. de duraznos..... | 63 |
| Cajitas de almendra..... | 54 | Id. de crema de vainilla..... | 63 |
| Id. amarillas..... | 55 | Id. de café..... | 63 |
| Almendrados..... | 55 | Id. de chocolate..... | 64 |
| Turrón de almendra..... | 55 | Id. de canela..... | 64 |
| Id. duro para adornar fuentes..... | 55 | Id. de naranja..... | 64 |
| Cocadas..... | 55 | Id. de fresas..... | 64 |
| Pasta de coco..... | 56 | Id. de frutillas..... | 65 |
| Conserva de cuatro frutas..... | 56 | Id. de grosellas..... | 65 |
| Majarrete criollo..... | 56 | Id. de cerezas..... | 65 |
| Id. dominicano..... | 56 | Id. de nueces..... | 65 |
| Mostachones..... | 57 | Id. de almendras..... | 65 |
| Id. de huevo..... | 57 | Id. de vainilla..... | 66 |
| Yemas en dulce..... | 57 | Id. de piña..... | 66 |
| Id. acarameladas..... | 57 | Id. de bocado..... | 66 |
| Macarrones dulces..... | 57 | Id. de franbuesas..... | 66 |
| Id. de miel..... | 58 | Id. de flor de naranja..... | 67 |
| Huevos chimbos..... | 58 | Id. de marrasquino..... | 67 |
| Id. mol..... | 58 | Id. de Champaña..... | 67 |
| Manjar blanco..... | 59 | Sorbetes..... | 67 |
| Id. id. cubano..... | 59 | Id. de damascos..... | 68 |
| Pastillas.—Merengues.—Caramelos. | | Id. de duraznos..... | 68 |
| | | Id. de granada..... | 68 |
| Modo de hacer pastillas..... | 59 | Id. de flor de naranja..... | 68 |
| Pastillas de paciencia..... | 60 | Id. de fresas..... | 69 |
| Id. cordiales..... | 60 | Id. de crema..... | 69 |
| Merengues rellenos..... | 60 | Id. de cerezas..... | 69 |
| Id. con bizcochos..... | 60 | Leche helada..... | 69 |
| Besitos..... | 61 | Limonadas..... | 69 |
| Caramelos de limon..... | 61 | Bizcochos helados..... | 70 |
| | | Aloja..... | 70 |
| | | Agua loja..... | 70 |

Jarabes. — Frutas en aguardiente.

| | |
|-------------------------------|----|
| Jarabe de horchata..... | 71 |
| Id. de grosella..... | 71 |
| Duraznos en aguardiente.. ... | 71 |
| Guindas en id..... | 72 |
| Otras frutas en id..... | 72 |

Compsición de licores.

| | |
|---|----|
| Curazao o licor de cáscaras de naranja..... | 73 |
| De cuatro flores..... | 73 |
| Anisetes de Burdeos..... | 74 |
| Noyó..... | 74 |
| Perfecto amor..... | 74 |
| De apio..... | 74 |
| Pectoral.... | 75 |
| Crema de ajenjo..... | 75 |

| | |
|-------------------------------|----|
| Anisette..... | 75 |
| Ratafia de cuatro frutas..... | 76 |
| De irambuesas..... | 76 |
| Agua de Seltz..... | 76 |

| | |
|--|----|
| ORDEN PARA PREPARAR, SERVIR Y DISPONER UNA COMIDA A LA FRANCESA..... | 77 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Nota aproximada del material para una comida de 15 a 20 personas..... | 78 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Modo de poner la mesa; comida; entradas..... | 81 |
| Servicio de los vinos..... | 84 |
| Intermedios..... | 86 |
| Postre..... | 87 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| ARTE DE TRINCHAR Y DE SERVIR..... | 89 |
|-----------------------------------|----|