

LA NEGRITA DODDY

NUEVO LIBRO DE COCINA

Por LAWE

Enseñanza
completa
de la
cocina
casera
i parte de la
gran
cocina.



con un
apéndice
de
recetas
útiles i de
los
deberes de
una dueña
de casa.

EDICION ÚNICA EN CHILE

ES PROPIEDAD EXCLUSIVA DEL AUTOR

SANTIAGO DE CHILE
Sociedad "Imprenta y Litografía Universo"
Huérfanos, 1043

1911

La Negrita Doddy

Nuevo Libro de Cocina

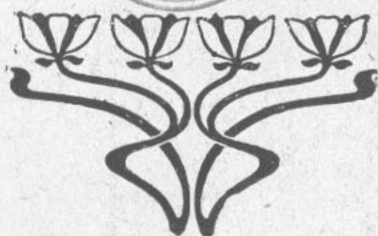
Por LAWE



Enseñanza completa de la cocina casera i parte de la **gran** cocina, con un apéndice de recetas útiles
i de los deberes de una dueña de casa.

EDICION ÚNICA EN CHILE

ES PROPIEDAD EXCLUSIVA DEL AUTOR

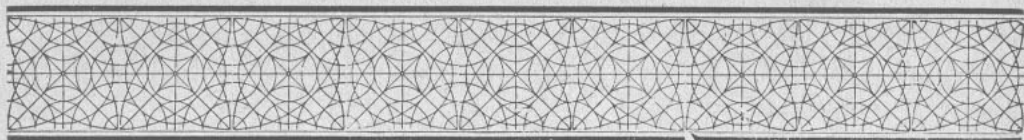


SANTIAGO DE CHILE
SOC. IMPRENTA Y LITOGRAFIA UNIVERSO
Huérfanos, 1043

1911



50537

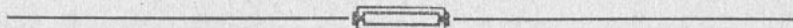


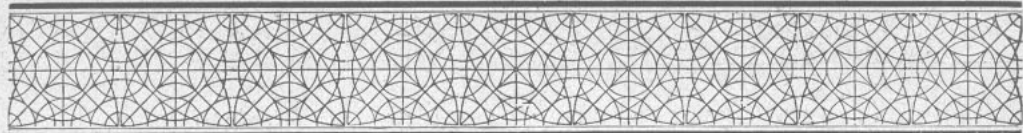
PRÓLOGO



Muchos libros de cocina se han publicado últimamente, pero ninguno de ellos contiene una verdadera enseñanza, determinando reglas, tiempo de cocción i los infinitos detalles que hai que aprender para saber cocinar bien, en el verdadero sentido de la palabra, pues *cocineras* hai muchas, pero verdaderas cocineras, ya son mas escasas. Esto es lo que me ha determinado a publicar mi libro de cocina la «Negrita Doddy», tomando por base el gran libro de cocina de Julio Gauffé, cocinero del Jockey Club de Paris i recopilando infinidad de recetas de la cocina francesa, inglesa, alemana, española, italiana etc., para proporcionar a mis lectoras un libro útil, para cualquiera circunstancia, tanto para la comida de diario, como para grandes comidas, té, cena, etc., aliviando así su pesada tarea de dueña de casa i mas en las actuales circunstancias en que la servidumbre se ha hecho tan escasa i la vida tan difícil.

En el capítulo, la enciclopedia del hogar, se encontrará infinidad de recetas útiles para diferentes usos que con el capítulo final «Los deberes de una dueña de casa» dedicado especialmente a mis jóvenes lectoras, aunque no escrito por mí sino arreglado i traducido del frances, será complemento, para su enseñanza de dueña de casa.





CAPITULO PRIMERO

SOPAS

El caldo es la base de la cocina casera, pero hai que saberlo preparar bien si se quiere hacer una buena sopa; ademas varias salsas, guisos, purés, saldrian mal sazonados, no haciéndolos con un buen caldo.

Con la receta de caldo del presente libro i con todas las demas, la persona mas ignorante en cocina podrá prepararlas, pues he tomado en cuenta de especificar el tiempo de la coccion, las cantidades, i los menores detalles de modo que la dueña de casa o persona que las prepara no tenga la menor dificultad.

Caldo de vaca

La siguiente receta es para una familia regular, de 6 a 8 personas, número que he tomado como base en casi todas las recetas de este libro.

Setecientos cincuenta gramos de carne.

Ciento veinticinco gramos de hueso.

Treinta gramos de sal.

Una zanahoria de regular porte.

Media cebolla.

Dos poros, un nabo.

Una ramita de perejil, i una chiquita de apio.

Las partes de vaca mejor para el cocido son, la tapa, contratapa, la babilla i la cadera. La espaldilla i la carne del pescuezo hacen tambien un buen caldo i son tambien una buena carne para el *cocido* o *puchero*.

Para las cantidades especificadas mas arriba, se necesitan cuatro litros de agua. (Damos esta cantidad, para que se reserve caldo para salsas i guisos, el que es absolutamente necesario). Se le saca la carne a los huesos, i se rompen estos con la cuchilla. Se colocan en la olla, primero los huesos i encima la carne; se vierte el agua que debe ser destilada. Se coloca la olla al fuego que debe ser suave, pues los caldos no deben hacerse nunca a un fuego violento. Hai que tener cuidado de dejar siempre la olla un poco descubierta, pues si no saldría el caldo turbio. Se añade la sal i se hace hervir.

Inmediatamente que principie a subir la olla, se espuma i se añade un decilitro de agua fria. Se espuma con el cucharon agujereado. Se deja hervir tres veces i se espuma otras tantas. Despues de esta operacion quedará el caldo completamente espumado. Se limpian con cuidado los bordes de la olla; se añaden las hortalizas mencionadas mas arriba, lo que corta momentáneamente la ebullicion. Se deja que rompa nuevamente a hervir e inmediatamente que principie la ebullicion, se coloca la olla en un lugar separado de la cocina, para que hierva lentamente, pero sin dejar de hervir i se deja así durante tres horas.

Despues se saca la carne i se cuele el caldo. Si estuviera falto de sal, no debe agregarse esta, sino en la sopera. Una operacion que no hai que descuidar es la de desengrasar el caldo; esta operacion se hace con cuidado con el cucharon, luego que se ha sacado la carne, i con el caldo hirviendo despacito.

Las hortalizas que se echan al caldo lo hacen mas sabroso, pero hai que tener cuidado de sacarlas tan pronto como estén cocidas, pues si no absorberian toda la sustancia del caldo.

Para colorar el caldo, de modo que tenga un bonito color dorado, lo cual agrada a la vista, i esto, en la cocina es un punto esencial, que no hai que olvidar, se consigue con un poco de caramelo, lo cual no altera en nada su sabor, al contrario de las cebollas i zanahorias quemadas que le echan algunos.

El caramelo se prepara del siguiente modo, i se guarda, pudiendo servir para varias veces.

Se coloca en una sarten media libra de azúcar molida i se hace fundir moviendo con la cuchara de madera. Cuando la azúcar esté fundida se

deja hervir sobre el fuego durante una hora a hervor mui lento i siempre con la cuchara adentro para mover de vez en cuando.

Luego que la azúcar adquiriera un color oscuro, como de caoba, se baña de un litro de agua fria i se hace hervir nuevamente a fuego lento durante veinte minutos; se deja enfriar i se guarda en una botella que se tapa bien, para usarlo cuando se necesite. El caldo debe colorarse siempre en la so-
pera i cinco minutos ántes de servirse.

Cuando se desea guardar caldo de un dia para otro, no debe taparse jamas la olla, i se debe desengrasar i dejar enfriar perfectamente ántes de guardarlo, teniendo cuidado de ponerlo en un lugar fresco.

En invierno se puede guardar así un caldo durante dos a tres dias sin que se altere.

En verano debe hervirse todos los dias i limpiar mui bien la olla ántes de volverlo a vaciar.

Sopa de tapioca

Se vacia con cuidado revolviendo bien para que no se apeltone. Para dos litros de caldo cincuenta gramos de tapioca. Debe cocerse con la olla bien tapada, para que el caldo no forme tela en la superficie, i durante veinte minutos.

Sopa de arroz

Se lavan cuarenta gramos de arroz con tres aguas, se echa en seguida en agua hirviendo, revolviendo con la cuchara, se vacia en seguida en agua fría i se pone a destilar, despues se echan en dos litros de caldo hirviendo, se ajita con la cuchara para que se mezcle bien. Se hace cocer con la cacerola u olla un poco destapada para que se abra bien.

Sopa de sémola

Sesenta gramos de sémola para dos litros de caldo hirviendo. Se revuelve al vaciar para que no se apeltone. Despues que la sémola esté bien mezclada con el caldo, se tapa bien la olla i se hace hervir durante treinta minutos a fuego lento i lo mas suave posible.

Sopa de coles

Se escoje una col pequeña i crespa, se le quita las primeras hojas i se dividen en cuatro partes iguales. Se lava bien. Se blanquea en agua hirviendo durante diez minutos con doscientos gramos de manteca de chanchito. Despues se echa en agua fria durante una hora. Con esta operacion la col se hace mui dijestiva. Despues se comprime fuertemente para extraer el agua i se condimenta cada pedazo con sal i un poquito de pimienta.

Hecho esto se coloca en el caldo cuando a este se le agregue las hortalizas i se saca junto con la carne al momento de colar el caldo despues de las tres horas de coccion.

Sé corta la col en pedacitos chicos i se ponen en la sopera en la que se habrán puesto veinticinco gramos de pan cortado en tajaditas, i se vacia el caldo.

Sopa al conde de Paris

Se deshace una cucharada de harina de maiz en un poco de leche, i se agrega al caldo con una cucharadita de perejil. Se hace hervir durante diez minutos. Se baten en la sopera dos o tres yemas de huevos con un poquito de caldo frio para que no se corten

Se hace un batido de huevo como para rebozo, véase el capítulo de los rebozos (página 20) i se coloca al fuego la sarten con manteca caliente, se vacia el batido poco a poco por un colador, teniendo cuidado de ajitar las bolitas que van cayendo a la sarten para que no se peguen. Se frien de un color ámbar i se vacian a la sopera. En seguida se echa el caldo poco a poco i se sirve inmediatamente.

Sopa de tallarines, de fideos u otras pastas italianas

Estas sopas deben de servirse siempre acompañadas de queso parmesano. Las sopas de tallarines o macarrones, se debe tener cuidado de cocer aparte dichas pastas, pues sino harian perder el gusto al caldo i lo pondrian agrio.

Para cocer los tallarines i macarrones se echan en agua hirviendo i despues que estén cocidos se lavan en dos o tres aguas, se escurren i se vacian en el caldo cuando éste esté hirviendo. Se da un hervor i se vierte en la sopera en la que se habrá puesto una cucharada de queso parmesano rallado i un pedacito de mantequilla.

Sopa a la Juliana

Se cortan en tiritas de dos centímetros de largo por medio de ancho una zanahoria, dos nabos, dos poros, una cebollita, un pedacito de col, despues de haberse lavado bien todo.

Se frien en una cacerola con sesenta gramos de mantequilla, colocando la cacerola a un fuego vivo i revolviendo con la cuchara hasta que las legumbres hayan tomado un color caoba oscuro, se le agrega un poquito de sal i pimienta; en seguida se vacia en el caldo hirviendo. Este se habrá hecho solamente con la carne, sin ponerle las hortalizas, como se ha dicho en el capítulo *Modo de preparar el caldo*. Luego que principie nuevamente a hervir con las legumbres, se le añade media taza de arvejas, puntas de espárragos, acelgas i lechuga picadas bien menuditas. Cuando todo esté cocido se vacian en la sopera en la cual se habrá puesto pan frito cortado en daditos.

Sopa de cebolla espesada con huevo

Se cortan dos cebollas en dos partes i despues se separan la parte de la cola i de la cabeza que tiene como medio centímetro de grueso. Se corta despues la cebolla al través en cortes mui delgaditos e iguales. Se blanquean durante diez minutos en agua hirviendo para quitarle el gusto acre i despues se escurre. Se echa en una cacerola con treinta gramos de manteca; se rehoga a fuego vivo i cuando la cebolla haya tomado un color rubio se le añaden treinta gramos de harina, es decir, una cucharada ordinaria, se deja dos minutos mas al fuego, en seguida se le agrega un poco de caldo, se revuelve i se vacia en la olla con el demas caldo i se deja hervir durante cinco minutos lentamente.

Se ponen en la sopera dos yemas de huevo, treinta gramos de mantequilla i un poco de caldo; se ajita un poco con la cuchara para que se mezclen bien, se agregan sesenta gramos de pan cortado i se vierte inmediatamente el caldo. Este espeso en la sopera debe hacerse con gran rapidez i en el mismo momento de servir.

Cuando se quiere se acompaña tambien esta sopa con queso gruyère o parmesano.

Consommé para cena

Se toman un kilo de vaca, medio kilo de ternera i una gallina, a la cual se le habrá sacado la pechuga i partido en pedazos i se pone en una olla con cinco litros de agua. Se hace hervir, espumando al primer hervor; se añaden zanahoria, cebolla, poro i nabo para el gusto, sacándolas tan pronto como estén cocidas.

Se hace hervir suavemente hasta que las carnes estén cocidas. Se desengrasa i se cuele.

Sopa de quenelles de ave

(albondiguillas)

Estas sopas pueden hacerse con caldo o consommé.

Se machacan la pechuga cocida de una gallina i los filetes; se pone a remojar una taza de miga de pan con leche i se junta con la pechuga; se le añade sal, pimienta, un poquito de nuez moscada i dos huevos. Se hacen unas bolitas i se cuecen en caldo aparte; se vacian en la sopera, en seguida se vierte el caldo o consommé. Se sirve inmediatamente.

Sopa de quenelles de pescado

Se prepara del mismo modo, solo que en vez de gallina, se echan filetes de corvina, congrio o lenguado.

Sopa Vertpré

Se cuecen en el caldo o consommé, sesenta gramos de tapioca.

Se cuecen aparte en caldo hirviendo, para que no se pongan negros,

cien gramos de cabezas de espárragos, cien gramos de arvejas i cien gramos de porotitos verdes, cortados diagonalmente; luego que estén cocidos se escurren i se ponen en la sopera; en seguida se vacia la sopa de tapioca sobre las hortalizas i se sirve.

Sopa de espárragos a la Crecy

Se cuece un kilo de espárragos tiernos a los cuales se les habrán sacado la parte dura. Luego que estén cocidos se les saca las cabezas que se pondrán en la sopera.

Se echa en una cacerola sesenta gramos de mantequilla i cuarenta gramos de harina, que se rehogan durante cinco minutos, removiendo con la cuchara de madera; se añaden dos litros de caldo o consommé.

Se añaden los espárragos i se ponen a cocer suavemente; despues se cuele todo por el cedazo, se agrega el resto del caldo, es decir, un litro mas, se coloca al fuego nuevamente revolviendo i se hace hervir durante veinte minutos ántes de servir.

Se pone en la sopera treinta gramos de mantequilla, las cabezas de espárragos i una cucharada de nata. Se sirve.

Si esta sopa quedara de un color mui pálido, se tiñe, machacando unas hojas de espinacas en un colador i pasando el caldo por él.

Sopa de ave a la Reina

Se cuecen en el mismo caldo uno o dos pollos segun el número de personas i la cantidad de caldo que se haga; para cuatro litros un pollo. Cuando el pollo esté cocido, se deja enfriar, se le saca la carne teniendo cuidado de quitarle el pellejo i la grasa; se pica i se machaca en un mortero; se añaden cien gramos de miga de pan mojado en el caldo desengrasado, en seguida el caldo, i se cuele por un cedazo fino. Se vuelve a colocar al fuego, revolviendo con la cuchara, pero no debe hacerse hervir. Se vacia en la sopera en la que se habrán puesto unas *quenelles* de ave (albondiguillas). Si se quiere se aliña el caldo con una o dos yemas de huevo.

Sopa de pescado a la provenzal

(Bouillabaisse)

Se ponen en una olla dos kilos de pescados: lenguados, pescada, etc., setenta i cinco gramos de aceite, sal, pimienta, pimenton, una cebolla, perejil, una hojita de laurel, media zanahoria, dos litros de agua; se cuece todo durante veinticinco minutos con la cacerola bien tapada. Se saca el pescado, se limpia bien, se coloca en la sopera con unas rebanaditas de pan frito i se vacia el caldo encima, al cual se le habrá puesto un poco de azafran.

Esta sopa debe quedar algo picante.

Sopa a la inglesa

Se cortan en pedazos iguales de cuatro centímetros de grueso un kilo de rabo de vaca, i se blanquean estos con mucha agua (blanquear se llama poner en agua hirviendo); se escurren, se echan en agua fria i despues en el caldo, i se dejan cocer suavemente hasta que queden bien cocidos.

Se tornean en forma de peritas diez zanahorias chiquitas; se cuecen aparte; se colocan en la sopera, junto con los pedazos de rabo de vaca. Se hace un rehogo con cuarenta gramos de mantequilla i cincuenta gramos de harina, se le agrega media copita de Jerez o de Madera seco, i un cucharon de caldo, vertido poco a poco; se hace hervir cinco minutos.

Se agrega a la sopa, se da un hervor i se vacia en la sopera.

Sopa de ostras

Se blanquean tres docenas de ostras, dejándolas en el agua hirviendo solamente un minuto i revolviéndolas con la cuchara.

Se escurren, se refrescan (1) i se escurren de nuevo. Se hace un rehogo con cuarenta gramos de mantequilla i cincuenta gramos de harina.

Se deja cocer durante tres minutos; despues, se agrega el caldo poco a poco, revolviendo con la cuchara hasta que principie a hervir; se deja cocer durante media hora.

(1) Refrescar es lavar con agua fria

Se colocan las ostras en la sopera, con un poco de perejil. Se espuma el caldo; se espesa con dos yemas de huevo; se vacia sobre las ostras i se sirve.

Sopa real

Cuézanse en agua, o bien ásense en el rescoldo unas cuantas papas mui harinosas; se reducen a puré, añadiendo pechuga de gallina i muchos trozos de buena manteca; se machaca todo en un mortero de mármol, i se van agregando poco a poco tres yemas de huevos crudos, sal i pimienta blanca; todo ello debe formar una pasta bien fina i bastante espesa; en seguida se coje esta pasta i con ella se hacen bolitas o tiras que se echan en caldo para cocerlas por espacio de media hora; se sacan con la espumadera, se deja escurrir i se ponen despues en la sopera.

Se vacia el caldo o consommé.

Consommé a la Charley

Se cuecen en dos litros i medio de caldo hirviendo cien gramos de tapioca. Se revuelve lijeramente i se deja cocer lentamente durante quince a dieciocho minutos.

Al momento de servir se echa en la sopera un manojo de puntas de espárragos cortados en dados i cocidos en agua con sal i escurridos; seis yemas de huevos cocidos duros i una cucharada grande de perejil crespo o perifollo.

Sopa de puerros i lechugas

Se cortan seis a ocho puerros, en pequeños pedazos; se blanquean tres minutos en agua hirviendo lijeramente salada. Se escurren en el colador i se refrescan.

Se echan en seguida en una cacerola con treinta gramos de mantequilla i un cuarto de taza del caldo de la sopa. Se cubre la cacerola i se deja cocer mui lentamente, revolviendo con la cuchara de madera. Se va añadiendo caldo, en mui pequeña cantidad, a medida que se va evaporando, para impedir así que tomen color.

Luego que los puerros estén bien cocidos, se les agrega una hermosa lechuga, bien lavada i picada, pero la parte arrugada no mas. Se deja cocer suavemente durante una hora agregándole el resto del caldo.

Se vacia en la sopera en la que se habrá puesto una cucharada de queso parmesano rallado o de queso gruyère.

Esta sopa debe quedar un poco espesa.

CAPITULO II

CAZUELAS

Cazuela de cordero

La parte de la cola del cordero es la mejor para cazuela, pues es la mas sustanciosa.

Se corta la carne en pedazos no mui grandes i se echa en la olla con el agua necesaria.

Se le agrega sal. Se hace hervir i se espuma, como se ha dicho en el artículo caldo para sopas.

Se deja hervir lentamente hasta que la carne esté blanda. Se cuele.

Se lava bien la olla i se vuelve a colocar la carne con una cucharada grande de manteca, grasa o color, segun gusto, teniendo cuidado cuando se use color que no esté nunca quemada, pues daria mui mal gusto a las comidas.

Se le agrega papas peladas, una zanahoria cortada en pedazos, zapallo pelado i cortado en pedazos de tres centímetros cuadrados; dos cucharadas de arroz bien lavado; en tiempo de choclos, choclos cortados en rodajas, una cucharada de cebolla picada, un pedacito de puerro, i en verano unos poquitos protitos verdes i media tacita de café de arvejas. Se frie bien todo i se agrega el caldo. Se da un hervor fuerte i en seguida se deja cocer lentamente, agregándole una pizquita de orégano, cominos, pimienta o ají verde.

Luego que todo esté cocido se retira la olla de modo que no hierva, i.

se mantenga caliente, pues las verduras se recocerian i harian perder el gusto a la cazuela.

Cazuela de vaca

Se prepara de igual modo, siendo la carne mejor el tapa-pecho o las costillas.

Estas cazuelas, se aliñan cuando se quiere que sean mas sabrosas, con una o dos yemas de huevo.

Carbonada

Para la carbonada es mejor la posta rosada. Para dos litros de agua medio kilo de carne.

Se pica la carne en pedacitos cuadrados.

Para esta cantidad se pelan i se pican en pedazos del tamaño de la carne, ocho papas de regular porte, un pedazo de zapallo que dé la mitad de la cantidad de papa, una cucharada de cebolla picada, una zanahoria, un choclo, porotitos verdes, dos cucharadas grandes de arroz bien lavado, media tacita de arvejas, i cuando se desea hacer mas sabrosa, puntas de espárragos, o un pedazo de repollo bien picado, sal i olores; se frie bien todo reposadamente durante media hora con la cacerola bien tapada. Se le agrega una cucharada de harina, se revuelve i se vacia el agua hirviendo. Luego que esté todo bien cocido, (la carbonada a punto, como se dice) se retira.

Se sirve aliñándola con una o dos yemas de huevo.

La carbonada bien hecha debe quedar un poco espesa.

Cazuela de albóndigas

Se hace un caldo con un pedazo de tapa-pecho, el que despues se guarda para charquican o picadillo, etc.; se le agrega una zanahoria i un pedazo de cebolla.

Luego que esté, se cuela, i se vuelve a echar el caldo a la olla bien lavada. Se agrega una cucharada grande de arroz, papas chicas peladas i enteras con olores. Se deja hervir lentamente.

Se pica bien menuda en la máquina de picar carne, un pedazo de posta rosada sin nervios; se junta con igual cantidad de miga de pan remojada en leche, sal, pimienta, olores, una cucharada de manteca o color, una yema de huevo i una cucharadita de harina.

Se mezcla bien todo. Se hacen unas bolitas del tamaño de un níspero; se agregan a la cazuela, cuando estén cocidas las papas i el arroz, teniendo cuidado de que esté hirviendo i de ajitar suavemente para que no se junten.

Se deja hervir cinco minutos a fuego lento; se sirve.

Se aliña con una o dos yemas al momento de servir.

Ajiaco

Se hace un caldo con un pedazo de tapa-pecho, como ya se ha dicho, agregándole una zanahoria i un pedacito de cebolla.

Luego que la carne esté cocida, se cuele el caldo. Se corta la carne en tajaditas: se frie, hasta que esté bien dorada; se agrega el caldo, papas chicas enteras i peladas, un pedacito de ají i olores. El ajiaco debe ser picante.

Se corta una cebolla a la pluma. Se frie, como se ha dicho en la *sopa de cebolla* (páj. 9) se agrega una cucharada grande de harina; se revuelve agregando caldo poco a poco. Se hace hervir unos tres minutos; se agrega al caldo, i se deja cocer reposadamente.

Se frie pan en pedacitos cuadrados, que queden bien dorados. Se echa una yema a la sopera, se deshace con un poco de caldo. Se vacia el ajiaco, se agrega el pan i se sirve inmediatamente.

Valdiviano

Se hace un caldo con un pedazo de tapa-pecho como ya se ha dicho en el capítulo anterior.

El valdiviano se prepara como el ajiaco, sólo que en vez de la carne se echa el charqui, que debe estar bien machacado, frito i cortado en pedacitos largos. El valdiviano debe ser bien picante.

Se frie el pan como ya se ha dicho.

Se aliña con una o dos yemas de huevo.

Se sirve tambien inmediatamente, añadiendo un huevo duro cortado en torrejas, al echar el pan a la sopera.

El valdiviano, como el ajiaco, son mui agradables en tiempo de lluvia o de frio.

Potaje o Menestra a lo Messidor

(Para tiempo de gran calor)

Se prepara dos litros i medio de buen consommé, al que se habrá agregado una buena cucharada de estragon picado grueso.

Se cuela por un colador bien fino, i se pone a helar.

Se pica en torrejitas un pepino verde. Se blanquea en agua con sal, se escurre i se cuece veinte minutos con algunas cucharadas de consommé, que se habrán reservado.

Se limpian, se despepan, i se pican cuatro tomates i se cuecen tambien con consommé durante 18 minutos.

Se mezclan las dos guarniciones con el consommé que debe estar medio conjelado, se agrega una cucharada de perejil picado i una pizca de pimienta.

Se sirve en una copa de cristal, rodeado de hielo picado.

CAPITULO III

ALGUNAS REGLAS DE COCINA

Daremos en este capítulo una breve esplicacion del modo de preparar un buen beefsteack, de asar a la parrilla, de la hora de coccion que se necesita para los distintos asados, modo de preparar el rebozo, i freir, para que mis lectoras no tengan ninguna dificultad en su enseñanza de cocina, i que aunque parezca fácil, sin embargo no son muchas las que llevan a cabo con prolijidad estas operaciones.

Horas de coccion de los diferentes asados

Un roastbeef (asado) de quinientos gramos, una hora.

Una pierna de cordero de dos kilos quinientos gramos, cuarenta i cinco minutos.

Un trozo de chanco de un kilo quinientos gramos, cincuenta minutos.

Un pedazo de ternera de un kilo quinientos gramos, cincuenta minutos.

Un pavo cebado de unos cuatro kilos, una hora cuarenta minutos.

Una pava pequeña de un kilo quinientos gramos, cuarenta i cinco minutos.

Un ganso del mismo peso el mismo tiempo.

Una polla cebada de dos kilos, cincuenta minutos.

Una polla de un kilo quinientos gramos, treinta minutos.

Un pichon, quince minutos.

Los zorzalitos, seis minutos, a fuego mui vivo.

Un pato silvestre, quince minutos.

Un pato de corral, igual tiempo.

No hai que olvidar que el fuego debe ser siempre igual, i tener el horno bien cerrado, cuidando de dar vuelta el asado para que se ase parejo.

Hai que fijarse tambien de no poner jamas el asado al horno ántes que este esté bien caliente. Debe cuidarse tambien de poner en la asadera uno o dos decilitros de caldo, para ir rociando las piezas a medida que se vayan asando.

Hai carnes que por lo tiernas, son mas prontas para cocerse. Así que bien pueden asarse ántes del tiempo indicado.

El mejor modo de asegurarse de su completa coccion, es apoyar en ella fuertemente el dedo. Si está bien cocida debe ceder sin oponer resistencia.

Asado a la parrilla

La parrilla se coloca sobre una superficie plana de ceniza i brasa, que sobresalga de la parrilla seis centímetros al rededor. La brasa se extiende

bien encendida de un espesor de cuatro centímetros sobre una lijera capa de ceniza. La brasa debe estar encendida con igualdad por todas partes, de modo que no hayan brasas apagadas, ni otras muy ardientes.

Muchas personas por economizar un poco de carbon, asan las carnes mal o las echan a perder.

Un *entrecôte* de trescientos gramos, exige diez minutos de coccion a fuego moderado.

Un biftek de doscientos gramos, siete minutos a fuego moderado.

Unas chuletas de cordero que pesen ciento veinticinco gramos, exigen seis minutos a fuego vivo.

Los riñones a la *brochette* (con agujas), cuatro minutos a fuego vivo.

Una chuleta de ternera o de chanco, de doscientos gramos, exige nueve minutos a fuego moderado.

Las chuletas de cordero apanadas, deben asarse a fuego suave i exigen diez minutos.

Las chuletas de ternera o de chanco apanadas, deben tambien asarse a fuego suave i exigen once minutos.

Biftek

El biftek debe sacarse siempre del lomo, preferible el redondo vetado.

Se les saca los nervios, se aplasta con el aplastador, se sala un momento antes de freirlo. Se pone en la sartén, una cucharadita de manteca, i cuando esta esté bien caliente, se echa. Cuando esté dorado por un lado, se da vuelta al otro. Tiempo: ocho minutos. Se sirve inmediatamente.

Otro modo de preparar el biftek es despues de arreglarlo i salarlo se cubre con mostaza francesa, i en seguida se frie como se ha dicho.

Tambien queda muy sabroso, poniéndolo despues de arreglado i salado en un plato con aceite. En seguida se calienta bien la sartén, i se frie, siempre dándole dos vueltas solamente.

Si se quiere se puede hacer así a la parrilla.

Las chuletas a la sartén se preparan del mismo modo; pero sólo se necesita para esto seis minutos de coccion.

Fritura

Cuando se frie con aceite, hay que tener cuidado de freir por lo ménos veinticinco minutos el aceite que haya de emplearse, però a fuego mui lento para impedir que suba i se derrame.

La fritura debe hacerse mas o ménos caliente, segun lo que se vaya a freir. Se puede apreciar los diversos grados de calor, por medio de un pedazo de pan del tamaño de una avellana, que se echa en la sartén. Si el pedazo de pan produce un chirrido i se rodea de grandes ampollas de hervor, es señal que la fritura está en el punto que se requiere, es decir para lo que en la cocina se llama la fritura *caliente*.

Para la fritura *moderada*, el pan no debe producir mas que ligeras ampollitas, i un chirrido apénas perceptible.

Hai que tener cuidado de no poner nunca en la sartén mas objetos que los que puede contener, pues si no se freirán mal.

El carácter de un hermoso frito es que tenga un rubio dorado, i que esté siempre seco i esponjado.

Rebozo para fritos

Se hace con ciento veinticinco gramos de harina, dos huevos i dos cucharadas de aceite.

Se pasa la harina por un cedazo, en un perol o plato sopero, se hace un hoyo al medio i se vierten en él dos decilitros de agua; se añaden tres gramos de sal, dos yemas de huevo i dos cucharadas de aceite, reservando las claras para batirlas aparte.

Se mezcla todo cuidadosamente para formar una pasta; se ajita hasta que ésta quede bien lisa i tenga bastante consistencia para cubrir la cuchara con una capa de medio centímetro de espesor.

Si resultara demasiado espesa, se le añadirá medio decilitro o un decilitro de agua.

Veinte minutos ántes de servir, se baten bien las claras, se mezclan con la pasta i se reboza.

Otro rebozo para entremeses

Se baten bien las claras de dos huevos, se echa en seguida una yema, se vuelve a batir; se agrega una cucharada bien llena de harina, cernida por el cedazo, un poquito de sal; se bate otro rato i se emplea para el rebozo. Este rebozo es mui bueno para entremeses dulces, en este caso se agrega un poquito de azúcar.

Modo de apanar a la inglesa

El apanado se hace con miga de pan, huevos batidos i aceite.

Se hace tambien con pan frio rallado i cernido, o desmenuzado en una servilleta i despues se cierne. Se puede guardar así en un tarro para cuando se necesite.

Cuando se quiera apanar, se pasa el objeto primeramente por harina, en seguida por un batido de un huevo, una cucharadita de aceite i una cucharadita de agua, sal i pimienta. Despues se revuelca en el pan rallado.

Perejil frito

El perejil frito se emplea como guarnicion para fritos i pescado.

Se monda el perejil dejando los rabos de cinco centímetros; se lava, se escurre i despues se seca entre dos paños de cocina.

Se pone el perejil en un colador de laton, i se sumerje en la grasa de freir caliente; se deja freir durantè cuarenta segundos, removiéndolo con la cuchara, para que se fria con igualdad.

Se saca i se usa.

Ramillete surtido

Se llama, en términos de cocina, ramillete surtido, un ramo, compuesto de treinta gramos de perejil, dos gramos de tomillo o de orégano, dos gramos de laurel, que sirve para condimentar ciertos guisos.

Se lava bien el perejil, se coloca el tomillo i laurel en el medio; se ata i se recortan los rabitos i las hojas que sobresalgan; se deja de cinco centímetros de largo.

Especias compuestas

Entiéndese por *especias*, cierto número de aromáticos mui necesarios para condimentar ciertos guisos, para que queden de buen sabor. Debe prepararse i tenerse siempre en reserva. Se ponen en un cucurucho de papel blanco: ocho gramos de tomillo, ocho gramos de laurel, cuatro gramos de romero, cuatro gramos de orégano.

Se secan estos cuatro aromáticos en la plancha de la cocina, i cuando estén bien secos, se machacan juntos en un mortero con quince gramos de nuez moscada, ocho gramos de pimienta blanca en grano, cuatro gramos de pimienta de Cayena.

Se pasan por un cedazo i se guarda este polvo en una botella bien limpia i bien tapada.

Por esta receta se verá la ventaja que reporta a la cocinera tener estas *especias* así preparadas con la diferencia de cantidad que se requiere para el buen sabor, i la comodidad que obtendrá con ellas.

CAPITULO IV

ESPESOS

Antes de tratar de las salsas, hablaremos de los distintos espesos que se usan en la cocina, i que sirven para espesar guisos i las diferentes salsas.

Espeso rubio

Este espeso se hace con manteca i harina.

Se cuece a fuego mui suave para que adquiera un color caoba clara.

El espeso rubio se hace agregando caldo a la harina i manteca una vez que esté rubio i revolviendo con la cuchara de madera a fuego vivo hasta que rompa a hervir.

En seguida se pone a un lado del fuego, se deja descansar una hora, se desengrasa i se usa.

Si se quiere se puede guardar en tarritos de loza o vidrio para usarlos cuando se necesiten.

Espeso de huevo

El espeso de huevo se usa para las sopas, cazuela, etc.

Cuando se quiere espesar una salsa con el espeso de huevo, el primer cuidado es retirarla i dejarla fuera del fuego durante dos minutos.

Este enfriamiento es completamente esencial, para que la salsa no se corte cuando se añada el huevo.

El espeso se hace tomando una parte de la salsa que se mezcla con las yemas de huevo batiéndola bien.

Se vierte el espeso en la salsa i se continúa revolviendo con la cuchara de madera hasta el primer hervor.

Espeso de sangre

El espeso de sangre se hace con la del ave que se emplee.

Se hace del mismo modo que el espeso de huevo, con una parte de la salsa que se mezcla con la sangre, revolviendo hasta el primer hervor.

Cuando se recibe la sangre hai que tener cuidado de mezclarla con jugo de limon para que no se coagule.

Espeso de mantequilla

Se llama espeso de mantequilla la parte de esta que se agrega a los purés, hortalizas, salsas i legumbres, cuando se retiran del fuego en el momento de servirse.

Hai que observar que la mantequilla o manteca, no debe echarse jamas en un puré o salsa, sino al último momento.

Si se volviera a colocar al fuego, se perderia por completo el gusto de la mantequilla, i seria un gasto inútil.

Espeso de nata i mantequilla

Este espeso se emplea en las sopas, cazuelas i potajes.

Se hace con una mezcla de mantequilla i natas que se coloca en la soperá i se bate para que se mezclen i se fundan bien.

Se revuelve con la sopa, poco a poco, al momento de servir.

Si se usa con legumbres, hortalizas o salsas, se vierte en la cacerola, se mezcla i se retira inmediatamente para servirse.

CAPITULO V

SALSAS

Salsa para filetes de lenguados u otros pescados

Se toma un pedazo de mantequilla, sal i pimienta i se pone a derretir con doscientos gramos de champignons o setas i jugo de limon.

Luego que esté derretida se sacan los champignones i se deshace en la mantequilla un vaso de vino blanco i un vaso de jugo de carne; se hace hervir sin dejar de revolver.

Se pelan aparte ciento veinticinco gramos de camarones, se machacan bien i se juntan con un pedazo de mantequilla.

Un poco ántes de servir se añade esto a la salsa teniendo cuidado que esta no deje de hervir.

Salsa española

Se ponen en una cacerola ciento veinticinco gramos de mantequilla fresca, i cuando esté derretida se agregan cuatro o cinco cucharaditas de harina.

Es preciso revolver constantemente hasta que la salsa tome un color castaño claro.

Se deja enfriar un poco i se va desliéndola con un poco de caldo i jugo hirviendo.

Se coloca entónces en un ángulo de la cocina i se le deja así por espacio de una hora, teniendo cuidado de quitar la grasa i la espuma que se forma encima de la salsa.

Cuando esta parece suficientemente clarificada, se pone a fuego vivo, para hacerla reducir, revolviéndola para que no se pegue a la cacerola.

En seguida se cuele, i se sigue revolviéndola hasta que esté medio fria, i se le coloca encima unos pedacitos de mantequilla para impedir que se forme tela sobre la salsa a medida que se enfria.

Salsa de mayonesa

Póngase una o dos yemas de huevo en una cazuela con un poco de sal i jugo de limon, se le agrega aceite poco a poco i se revuelve con un tenedor de madera; en seguida se añade otro poco de jugo de limon i se continúa así hasta tener suficiente salsa. Cuando ésta tenga la suficiente consistencia se le añade una gota de agua i se sigue revolviendo otro rato.

Salsa portuguesa para pescado

Se toma la mitad de una cebolla, cortada a la pluma i se hace freir en un poco de aceite, en seguida se pasan unos tomates por un cedazo, i se agrega este jugo a la cebolla i una cucharada de vinagre.

Salsa bearnesa para pescado, ave i toda clase de guisos

Se toman chalotas, cebolletas, las cuales se hacen cocer en una cantidad de vinagre equivalente a un vaso de vino. Se le añade una ramita de estragon. Se deja reducir el vinagre hasta que quede como dos cucharadas. Para ocho personas se toman cuatro yemas de huevo, media libra de mantequilla, sal i pimienta. Se hace cocer todo al baño-maría, revolviendo suavemente la salsa, pero sin dejar de revolver. Unos instantes ántes de servir, se añade un pedazo de jelatina de jugo de carne, del tamaño mas o ménos de un huevo, i el vinagre reducido, el cual se habrá colado cuidadosamente. Se continúa revolviendo la salsa, hasta el momento en que se vacie en la salsera.

Salsa de tomates

Esta salsa se hace con tomates frescos o tomates en conserva.

Se les quita a los tomates el rabo, despues de lavarlos bien; se cortan en dos pedazos, i se ponen en una cacerola de cabida de dos litros, con un poco de sal i dos decilitros de agua. Se tapa bien la cacerola i se pone al fuego. Se dejan cocer cuarenta minutos, removiéndolos con la cuchara de madera cada cinco minutos para evitar que se peguen. Se cue-
lan despues por un cedazo de laton.

Se hace un espeso en una cacerolita con veinticinco gramos de aceite, que se habrá tenido cuidado de hervir ántes como se ha dicho en el capítulo *Frituras* (páj. 20) i quince gramos de harina. Se hace cocer durante tres minutos, ajitando con la cuchara. Se retira del fuego i se vierten los tomates pasados por el cedazo, poco a poco, mezclando bien para que no se agrumen. Se añaden dos decilitros de caldo, se vuelve a colocar todo al fuego i se hace cocer durante veinte minutos, sin dejar de revolver.

Salsa de crema de tomates

Se preparan unos tomates para sacarles el jugo, como se ha dicho arriba, i se pasan por un cedazo. Si se quiere se puede hacer con salsa en conserva.

Se deshacen dos cucharadas de harina en un poco de mantequilla para hacer una pasta; se agrega revolviendo el jugo de los tomates que debe estar caliente, i se hace hervir durante seis a siete minutos revolviendo todo el tiempo; se retira.

Se deshacen dos yemas de huevo con un poco de leche, i se agregan a la salsa de tomate, sin dejar de revolver. Se sirve inmediatamente.

Salsa de tomate a la inglesa para lengua, filetes, etc.

Se toman dos onzas de mantequilla i se echan en una cacerola enlozada, de cabida de dos litros; se agregan una libra de tomates maduros bien lavados, i cortados en cuatro pedazos, una hojita de laurel, perejil, sal,

pimienta, un poquito de orégano, tres chalotas peladas i un pedazo de cebolla; esta salsa debe estar mui sazonada. Se hace hervir todo a fuego lento, hasta que los tomates estén como pulpa, en seguida se agrega un litro de agua hirviendo o caldo, i se cuece rápidamente durante tres cuartos de hora. Se cuele todo por un cedazo mui fino.

Salsa roja de pimiento

Se muelen en el mortero dos pimientos rojos remojados en agua caliente, i un poco de ajo o cebolla. Se diluyen con caldo i se vierte aceite en la cacerola, con sal i vinagre. En esta salsa se pone a cocer cualquiera clase de pescado.

Se puede suprimir el ajo usando cebolla en este caso.

Salsa de tomates para guardar

Se limpian bien los tomates i se secan.

Se echa dos cucharadas de aceite en una paila para dulce i se agregan los tomates, se revuelven con una cuchara de madera a buen fuego hasta que hiervan. Luego se dejan a fuego moderado hasta que estén como papillas; se cuele, pasándolos por un cedazo para dejar las pepas i el pellejo, se sazona este jugo con sal i un poco de pimienta. Se hace hervir nuevamente hasta que espese. Se vacía en frascos de vidrios. Se deja enfriar, sin taparla. Luego que esté fria, se agrega aceite teniendo cuidado de vaciarlo despacio i que quede como de medio centímetro de espesor. Se tapan bien los frascos i se reservan para el invierno, lo que es una gran economía, pues en el verano sale esta conserva mui barata i en los almaceses se vende bastante cara, i sin tener la certeza de su limpieza, pues en las fábricas la preparacion de esta salsa deja bastante que desear.

Salsa a la Diabla

Se cortan en pedazos tres cebolletas i se ponen a cocer con un decilitro de vino tinto, al cual se le agrega perejil en rama, una hojita de laurel, un

poquito de pimienta molida, una pizca de pimienta de Cayena, una ramita de tomillo.

Se agregan en seguida dos decilitros de caldo.

Se frien en treinta gramos de manteca o mantequilla, quince gramos de harina, hasta que ésta se ponga dorada, se le agrega un decilitro de caldo, i se mezcla la salsa. Se deja cocer todo lentamente durante veinte minutos, teniendo cuidado de espumarla.

Se cuele al servirla.

Salsa de erizos

(Para corvina)

Se echan en la sartén cincuenta gramos de mantequilla o manteca con treinta gramos de harina; se revuelve hasta juntarlos bien; se añade sal i pimienta, se echa en seguida dos decilitros de caldo, sin dejar de revolver i se hace hervir.

Se deshacen i se pasan por un colador unas cuantas lenguas de erizos; se agregan a la salsa siempre revolviendo, se da un hervor, se retira a un lado de la cocina, i al momento de servir se le agrega treinta gramos mas de mantequilla, cortada en pedazos para que se derrita con mayor facilidad; se revuelve suavemente. Si se quiere se agregan unas gotas de limón.

Salsa italiana

Una onza de mantequilla, treinta gramos de jamón picado, una cucharada de callampas picadas, dos chalotas, media tacita de vino Madera o Jerez, una hojita de laurel, una cucharada de harina, medio litro de caldo, un cuarto de litro de jugo de carne.

Se pican las chalotas i las callampas bien menuditas, se frien en la mantequilla con el jamón i la hojita de laurel, en seguida se le agrega la harina revolviendo bien, después el caldo, el jugo, el vino, sin dejar de revolver i se hace hervir durante quince minutos, hasta que quede espesa como una crema; en seguida se espuma i se pasa por un colador grueso. Se sirve con chuletas, carnes asadas, tallarines, etc.

Salsa picante

Esta salsa es mui buena con guisos de vaca, conejo o cordero.

Ingredientes.—Una cebollita, media tacita de vinagre, una taza de caldo o jugo, media onza de mantequilla, una cucharadita de anchoas picadas, una cucharadita de pepinillos en conserva picados, un poquito de sal, perejil picado, una hojita de laurel, i ají pimenton.

Modo de prepararla.—Se pican la cebollita, las anchoas i los pepinillos, se frie la cebollita en la mantequilla hasta que se dore, en seguida se añaden las anchoas, los pepinillos, la sal, el vinagre, el perejil, i la hoja de laurel; se hace hervir todo hasta que el vinagre se evapore (mas o ménos diez a quince mintutos); en seguida se añade el caldo o jugo, i cuando comience a hervir nuevamente se agrega el ají; se hace hervir dos minutos i en seguida se espuma i se cuela.

Salsa Bechamel

La Bechamel se puede hacer con leche o caldo. Se usa para pescado, budines i aves.

Ingredientes.—Medio litro de caldo o leche, dos cebollitas, media zanahoria, medio nabo, perejil picado, media cucharadita de sal fina, una pizca de pimienta blanca, una onza de mantequilla i una cucharada grande de harina.

Preparacion.—Se pican la zanahoria, el nabo i las cebollitas, i se colocan en una fuente esmaltada, con la leche, el perejil, la sal i la pimienta. Se hace hervir a fuego lento durante treinta a cuarenta minutos, en seguida se cuela. Se mezcla la harina con la mantequilla, cuando esta esté derretida, hasta formar una pasta suave; se agrega la leche poco a poco, i se hace hervir hasta que quede como crema. Se sirve.

Cuando se prepara con caldo en vez de leche, se espesa con mas mantequilla i mas harina i se le agrega un pizca de nuez moscada.

Salsa de huevo

Ingredientes.—Dos huevos duros, una i media onza de mantequilla, una onza de harina, tres tacitas de leche, sal i pimienta blanca.

Se pelan los huevos i se pican. Se derrite la mantequilla, se agrega la harina, en seguida la leche poco a poco, para evitar que se apeltone la harina. Luego que principie a hervir, se agrega la sal i la pimienta i los huevos duros picados. Se saca del fuego i se sirve.

Salsa blanca

Para una salsa para seis personas se necesitan:

Noventa gramos de mantequilla.

Treinta gramos de harina.

Tres decilitros de leche caliente, un poco de sal i pimienta.

Se ponen en una cacerola de cabida de un litro: treinta gramos de mantequilla, reservando aparte los sesenta restantes, treinta gramos de harina; se mezcla la harina con la mantequilla, se añaden la sal i la pimienta, i se vierten poco a poco los tres decilitros de leche caliente. Se le da un hervor. Esta mezcla debe tener la consistencia bastante para cubrir el revés de la cuchara con una capa de dos milímetros. Se retira a un lado i se le agregan los sesenta gramos restante de mantequilla, en pedacitos para que se derrita mejor. Se revuelve i se sirve inmediatamente.

Salsa Poulette

Esta salsa se hace como la anterior, agregándole huevo como se ha dicho ya en el espeso de huevo, i despues la mantequilla.

Salsa blanca con alcaparras

Esta salsa se hace como la anterior, pero con caldo en vez de leche. Se debe tener cuidado de agregar las alcaparras al momento de servir.

Salsa holandesa

Se tienen aparte ciento veinticinco gramos de mantequilla bien fresca. Se reducen en una cacerolita, dos cucharadas grandes de vinagre, con

un poquito de sal i pimienta blanca; la reduccion debe dar una cucharadita de café de vinagre.

Se retira del fuego i se añaden dos cucharadas grandes de agua fria i dos yemas de huevo, teniendo cuidado que no lleven nada de clara, ni jermen.

Se vuelve a poner a fuego mui suave i se revuelve con la cuchara de madera; luego que las yemas comiencen a cuajarse, se retira del fuego, i se añaden veinte gramos de mantequilla, se menca con la cuchara hasta que se derrita; se vuelve a poner al fuego durante un minuto, i se añaden veinte gramos de mantequilla; así se continúa hasta emplear los ciento veinte gramos, teniendo cuidado de no agregar la mantequilla, hasta que cada veinte gramos estén bien derretidos.

Cuando se haya mezclado la tercera porcion de mantequilla, se vierte en la cacerola una cucharada grande de agua fria para impedir que la salsa se corte. Luego que se haya empleado toda la mantequilla, se vierte aun otra cucharada de agua para que la salsa no esté mui espesa.

La salsa para que quede buena debe bañar el reverso de la cuchara con una capa de tres milímetros de espesor, así si estuviera siempre mas espesa se podria añadir una cucharada mas de agua.

Salsa Maitre d'hôtel

Esta salsa se emplea para beefsteack, entrecôte i pescados.

Para dos beefsteack o dos pescados, se preparan doscientos gramos de mantequilla i treinta gramos de perejil, mondado, picado i bien lavado. Despues se comprime en una servilleta, metiéndolo ántes nuevamente en agua fria.

Se echa en una cacerola la mantequilla i el perejil picado con un poquito de sal, pimienta i una cucharada grande de jugo de limon.

Se pone la cacerola a fuego lento, para ablandar la mantequilla, que debe tener la consistencia de una crema, se mezcla con la cuchara i se retira, sirviendo inmediatamente.

No debe derretirse nunca bien la *maitre d'hôtel*, si no se quiere que se vuelva aceite.

Salsa picante

(Para carnes de vaca)

Para una libra de vaca, se necesitan: cuatro decilitros de caldo, quince gramos de cebollitas, treinta gramos de manteca, treinta gramos de harina, tres cucharadas grandes de vinagre, una cucharada grande de perejil picado i lavado como para la *maître d'hôtel*, una cucharada grande de pepinillos picados.

Se pican las cebollitas i se lavan como el perejil, se pone en una cacerola añadiendo la manteca i el vinagre, se coloca al fuego i se revuelve hasta que el vinagre esté enteramente reducido. Se conoce que la reduccion del vinagre esta hecha, cuando la manteca se ve bien clara.

El vinagre lo absorbe la cebollita, i sirve sólo para acidular la salsa.

Se añade la harina, se deja cocer durante cuatro minutos, despues se añade el caldo, la pimienta i algunas gotas de caramelo, para colorar la salsa, como se ha dicho en el capítulo del caldo, despues los pepinillos i el perejil, se hace hervir i al primer hervor se espuma i se sirve. No indico la sal, pues el caldo ha de llevar, i si falta se sazona segun el gusto.

Salsa americana

Se frie en una cacerola con dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de cebolla bien picada. Se agrega una cucharada de chalotas bien picadas, cuatro cucharadas de tomates tambien picados. Se sazona con sal, pimienta, se le agrega un vaso de vino blanco i una cucharada de cognac. Se deja reducir i en el momento de servir se agregan cincuenta gramos de mantequilla, jugo de limon i perejil picado.

Esta salsa debe ser mui condimentada, i sirve para acompañar pescado frito, croquetas, chuletas apanadas, etc.

Salsa de madera

Se reducen cuatro decilitros de jugo de carne con dos decilitros de caldo. Se añade al último momento un decilitro de vino madera. Se cuele por un cedazo.

Salsa alemana

Se reducen cuatro decilitros de salsa velouté con dos decilitros de caldo. Se espesa con tres yemas de huevo, se le da un hervor i al momento de servir se agregan cincuenta gramos de mantequilla.

Salsa velouté

Se frien cincuenta gramos de harina, con cuarenta gramos de mantequilla, hasta que quede dorada. Se agregan ocho o diez decilitros de caldo o consommé. Se cuece cuarenta i cinco minutos, con una zanahoria, cebolla i un ramito surtido. Se cuele.

Salsa húngara

Se frie una cebolla picada con sal i paprika (pimienta roja de Hungría). Se agrega una cucharada de harina. Se dora. Se agrega caldo, se deja cocer un rato. Se cuele, se añade mantequilla o nata.

Salsa mayonesa blanca a la francesa

Se pone en una fuente enlozada, una yema de huevo, que no tenga nada de clara.

Se vierten cien gramos de aceite, poco a poco por cucharaditas de café i revolviendo siempre, teniendo cuidado de no echar otra cucharada hasta que la primera esté perfectamente mezclada con la yema.

A cada octava cucharadita de aceite, se echa una de vinagre, sal i pimienta, se continúa echando así el aceite i el vinagre, hasta concluir con los cien gramos de aceite.

Esta mayonesa debe quedar siempre un poquito picante.

Remolade

Se hace una mayonesa blanca como se ha dicho arriba i se añade:

Una cucharada grande de alcaparras, una de pepinillos picados,

quince gramos de chalotas picaditas i bien lavadas, una cucharada de mostaza comun.

Se mezcla todo i se sirve.

Jugo de carne

Concluiremos este capítulo dándoles a mis lectoras, el procedimiento para preparar el jugo de carne, i creo que me lo agradecerán, pues as les facilitará el modo de prepararlo sin grandes gastos i sin grandes dificultades, pudiendo ser mui útil para varios platos delicados, pues reemplaza con mucha ventaja al caldo, i sirviendo cuando se prepara cuajado, para cubrir las galantinas.

Se deshuesa, se ata i se rompen los huesos de ochocientos gramos de tapa de ternera con la cual se conseguirá un litro i medio de jugo.

Se pone la carne en una cacerola de cabida de dos litros, i se añaden dos decilitros de agua.

Se coloca a un fuego moderado para obtener una reduccion lenta, que producirá en el fondo de la cacerola un jugo de color de caoba oscura. Mientras se hace la reduccion, se mueve el trozo de carne, para que tome color por todos lados. Despues se añade:

Un litro i medio de agua, sal, pimienta si se quiere, perejil, zanahorita i un pedacito de cebolla.

Se hace cocer, i al primer hervor, se pone al lado del fuego i se deja cocer suavemente durante una hora, teniendo cuidado de dejar la cacerola un poco destapada, para que el jugo salga claro.

Se cuele despues por una servilleta, bien limpia i lavada, se desengrasa perfectamente, i se guarda para cuando deseen usarlo.

La carne sirve para comerla con salsa picante, italiana o de tomate.

Si se quiere un jugo cuajado se hace la misma operacion agregando una pata de ternera, teniendo cuidado de dejar la pata en el jugo hasta que se deshaga a la presion del dedo. Se clarifica en seguida con dos claras de huevo batidas.

Se cuele, se desengrasa i se coloca en sitio fresco para que se cuaje.

Jelatina para fiambre

Se ponen en una cacerola un kilo de babilla de ternera, trescientos gramos de morcillo de ternera deshuesado, dos patas de ternera deshuesadas i blanqueadas, una gallina sin la pechuga, quinientos gramos de morcillo de vaca deshuesado, con sesenta gramos de sal i tres litros i medio de agua. Se hace hervir, se espuma, i se le añade un ramillete surtido, una cebolla i una zanahoria. Se pone a cocer todo lentamente, hasta que las carnes estén bien cocidas.

Hai que tener cuidado de sacar primero la ternera, la gallina i la vaca i dejar que se sigan cociendo las patas.

Luego que estén cocidas se cuela todo por una servilleta. Se echa en una cacerola; se hace hervir i se deja cocer nuevamente a un lado de la cocina, lo mas suavemente posible, para que la jelatina quede completamente desengrasada i depurada.

Cuando esté bien fria i completamente consistente, se clarifica del siguiente modo:

Se ponen en una cacerola la pechuga de la gallina bien machacada i dos claras de huevo, se añade sal i pimienta, i un decilitro de vino blanco. Se mezcla la jelatina con esto, se ajita fuertemente con el batidor, i se pone a todo fuego, sin dejar de batirla. Al primer hervor se retira del fuego; se deja reposar dos minutos; se cuela por una servilleta, teniendo cuidado de mantenerla caliente miéntras se va filtrando.

Despues se filtra nuevamente.

Cuando la jelatina esté cuajada, se pone en hielo si se quiere.

Esta jelatina sirve para cubrir galantinas i fiambres.

Mirepoix

Se llama Mirepoix una sustancia de carne i hortalizas.

Para un litro i medio de caldo para salsas se necesitan:

Doscientos cincuenta gramos de ternera cortada en pedazos.

Doscientos cincuenta gramos de jamon gordo, que se le quita la corteza.

Cien gramos de tocino, que se corta tambien en pedazos.

Una zanahoria cortada en rodajitas.

Una cebolla chica.

Una hoja de laurel.

Una chalota i una pizca de tomillo o de romero.

Se frien primeramente todas las carnes con la hortaliza, hasta que se doren.

Se añaden en seguida dos copas de vino blanco o de Madera i el litro i medio de caldo con un poquito de pimienta. Se hace hervir. Se cuece en seguida lentamente durante dos horas.

Se cuela por una servilleta, pero sin desengrasar.

NOTA.—Este caldo es mui bueno para cocer galantinas.

CAPITULO VI

DIFERENTES PLATOS CON LA CARNE DEL COCIDO

Como ya dije en el Prefacio de este libro, la principal cualidad de la dueña de casa o de una buena cocinera es la economía; así pues una cocinera debe injeniar el modo de preparar la carne del cocido, de por sí insípida, para presentarla, sobre todo en la comida de diario, de un modo sabroso i agradable, i no servida siempre en el famoso puchero, tan conocido i tan cansado de la mayor parte de las casas en nuestro pais, i que se cree económico i jeneralmente si se hace con todas las legumbres que debe llevar, sale mas caro que los guisos que a continuacion se espresan.

Ropa vieja

Supongamos que se empleen setecientos gramos de carne del cocido.

Se corta la carne en tiritas de un centímetro de grueso, se les quita todas las partes gordas, i las que se hubieren secado, i despues se colocan en un plato enlozado; se espolvorean con sal i pimienta; se preparan quinientos gramos de cebolla como para la sopa de cebollas (páj. 9); se hacen freir

hasta que la cebolla adquiriera un color rubio; se espolvorea con veinticinco gramos de harina, un poquito de sal i pimienta, i se sigue dejando cocer aun durante cinco minutos; se retira del fuego i se añaden seis decilitros de caldo, se mezcla bien i se revuelve sobre el fuego durante veinte minutos, se añade una cucharada de café, de mostaza i media cucharada de café de caramelo.

Se vierte la cebolla sobre la carne, en el plato enlozado, se espolvorea con pan rallado, se calienta en el horno durante veinte minutos a fuego mui suave.

Se sirve acompañado con papas cocidas.

Carne del cocido con salsa picante

Se corta en tiras, como para la *Ropa vieja*, la misma cantidad de carne.

Se arreglan estas tajadas en el plato enlozado i se riegan con un decilitro de caldo; se calienta al horno durante quince minutos. Se preparan cinco decilitros de *Salsa Picante* (paj. 29).

Se vierte la salsa sobre la carne i se sirve.

Carne del cocido con salsa de tomate

Se corta la carne del mismo modo que se ha dicho en los artículos precedentes, i se calienta como la carne con salsa picante. Se echa en seguida encima cinco decilitros de salsa de tomate (páj. 26).

Carne del cocido con salsa italiana

Se corta i se prepara la carne como se ha dicho para la carne con salsa picante.

Se riega con cinco decilitros de salsa italiana (páj. 28).

Carne del cocido al gratin

Se corta la carne, como se ha dicho precedentemente, i se arregla en el plato enlozado, con cinco decilitros de salsa italiana, se espolvorea con pan rallado i se pone al horno bien caliente.

La carne se debe tostar sin quemarse.

Carne del cocido con perejil

Se corta la carne, como se ha dicho en los artículos precedentes.

Se coloca en la sartén cien gramos de manteca, i cuando esté derretida se pone la carne teniendo cuidado que no quede una tira encima de otra; se espolvorea con sal i pimienta; cuando la carne se haya calentado cinco minutos, se vuelve para que se caliente por todas partes durante otros cinco minutos. Se espolvorea de nuevo con sal i pimienta. Se arregla la carne en la fuente de servir.

En seguida se ponen en la sartén con la manteca, dos cucharadas de vinagre: se hace hervir un minuto i se riega la carne con el vinagre. Se estiende media cucharada de perejil picado sobre la carne i se sirve, acompañada con unas papas doradas o con pebre.

Carne del cocido con papas

Se cortan los setecientos gramos del cocido en tajadas cuadradas de de cuatro centímetros, teniendo cuidado de sacar las gorduras.

Se cortan en trozos de cuatro centímetros doscientos gramos de buen tocino, teniendo cuidado de quitarle la corteza.

Se rehoga (1) el tocino, hasta que tome color rubio con treinta gramos de manteca; cuando esté bien dorado se añade un litro de agua. En seguida se añaden quinientos gramos de papas peladas i cortadas en pedazos de cuatro centímetros como la carne, perejil, orégano i una cebolla mediana.

Se hace cocer durante una hora. Se añade la carne. Se cuece todo lentamente durante diez minutos. Luego que las papas estén cocidas, se retira del fuego, se saca el perejil i se sirve.

Picadillo de carne del cocido

Se preparan setecientos gramos del cocido, quitándole los nervios i la gordura.

(1) Llámase rehogar dar vuelta en la sartén, para que se dore.

Se pica bien. Se hace un rehogo con treinta gramos de manteca i otros treinta de harina, siendo suficiente tres minutos.

Se retira del fuego; se añaden cuatro decilitros de caldo, sal i pimienta. Se revuelve sobre el fuego durante diez minutos i despues se añade la carne con una cucharada de perejil picado. Se revuelve aun dos o tres minutos.

Si el picadillo quedara mui espeso, se le echa otro poco de caldo.

Este picadillo se puede hacer tambien con salsa italiana o de tomate. Se calienta primero la salsa i despues se agrega la carne. Se sirve como plato de almuerzo acompañado con bonitas papas cocidas, i un huevo duro picado.

Croquetas de carne del cocido a la Poulette

Se pican setecientos gramos de carne como para el picadillo, se hacen cuatro decilitros de *salsa Poulette* (páj. 30) con tres yemas de huevo, reservando las claras. Se pone la carne en la salsa espesada, se añade una cucharada de perejil picado i lavado, sal i pimienta. Se mezcla bien con la cuchara de madera i se estiende sobre una fuente plana con un espesor de cuatro centímetros. Se deja enfriar i despues se divide esta pasta en dieciseis partes iguales.

Se espolvorea la mesa con pan rallado seco, formando una capa de dos milímetros de espesor. Se colocan las dieciseis partes del picadillo sobre el pan, dejando entre pedazo i pedazo un espacio de seis centímetros. Una vez colocadas así, se cubren con otra capa de pan rallado igual a la de la mesa. Se redondea cada pedazo en forma de tapon de botella, procurando en cuanto sea posible que queden del mismo grueso.

Se baten las claras que se habian guardado, durante un minuto, mezclándolas bien pero sin que haga espuma; se añaden pimienta, sal, una cucharada de aceite, una cucharada de agua.

Se mojan las croquetas en la clara de huevo, se pasan nuevamente por pan rallado i se colocan sobre una tabla. Veinte minutos ántes de servir se calienta bien la grasa i se frien las croquetas, teniendo cuidado de echar el número suficiente para que se doren bien i por igual. Cuando estén doradas, se sacan, se espolvorean con un poquito de sal fina, se colocan en la fuente, se adornan con perejil i se sirven.

Pueden acompañarse con puré de papa, con arroz graneado, arvejas o porotitos verdes.

Carne del cocido en ensalada

Se cortan setecientos gramos de carne en forma de dados, teniendo cuidado de quitar los nervios i gorduras. Se ponen en la ensaladera con un decilitro de caldo frio, dos cucharadas de vinagre, sal i pimienta. Se deja escabechar así durante dos horas. Despues se le añade un cogollito de lechuga picada, tres papas grandes en torrijas delgadas, una cucharada de perejil picado i lavado, una cucharada de chalotas bien picada i lavada, dos huevos duros picados, cuatro cucharadas de aceite, una cucharadita chica de mostaza. Se junta todo, teniendo cuidado de colocar los huevos picados por encima.

En tiempo de tomates se puede agregar uno bien picado i desepado.

Tambien se puede echar todo en un molde despues de mezclarlo bien. Se vacia en un azafate redondo. Se cubre con una salsa de mayonesa espesa. Se arreglan los huevos cortados en formá de cascos, al rededor, en tremezclado con aceitunas.

Charquican

Se cuecen papas, zapallo i una zanahoria cortada en pedacitos, en la cantidad de agua suficiente para tapar la legumbre.

Luego que esté hirviendo se agregan porotos verdes despuntados i partidos en pedazos, i media taza de arvejas; si se quiere, un poco de repollo picado.

Se deja cocer reposadamente.

Se frie media cebolla i uno o dos choclos picados; se agrega la carne del cocido tambien picada; luego que esté todo bien frito, se añade pimienta, una cucharada de perejil picado, cominos, orégano, una cucharada de vinagre de escabeche i una de salsa inglesa.

Se muelen bien las papas, zapallo etc., en la misma agua en que se cocieron; se agrega la carne, i se revuelve bien todo. Se da un pequeño hervor. El charquican debe quedar siempre un poco sazonado i espeso.

Este plato así preparado es mui sabroso; se puede hacer tambien en vez de carne, con charqui, bacalao o pescado seco.

Otra ropa-vieja a la Lionesa

Se cortan en tajadas setecientos gramos de carne del cocido, de una parte gorda; se cortan en tajadas tambien tres o cuatro cebollas de regular porte, i se frien hasta que queden de un color rubio; se añade a la cebolla una cucharada de harina, se sigue friendo i revolviendo; se agrega medio decílitro de buen vinagre (de escabeche es mejor), en seguida seis decílitros de caldo, una buena cucharada de salsa de tomate i una de perejil picado i se deja cocer veinticinco minutos.

Se sazona nuevamente. Se cubre con esta salsa un plato enlozado para *gratin*. Se coloca encima las tajadas de carne. Se riegan con el resto de la salsa. Se espolvorea con pan tostado molido; se rocia con manteca derretida i se dora en el horno. Si se quiere se mezcla el pan con queso rallado.

CAPITULO VII

PESCADO

Ciertas reglas que no hai que olvidar

El pescado que se use, debe ser siempre fresco, lo que se conoce en el encarnado de las agallas, en la dureza de la carne i brillo del ojo.

Muchas veces a causa de tenerlo en hielo, no tiene mal olor; pero la carne es entónceS blanda i empañada. En este caso no debe usarse.

Siempre que se cueza pescado, debe echarse en agua o caldo hirviendo i al primer hervor, retirarlo i cocerlo lentamente.

Cuando se frie debe tenerse cuidado de remojarlo durante diez minutos en leche; en seguida se revuelve en harina, i se frie en grasa, manteca o aceite bien caliente.

Siempre que se cueza bacalao debe remojarse el dia ántes i cocerlo sacándolo al primer hervor.

Anguilas fritas a la diabla

Se descueran i se vacian las anguilas. Se les hace unos tajitos, se cortan en pedazos i se apanan a la inglesa. Véase modo de apanar (páj. 21).

Se frien en grasa bien caliente; se espolvorean con un poco de sal i pimienta; se sirven con perejil frito alrededor i pedacitos de limon.

Se prepara una *salsa a la diabla* (páj. 27) i se sirve aparte, con las anguilas.

Anguilas asadas a la Lionesa

Se descuera i se limpia una anguila grande; se arregla en círculo, se amarra i se cuece a fuego lento con vino blanco, zanahorias, un ramillete surtido, sal i pimienta. Se deja enfriar en el mismo caldo.

En seguida se saca, se deja destilar bien i se pasa por mantequilla derretida i se revuelca en miga de pan cernida.

Se asa a la parrilla o a horno por ámbos lados a fuego moderado.

Se coloca en un plato redondo, rodeado de ramitos alternados de rondelitas de cebollitas fritas en mantequilla i de papas chicas cocidas.

Se sirve al mismo tiempo en la salsera la siguiente salsa: Se pone en una cacerolita cuatro cebollitas o chalotas picadas bien menudas i tres cucharadas de vinagre.

Se hace reducir enteramente, es decir hasta que las cebollitas absorban por completo el vinagre. Se le agrega el caldo de la anguila, despues de haberlo colado. Se hace hervir un momento.

Se deslie una cucharada de harina con una cucharada de mantequilla, i se junta con la salsa. Se hace hervir esta a todo fuego durante dos minutos. Al momento de servirla, se le agrega cincuenta gramos de mantequilla i una cucharada de perejil picado.

Esta salsa se conoce con el nombre de *salsa de chalotas*.

Robalos asados a la Niçoise

Se vacian i se lavan dos robalos de trescientos gramos. Se sazonan i se embadurnan bien con aceite i se asan a la parrilla o al horno a fuego moderado.

Se hace un picadillo de tomates en aceite con cebolla picada i frita, perejil picado, pimienta i una cucharada de vinagre. Se coloca en la fuente con los robalos encima, alrededor de estos se ponen aceitunas i encima de los robalos unos filetes de anchoas.

Truchas a la provenzal

Se toman tres hermosas truchas i despues de lavarlas i escamarlas se llena la cavidad abdominal con mantequilla batida con verduras, sal i pimienta; se pone a cocer en una pescadera con un vaso de vino blanco i caldo en cantidad suficiente para cubrir el pescado, se agrega cáscara de pan, cebolla, olores, sal i pimienta, se hace cocer a fuego vivo hasta que hierva; se agrega un poco de mantequilla. Se sigue cociendo lentamente. Luego que esté cocido se arregla en la fuente con las cortezas de pan alrededor i torrejas de huevos i perejil.

Congrio en fuente

Despues de limpio el congrio se corta en pedazos i se coloca en una fuente de barro, con dos cebollas cortadas a la pluma, dos decilitros de caldo, dos cucharadas de aceite, dos polvos de sal, pimienta en grano, un pedazo de ají verde, cuatro papas sancochadas i cortadas en rodajas gruesas; se tapa bien la cacerola i se hace hervir suavemente durante diez minutos; en seguida se añaden dos tomates grandes a los cuales se les habrá quitado las pepas i picado, i una cucharada de vinagre. Se sigue cociendo otros diez minutos, se sirve en la misma fuente.

Anguila a la Poulette

Despues de lavar la anguila se corta en pedazos, se echa durante cinco a ocho minutos en agua hirviendo adicionada con algunas cucharadas de buen vinagre.

Preparado esto se hace derretir un buen pedazo de mantequilla, se agrega una cucharada de harina i se revuelve para que quede como salsa;

en seguida se añade un vaso de vino blanco i otro de caldo, se pone sal, pimienta, olores i callampas, i se hacen hervir durante media hora, a lo ménos, los pedazos de anguila en esta salsa. Se espesa con una yema de huevo i se sirve.

Corvina a la portuguesa

Despues de lavada la corvina, se pone en una pescadera con caldo i una taza de vino blanco, sal i pimienta, una cebolla en pedazos i una rama de perejil i se cubre con hojas de papel untadas en mantequilla. Se hace que rompa a hervir i al primer hervor se deja cocer mui suavemente a fuego lento durante una hora. Se saca i se coloca en el azafate para pescado, con cinco decilitros de salsa portuguesa. (Véase páj. 25).

Esta corvina se sirve tambien con salsa de mayonesa o con salsa blanca, etc.

Pejerreyes a la italiana

Se vacian i lavan perfectamente, se les quitan las espinas; se dejan reposar durante cuatro horas en una marinada compuesta de aceite, perejil en ramas, rebanadas de cebollas i limon, teniendo cuidado de darles vueltas de vez en cuando. A la hora de comer, se enjugan cuidadosamente, se envuelven en harina i se frien en grasa bien caliente. Se pueden tambien pasar por un batido de huevo.

Se sirven acompañados de torrijas de limon.

Choros en concha

Despues que se limpian i se sacan de las conchas, se cortan en dos i se echan en un caldillo, compuesto de mantequilla i el agua del marisco o un poco de caldo, se baten dos yemas de huevos i se mezclan con el caldillo, agregando un poco de mantequilla i perejil picado, sal i pimienta. Se dejan a fuego lento i en seguida se llenan las conchas, se espolvorean con miga de pan; se ponen al horno i se sirven calientes.

Chupe de pescado

Se pone en una fuente una capa de cebollas en rebanadas, como para la sopa de cebollas (páj. 9) la cual se habrá cocido i dorado primeramente, otra de papas cocidas i bien cortadas en rebanadas i otra de miga de pan i bastante queso rallado. Se colocan encima presas de pescado frito i se tapan con otras capas de cebollas, papas, pan i queso, se le agrega sal i tres tazas de leche i encima un huevo batido i se pone al horno.

El chupe se puede hacer tambien con marisco i debe en este caso ser bien picante.

Croquetas de bacalao

Se toman tres cuartos de libra de bacalao sin espina, cocido i bien desmenuzado. Se cuecen cinco o seis papas de regular tamaño i se muelen bien, pasándolas por un colador grueso; se juntan con el bacalao, se añade una cucharada de perejil picado i bien lavado, una cucharadita de cebollita bien picada i blanqueada en agua hirviendo, sal, pimienta, una cucharada de mantequilla medio derretida, dos huevos; se junta bien todo. En seguida se hacen unas tortitas de cinco centímetros de diámetro por dos de alto, se revuelcan en harina, se apanan i se frien en grasa bien caliente. Se colocan en el azafate rodeadas de perejil i se sirven.

Si se revuelcan en pan rallado se tendrá cuidado de echar a la pasta solamente las yemas reservando las claras para apanarlas como se ha dicho en el capítulo (páj. 21).

Croquetas de carne del cocido

Estas se pueden hacer tambien con carne del cocido, con pescado, marisco, ave o verdura.

Empanaditas de marisco

Se les saca la carne i coral a unas cuantas jaivas, se frie media cebolla picada con una cucharada de manteca. Se agrega sal, pimienta, la

comida de las jaivas, un poquito de ají pimenton, si no hai ají verde que se echará bien picadito.

Se frie todo durante cinco minutos, se agrega uno o dos decilitros de caldo, un poquito de perejil tambien picado i un huevo duro.

Se deja enfriar.

Se hace una masa para empanadas fritas como dice el capítulo de masas (**Cap. XIII**), se estiende dicha masa en la tabla o mármol i se hacen unas empanaditas chiquitas, que se frien en grasa bien caliente. Estas empanadas deben ser picantes.

Se pueden hacer tambien de camarones.

Pastelitos de jaivas

Se limpian doce jaivas i se les saca la carne i coral; se lavan bien las conchas i se dejan aparte. Esta receta es para diez pastelitos.

Se frie en treinta gramos de manteca, una cebolla chica picada bien menudita, se agrega la carne de las jaivas, una taza de café de pan rallado, una cucharada de perejil, sal, pimienta, dos o tres decilitros de caldo; se retira del fuego i se agregan dos huevos duros picados i treinta gramos de mantequilla cortada en pedacitos, se revuelve hasta que se derrita.

Se llenan las conchas, se echa encima batido de huevo como para apañar (páj. 21) i en seguida se cubren con pan rallado.

Se ponen al horno para que se doren i se sirven.

Salpicon de pescado

Se puede hacer con corvina, lisa o lenguado frio.

Se le saca bien las espinas al pescado i se corta en filetes bien arreglados i lisos.

Se lava bien i se pica bien menudito lechuga i un poco de achicoria, que no sea mui amarga; se estienden sobre un azafate redondo, despues de haberla aliñado con dos cucharadas de buen aceite i una de vinagre, sal i pimienta o mostaza inglesa.

Se colocan encima como corona los filetes de pescado, los que se habrán

cubierto bien por todos lados con una salsa mayonesa bien espesa. Sobre cada filete, se pone un camarón, cocido, bien lavado i seco.

En el centro se pone un huevo picado, i entre cada filete una ramita bien lavada de perejil.

Ensalada de cangrejos o de jaivas mora

Se limpia bien el cangrejo. Se colocan las partes blancas i coloradas en una fuente honda, se les agrega sal, pimienta i un poquito de mostaza si se quiere, i dos cucharadas de salsa mayonesa bien espesa; se mezcla bien i se le agrega una cucharadita de buen vinagre, una cucharada de perejil i de cebollita bien lavada, picada i estrujada en una servilleta, se junta bien todo i se vacia en un molde redondo de loza i se deja así una hora. Se vacia despues en un azafate redondo; se rodea con lechuga picada i aliñada como se ha dicho en la receta anterior; se adorna con algunos rabanitos i huevos duros en redondelas.

Pejerreyes con acelgas

Se vacian doce pejerreyes grandes i bien frescos. Se secan bien i se pasan por aceite, sal i pimienta i se colocan en un plato o fuente de fierro enlozado, en cuyo fondo se coloca una capa gruesa de acelgas a la francesa. (**Véase Cap. XVI**) Se riegan los pejerreyes con una cucharada de aceite, i se cubren con bastante pan rallado, mezclado con perejil picado. Se ponen a cocer al horno bien caliente, durante diez minutos.

El lenguado i la trucha se pueden preparar de igual modo.

Lenguado al gratin

Daremos aquí para mayor facilidad de la receta, para un lenguado para seis personas; pues en caso de mayor número de personas nada cuesta doblar las cantidades.

Se elije pues un lenguado para seis personas; se le quitan las agallas, los intestinos i la piel negra; se escama la piel blanca; se lava i se enjuaga.

Se le hace una incision en el lado pelado de medio centímetro de profundidad a cada lado de la espina, sin tocar a ésta.

Se opera inclinando el cuchillo de izquierda a derecha.

Se limpia i despues se ponen en el plato enlozado o en una fuente ovalada plana: treinta gramos de mantequilla, dos decilitros de vino blanco, un poco de sal i pimienta.

Se coloca el lenguado i se deja cocer así durante cinco minutos, regándolo antes encima con un decilitro mas de vino blanco, treinta gramos de mantequilla hecha crema; despues se cubre con pan rallado i se pone al horno durante diez minutos. Se sirve en la misma fuente.

Lenguado con vino blanco

Se limpia como se ha dicho en el artículo precedente, i se pone en una fuente honda con treinta i cinco gramos de mantequilla, cuatro decilitros de vino blanco, sal i pimienta. Se cuece al horno durante veinte minutos.

Se mezclan en una cacerola veinticinco gramos de mantequilla con veinticinco gramos de harina, se añade sal, pimienta i tres decilitros de agua o caldo, sin dejar de revolver; al primer hervor, se vierte el caldo en que se ha cocido el lenguado en la salsa; se le da un hervor solamente. Se añaden treinta gramos de mantequilla i una cucharada de perejil picado.

Se remueve la salsa fuera del fuego con la cuchara de madera, i luego que esté derretida la mantequilla se vacía sobre el lenguado i se sirve.

Lenguado a la Matignon

Se prepara un lenguado de 700 a 800 gramos como se ha dicho en el artículo *Lenguado al Gratin*.

Se sazona con sal i pimienta i se coloca al horno en una lata enmantecuada.

Se prepara el siguiente picadillo: Se pican dos zanahorias, una cebolla i medio pie de apio. Se coloca todo en la sarten con treinta gramos de mantequilla, sal i una pizca de azúcar.

Se deja cocer lentamente hasta que las legumbres estén bien cocidas.

Luego que el lenguado esté asado, se coloca en una asadera, se rocía con cuatro decilitros de vino blanco, se añade un ramillete surtido i el jugo de medio limon. Se vuelve a poner pero tapado, en el horno i se deja durante

veinte minutos, teniendo cuidado de rociarlo de vez en cuando con el mismo jugo.

Se saca el lenguado, se coloca en un azafate largo sobre el picadillo de zanahorias.

Se reduce el jugo; se espesa con una yema de huevo i se le añaden cincuenta gramos de mantequilla i una o dos cucharadas de nata.

Se cubre el lenguado con esta salsa.

OBSERVACION.—Se puede preparar de igual modo los robalos, lisas, etc. Los pescados mui grandes, se hacen asándolos en trozos.

Lenguado normando

Para tiempo de Cuaresma, son útiles algunos platos de viérnes i uno de los mejores es el lenguado a la normanda, que se prepara de la manera siguiente: Se quitan las dos pieles de un hermoso lenguado i se coloca en una fuente ovalada con un poco de mantequilla, sal i tres cucharadas de vino blanco; se pone al horno durante cinco minutos. Se hace cocer aparte una docena de ostras, ocho o diez callampas bien blancas. Se hace una salsa de mantequilla i harina, se echa a las ostras i callampas i se espesa con dos yemas de huevo, dos cucharadas de crema, sal, pimienta i nuez moscada. Se acomoda todo esto alrededor del lenguado i se cubre con la salsa; se agregan algunas bolitas de mantequilla i se hace dorar bien al horno. En el momento de servir, puede decorarse con camarones.

Pejerreyes a la maître d'hôtel

Se limpian bien i se le sacan las agallas; se abren i se condimentan con sal i pimienta segun el gusto.

Se colocan en una fuente con dos cucharadas de aceite. Media hora ántes de servir se asan al horno bien caliente cubierto con pan rallado; seis minutos por lado.

Se cubren con una salsa maître d'hôtel (páj. 31) i se sirve en una fuente bien caliente.

Corvina con salsa holandesa

Se lava i se sala un trozo de corvina de un kilo; se cuece en agua hirviendo i se hace cocer lentamente durante veinte minutos.

Se escurre i se coloca en la fuente con la parte blanca para arriba. Se adorna con perejil. Se sirve en la salsera con cuatro decilitros de salsa holandesa (páj. 30),

Bacalao a la francesa

Se desala bien una libra de bacalao sin espinas, dejándolo cuatro horas en agua tibia i cuatro horas en agua fria, cambiándose el agua varias veces.

Se coloca en una cacerola llena de agua al fuego i al primer hervor se retira.

Se escurre i se coloca en la fuente; se cubre con doscientos gramos de mantequilla derretida a la que se le añade jugo de limon i sal. Se rodea con papas cocidas i doradas i se sirve inmediatamente.

Bacalao con salsa de huevo

Se prepara i se cuece como se ha dicho en el capítulo anterior. Se cuecen dos huevos; se pican las claras i yemas separadas, i se echan en cinco decilitros de sal blanca (páj. 30); se mezclan bien. Se cubre el bacalao con esta salsa i se sirve.

Bacalao a la maître d'hôtel

Se prepara i se cuece de igual modo que el bacalao a la francesa i se cubre con doscientos gramos de salsa *maître d'hôtel*. Se sirve en una fuente bien caliente.

Corvina o lisa a la maître d'hôtel

Despues de limpiarla i escamarla como ya se ha dicho mas adelante, se sala i se coloca en una asadera con cien gramos de mantequilla, i un decilitro de vino blanco, se vierte en seguida cien gramos mas de mantequilla derretida i se cubre con bastante pan rallado. Se cuece durante veinte minutos.

Se saca con cuidado, se coloca en el azafate para pescado, que se habrá tenido cuidado de calentar i se riega con doscientos gramos de salsa *maître d'hôtel*. Se sirve inmediatamente.

La corvina, lisa i lenguado se puede comer así asada, i servida con la salsa que se quiera; teniendo cuidado de poner caldo en vez de vino blanco.

Budin de pescada

Despues de lavada, quitadas las agallas, se cuece en una cacerola con agua hirviendo, durante diez minutos. Se saca, se escurre, i se deja enfriar un poco. Despues se les saca las espinas i se desmenuza bien. Se remoja una taza grande de miga de pan, con leche; se deshace bien i se junta con la pescada; se le agrega dos yemas de huevo, una cucharada de perejil, otra de cebollita picada bien menudita, sal, pimienta i treinta gramos de mantequilla, se junta bien todo, i despues se añaden las claras bien batidas.

Se vacia en un molde untado en mantequilla i cubierto con pan rallado i se cuece durante un cuarto de hora al baño-maría.

Se sirve acompañado con salsa blanca, de alcaparras o de tomate.

Este puede hacerse tambien en moldecitos chicos, o en un molde grande en forma de pescado, al horno.

Congrio con salsa holandesa

Despues de lavado el congrio, se echa en agua hirviendo durante un rato i despues se saca i se echa en una cacerola junto con doscientos gramos de cebolla cortada en pedazos grandes, perejil en rama, una hojita de laurel, dos decilitros de vinagre, sal i ají verde si se quiere. Se cuece suavemente durante veinte minutos. Se escurre i se coloca en la fuente rodeado de perejil. Se sirve aparte cinco decilitros de salsa holandesa.

Los pescados grandes como corvina, congrio, lisa, etc., se pueden asar al horno en seco.

Despues de limpios i lavados, se salan, se rellenan si se quiere; se untan bien con mantequilla derretida; se revuelcan en pan rallado; se envuelven en un papel bien enmantequillado i se asan al horno durante veinte minutos. Se quita el papel; se coloca en la fuente i se sirve con la salsa que se quiera. El pescado asado así queda mui sabroso.

Lenguado escabechado frito

Para seis personas se buscan tres lenguados regulares, i despues de limpiarlos bien, lavarlos i enjugarlos, se les hacen por ámbos lados incisiones de un centímetro de profundidad, en seguida se los pone a escabechar cinco o seis horas en aceite con rajas de limon, cebollas cortadas en rodajas, perejil en rama, pimienta, sal, i un polvito de nuez moscada. Al sacarlas de este escabeche, se apanan i se frien en aceite bien caliente.

Bacalao a la Provenzala

Despues de tener en remojo el bacalao, en agua tibia, se echa en agua fría, se pone al fuego, se cuece i luego se hace tiras, i se limpia cuidadosamente de piel i espinas. Cuando está frío se pone en un mortero con unos pedacitos de cebolla sancochada en agua hirviendo, se machaca i se revuelve, dándole vueltas algunos minutos con la mano del mortero siempre en el mismo sentido, añadiendo poco a poco una pequeña cantidad de aceite. En seguida se pone en una cacerola, a fuego lento, i se remueve constantemente con una cuchara de madera, añadiendo un chorrito continuo de aceite. De vez en cuando se agrega un poco de leche. El bacalao debe volverse blanco, espeso i suave como un requeson, sin dejar de estar bastante firme para que pueda servirse como un flan en una fuente. En el momento de servirlo se puede añadir el zumo de medio limon.

Cromesquis de langosta

Se pican doscientos cincuenta gramos de carne de langosta cocida. Se juntan con doscientos cincuenta gramos de champignons cocidos i picados.

Se une todo con salsa blanca mui reducida o con Bechamel. (Véase cap. Salsas páj. 24).

Se hace hervir revolviendo durante diez minutos. Se sazona con sal, pimienta i perejil picado. Se deja enfriar.

Se hacen con este salpicon bolitas del porte de una nuez. Se envuelve cada una en hoja de hostia humedecida o en panqueques preparados solamente con sal. (Véase Panqueques).

Se rebozan i se fríen. Lo mejor para envolverlas si se consigue es el redaño de choncho, es decir, la envoltura de los intestinos, bien desangrada i lavada.

Estos cromesquis se pueden preparar tambien con pescado, jaivas, camarones i salmon. Se sirven siempre con salsas un poco condimentadas.

Langosta a la Newburg

Se limpia una langosta, i se divide en trozos regulares. La cola en seis u ocho pedazos. El cuerpo en dos pedazos a lo largo. Se les saca los intestinos i el coral, el que se reserva aparte. Se sazonan con sal i pimienta i se colocan en una sartén con cincuenta gramos de mantequilla.

Luego que los pedazos estén algo firmes, se retiran, i se vacía en la sartén una copita de cognac i un vaso de vino blanco. Se hace reducir. Se vuelve a colocar la langosta. Se agregan cincuenta gramos de mantequilla i dos o tres decilitros de caldo. Se tapa i se cuece lentamente pero sin dejar de hervir durante cuarenta minutos.

Se sacan los pedazos, se arreglan en forma de timbal.

Se reduce la salsa; se añaden el coral i los intestinos picados. Se da otro hervor. Se retira i se agregan sesenta gramos de mantequilla. Se vacía sobre la langosta.

Se puede tambien preparar la langosta de este modo, sacándole completamente los huesos, es decir con la carne únicamente i servir las en un *vol-au-vent*.

Ranas a la Poulette

Se desangran con cuidado los muslos de las ranas i se ponen en una cacerola con vino blanco, sal, pimienta, perejil en rama i cebolla cortada en rodajas.

Se cuecen con la cacerola tapada. Luego que estén cocidas, se escurren i se ponen en otra cacerola. Se cuele el caldo. Se reduce, se espesa con dos yemas de huevo i se añade perejil picado. Se vacían las ranas i se sirven en una fuente honda.

Ranas fritas

Se preparan las ranas como se ha dicho en el artículo anterior. Se escurren despues de cocidas.

Se rebozan i se frien. Se colocan en la fuente formando pirámide i se sirven con perejil frito i limon en cascos.

Ranas a la Garricade

Se preparan las ranas desangrando bien los muslos, que es lo único que se emplea.

Se frien cincuenta gramos de cebolla bien picada con cincuenta gramos de manteca i una cucharada de paprika (pimienta roja de Hungría) i si no hai, ají de chincha.

Se sazonan con sal las ranas i se agregan a la cebolla, cociéndolas tapadas a fuego lento. Luego que estén cocidas se retiran de la sartén i se vacian en un pan redondo, el que se habrá preparado previamente sacándole la miga i dorándolo al horno, despues de haberlo cubierto bien con mantequilla para que no se reseque. Se agrega a la cebolla frita cuatro decilitros de leche o de nata; se reduce en su tercera parte. Se añaden cincuenta gramos de mantequilla, el jugo de medio limon. Se vacia esta salsa sobre las ranas. Se tapa el pan con la redondela que se habia sacado, la que tambien se habrá dorado en el horno, despues de empaparla con mantequilla derretida.

Se sirve en un azafate redondo sobre una servilleta.

Filetes de pescado a la antigua

Se hace un caldo con los restos del pescado i se cuele. Se preparan los filetes de pescado doblándolos en dos, apoyando con el lomo del cuchillo en el lugar del pliegue, para que no se deformen al cocerse, se moldean en una lata enmantequillada, se sazonan con sal i pimienta i se humedecen con el caldo de pescado i se cuecen un momento sobre el fuego i despues en el horno pero con una tapa encima durante ocho o diez minutos. Se sacan los filetes i se reservan calientes.

Se deshacen treinta gramos de harina con treinta gramos de mantequilla i se frie hasta que esté dorada; se agrega el caldo poco a poco. Se cuece a todo fuego para reducirlo i se le agregan cuatro decilitros de nata o sesenta gramos de mantequilla.

Se desmiga un pan redondo bajo en forma de galleta. Se embebe en manteca derretida i se dora al horno. Se cuecen una libra de camarones con la salsa dicha mas arriba i con un decilitro de vino blanco, dieciocho champignons, una cebollita picada, una hoja de laurel i una rama de perejil. Luego que estén cocidos se echan en el colador i se mantienen calientes.

Se arreglan los filetes de pescado en forma de coronas en la corteza de pan. El centro se llena con los camarones i los champignons. La salsa se reduce, se le agrega cincuenta gramos de mantequilla, se cuele i se vacia sobre los filetes. Se espolvorea con queso parmesano rallado. Se hace dorar en el horno bien caliente i se sirve sobre una fuente redonda sobre una servilleta.

Brochetas de lenguado a la Magnin

Se lavan los filetes de tres lenguados de regular porte. Se aplastan, se sazonan con sal i pimienta i la parte exterior se cubre con una mezcla de cincuenta gramos de miga de pan mojado en leche i escurrida, veinticinco granos de mantequilla, un huevo duro picado, una cucharadita de perejil, pimienta i sal.

Se enrollan los filetes en forma de tapones, se apanan a la inglesa como se ha dicho en el artículo *Modo de apanar* (páj. 21). Se ensartan de dos en dos en las agujas para brochetas i se frien en manteca bien caliente.

Se sacan de las agujas, se salan lijeramente, i se arreglan en forma de corona en un azafate redondo.

El centro se llena con un guiso de champignon a la crema (**Véase Cap. XVI**) arvejas o porotitos con mantequilla.

Con los restos de los pescados se hace un caldo con medio litro de agua. Se cuele, se le agrega medio vaso de vino blanco. Se reduce, se espesa con huevo i cincuenta gramos de mantequilla i se sirve en la salsera al mismo tiempo que el pescado.

Molde de bacalao a la Italiana

Se cuece arroz bien graneado, como se dice mas adelante en el artículo *rizotto de cordero a la Mont-Bry*, (**Véase Cap. X**). Se mantiene caliente.

Se frie i se dora una cebolla picada con dos cucharadas de aceite, se le agrega el bacalao cocido, despinado, cortado en pedacitos, un poco de pimienta; luego que todo esté bien frito, se añaden dos tomates grandes, a los que se les habrán quitado las pepas i picado. Se sigue cociendo durante cinco minutos. Se añade media cucharada de perejil picado.

Se cubre bien un molde con aceite. Se llena con la mitad del arroz. Se espolvorea con queso rallado; se agrega el bacalao, estendiéndolo bien sobre el arroz. Se cubre con el resto de este. Se espolvorea nuevamente con queso. Se rocía con una cucharada de aceite i quince minutos ántes de servir, se coloca en el horno, que no debe estar mui caliente. Se saca del molde i se sirve inmediatamente.

Waterzoi (plato flamenco)

Se prepara con varias clases de pescado.

Despues de lavados i cortados en pedazos se echan en una cacerola con agua, de modo que no cubra mas que la mitad del pescado; se agrega perejil picado, sal i bastante pimienta. Se hace cocer todo lentamente durante veinte minutos. Se agregan cien gramos de mantequilla i luego que se derrita, se sirve inmediatamente.

Orly de lenguado

Se separan los filetes del lenguado, quitándole el pellejo; se arreglan dándoles una forma regular.

Se ponen en una fuente con jugo de limon i sal, perejil en rama i cebolla cortada en rodajas. Se dejan escabechar durante dos horas.

Al momento de servir se sacan teniendo cuidado que no queden en los filetes ni perejil, ni cebolla; se rebozan en rebozo (páj. 20) se frien i se sirven adornados con perejil frito i salsa de tomate en la salsera o con la siguiente salsa:

Se echan a cocer hasta que se deshagan los restos del lenguado con un decilitro de vino blanco i un poco de caldo; se cuele bien por el colador fino i se sirve.

Modo de preparar una corvina a la mayonesa

Se cuece la corvina entera en la pescadera, con caldo i vino blanco; se deja cocer mui suavemente durante media hora. Se escurre, i se coloca en el azafate para pescado, sobre un lecho de perejil frances (crespo) tratando que quede con el lomo hácia arriba. Se rodea con camarones, colocados paraditos a dos centímetros cada uno que se vean apareciendo en el perejil. Se ponen encima de la corvina, cuatro torrijas de limon a tres centímetros de distancia cada una; sobre las torrijas un medio huevo cortado al traves de manera que quede la parte redonda para arriba, i se clava en ella una ramita de perejil. Se sirve salsa mayonesa en la salsaera.

Caracoles

Se elijen veinticuatro caracoles del mayor tamaño posible. Se ponen en una cacerola con dos litros de agua i cinco gramos de potasa. Se blanquean hasta que los caracoles puedan sacarse fácilmente de sus conchas; una vez sacados se les deja seis horas en agua, cambiando el agua cada hora i frotándolos lijicamente con el dedo para quitarles la materia viscosa. Se limpian las conchas i se secan al horno a fuego suave. Se echan los caracoles a un colador, se secan con un paño i se meten en cada concha como una avellana de maître d'hôtel fria. Se coloca cada caracol en la concha i se aprieta con el dedo, para que entren hasta el fondo. Se cubre la boca de cada concha con salsa maître d'hôtel. Se calientan diez minutos al horno i se sirven.

Rizotto de langosta o camarones

Se cuece una taza de arroz en caldo, despues de blanqueado i lavado.

Se corta en pedacitos la langosta o camarones, se frien en mantequilla, se le agrega un decilitro de salsa de tomate, una cucharada de perejil i se junta con el arroz; se agregan dos cucharadas de queso rallado, i se deja así a un lado de la cocina, durante quince minutos.

Se unta un molde con mantequilla, se llena con el arroz; se hace un hueco al centro i se llena con una salsa de tomate espesa, con pedacitos de

langosta o colas de camarones. Se cubre el hueco con arroz. Se cuece al baño-maría durante quince minutos. Se vacia i se sirve inmediatamente.

CAPITULO VIII

AVES

Modo de limpiar i trinchar un pollo

Primeramente les daremos a nuestros lectoras una esplicacion sobre el modo de limpiar i trinchar un pollo, que es tan necesario para la preparacion de esta ave, pues no hai nada que haga perder mas a un guiso, que un ave mal cortada.

Se despluma el pollo; se le saca el buche por una hendidura de seis centímetros, que se practica en el lado del cuello. Una vez quitado el buche, se abre el gordo que se halla en el orificio del pollo; se saca la molleja, el hígado, el corazon i los pulmones. Se chamusca i despues se le quita la hiel. El hígado i el contre se guardan, sirven para rellenar.

Se corta el pollo; para esta operacion se le coloca de espalda, poniéndole con la cabeza hácia el pecho de la cocinera. Se practican dos incisiones partiendo de la estremidad de la paletilla, que lleguen hasta la articulacion del alon para separar este. Esta operacion se hace a ámbos lados. Se vuelve el pollo i se practican otras dos incisiones para separar los muslos. Se cortan las puntas de los alones; las patas por las articulaciones i el cuello enteramente. En seguida los muslos, despues los filetes, dejando la parte de la pechuga en toda su anchura. Se separa la pechuga del lomo, i una i otra se cortan en cuatro partes iguales.

Eleccion de las aves

Al comprar aves hai que tener mucho cuidado en la blandura, es decir que sean tiernas.

Se reconoce la gallina tierna en el grueso de las patas i del cuello. Un ave jóven tiene siempre las patas gruesas i las rodillas mui gordas; estos desarrollos característicos, desaparecen con la edad.

Una gallina dura tiene las patas flacas i el cuello delgado, la carne del muslo tiene un color lijeramente violáceo.

Pellizcando la estremidad del alon i la punta del esternon, si la carne es flexible, el ave se puede usar con entera confianza.

Un buen pavo se conocerá en la blancura de la carne i de la grasa. Hai que desechar los que tienen pelos largos i la carne de los muslos violácea.

Para elejir ganso se pellizca la punta del alon i la parte inferior del pico, si éste se parte mui facilmente i la grasa o gordura es de un matiz pálido i bien trasparente, debe usarse con entera confianza.

El pichon se conoce si la carne de la pechuga es de un encarnado claro. Cuando el pichon envejece, dicha carne adquiere un color violáceo oscuro i sus patas se adelgazan mucho.

Pepitoria de pollo

Una vez cortado el pollo, como se dijo mas arriba, se coloca el pollo en una cacerola de cabida de tres litros, se llena esta con agua i se deja así el pollo durante una hora para que desangre completamente. Se bota esta agua i se ponen en la cacerola:

Doce decilitros de agua, cien gramos de cebolla, un ramilletito surtido (páj. 21), veinte gramos de sal, i pimienta dos gramos. Se hace hervir, se espuma i se deja cocer un poco retirado del fuego, con la cacerola un poco destapada, durante media hora.

Antes de retirar se ve si el pollo está bien cocido, i en este caso se escurre en un colador i se le pone cinco minutos en agua fresca. Se reserva el caldo en que se ha cocido.

Se hace un rehogo de ochenta gramos de manteca i ochenta gramos de harina.

Se cuece este rehogo en una cacerola de cabida de dos litros, durante cinco minutos, pero sin dejarlo que tome color; se añaden el caldo que se habia separado i doscientos cincuenta gramos de champignons i jugo de limon.

Luego que la salsa hierve, se retira i se deja cocer suavemente durante una media hora.

Se limpian i se enjuagan con cuidado los pedazos de pollo i se ponen en la sartén, se desengrasa la salsa i se cuele por un colador, dos decilitros de ella dejándola caer sobre el pollo; se tapa la sartén i se calienta a fuego suave.

Se sacan los champignons i se espesa el resto de la salsa con cuatro yemas de huevo i treinta gramos de mantequilla, procediendo como se ha dicho en el capítulo de los espesos (páj. 22).

Cuando la salsa esté espesada se cuele por el colador, se vuelven a colocar los champignons i se arreglan los pedazos de pollos en la fuente del siguiente modo:

Los dos pedazos de lomo, en el centro; las dos patas encima, sobre las dos patas los dos pedazos de cuello i sobre el cuello los alones. Así se forma un cuadro, sobre el cual se apoyan las dos partes gruesas de las alas i los dos muslos; en la parte superior i para terminar se colocan las dos pechugas.

Se cubre todo con la salsa, disponiendo al rededor, en las cuatro esquinas los champignons.

Si a este plato se le quiere dar mas aspecto, se añaden al rededor tajaditas de pan fritos, corazones de alcachofas i cebollitas chiquitas.

Pollo a la Borgoñona

Se degüella un pollo, recojiendo la sangre en una taza, i removiéndola con una cuchara de madera durante dos minutos para que no se coagule.

Se corta como para la *pepitoria de pollo*.

Se ponen en la sartén ochenta gramos de manteca que se hace derretir, se colocan en ella los pedazos de pollo, evitando de colocar unos encima de otros i se espolvorean con treinta gramos de sal i dos gramos de pimienta.

Se frien por ámbos lados para que tomen color i despues se espolvorean con cuarenta gramos de harina, se remueven con la cuchara durante tres minutos.

Se añaden seis decilitros de caldo, tres decilitros de vino tinto, un ramillete surtido, cuatrocientos gramos de cebollitas pequeñas blanqueadas i dadas una vuelta en la sartén i quince champignons.

Se deja cocer mui suavemente durante media hora, se prueba para ver si está bien de coccion i de sal.

Se espesa con la sangre del pollo. (Véase *espeso de sangre*, páj. 23).

Se arregla en la fuente como se ha dicho en la *pepitoria de pollo*. El pollo a la Borgoñona exige un sabor algo fuerte.

Pollo a la francesa

Se corta como se ha dicho en los artículos precedentes.

Se pone en una cacerola de cabida de tres litros, cien gramos de zanahorias cortadas en redondelas, cien gramos de cebolla picada i ciento cincuenta gramos de manteca.

Se frie durante cinco minutos, revolviendo con la cuchara de madera; se añade el pollo con treinta gramos de sal i dos gramos de pimienta; se frie durante otros cinco minutos mas sin dejar de revolver; se añaden sesenta gramos de harina, se frie durante tres minutos mas, se añaden siete decilitros de caldo i cien gramos de tomates cortados en pedazos, se revuelve hasta el primer hervor i se deja cocer a fuego mui lento durante veinte minutos.

Se añaden trescientos gramos de champignons i una cucharada de perejil picado grueso.

Se hace hervir diez minutos.

Se arregla en la fuente, como ya se ha dicho en los capítulos anteriores; se sirve.

Pollo a la Marengo

Se prepara el pollo como ya se ha dicho.

Se pone en la sartén un decilitro de aceite, se colocan los pedazos de pollo, evitando que uno esté sobre otro, se añaden treinta gramos de sal, dos gramos de pimienta, quince gramos de cebollitas enteras, una hoja de laurel, tres gramos de tomillo, veinticinco gramos de perejil en rama, se

hace cocer durante veinticinco minutos, asegurándose de la coccion, se saca el pollo i se pone en una fuente manteniéndolo al calor.

Se colocan en la sarten donde se ha cocido el pollo cuarenta gramos de harina i se revuelve al fuego durante cuatro minutos; se agregan cinco decilitros de caldo, i un decilitro de vinagre; se deja cocer aun durante diez minutos revolviendo siempre. Se cuele la salsa, i se vierte en la fuente sobre el pollo que se habrá arreglado como se ha dicho.

Pollo con kari (curry-powder)

Se cortan dos pollos como para la pepitoria; se ponen en una cacerola cincuenta gramos de manteca, dos cebollas cortadas en dados, i veinticinco gramos de *kari*; se coloca todo a la lumbre i se revuelve durante cinco minutos con la cuchara de madera; se añaden los pollos i se rehogan, se espolvorean con cuarenta i cinco gramos de harina; se añaden sal i pimienta i se les da vuelta durante dos minutos sobre el fuego; se agrega un litro i medio de caldo; se cuecen los pollos mui lentamente, i cuando estén cocidos se echan a un colador. Se sacan los pedazos de pollos, se limpian i se ponen en la cacerola. Se cuele la salsa por un colador delgado, haciéndola pasar con la cuchara; se colocan los pollos en la fuente, formando pirámide i se salsean lijeramente.

Se sirve arroz bien graneado (**Véase Cap. XVI**) al rededor i el resto de la salsa en la salsera.

Pollos a la Chibry

Se preparan los pollos sin cortarlos; se cubren con lonjas de tocino, se amarran i se envuelven en papel untado con mantequilla i se ponen a asar al horno bien caliente. Se desatan los pollos, se colocan en la fuente rodeados de tostadas de pan frito i se cubren con una salsa de tomate, a la cual se habrá agregado una cucharadita de vinagre.

Pollos a la Macedoine

Se prepara i se cuecen los pollos como para los *pollos a la Chibry*.

Se desatan i se colocan en una fuente rodeados con una salsa jardinera

hecha del siguiente modo: Se cuecen en un litro de caldo hirviendo una taza de arvejas, ramos de coliflor, zanahorias cortadas en redondelitas, espárragos en pedazos, corazones de alcachofas, champignons.

Se frie una cucharada de harina con treinta gramos de mantequilla durante tres minutos, se agrega el caldo poco a poco, se hace hervir sin dejar de revolver durante diez minutos, se mezcla con las legumbres i se sirve.

Pollos con ostras

Se preparan los pollos enteros i se cuecen al horno como ya se ha dicho.

Se rebozan ostras, se frien i se colocan al rededor del pollo, los cuales se habrán puesto parados con la rabadilla hácia arriba i afirmados en una pirámide de pan frito, que se habrá hecho con toda la miga de un pan de molde, la cual se corta en forma de cono. Se cubren con salsa blanca o Poulette.

Pollos en escabeche

Se corta un pollo fiambre como ya se ha dicho; se pone a escabechar durante dos horas con cuatro cucharadas de vinagre, sal i pimienta.

Se escurre, se envuelve en rebozo (páj. 20), se frie en grasa caliente. Se coloca en un azafate rodeado de perejil frito i acompañado de un puré de papas.

Pollo a la mayonesa

Se corta en pedazos i se escabecha como ya se ha dicho; se colocan los trozos en pirámide en un azafate redondo; se ponen torrijas de huevo duro i cogollitos de lechuga a su alrededor intercalando los huevos con la lechuga.

Se cubre el pollo con una salsa mayonesa bien espesa, sin que caiga esta sobre la guarnicion. Encima del pollo se coloca otro cogollito de lechuga.

Pollo en fuente a la Crecy

Se limpian i preparan dos pollitos tiernos. Se sazonan interiormente i se ponen a cocer en el horno en una fuente de loza o de barro con cincuenta gramos de manteca o mantequilla.

Se pela un manojo grueso de zanahorias nuevas.

Se pican en tajaditas bien finitas i se colocan en una sartén con cincuenta gramos de mantequilla, tres decilitros de caldo, una pizca de sal i una pizca de azúcar. Se coloca a todo fuego i luego que hiérve, se retira i se deja cocer lentamente durante cuarenta minutos.

Se añaden las zanahorias a los pollos i se sigue cociendo en el horno, teniendo cuidado de rociar con el jugo los pollos de vez en cuando.

Se añade al servirlo tres cucharadas de buen caldo o de jugo. Se sirve en la misma fuente.

Guisado blanco de pollo o gallina

Se prepara i se trincha un pollo grande o gallina como para la *pepitoria* de pollo (páj. 59). Se coloca en una cacerola con un litro i medio de agua i una pizca de sal. Luego que principie a hervir, se sacan los pedazos i se refrescan con agua fría.

Se pone en la misma cacerola dos cebollas de regular porte picadas en tajaditas delgadas i blanqueadas i la gallina encima. Se añaden veinte zanahorias nuevas, cortadas de igual porte, i veinte nabos chicos, todo blanqueado ántes. Se sazona con sal i pimienta, se añade un ramillete surtido. Se agrega un litro de caldo, i si no hai, de agua. Se coloca a todo fuego; se tapa en seguida i luego que hierva se deja cocer lentamente durante veinte minutos. Se agregan entónces veinte papitas nuevas, i se deja cocer treinta minutos mas.

Polla saltada a la Cevenole

Se trincha una polla grande como ya se ha dicho.

Se sazona con sal i pimienta i se salta en una cacerola plana o en una sartén con cuarenta gramos de manteca o de mantequilla.

Luego que esté cocido, se retira i se agrega a la cacerola medio vaso

de vino blanco i cuatro decilitros de buen caldo. Se hace hervir a todo fuego i en seguida se cuela.

Por otra parte, ántes de cocer la polla, se preparan las siguientes guarniciones:

1.º Se pelan i se cuecen en caldo dieciocho castañas grandes, con un ramillete surtido, veinticinco gramos de mantequilla, una pizca de sal i una pizca de azúcar, durante cincuenta minutos.

2.º Dieciocho cebollitas chicas se cuecen i se saltan hasta que estén doradas.

3.º Dieciocho cabecitas de champignons se saltan en mantequilla, pueden ántes cocerse junto con la polla.

4.º Dieciocho pedazos chicos i cuadrados de tocino oscuro, blanqueado i frito.

Se arregla un pan redondo, sacándole la miga i se seca en el horno. Se vacia el pollo en él con todas las guarniciones así preparadas i se cubre con la salsa.

Cromerquis de ave

Se llaman cromerquis a una mezcla de ave que se envuelve en una lonja mui delgada de ubre de ternera i se reboza. Se cuece la ubre i despues de cocida se refresca, i se monda perfectamente. Despues de mondada se forman unas hojas lo mas delgadas posible, de toda la lonjitud de la ubre.

Sobre estas hojas se coloca en una estension de cinco centímetros un salpicon formado de carne de pechuga de ave, cortada en daditos, i champignons picados i unidos con una salsa bechamel. Se envuelve el salpicon en la ubre formando rollitos. Veinticinco minutos ántes de servir, se reboza cada rollito, se frien y se escurren.

Se arreglan en pirámide sobre una servilleta i se rodean con perejil frito.

Estas cromerquis se pueden hacer de aves de caza o de pescado.

Cuando se hacen de pescado o mariscos se emplea redaño de chanco a hoja de hostia lijeramente humedecida.

Galleta de pollo a la Piamontesa

Se deshuesa un pollo de regular porte.

Se pica la carne bien fina, añadiendo cien gramos de miga de pan mojada en leche i escurrida, sesenta gramos de mantequilla, una pizca de sal, una pizca de pimienta i una sospecha de olores: *especias*.

Se arregla esta pasta en forma de galleta, se salpica de harina, se pasa por un batido de huevo con una cucharada de aceite, sal i pimienta. Se revuelca en pan rallado. Se comprime con el costado de un cuchillo para que el pan quede bien adherido. Se frie en la sartén con cuatro cucharadas de manteca bien caliente. Se vuelve varias veces para que se dore parejo, por ámbos lados.

Se coloca en una fuente redonda un lecho de arroz bien graneado, se coloca la galleta encima.

Con el esqueleto i los huesos se prepara un jugo bien sustancioso, se le agrega una cucharada de puré de tomates. Se salsea la galleta al rededor.

Pan de ave fiambre

Se pican las pechugas de tres pollos o de dos gallinas, se derrite la misma cantidad de manteca de chanco, se condimenta con especias (páj. 22) perejil, sal i pimienta.

Cuando la manteca esté derretida, se añaden las pechugas, se frien a fuego vivo, revolviendo con la cuchara. Se añade pan rallado, se machaca todo i se pasa por un colador; se añaden un decilitro de salsa bechamel reducida i dos huevos enteros. Si se quiere hacer mas delicado se le agrega trufas picadas. Se unta bien con manteca un molde liso i se llena con este relleno. Se cuece al baño-maría, se deja enfriar. Se vacia. Se rocia con jugo de carne cuajado. Se rodea de tomatitos rellenos para fiambre; (véase capítulo *tomatitos rellenos*).

Pan de perdices fiambre

Se prepara de igual modo. Se sirve rodeado de aceitunas i pedazos de salsa de mayonesa bien trabada.

OBSERVACION.—Estos panes se pueden preparar tambien con carne de ternera, vaca, chanco o de cordero. Sirven mucho para entradas fiambre de almuerzo. Se pueden acompañar i rodear con distintas ensaladas.

Fricasé de pollo a la Primavera

Se trinchan dos pollos como para la pepitoria, reservando las cabezas, cogotes, patas, partes del espinazo, contres e hígados, para hacer con esto un caldo con un litro i medio de agua. Se deja cocer cuarenta minutos, i en seguida se cuele por un colador fino.

Miéntas tanto se desangran en agua los pedazos de los pollos, se escurren i se arreglan en una cacerola. Se agregan dos alcachofas divididas en cuartos i blanqueadas; veinticuatro zanahorias nuevas tambien blanqueadas, un pepino cortado en lonjas gruesas, tres cogollos de lechugas bien lavadas, blanqueadas i amarradas juntas, dieciocho cebollitas nuevas. Se cubre todo con el caldo que se habia preparado, se hace hervir a todo fuego, se espuma i se sazona nuevamente, i en seguida se deja cocer lentamente treinta minutos. Se hace un espeso rubio de cuarenta gramos de harina i cuarenta gramos de mantequilla.

Se aclara con el caldo del pollo; se hace reducir durante diez minutos; se agregan tres yemas de huevo, deshechas con tres decilitros de nata; se revuelve tres minutos mas sobre el fuego. Se retira i se añaden cincuenta gramos de mantequilla. Se echa en un colador fino.

Para servir, se arreglan los pollos en un azafate grande, con las legumbres al rededor i se cubre con la salsa.

Pollo a la jardinera con salsa mayonesa

(Plato fiambre para almuerzo o comida)

Se cuecen legumbres, para preparar una jardinera: arvejas, cabezas de espárragos, porotitos verdes, coliflores, fondos de alcachofas.

Se cortan en pedacitos los restos de un pollo. Se prepara una salsa mayonesa. Se toma un molde. Se coloca en el fondo, ramitos de coliflor, i se llenan los huecos con las otras verduras, i se cubren con jelatina o jugo de carne cuajado i salsa mayonesa. Se colocan por capas restos de pollos,

legumbres, mayonesa. En el momento de servir, se vacía del molde i se adorna con jielatina o jugo de carne cuajado (pájs. 34 i 35).

Para comida de viernes se sustituye el pollo con jaiva o salmon; i se suprime el jugo de carne i la jielatina. Se puede hacer este plato sólo de legumbres.

Fricasé sencillo de pollo

Se corta un pollo en pedazos i se lava con agua tibia para que desangre. Despues se coloca en una cacerola con ochenta gramos de manteca, una cebolla picada, perejil, una cucharada de harina, sal, pimienta, i se hace cocer el pollo a fuego lento, agregándole dos decilitros de caldo. Se deshace una yema de huevo i se añade; se sirve inmediatamente.

Pato a la inglesa

Se vacía de buche i entrañas i se chamusca un pato de tamaño ordinario; se arregla amarrado con dos cordelitos que se pasan con la aguja de brasear por las patas, las alas i el cuerpo, para que quede medio redondito.

Se ponen en una cacerola treinta gramos de manteca, veinte gramos de sal i uno de pimienta, se echa el pato i se frie dando vueltas para que se dore por todos lados.

Se le saca de la cacerola i se deja aparte; se ponen en la cacerola cuarenta gramos de harina, i se le da vuelta durante tres minutos; se añaden siete decilitros de caldo; se hace hervir durante cinco minutos; se cuele; se limpia la cacerola, se coloca nuevamente el pato, i la salsa, un ramillete surtido i una cebolla de regular porte; se hace cocer a fuego lento durante tres cuartos de hora; se añaden veinte zanahorias i veinticinco papitas i diez nabos cortados todo en forma de bolitas; se añaden al pato; cuando todo esté cocido se saca la cebolla i el ramillete surtido.

Se desata el pato, se coloca en la fuente; se ponen las papas, zanahorias i nabos al rededor, i se vierte la salsa encima.

Pato con aceitunas

Se prepara el pato como el anterior.

Se cuece de igual modo, con la misma salsa. Se echan en vez de las legumbres, cuarenta aceitunas bien lavadas, i se cuecen durante cinco minutos con el pato.

Se sirve con las aceitunas alrededor.

Pato asado

Se escoje un pato que sea nuevo, despues de bien limpio se le arreglan las patas doblándoselas hácia adelante, i se cubre bien por todo con unas tiras de tocino i se pone en asador a fuego suave, teniendo cuidado de rociarlo miéntras se asa con un poco de caldo mezclado con el mismo jugo que esprime; tres cuartos de hora bastan para asar un pato que esté tierno, en seguida se le quita el tocino, i se sirve con el mismo jugo.

Pichon en compota

Se vacian i se chamuscan dos pichones; se les corta el pescuezo i se cosen las patas i las alas, como para el pato.

Se frien en una cacerola de cabida de dos litros, doscientos gramos de tocino, cortado en dados gruesos, con treinta gramos de manteca; luego que tomen color se sacan de la cacerola i se frien los pichones en la misma manteca; cuando estén dorados se sacan i se colocan en una fuente junto con el tocino.

Se frien veinte gramos de harina con la misma manteca; se añaden cuatro decilitros de caldo, i el jugo en que se habrán cocido cuatrocientos gramos de champignons con jugo de limon; se le agrega sal i pimienta; se le da vueltas sobre el fuego i al primer hervor se saca i se cuele.

Se limpia la cacerola i se colocan los pichones; se añade la salsa, un ramillete surtido, veinte cebollitas pequeñas, blanqueadas en agua hirviendo i doradas i el tocino; se hacen cocer los pichones mui suavemente durante veinticinco minutos; se añaden los champignons, se cuece cinco minutos

mas. Se desatan los pichones, se saca el ramillete, i se colcan los pichones en una fuente, se vacia encima la salsa, i se rodean con los champignons i cebollitas.

Las perdices se pueden preparar de igual modo.

Pava rellena con castañas

Se mondan i se pican doscientos gramos de tapa de ternera bien limpia de nervios, el contre i el hígado de la pava, una libra de manteca de chancho; se condimenta con treinta gramos de sal i especias (paj. 22).

Se añade un decilitro de caldo que se vierte en dos veces miéntras se hace el picadillo.

Se pone este en un mortero i se machaca bien durante diez minutos, se coloca en una fuente i se agregan cuarenta castañas, peladas i cocidas.

Se prepara una pava, teniendo cuidado al quitarle el buche, de dejarle el pellejo del pescuezo lo mas grande posible; se introduce el relleno i las castañas; se cose el pellejo i se asa la pava durante cuarenta minutos, a un fuego igual pero no mui vivo.

Se desata, se desengrasa el jugo, se coloca en el fondo del azafate i la pava encima i se sirve.

Ganso a la Choucroute

Se blanquea un kilo i medio de repollo en agua hirviendo durante diez minutos; se refresca, se escurre i se comprime con cuidado para estraer el agua.

Se pone el ganso en la cacerola; se añade el repollo; doscientos gramos de tocino bien lavado; un salchichon de doscientos gramos i una cebolla.

Se hace cocer suavemente durante dos horas; se retiran el tocino i el salchichon cuando estén cocidos; se cortan en rodajas de medio centímetro de grueso; se ponen en la sarten i se mantienen calientes.

Luego que el ganso esté cocido se saca la *choucroute* comprimiéndola en el colador. Se desata el ganso.

Se forma en la fuente un lecho de choucroute; se coloca encima el ganso; el tocino i el salchichon se arreglan al rededor. Se prepara tambien con salchichas en vez de salchichon.

Budines de ave a la Richelieu

Se machacan pechugas i filetes de gallina que deben dar quinientos gramos, se añaden cuatrocientos gramos de pan remojado en leche i bien deshecho, doscientos gramos de ubre de vaca o ternera cocida, machacada i pasada por un colador.

Se mezcla bien todo, se agrega sal, pimienta i un poquito de nuez moscada. Se corta una cebolla i se pica bien; se lava en agua hirviendo, se escurre bien, i se frie en manteca durante diez minutos, se mezcla con la pasta, se añade un decilitro de salsa *Bechamel* o *Poulette* (pájs. 29 i 30).

Se preparan unas tiras de papel untadas con mantequilla de diez centímetros de largo por seis de ancho, se pone en cada tira una parte de relleno en una forma de ocho centímetros de largo, por cuatro de ancho i cuatro de grueso; se quita con el mango de la cuchara una parte del relleno, para hacer un hueco de dos centímetros de profundidad i de dos centímetros de anchura. Se llena este hueco con un salpicon de huevo duro, pechuga de gallina, i trufas cuando se quiere hacer mas delicado, el que se habrá preparado tambien con salsa *bechamel* bien espesa, se cubre con una capa de la pasta de los budines, de modo que el relleno quede enteramente cubierto. Un cuarto de hora ántes de servir, se cuajan los budines en caldo, evitando que hiervan; se escurren i se arreglan en la fuente en forma de corona, i se sirven con *salsa española* (páj. 24).

Estos budines se pueden hacer tambien de perdiz.

Budines de ave con puré de alcachofa

Se procede como para los budines a la *Richelieu*; se rellenan con un puré de alcachofas, preparado con los corazones, los cuales se cuecen i se pasan por el cedazo; se le agrega salsa blanca bien espesa, y se echan en el hueco de los budines, tapándolos como ya se ha dicho. Se sirven tambien con salsa blanca.

Croquetas de ave

Se prepara una pasta como para los budines a la Richelieu; se agregan dos yemas de huevo. Se hace con las claras un batido para apanar. Se revuelcan cada parte de la pasta arreglada en forma de perita, poniéndoles un palito de perejil en la punta en el batido, i en seguida por pan rallado. Se frie en grasa caliente; debe tenerse cuidado de que todas queden del mismo porte. Se arreglan en forma de corona en el azafate con los palitos para arriba. En el centro se ponen arvejas cocidas i saltadas con mantequilla o porotitos verdes saltados.

Cheareuses de foie-gras

Se cuece sémola en caldo, se deja enfriar, se baña con ella hasta el espesor de medio centímetro ocho moldes para tartitas, se llenan con foie-gras en conserva, el que se condimenta con sal i pimienta i se cubre con otra capa de sémola. Cuando todo esté bien unido se saca del molde, se reboza con huevo batido, se revuelcan en pan rallado i se frien en grasa bien caliente. Se sirven acompañados de perejil frito.

Terrina de pava

Se prepara una terrina o molde de loza para conserva de dieciseis centímetros de diámetro.

Se elije una pava de dos kilos, sin los despojos, la cual se vacia, se chamusca i se deshuesa, usando el caparazon para caldo, o consommé, que lo hace mas sabroso.

Se le quita la carne de los muslos, quitándole los nervios gruesos.

Se limpian tambien de nervios doscientos cincuenta gramos de tapa de ternera, i se preparan quinientos gramos de tocino, quitándole la corteza i nervios.

Se condimentan estas dos cosas con sal, i se pican i se machacan en un mortero, añadiendo dos decilitros de caldo.

Se mechan los filetes de la pava con tiritas de tocino, condimentadas con sal i pimienta.

Se coloca una capa de picadillo en el fondo de la terrina o molde de loza, se espolvorea la pava con sal i especies compuestas.

Se extiende una capa de picadillo de dos centímetros de grueso, sobre la parte de la carne de la pava, de modo que el pellejo quede hácia afuera; se hace una bola i se mete en la terrina.

Se cubre con una capa de picadillo, i se espolvorea con sal i especies. Se cubre todo con lonjas delgadas de tocino, poniendo sobre ellas, una hoja grande de laurel.

Se tapa bien la terrina. Se pone en la cacerola agua hasta la altura de cuatro centímetros. Se hace hervir, se coloca la terrina, se tapa bien la cacerola, colocando brasas encima.

Se deja cocer tres horas, con hervor mui suave.

Se destapa i se deja enfriar completamente; se concluye de llenar el molde cubriéndola con manteca de chanco o grasa de aves.

Se deja así durante veinticuatro horas, lo ménos.

Terrina de ganso

Se prepara de igual modo. Se cubre con la grasa del ganso.

NOTA.—Cuando se quiere conservar la terrina algun tiempo se prepara con lomo de chanco en vez de ternera.

Galantina de pava

Se pela, se vacia i se chamusca una pava cebada, se le cortan las patas, los alones i el pezcuezo, teniendo cuidado de conservar la piel intacta. Se deshuesa enteramente; se levantan las carnes sin romper el pellejo, en seguida se quitan los nervios de la pechuga i de los muslos.

Se hace un relleno con dos kilos de ternera bien picada i dos kilos de tocino sin corteza, ni nervios; se pica i se machaca perfectamente en el mortero; se añaden cuatro decilitros de caldo, se condimenta con cincuenta gramos de sal i especies, se hace un salpicon con setecientos cincuenta gramos de trufas, setecientos cincuenta gramos de tocino blanqueado i setecientos cincuenta gramos de lengua en conserva.

Se corta todo en pedacitos chicos de tres centímetros.

Se extiende en la mesa el pellejo de la pava. Se cubre enteramente con una capa de relleno de tres centímetros de grueso, se coloca encima la mitad de la carne que no debe tener nervios, se condimenta con sal i especias, se cubre la carne con salpicon; se extiende sobre este, otra capa de relleno de tres centímetros, en seguida la otra parte de la carne de la pava i despues el resto del salpicon, se vuelve a condimentar con sal i especias, se cubre todo con el relleno.

Se dobla el pellejo de ámbos lados hácia el medio para encerrar bien el relleno i el salpicon.

Se ata la galantina dándole una forma redonda medio ovalada, se envuelve en una servilleta que se amarra fuertemente por los extremos, se atan dos bramantes a lo largo para sujetar la servilleta.

Se pone en una cacerola grande bien tapada que se llena con Mirepoix (véase páj. 35) i se cuece durante cuatro horas con hervor mui lento. Se retira del fuego i se deja una hora en el caldo.

Se escurre i se le quita la servilleta, se pone la galantina en la mesa, se lava la servilleta en agua caliente i se envuelve nuevamente la galantina conservándole la forma i apretando bien los extremos.

Se coloca encima un peso i se deja enfriar así en una lata durante cuatro minutos a la entrada del horno.

Se retira i se limpia bien de la grasa.

Se coloca en una fuente, se cubre con jelatina (véase jelatina para fiambre páj. 35).

Se adorna al rededor con pedazos de jelatina cortada en forma de conos e intercalados con conos colorados que se hace preparando jelatina a la que se le habrá agregado un poco de carmin líquido.

Pastel de polla trufada

Se prepara i se deshuesa una polla gorda. Se hace un relleno con quinientos gramos de ternera i quinientos gramos de tocino sin corteza ni nervios, se condimenta. Se pica un tarrito de trufas. Se extiende masa Monglas (véase cap. *Masa Monglas*) en forma redonda, se coloca encima una capa de relleno, otra del pollo picado, i se colocan unos pedacitos de trufa; despues se coloca otra capa de relleno, otra de pollo, trufas i se concluye por una de relleno. Se

cubre con otra redondela de masa, se juntan bien los bordes i se hacen piquitos.

Se dora la cubierta con una yema de huevo i se ralla. Se hace encima un agujero del diámetro de un dedo i se cuece al horno, hasta que el pastel esté bien cocido; se retira del horno i a la media hora, se le agrega por el agujero jugo de carne cuajado como jelatina.

Se tapa el agujero con una redondelita de masa dorada aparte. Se deja enfriar bien i se sirve en una fuente.

Terrina de perdiz

Para tres perdices, se toman doscientos cincuenta gramos de carne de vaca, doscientos gramos de jamon sin gordura, doscientos cincuenta gramos de tocino, doscientos cincuenta gramos de carne de salchichas.

Se pica bien todo, para hacer un picadillo con el cual se llenan las perdices a las cuales se le habrán sacado bien los huesos, se amarran i se cubren con una lonja delgada de tocino.

Se cubre el fondo de una terrina, con lonjas de tocino, se colocan las perdices encima; se llenan los intersticios con carne de vaca, jamon i tocino, todo picado en pedacitos chicos; se cubre con tajaditas de tocino; se tiene cuidado de ir echándole a todo sal i pimienta, segun el gusto, i de ir aplastando bien todo, para que quede completamente lleno.

Con los huesos de las perdices, las cortezas del tocino, trescientos gramos de ternera, zanahorias, una cebollita picada, un ramillete surtido, sal i pimienta, se hace un Mirepoix (véase página 35) echando a todo esto dos vasos de agua i uno de buen vino blanco; se hace cocer todo durante dos horas. Se cuece i se vacia sobre la terrina. Se tapa esta bien, i se cuece a fuego lento al baño-maría durante cuatro horas i media. Se retira del fuego, se destapa i se cubre con una hoja de papel; se coloca un peso encima. Se deja enfriar así durante veinticuatro horas; despues se saca del molde.

Pastel caliente de ave

Se cubre un molde alto para pastel con una masa comun para empanada; se llena con harina, se tapa i se piqueta el borde, se dora con huevo i se

cuece al horno. Luego que esté cocido se le saca la tapa, se quita bien la harina, escobillándola con una brochita, se dora bien por dentro i por fuera i se vuelve a poner al horno durante cinco minutos para que se seque.

Se hace una pepitoria de pollo con la salsa bien espesa i se llena el pastel, teniendo cuidado de agregarle encima huevos duros en torrejitas. Se calienta al horno i se sirve.

Rizotto de ave

Se asa un pollo i se despresa. Se cuece arroz, la cantidad suficiente para llenar un molde en caldo al cual se le habrá agregado el jugo del pollo. Luego que el arroz esté cocido, se corta en pedacitos chicos una parte de la pechuga del pollo, jamon, callampas i algunas trufas; se mezcla todo con el arroz; se añade queso de Gruyère, bien rallado, mantequilla, pimienta i sal, i un poco de azafran si se desea darle color al arroz, i se reposa durante algunos minutos a un fuego mui suave.

Se prepara una salsa Bechamel, a la cual se le agrega pedacitos del resto de la pechuga, callampas, jamon i una trufa cortada en pequeños pedazos.

Se toma un molde redondo, se unta bien con mantequilla, i se vacia el arroz teniendo cuidado de formar un hueco en el centro, el cual se llena con la Bechamel; i se termina con una capa de arroz.

Véase Bechamel en la (páj. 29).

Se cuece al baño-maría, durante quince minutos, se sirve inmediatamente, dándole vuelta en un plato.

El rizotto se puede preparar con salsa de tomate en vez de Bechamel.

Galantina de perdiz

Se les cortan las cabezas, las puntas de las alas i patas a dos perdices. Se abren por el espinazo i se van deshuesando con cuidado. Se pica una libra i media de carne de chanco i un pedazo de tocino. Se aliña con sal, pimienta molida, trufas picadas i bastante vinagre. Se arregla la carne de las perdices emparejándola lo mejor posible, se le pone sal, pimienta i vinagre, tiritas delgadas de trufas i tocino que tomen éstas el largo de la perdiz i se pone sobre esto el relleno, i encima otras tiritas de trufas i tocino; se cose, arreglando la forma de

la perdiz, lo mejor que se pueda, i se forra con un pedazo de jénero, que se amarra bien i en seguida se cuece en Mirepoix (páj. 35) durante una hora. Se saca i se deja enfriar.

La cantidad de rellenos es para dos perdices. Se cubre con jelatina para fiambre como para la galantina de pavo. (páj. 73).

Cartuja de perdiz

Se asan dos perdices i se prepara repollo como para el ganso a la choucroute (páj. 70) se cuece en caldo, regando el repollo con el jugo de las perdices. Se cortan zanahorias i nabos en forma de cilindros de siete centímetros de largo por uno i medio de ancho. Se cuecen en número de ochenta separadamente las zanahorias de los nabos.

Se unta con mantequilla un molde liso, se coloca en el fondo una rondela de papel, i se forran tambien los costados del molde con una faja de la misma altura. Se guarnecen las paredes del molde con filas de zanahorias i nabos, teniendo cuidado de colocar en sentido inverso cada fila de zanahorias i de nabos.

Se pone en el fondo una capa de repollo, se trinchan las perdices, se colocan las cuatro pechugas sobre el repollo, se cubre con otra capa de repollo, sobre los cuales se coloca otra capa de perdiz, se continúa así la misma operacion hasta llenar el molde. Se cuece al baño-maría. Se saca del molde sobre una fuente. Se adorna la parte inferior de la cartuja con rodajitas de zanahorias i nabos i un ramito de porotitos verdes, intercalados entre cada rodajita i los que se habrán cocido de antemano. Sobre la cartuja se forma un cordon de nabos agujereados en el centro, en cada uno de los cuales se coloca un repollito de Bruselas, i en el centro un monton de porotitos verdes, rodeado de unas zanahorias colocadas en forma de copa.

Se sirve aparte una salsa española un poco espesa.

Perdices asadas a la Forestala

Se limpian i preparan dos perdices. Se abren del lado del espinazo i se aplastan, se sazonan, se revuelcan en mantequilla derretida i en seguida en miga de pan.

Se asan a fuego lentò.

Se frien ocho o diez tajaditas delgadas de tocino.

Por otro lado se lavan i se pican doscientos cincuenta gramos de callampas o de setas frescas i se frien con mantequilla, sal i pimienta. Se pelan i se cortan en tajadas gruesas trescientos gramos de papas. Se blanquean con agua con sal i se saltan con mantequilla.

Se hace reducir cuatro decilitros de jugo de carne o de caldo bien sustancioso i se le agrega los hígados bien picados de la perdiz. Se mezcla fuera del fuego, se añade jugo de limon i una pizca de perejil picado.

Se colocan las perdices en el azafate redondo alternando las callampas i las papas; se coloca sobre las perdices el tocino i se echa la salsa al rededor.

Soufflés de ave

Se machacan las pechugas de una gallina asada i se pasan por un colador o se pican bien menuditas en la máquina de picar; se le agrega salsa blanca bien espesa o *Bechamel*, sal, pimienta i tres yemas de huevos. Se baten bien las claras i se agregan. Se llenan los moldecitos para pastelitos i se sirven en ellos. Se pueden hacer en cajitas hechas de papel.

Se hacen tambien de pescado, verdura, etc.

Becasinas en cajitas

Se preparan doce becasinas. Se hacen doce cajitas de masa, que se untan con aceite, i se cuecen un poco al horno, para que se endurezcan. Se pone en el fondo de cada cajita una cucharada de salsa italiana (páj. 28) mui reducida. Se ponen las becasinas en las cajitas i se cuecen al horno i se riegan con salsa italiana, se colocan en una fuente i se sirven.

Tortolitas con salsa de pan

Se preparan seis tortolitas, se asan al horno envueltas en tocino, se hace una salsa con pan remojado, se frie cebolla picada, se agrega al pan

una cucharada de perejil picado, sal i pimienta, en seguida se baten dos huevos i se agregan a la salsa. Esta no debe quedar mui espesa, se aclara con caldo.

Se colocan las tortolitas i se dejan un rato así en esta salsa a un lado de la cocina.

Tortolitas con vino

Se frien las tortolitas en una cacerola con sesenta gramos de manteca i luego que estén doradas se añade media cebolla cortada en tajaditas finas, zanahorias cortadas en rodajitas, tocino cortado en forma de dados, el cual se habrá rehogado ántes, una hojita de laurel, sal i pimienta i dos decilitros de caldo. Se hacen hervir un rato a fuego lento i despues se agrega un decilitro de vino tinto, al cual se le habrá dado un hervor ántes. Se siguen cociendo lentamente.

Las torcazas se pueden preparar de igual modo.

Tórtolas con manzanas

Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla, cebolla picada, seis tortolitas bien lavadas, sal i pimienta, se dora todo un rato. En seguida se pican seis manzanas i se cubren las tortolitas con ellas, se tapa bien la cacerola i se deja cocer lentamente durante veinte minutos, teniendo cuidado de remover la cacerola de vez en cuando para que no se peguen.

Perdices a la campesina

Se ponen en una cacerola dos perdices bien lavadas i dos cucharadas de aceite, se doran bien por todos lados, se agregan doscientos gramos de cebolla picada gruesa, pimienta entera, se dora otro rato i en seguida se agrega una cucharada de vinagre i medio vaso de buen aguardiente i tres tomates enteros i se tapan bien dejándolas cocer a fuego lento, pero removiendo de vez en cuando para que no se peguen. Luego que estén cocidas se sirven rodeadas con unas bonitas papas cocidas i doradas en aceite.

Perdices a la Sierra Morena

Se preparan dos perdices i se ponen en una cacerola, cubriéndolas con lonjas de tocino, un decilitro de caldo, i tres decilitros de vino Madera.

Se añaden un ramito de perejil i una cebolla, sal i pimienta entera. Se cuecen a buen fuego.

Se doran aparte treinta cebollitas chiquitas, poniéndolas en la sartén con un poquito de azúcar i una cucharada de manteca. Deben quedar de un encarnado oscuro.

En seguida se echan a cocer en caldo aparte.

Se doran en el horno treinta chorizos chiquitos.

Luego que las perdices estén cocidas se sacan i se cuele la salsa.

Se colocan las perdices en la fuente, se rodean con las cebollitas i salchichitas, poniendo intercaladas las cebollitas con las salchichitas.

Se hace una salsa española espesa; se aclara con el caldo de las perdices; se cubren estas con la salsa.

Pastel de papas con salpicon de ave

Se cuecen papas i se pasan por un colador, se agregan dos yemas de huevo, se cubre con mantequilla i pan rallado un molde, se llena con la papa, se aplasta bien esta.

Despues se hace un hueco sacando la papa con una cuchara i se deja tres centímetros de papa a todo el rededor i fondo del molde.

Se llena este con un salpicon de ave, hecho con pechugas de gallina i carne de cordero cortada en pedacitos en forma de dados, i huevos duros picados, se mezcla con salsa blanca, se añade perejil, sal, pimienta i una cucharada de mantequilla.

Se cubre con papa, se *dora* (1) bien i se pone al horno.

Luego que esté de un color dorado oscuro, se saca del molde, se doran los costados con huevo i se vuelve a colocar al horno en un plato para que quede de un color igual.

(1) Dorar es cubrir con yema de huevo.

Se tiene cuidado de poner un papel encima, para que la parte de arriba no se queme.

Pollo saltado a la Dino

Se despresa el pollo como para la Pepitoria (páj. 59).

Se sazona con sal i pimienta i se pone a cocer en una cacerola con cincuenta gramos de mantequilla, teniendo cuidado de dar vuelta los pedazos de pollo, para que se cuezan por parejo.

Se coloca en pirámide en el centro de un azafate.

Se rodea con seis fondos de alcachofas, cocidos en agua con sal i limon i saltados en mantequilla i cebollitas chiquitas cocidas i doradas.

Se echa en la cacerola en que se coció el pollo dos decílitros de vino blanco, se hace reducir, se agregan dos decílitros de jugo o buen caldo i tres decílitros de nata o salsa Bechamel.

Se reduce durante cinco minutos a todo fuego.

Se cuele i se vacia sobre el pollo.

Pollo saltado a la Bohemia

Se despresa un pollo, se sazona con sal i pimienta blanca, se pone a freir en una cacerola con cuatro cucharadas de aceite.

Cuando esté medio cocido, se agregan cien gramos de cebolla, cortada en forma de daditos, la cual se habrá tenido cuidado de blanquear ántes en agua con sal.

Se tapa la cacerola bien, i se deja que se siga friendo, teniendo cuidado de ajitar de vez en cuando la cacerola.

Luego que el pollo esté cocido, se saca i se coloca en un plato tapado a la entrada del horno.

Se ponen en la cacerola cuatro tomates i dos pimentones, lavados, sacadas las pepas i picados en pedazos gruesos, se coloca el pollo nuevamente i se deja cocer a fuego lento, hasta que los tomates i pimentones estén bien cocidos.

Se cuece arroz bien graneado i se coloca en la fuente en forma de corona, en el medio se coloca el pollo con la salsa.

Pollo a la St. Fhar

Se prepara i se despresa un pollo, como para la *Pepitoria de pollo*; se sazona con sal i pimienta i se frie en una cacerola con sesenta gramos de mantequilla, durante tres cuartos de hora.

Se hace una salsa con treinta gramos de mantequilla, treinta gramos de harina, dos decilitros de caldo i un decilitro de vino Madera, se pone a cocer en ella un tarrito chico de champignons.

Se le quita la miga a un pan grande redondo, dejándole solamente la corteza, se unta con mantequilla i caldo o jugo i se pone a secar i dórar al horno.

Se coloca en seguida en un plato redondo, se llena con el pollo, teniendo cuidado que este sobresalga en forma de pirámide del pan, se cubre con la salsa i se pica encima huevo duro i se sirve bien caliente.

Frito de pichones a la piamontesa

Para seis personas. Se vacian, despluman i limpian tres pichones. Se dividen en cuatro partes, se sazonan con sal, pimienta, perejil i laurel pulverizado, se riegan con tres cucharadas de aceite i jugo de limon.

Se dejan así durante dos horas. Se apanan en seguida como ya se ha dicho (véase páj. 21) i se frien; deben quedar bien dorados.

Se sazonan con sal fina i se sirven con arroz granado i acompañado de salsa de tomates.

Frito de pichones a la Félix Regnault

Se cortan tres pichones en cuatro partes cada uno, se sazonan con sal, pimienta, tres cucharadas de aceite i una de vinagre.

Se dejan en esta marinada durante dos horas en un lugar fresco.

Se escurren i se apanan a la inglesa i se frien en aceite.

Se colocan en pirámides en un azafate redondo, se adornan con seis mitades de tomates asados, dos alcachofas partidas en cuatro pedazos, blanqueadas i fritas en mantequilla, cuatro papas largas, cortadas en dados gruesos, cocidas i saltadas.

Al mismo tiempo se sirve en la salsera, una salsa de tomate, a la que se le habrá agregado una cucharada de estragon i perifollo picado.

CAPITULO IX

VACA I TERNERA

Lengua de vaca

Se limpia de papadas i nervios una lengua, despues se desangra durante una hora en agua fria.

Se coloca en seguida en una cacerola grande, con cuatro litros de agua, treinta i cinco gramos de sal, cien gramos de cebolla, dos ramilletes surtidos; se deja cocer durante tres horas, se asegura de la coccion i se retira del fuego. Se le quita la piel blanca i se coloca en la fuente.

Se sirve con salsa de tomate, blanca, Bechamel, italiana, etc.

El caldo que resulta de la lengua, sirve para las sopas de legumbres o los purés.

Dejándola fiambre para el almuerzo se puede servir en tajadas cubierta con salsa mayonesa, adornada con cogollos de lechuga o tomatitos rellenos fiambre (Véase Tomatitos rellenos).

Orlys de lengua

Se pueden aprovechar los restos de una lengua. Se colocan en tajadas en una fuente con tres cucharadas de aceite, una de vinagre, sal, pimienta, cebollita i perejil; se dejan así durante dos horas, se sacan, se limpian bien los pedazos que no lleven cebolla ni perejil, se pasan por un batido de huevo para rebozo i se frien.

Se sirven acompañados de verduras o arroz graneado o puré de papa.

Riñones de vaca saltados a la francesa

Se corta a lo largo en dos pedazos iguales un riñon de vaca o ternera. Se corta cada parte al traves en pedazos de medio centímetro de espesor. Se derriten cien gramos de mantequilla en la sarten, i cuando esté bien derretida, se echa el riñon en la sarten con sal i pimienta. A cada minuto se da vuelta para que se cueza por parejo. A los seis minutos se saca i se echa en un colador.

Se ponen en una cacerola tres decilitros de vino blanco, que se reduce a una cuarta parte con un poco de sal i pimienta.

Se vuelve a poner el riñon en la sarten, se espolvorea con veinticinco gramos de harina, se salta durante dos minutos, se añade el vino, un decilitro de agua i un decilitro de caldo. Se deja hervir durante un minuto i despues se añade una cucharada de perejil picado.

Riñones saltados a la Parmentière

Se cortan los riñones como se ha dicho en el artículo anterior, se sazonan con sal i pimienta i se frien a todo fuego en la sarten con cincuenta gramos de manteca, durante seis minutos, teniendo cuidado que queden dorados por parejo.

Se añaden fuera del fuego cincuenta gramos de mantequilla, se deja derretir, se agrega jugo de limon i perejil picado i se sirven en una fuente caliente rodeados de bonitas papas cocidas i doradas al horno.

Filetes saltados a la buena mujer

(Bonne femme)

Se corta un pedazo de filete para seis personas, en tajadas de un centímetro de grueso. Se sazonan con sal i se colocan en la sarten con cincuenta gramos de manteca bien caliente, teniendo cuidado de que no quede un pedazo encima de otro, i que se doren bien por ámbos lados.

Antes de dorar los filetes se habrán hecho blanquear en agua con sal, doce cebollitas chicas, veinticuatro pedazos de tocino cortados en forma de dados i treinta papitas chiquitas i nuevas. Se escurren en el colador, se

sazonan, se ponen a freir con cincuenta gramos de mantequilla, teniendo cuidado de darlas vueltas de vez en cuando. Se colocan las tajadas de filetes en un plato ovalado de greda o de fierro enlozado, se le agregan las papitas, tocino i cebollitas, se espolvorean con perejil, se riegan con algunas cucharadas del jugo de los filetes, al cual se habrá agregado media copita de vino blanco i cinco decilitros de caldo. Se tapa con *masa Monglas* (Véase **Capítulo Masa Monglas**) se pone a dorar i se sirve.

Filete de vaca con champignons

Se le quita los nervios a un pedazo de filete, se mecha con tiritas de tocino, i se pone a freir en una cacerola con cincuenta gramos de manteca, teniendo cuidado de ajitar la cacerola de vez en cuando para que no se quemé.

Luego que esté dorado se le agregan doscientos cincuenta gramos de champignons, un decilitro de vino de Madera, el cual ántes se habrá hecho hervir, tres decilitros de caldo.

Se deja hervir lentamente con la cacerola bien tapada i luego que esté cocido se sirve.

Escalopas de lomo saltado a la romana

Se aplastan lo mas delgaditas posibles unas tajaditas de lomo, se sazonan con un poquito de sal i pimienta, se espolvorean con un poco de harina, se pasan por un batido de huevo hecho con una cucharada de aceite, en seguida se revuelcan con una capa de queso parmesano rallado i de pan rallado.

Se frien en grasa bien caliente.

Se prepara arroz graneado.

Se colocan en la fuente en forma de corona, encima del arroz las escalopas, i en el medio una salsa de tomate espesa.

Imitacion a la terrina de liebre

Se ponen en un plato hondo cuatrocientos veinticinco gramos de lengua de vaca picada, se riega con dos vasos de vino tinto, i se le agrega tres ta-

jadas grandes de cebolla, se deja así durante tres días en verano i seis días en invierno, despues de este tiempo se prepara la terrina; se pican cuatrocientos veinticinco gramos de carne de vaca, sin gordura, i doscientos cincuenta gramos de tocino, se mezcla todo con una copita de ron, una chalota picada, sal, pimienta i especias (páj. 22) una vez que esté todo mezclado, se coloca en un molde de terrina, se cubre con lonjas de tocino, se hace cocer durante tres horas a fuego regular.

Se deja enfriar i se baña con manteca de chanchó.

Filete a la Gouffé

Se mezcla con tiras delgadas de tocino un bonito filete, se pone en una cacerola con dos tazas de vino blanco, media taza de aceite, una cebolla cortada en pedazos, zanahoria, perejil, una hojita de laurel, sal i pimienta. Se deja así durante un día.

Al día siguiente se saca i se dora en la cacerola, con cincuenta gramos de manteca, teniendo cuidado de que quede bien dorado.

Se hace una salsa con una cucharada de manteca, dos de harina, luego que la harina haya tomado un color rubio, se aclara con dos decilitros de caldo, una copita de jerez o vino de Marsala, sal, i se añade al filete. Se deja cocer lentamente durante una hora.

Se preparan i se cuecen aparte doce alcachofas. Se les sacan los corazones i con la comida de las hojas se hace el siguiente pinito.

Se derriten sesenta gramos de mantequilla, se echa la comida de las alcachofas, pan rallado, sal, pimienta, se agrega un poquito de caldo.

Luego que dé un hervor, se saca i se rellenan los corazones de alcachofas i se colocan en la fuente al rededor del filete, i se yacia la salsa encima de este.

Filete con callampas

Se dora un filete despues de mecharlo con cincuenta gramos de manteca, teniendo cuidado de ajitarlo de vez en cuando para que no se pegue, se añaden callampas picadas, las cuales se habrán remojado durante una hora en agua hirviendo, dos decilitros de caldo i una hojita de laurel, i se deja cocer lentamente.

En seguida se hace un rehogo con cincuenta gramos de mantequilla i treinta gramos de harina, hasta que esta quede de un color caoba claro, se agrega un decilitro de caldo, se junta bien con la harina i se agrega la salsa del filete.

Se vacia nuevamente a la cacerola i se da un hervor junto con el filete, en seguida se sirve.

Aparte se doran en el horno treinta papitas chiquitas i se colocan al redor del filete.

Pastel de lomo de vaca a la inglesa

Se frien despues de machacadas, seis tajadas de lomo como para bifteks, en treinta gramos de manteca, teniendo cuidado de echarlo en la grasa bien caliente, i de freirlo tres minutos por cada lado.

Se coloca en una pastelera tajadas delgadas de jamon i los biftecks, colocando una capa de jamon i otra de lomo.

Se preparan tres decilitros de salsa española (vease páj. 24) se riega con ella las tajadas de jamon i carne.

Se cubre con una masa hojaldrada o masa Monglas; (**Véase Capítulo Masas**) se dora con huevo i se cuece al horno.

Este pastel se puede preparar aprovechando los restos de carne asada fiambre.

Filete con salsa de tomate

Se mecha con tiritas delgadas de tocino un pedazo de filete. Se dora a la cacerola a buen fuego con cincuenta gramos de aceite, sal i pimienta; luego que esté dorado se agrega dos decilitros de caldo, i se deja cocer lentamente.

Se prepara una salsa de tomate (páj. 26) se aclara con el jugo del filete i se sirve, cubriendo el filete con la salsa.

Filete o lomo a la jardinera

Se prepara o se mecha un filete o lomo, i se cuece hasta que se dore con cincuenta gramos de manteca en la cacerola; se añaden tres decilitros de

caldo i un decilitro de vino blanco, i se hace hervir durante una hora; en seguida se le agrega una taza de arvejas, quince bolitas de zanahorias, quince cebollitas blanqueadas i doradas, sal, pimienta, una hojita de laurel, porotitos verdes cortados chiquitos diagonales, i se deja que siga hirviendo; ántes que esté todo cocido se le agrega cabezas de espárragos.

Se hace un rehogo con treinta gramos de mantequilla i treinta gramos de harina, se aclara con un decilitro de caldo; se añade al filete i se le da un hervor.

Se cuece aparte una coliflor chica; luego que esté cocida se parte en ramitos, se saltan con un poco de mantequilla.

Se coloca el filete en la fuente, se rodea con la verdura i los ramitos de coliflor, se riega con la salsa i se sirve.

Filete con tallarines

Se prepara un filete como ya se ha dicho para el filete con callampas.

Se cuecen tallarines, echándolos al agua hirviendo; despues de cocidos se lavan bien i se vuelven a echar en la cacerola; se le agrega salsa de tomates, el caldo del filete i bastante queso parmesano rallado.

Se coloca el filete en la fuente i se arreglan los tallarines al rededor.

Cuando se hacen con tallarines (nouilles) preparados en la casa, queda mas sabroso. Véase Nouilles.

Otro filete con tallarines

Se prepara como el anterior.

Se cuecen los tallarines comprados o preparados en la casa, prefiriéndose éstos i despues de lavados se echan en la cacerola.

Con cincuenta gramos de mantequilla, se frien doscientos cincuenta gramos de jamon cortados en daditos i se añaden a los tallarines; se agregan dos decilitros de jugo de carne, el jugo del filete, sesenta gramos de mantequilla, una cucharada de aceite, una de salsa de tomate. Se cuecen lentamente durante diez minutos.

Se agregan cincuenta gramos de queso parmesano.

Se mezcla bien todo.

Se sirven al rededor del filete, espolvoreado con queso.

Filete a la Robert

Se pone en una cacerola el filete con sesenta gramos de manteca i dos cebollas cortadas en pedazos cuadrados, suprimiendo las partes duras.

Luego que estén dorados el filete i la cebolla, se añaden dos decilitros de vino blanco i uno de caldo; se hace hervir durante una a dos horas.

Se frien cuarenta gramos de manteca i cuarenta gramos de harina, se le agrega caldo o consomé; al primer hervor se saca i se junta con el filete; se le da un hervor i se le agrega una cucharadita de mostaza.

Se sirven al rededor tostaditas de pan frito en forma de biscochitos i la salsa encima, teniendo cuidado de colarla al momento de servir.

Filete á la Bearnesa

Se mecha un filete i se asa al horno, teniendo cuidado de regarlo a menudo para que se dore bien.

Se pone en una cacerola tres yemas de huevo, treinta gramos de mantequilla, sal i pimienta.

Se le da vuelta con la cuchara de madera sobre el fuego; luego que las yemas comiencen a cuajarse se retiran del fuego i se añaden treinta gramos de mantequilla; se sigue revolviendo sobre el fuego; se añaden nuevamente treinta gramos de mantequilla; se hace esta operacion dos veces mas.

Se prueba si está bien condimentado i se añaden dos decilitros de puré de tomate, bien colado, una cucharada de perejil picado i lavado i una cucharadita de café de vinagre reducido.

Se coloca el filete en la fuente; se rodea de tajaditas de sesos rebosados i se cubre con la salsa.

La lengua se puede servir tambien con esta salsa.

Filete á la Bordelesa

Se mecha un filete i se dora en la cacerola o al horno.

Se reducen dos decilitros de vino blanco a un decilitro, con un poco de sal, pimienta i una cucharadita de cebollita blanqueada i picada.

Se hace un rehogo con cincuenta gramos de manteca i cincuenta gramos de harina; se deshace con tres decilitros de caldo i el jugo del filete i se añade al vino blanco, se le agrega una cucharada de perejil picado.

Se hacen unas croquetitas de papas (**Véase Capítulo Croquetitas de papas**) se rodea el filete i se sirve este cubierto con la salsa.

Las chuletas de ternera se pueden preparar tambien con estas salsas.

Filete a la Macedoine

Se mecha un filete con tiritas delgadas de tocino, teniendo cuidado que las puntas queden todas encima del filete, i se cuece en la cacerola durante dos horas con un vaso de vino Madera i dos tazas de buen caldo.

Se cuecen zanahorias, cortadas en forma de dados, porotitos verdes cortados chiquitos, nabos, arvejas, puntas de espárragos, coliflores:

Luego que estén cocidos se saltan en mantequilla.

Se hace aparte un puré de alcachofas; para esto se cuecen corazones de alcachofas, en agua con harina, sal i rajitas de limón; se cuellan i se cortan en pedazos; se colocan en la salsa del filete despues de haberse sacado este; se les da un hervor i se pasa esta salsa por el colador, teniendo cuidado de deshacer con una cuchara los corazones de alcachofas.

Se coloca el filete en la fuente, rodeado de montoncitos de verduras, i se riega con el puré de alcachofas.

Filete de vaca a la Provenzal

Se prepara un filete de mil doscientos gramos mas o ménos, se aplasta fuertemente, se sazona con sal i pimienta, i se cubre con un picadillo de carne de salchichas de chancho, mezclado con una cucharada de perejil,

sal, pimienta i cebollita bien picada; si se quiere hacer mas delicado se pican trufas.

Se enrolla el filete i se amarra.

Se pone a cocer en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla, dos cebollas de regular porte cortadas en tajadas gruesas, un ramillete surtido, una hojita de laurel, sal i pimienta.

Luego que el filete se haya dorado, se agregan dos copitas de vino blanco, se hace reducir i se le agregan cinco decilitros de caldo i un decilitro de puré de tomates.

Se deja cocer lentamente, regándolo continuamente con la salsa, durante una hora i media. Se retira el filete, se desata, se coloca sobre una fuente ovalada, rodeado de pequeños tomatitos rellenos a la francesa (**Véase Capítulo Tomatitos rellenos a la francesa**) i de aceitunas.

Se cuele la salsa i se vacia sobre el filete.

Arrolladitos de lomo con salsa española

Se machacan diez tiritas de lomo de siete centímetros de ancho por nueve de largo.

Se espolvorean con sal, pimienta, pan rallado i queso, se coloca encima un pedacito de tocino de cinco centímetros de ancho por siete de largo.

Se envuelven i se amarran. Se colocan en la sartén con treinta gramos de manteca.

Se frien bien por todos lados, se le agregan dos decilitros de caldo. Se cuecen regándolas con el mismo jugo.

Se hacen tres decilitros de salsa española espesa, se aclara con el jugo de los arrolladitos.

Se colocan estos en la salsa, se calientan sin que hiervan, i se sirven acompañados de arroz graneado o de papas cocidas.

Granadinos de vaca a la financière

Se corta un pedazo de lomo en tajadas de dos centímetros de grueso, se cortan estas tajadas en forma de peras de ocho centímetros de largo por siete de ancho, llamados *granadinos*.

Se mechan con tocino delgado i se colocan en una sartén con medio litro de caldo bien sustancioso i un decílitro de vino blanco, i se ponen a cocer.

Luego que estén se bañan con el jugo en que se han cocido.

Se colocan en la fuente en forma de corona, i se bañan nuevamente cada granadino con su jugo.

Se cuecen aparte arvejas teniendo cuidado de echarlas en agua hirviendo con sal para que queden verdes.

Se hace una salsa blanca Bechamel espesa, se echa en ella las arvejas, porotitos verdes, se le da un hervor i se colocan en el centro de los granadinos.

Granadinos de vaca con champignons i pebre de papas

Se preparan de igual modo, pero se cuecen acompañados de champignons picados.

Se colocan en la fuente en forma de corona, se riegan con la salsa i se coloca en el centro un puré de papas, en forma de pirámide, el cual se prepara como sigue:

Se muelen las papas i se pasan por un colador. Se le agrega leche i se baten bien encima del fuego; en seguida se añaden 50 gramos de mantequilla i luego que esta se derrita, se sirve.

Los granadinos de vaca se pueden servir también con salsa de tomates, picante, etc.

Redondeles de vaca a la Maconnaise

Se cortan de un pedazo de filete de vaca seis pedazos redondos de ochenta a cien gramos cada uno.

Se sazonan con sal i pimienta i se saltan con cincuenta gramos de manteca.

Se frien seis redondeles del mismo porte de miga de pan. Se colocan los pedazos de filete encima.

Se añade a la manteca en que se saltaron los redondeles de filete, un vaso de vino tinto, se agrega una cucharadita de cebollin bien picado.

Se hace reducir, se añaden cuatro decilitros de buen caldo.

Se incorpora, fuera del fuego, cincuenta gramos de mantequilla mui fresca i se cuele.

Se adornan los redondeles con cebollitas pequeñas blanqueadas i doradas, se cubre todo con la salsa.

Se pueden acompañar tambien con petits pois.

Bekenofen

(Cocina alsaciana)

Este plato mui popular en Alsacia, tiene mucha analogía con el guiso «a la panadera» mui usado en Francia.

Se compone de tres carnes: vaca, cordero i chanco, o de una sola si se quiere hacerlo mas sencillo.

Se pone a cocer en un gran fuente de barro i sobre la cocina, quinientos gramos de lomo o filete de vaca, pecho de cordero con los huesos, i quinientos gramos de lomo de chanco salado el dia ántes.

Se cubren las carnes con dos cucharadas de buena manteca de chanco.

Cuando las carnes vayan a estar, se agregan dos kilos de papas cortadas en torrejias largas gruesas i cuatro cebollas cortadas tambien en tajadas.

Se sazona todo con sal, pimienta i de todos olores, se agregan cinco decilitros de vino blanco seco i se deja cocer todo en el horno una hora i media.

Se sirve en la misma fuente.

Algunos le agregan tocino a este guiso.

Escalopas de vaca a la Rachel

Se cortan, se aplastan i se arreglan en forma redonda seis tajadas de filete de vaca.

Se sazonan con sal i pimienta, i se saltan con dos cucharadas de manteca o mantequilla.

Luego que estén fritas, se retiran i se conservan calientes.

Se doran en la misma sarten, seis fondos de alcachofas, cocidos ántes en

agua con sal i limon, luego que estén dorados se sacan i se conservan calientes.

Se pone en la cacerola o sartén dos cebollitas picadas, una ramita de tomillo i un cuarto de hoja de laurel. Se agrega medio vaso de vino tinto.

Se deja reducir i se añaden cuatro decilitros de caldo o jugo de carne.

Se deja reducir la tercera parte, se agrega, fuera del fuego, cuarenta gramos de mantequilla. Se cuele.

Se colocan en un azafate redondo, los fondos de alcachofas, formando corona, encima de cada fondo, una escalopa, i encima de cada escalopa, un pedazo redondo de tocino frito, se llena el centro de pequeñas papitas nuevas, saltadas en mantequilla i se riega con la salsa.

Escalopas de vaca a la Giroix

Se arreglan i se aplastan seis u ocho escalopas, sacadas del filete, de ciento veinte gramos cada pedazo, se sazona con sal i paprika (pimienta colorada) se salpican con harina, en seguida se apanan a la inglesa, teniendo cuidado de agregarle al pan molido una cucharadita de finas hierbas.

Se cuecen las escalopas en la sartén con cincuenta gramos de manteca.

Se escurren i se arreglan en forma de corona en un azafate redondo, se llena el centro con papas cortadas en dados grandes, blanqueadas i saltadas con mantequilla i mezcladas con tres fondos de alcachofas, tambien blanqueados i cortados en dados gruesos.

Se cubren las escalopas con dos huevos duros, picados i se espolvorean con finas hierbas i se rocía todo con la mantequilla o la manteca con que se doraron las escalopas.

Vaca a la moda, en caliente

Se corta un trozo de dos kilos de carne del pescuezo o de tapa.

Se le quita la corteza a un pedazo de tocino de trescientos gramos, se corta el tocino en tiritas de mechar de un centímetro cuadrado que se es-

polvorean con sal i pimienta; se mecha la carne al hilo, se amarra i se pone en una cacerola grande con cinco decilitros de vino blanco, un decilitro de aguardiente sin anis, seis decilitros de caldo, seis decilitros de agua, dos patas de ternera, deshuesadas i sancochadas; la corteza del tocino lavada con agua hirviendo; se coloca al fuego i se añaden treinta gramos de sal i un ají verde; se hace hervir i despues se espuma, en seguida se añaden quinientos gramos de zanahorias, una cebolla, un ramillete surtido, sal i pimienta.

Se pone a un lado de la cocina i se deja hervir mui lentamente, pero sin dejar de hervir durante cuatro horas i media.

Cuando la vaca esté cocida, se coloca en la fuente con las zanahorias i las patas de ternera; se mantiene caliente hasta el momento de servir.

Se cuela el jugo, se desengrasa perfectamente i se reduce de una cuarta parte.

Se desata la carne i se vuelve a poner en la fuente de servir, se añaden las patas cortadas en pedazos, las zanahorias cortadas del tamaño de un tapon i diez cebollas de regular porte cuajadas, las cuales se preparan como se dice mas abajo.

Se disponen las patas, zanahorias i cebollas al rededor de la carne, mezclándolas, pero sin que afecten simetría.

Se vierte la salsa en la fuente sobre la carne i se guarda el resto para salsas o guisos.

La vaca a la moda debe estar algo picante.

Vaca a la moda, fiambre

Cuando se quiere preparar vaca a la moda, fiambre, para el almuerzo, se prepara como se acaba de decir.

Se coloca la carne en una ensaladera, se rodea con las patas, zanahorias i cebollas, se reduce mas el jugo, se agrega i se deja cuajar.

Al momento de servirla al dia siguiente, se dará vuelta en una fuente redonda.

Cebollas cuajadas para la vaca a la Moda

Se elijen diez cebollas de cinco centímetros, se cortan las cabezas los rabos hasta el espesor de un centímetro.

Se blanquean durante veinte minutos con bastante agua, se escurren i se refrescan, se les quita la piel amarilla i la primera capa blanca i despues con un cuchillo se les saca el corazon dejando un hueco de dos centímetros.

Se baña con una capa de manteca una sartén, se colocan las cebollas, se meten dos pizquitas de azúcar molida en el hueco formado en el interior de cada cebolla; se pone a todo fuego, para que la cebolla tome color, pero teniendo cuidado que la manteca no se ponga negra; se vuelven las cebollas para que se doren por todos lados i despues se vierte caldo suficiente para que las cebollas queden enteramente cubiertas; se hacen hervir, se colocan brasas encima i se dejan cocer hasta consumirse el caldo; hai que tener cuidado de regar las cebollas con el mismo caldo, para evitar que las cebollas se arruguen.

Luego que estén cocidas se sacan.

Patas de ternera a la Poulette

Se blanquean en agua hirviendo dos patas de ternera i se les quitan los huesos grandes i se cuecen con dos litros de agua, cebollas, sal, pimienta i una tacita de vinagre.

Cuando las patas estén cocidas, se les quitan todos los huesos con el mayor cuidado.

Se dejan enfriar. Se corta cada pata en ocho pedazos.

Se prepara seis decílitros de salsa Poulette i se colocan las patas en la salsa.

Se hace cocer, al primer hervor se sirve.

Patas de ternera fritas

Se preparan como acaba de decirse; se rebozan i se frien. Se acompañan con salsa picante i perejil frito.

Se pueden hacer tambien enteras, apanadas, pasándolas ántes por un batido de huevo (véase páj. 21, capítulo Modo de apanar).

En este caso se sirven con salsa de tomate.

Ternera con salsa blanquette

La ternera a la *blanquette*, se hace ordinariamente con carne de falda o pecho.

Se corta un kilo quinientos gramos en trozos de seis centímetros cuadrados que se ponen en una cacerola de cabida de cinco litros.

Se cubre de agua para que los pedazos de ternera queden completamente sumerjidos i despues se añaden sal i pimienta.

Se hace hervir, se espuma al primer hervor.

Se ponen doscientos gramos de cebollas i un ramillete surtido.

Se hace hervir una hora con hervor mui suave.

Cuando la ternera esté suficientemente cocida se cuele por un colador grande; se limpian con cuidado los pedazos i se ponen en seguida en una cacerola mas chica.

En otra cacerola se rehogan treinta gramos de manteca i cuarenta gramos de harina, se remueve durante cuatro minutos, se retira del fuego i se mezcla con todo el caldo, removiendo con la cuchara; se hace reducir durante veinte minutos, revolviendo siempre; se espesa con tres yemas de huevo (vease espeso de huevo, páj. 23).

Se cuele por un colador fino a la cacerola donde está la ternera.

Se hace hervir un minuto i se añade una cucharada de perejil picado; se mezcla i se sirve.

La ubre de vaca se prepara de igual modo.

Las patas de vaca luego que estén bien cocidas se preparan tambien así.

Ternera a la Bourgeoise

La ternera a la *bourgeoise* (casera) se hace con carne de pierna.

Se corta un pedazo de un kilo quinientos gramos i se mecha con tocino.

Se ata para que conserve la forma i se pone en una cacerola de cabida de cinco litros; se añaden dos litros de caldo i dos patas de ternera, deshuesadas i sancochadas.

Se hace hervir i se espuma.

Se añaden cuatrocientos gramos de zanahorias, trescientos gramos de cebollas, un ramillete surtido, sal i pimienta.

Se hace hervir a fuego mui lento durante tres horas, tapando la cacerola en sus tres cuartas partes.

Veinte minutos ántes de retirar del fuego la ternera, se cubre la cacerola con una tapa de hierro i se colocan brasas encima, para que la carne se dore.

Se riega cinco a seis veces con su mismo jugo.

Cuando la ternera esté cocida se retira del fuego, se saca de la cacerola i se coloca en la fuente, se cuela el jugo, se desengrasa i se reduce a la mitad, se añade una cucharada de café de caramelo para sopas (páj. 6).

Se cortan las zanahorias en partes iguales, en forma de tapones, se adorna la carne con las zanahorias cortadas i diez cebollitas blanqueadas, doradas i cocidas aparte; se vierte la mitad del jugo sobre la carne i el resto se guarda para usarlo en guisos o comerlo cuajado al dia siguiente.

Ternera Bourgeoise fiambre

La ternera *bourgeoise* se sirve tambien fiambre.

Se prepara la víspera como acaba de esplicarse i se deja que se cuaje en una ensaladera.

Al dia siguiente se da vuelta sobre una fuente en el momento de servir.

Lomo de ternera braseado

Se deshuesa i se amarra un lomito de ternera.

Se pone en una cacerola con veinte gramos de manteca, se rehoga para que la carne tome color rubio dorado por todas partes, se vierten ocho decílitros de caldo i se añaden cien gramos de cebollas, cien gramos de zanahorias, un ramillete surtido, sal i pimienta.

Se deja hervir suavemente a fuego lento durante una hora i tres cuartos, cubriendo la cacerola en sus tres cuartas partes.

Se saca la carne, se cuele el jugo, se desengrasa i se reduce a la mitad, se desata el pedazo de ternera, se coloca en la fuente de servir, se riega con el jugo i se sirve acompañado de acelgas.

Chuletas de ternera asadas o apanadas

Se prepara una chuleta de doscientos gramos, se le quita el hueso de la espina dorsal, el nervio que rodea la glándula de la paletilla i la piel que cubre la carne del hueso, de modo que quede éste como mango hasta el espesor de dos centímetros.

Para asar la chuleta se espolvorea con sal i pimienta por ámbos lados, se unta lijeramente con aceite, se asa durante ocho minutos.

Para apanarlas al horno o a la parrilla se mete en manteca derretida i se la cubre de pan rallado, se asa a fuego suave durante diez minutos.

Se ponen debajo de la chuleta así preparada dos cucharadas de jugo de carne (véase jugo de carne).

Chuletas de ternera con salsa picante

Se prepara la ternera como acaba de decirse, apanadas o al natural.

Se pone debajo la salsa picante, un decílitro para cada chuleta.

Chuletas a la Maître d'hôtel

Se preparan las chuletas apanadas, se asan, se añade siempre debajo de las chuletas cincuenta gramos de *Maître d'hôtel*, teniendo cuidado que la fuente esté bien caliente.

Asimismo se preparan con salsa de tomate, poniendo un decílitro por chuleta.

Chuletas de ternera con zanahorias

Se les quita unicamente el hueso de la espina dorsal, se rehogan en una cacerola durante cinco minutos por cada lado, se añaden cuatro decíli-

tros de caldo, se hace hervir, al primer hervor se retira del fuego, se cuele, se limpia bien la chuleta i se coloca en un plato.

Se lava la cacerola i se colocan nuevamente las chuletas con veinte gramos de zanahoria cortada en figura de tapon, se añaden cien gramos de cebollas, sal, pimienta, el jugo que se habia colado i tres decilitros de agua, se vuelve a poner al fuego i se deja cocer lentamente una hora.

Luego que la carne i zanahorias estén cocidas, se ponen las chuletas en un plato, se rodean con las zanahorias, se cuele i se desengrasa el jugo i se vierte sobre las chuletas, pero no se echan las cebollas. Se sirve.

Chuletas de ternera rellenas

Se toman dos chuletas, se les quita el hueso de la espina dorsal i se preparan como las chuletas asadas, se les quita en seguida, con cuidado, la carne del centro, se pica bien esta carne con ciento cincuenta gramos de tocino i carne de chanco para cada chuleta.

Se espolvorea la mesa o tabla con harina, se coloca la chuleta, se rellena con el picadillo, teniendo cuidado que quede este bien parejo.

Se colocan en una sartén con medio litro de caldo i una copita de jerez i se cuecen a buen fuego, teniendo cuidado de regarlas con la misma salsa.

Se retiran ántes que estén bien cocidas, se cubren con pan rallado i se colocan al horno para que se concluyan de cocer.

Se hace un rehogo de harina, i se aclara con la salsa en que se cocieron las chuletas.

Se sirven en la fuente, se vierte la salsa encima, i se rodean con bonitas papas cocidas.

Se pueden servir tambien con salsa española o de tomate, acompañadas de arroz graneado.

Chuletas de ternera a la papillot

Se le quita el hueso de la espina dorsal a una chuleta de ternera que pese doscientos cincuenta gramos; se aplasta i se espolvorea con sal i pimienta.

Se ponen en la sartén quince gramos de manteca, se salta la chuleta durante doce minutos, volviéndola al cabo de los seis minutos primeros para que se dore de un modo igual. Cuando esté cocida se saca i se coloca en un plato. Se ponen diez gramos de harina en la sartén, se revuelve al fuego durante dos minutos, con la cuchara de madera, se añaden dos decímetros de caldo, se hace hervir, despues se cuele la salsa i se coloca en una cacerolita.

Se limpia la sartén, se vuelve a poner la salsa i se reduce a la mitad; se añaden tres cucharaditas de perejil picado mezclado con un poquito de orégano. Se hace reducir durante cinco minutos i se retira del fuego.

Se dobla un papel blanco, fuerte, se coloca la chuleta encima, colocando el hueso en el dobléz, i se corta el papel, de modo que sobresalga ocho centímetros de la chuleta. Se abre el papel, se unta de aceite, se cortan dos lonjas de tocino de la forma i porte de la carne de la chuleta; se coloca una de las lonjas sobre el papel, se cubre con una cucharada de salsa, se coloca la chuleta, encima otra cucharada de salsa, en seguida la otra lonja de tocino. Se dobla el papel para formar una especie de saco, con pliegues como se hace con las empanaditas fritas i se cuece al horno así envuelta para que la salsa no se salga. Se asa ocho minutos por un lado i siete por el otro. Se sirve. En vez de papel se puede preparar con masa hulereada bien delgada. Se asa en el horno bien caliente.

Preparacion de los sesos

Se les quita la película sanguínea, evitando romperlos, i se dejan desangrar una hora. Cuando estén bien blancos, se ponen en una cacerola de cabida de dos litros, con litro i medio de agua, quince gramos de sal i medio decilitro de vinagre. Se hace hervir media hora.

Sesos en cajetilla

Se cuecen los sesos como se ha dicho arriba. Se cortan en pedazos gruesos. Se preparan diez cajetillas de papel, se echan en cada una un pedazo de seso, sal, pimienta, un pedazo de mantequilla del porte de una

aceituna, pero en pedacitos, perejil picado, jugo de limon i se cubren con pan rallado.

Se ponen al horno i se sirven en una fuente sobre una servilleta, acompañados aparte con porotitos verdes saltados o acelgas.

Sesos de ternera a la marinera

Se preparan los sesos i se cuecen como ya se ha dicho. Despues de cocidos se lavan en agua caliente lijeraamente salada, para quitarles el gusto del vinagre. Se blanquean veinte cebollitas chiquitas, se frien en quince gramos de manteca, cuando la cebollita esté dorada, se añaden quince gramos de harina i se revuelve durante tres minutos; se añaden dos decilitros de caldo i un decilitro de vino tinto; se hacen cocer las cebollitas a fuego lento, se les agrega sal i pimienta, se añaden champiñons o callampas lavadas en agua caliente i cortadas en pedacitos, se hacen cocer ocho minutos mas. Se colocan los sesos en tajadas en la fuente, se arreglan las cebollitas i los champignons alrededor, se vierte la salsa i se sirve.

Budines de sesos

Se cuecen acelgas i zanahorias i se pican menuditas. Se cuecen los sesos como ya se ha dicho i se cortan en rabanaditas delgadas. Se cortarán huevos duros en redondelas. Se baten tres huevos i se juntan con las acelgas i zanahorias, se le agrega sal, pimienta i treinta gramos de mantequilla. Se unta un molde liso con mantequilla i pan rallado. Se arregla una capa de sesos, otra de huevos i otra de verdura hasta llenar el molde. Se cuece al baño-maría durante un cuarto de hora. Se vacia en una fuente redonda, se rodean de tostaditas de pan frito i se sirve con salsa blanca o bechamel.

Sesos de ternera a la Valois

Se cuecen los sesos, se cortan en tajaditas. Se cuecen en dos cucharadas de vinagre dos cebollitas picadas i bien lavadas. Se hace reducir el vinagre; se deja enfriar. Se añaden tres yemas de huevo i treinta gramos

de mantequilla, se mezcla sobre el fuego; se aparta i se añaden nuevamente treinta gramos de mantequilla, se mezcla perfectamente, se vuelve a colocar al fuego, se retira i se añaden nuevamente treinta gramos de mantequilla; se vuelve a poner al fuego, se retira i se añade una cucharada de perejil picado i lavado. Se arreglan los sesos en el azafate redondo en forma de corona, se riega cada pedazo con la salsa i en el centro se colocan un monton de arvejas saltadas en mantequilla i revueltas con huevo.

Observacion.—Los sesos de ternera se sirven tambien con salsa maître d'hôtel, con salsa de tomate i rebozados fritos.

Sesos a la jardinera

Se cuecen los sesos. Se parten en tajadas, se saltan en mantequilla durante dos minutos. Se cuecen zanahorias cortadas en forma de bolitas, arvejas, puntas de espárragos, corazones de alcachofas, porotitos verdes cortados diagonalmente, ramitos de coliflor. Se echa todo en una bechamel espesa. Se ponen los sesos en forma de corona en una fuente. En el centro se coloca la verdura. Se sirven.

Sesos a la mayonesa

Se cortan tres sesos cocidos en tajadas de dos centímetros de grueso. Se colocan en el fondo de un molde tajadas de sesos, se cubren con salsa mayonesa espesa a la cual se le habrá agregado perejil i pepinillos picados; chalotas picadas i blanqueadas en agua hirviendo durante dos minutos, en seguida se coloca una capa de huevos duros cortados en rondelas; se sigue así hasta llenar el molde, a la altura de un centímetro del borde.

Se vacia jelatina para fiambre (páj. 35) medio cuajada, de modo que entre por todos los costados i fondo; se dejan cuajar bien. Se da vuelta i se sirve.

Sesos fiambres con manteca Montpellier

Se mondan i se blanquean tres sesos de ternera con agua, sal i vinagre.

Luego que estén cocidos se escurren i se colocan en una cacerola con caldo para salsas.

Se dejan cocer mui suavemente durante quince minutos. Se retiran al cabo de este tiempo i a los veinte minutos de retirados se escurren.

Se prepara manteca de Montpellier del siguiente modo:

Se pican quinientos gramos de perifollo, estragon, cebollino pimpinella i malpica: se monda i se blanquea durante dos minutos en bastante agua hirviendo. Se escurre i se refresca. Se exprime para extraerle completamente el agua.

Se machaca todo en el mortero con tres yemas de huevos duro, tres anchoas bien lavadas, veinticinco gramos de pepinillos, veinticinco gramos de alcaparras, de los que se extraerá bien el vinagre. Se condimenta con sal i pimienta. Se pasa esta mezcla por un cedazo.

Cuando todo esté colado se pone en un mortero quinientos gramos de mantequilla. Se añade la verdura, dos cucharadas de aceite i una de vinagre.

Se mezcla perfectamente. Debe quedar de un bonito color verde claro.

Se hacen seis cortes de manteca del tamaño de los sesos i de un centímetro de espesor.

Se coloca en un azafate redondo formando corona, un pedazo de seso i un corte de manteca. Se llena el hueco con una salsa espesa de mayonesa. Se rodea con recortitos de jelatina.

Hígado de ternera a la bourgeoise

Se compra un kilo de hígado de ternera, el mas claro posible, se mecha con tiritas de tocino, condimentadas con sal i pimienta, evitando que se vean las puntas.

Se rehoga el hígado con cien gramos de manteca en una cacerola, teniendo cuidado de volverlo muchas veces para que se dore de un modo igual.

Cuando esté bien rehogado, se saca i se añaden a la manteca veinte gramos de harina, se mezcla con la cuchara durante cuatro minutos, se añaden medio litro de agua, medio litro de vino blanco, un ramito de perejil, una cebolla, sal, pimienta, una hojita de laurel.

Se hace hervir, revolviendo.

Se vuelve a colocar el hígado, se añaden veinte pedazos de zanahorias cortadas en forma de tapon, se cubre la cacerola en sus tres cuartas partes i se pone a cocer mui lentamente.

Al cabo de dos horas se añaden diez cebollitas, blanqueadas i rehogadas en la sartén para que tomen color, se deja cocer aun una hora, se arregla el hígado en la fuente, se cuele la salsa, se desengrasa, se hace reducir tres minutos a buen fuego, se retira el ramo de perejil i la cebolla grande.

Se rodea el hígado con las zanahorias i las cebollitas, se riega con la salsa i se sirve.

Hígado saltado a la italiana

Se corta un kilo de hígado de ternera en tajadas de dos centímetros de grueso, se condimenta con sal, pimienta i se envuelve en harina.

Se calientan ciento veinte gramos de manteca en la sartén, se ponen las tajadas de hígado cuando la manteca esté bien caliente, se dejan cocer durante tres minutos por un lado, se vuelven i se cuecen durante otros tres minutos por el otro lado.

Se retira el hígado de la sartén, manteniéndolo caliente.

Se añaden a la manteca: veinticinco gramos de harina, diez gramos de cebollita picada i lavada, callampas lavadas i remojadas en agua caliente durante una hora i picadas, se revuelve todo sobre el fuego, se añaden dos decilitros de vino blanco i dos decilitros de caldo, se reduce durante diez minutos, se arreglan las tajadas en forma de corona en la fuente, sobre tostadas de pan frito, se añade a la salsa una cucharada de perejil picado i se vacia sobre el hígado.

Los riñones se pueden preparar de igual modo.

Hígado de ternera a la Lionesa

Se corta el hígado en tajadas como para el hígado a la italiana, i se prepara de igual modo, i se frie lo mismo, tres minutos por cada lado i a

todo fuego, se sacan, se echan en la sartén cien gramos de cebollita bien picada i lavada i se frie durante dos minutos, se revuelve con el hígado; se coloca puré de papa en el centro de la fuente, el hígado al rededor.

Se sirve con tajadas de limón, aparte.

Hígado de ternera saltado a la casera

Se corta un kilo de hígado de ternera en trozos de cinco centímetros cuadrados i del grueso de un centímetro.

Se derriten doscientos gramos de manteca en la sartén, i cuando esté bien caliente, se echan los pedazos de hígado, se añaden sal i pimienta, se frien durante 6 minutos dándolos vueltas continuamente.

Se echan sobre los pedazos de hígado diez gramos de cebollita picada i lavada, treinta gramos de harina i una cucharada de perejil picado, se añaden dos decilitros de vino tinto i dos decilitros de caldo.

Se hace hervir, al primer hervor se sirve.

Espaldilla de ternera rellena

Este plato es mui agradable en un paseo campestre o para las grandes comidas de familia, i por lo tanto daremos la receta para una espaldilla entera.

Se compra una espaldilla de ternera de cuatro kilos, sin el morcillo o jarretes.

Se deshuesa enteramente, procurando no romper el pellejo i se coloca en la mesa con el pellejo hácia abajo.

Se corta la carne de la parte mas gruesa, tratando de que quede de igual espesor, toda la superficie de la espaldilla.

Se añade a la carne que se ha quitado un kilo mas de carne de ternera i otro kilo de gordura de chanco o de jamón; se condimenta con sal, pimienta, nuez moscada o especias; se pica bien todo, i se machaca durante diez minutos.

Se cortan doscientos gramos de tocino en forma de dados, que se mezclan con el relleno, guardando las cortezas; se espolvorea la espaldilla con sal i pimienta.

Se estiende el relleno sobre la espaldilla con un espesor de dieciocho centímetros.

Se doblan los dos lados, sobre la parte de en medio para dar a la espaldilla una forma ovalada redondeada.

Se envuelve en una servilleta, conservándole la forma; se aprietan los extremos, i se amarran fuertemente con un cañamo; se sostiene a parte del medio con otros dos cordelitos, pero sin apretar.

Se pone en una cacerola grande con cuatro litros de agua, un decílitro de aguardiente sin anisar, tres patas de ternera, deshuesadas i blanqueadas; la corteza del tocino que se habrá blanqueado tambien; los huesos de la espaldilla, cortados en pedazos, doscientos gramos de zanahorias, trescientos gramos de cebollas, un ramillete surtido, cincuenta gramos de sal, diez gramos de pimienta.

Se pone al fuego; se espuma al primer hervor, i se deja cocer mui lentamente durante cuatro horas.

Se retira del fuego, se echa a un colador para que destile; se le saca la servilleta; se enjuaga esta en agua caliente i se vuelve a envolver la espaldilla, amarrándola como estaba; se coloca un peso de dos kilos encima.

Se deja enfriar así; se desata i se coloca en la fuente.

Se cuele el caldo en que se coció, por una servilleta bien lavada; se desengrasa perfectamente, i se deja enfriar en una fuente honda para que se cuaje.

Las patas de ternera se pueden aprovechar en los guisos que se quiera.

El caldo cuajado sirve para galantina o para servirlo con la espaldilla.

Cabeza de ternera al natural

Este es otro plato mui agradable i de mucha utilidad en un paseo de campo o en un almuerzo de familia.

Se compra una cabeza de ternera del tamaño conveniente, procurando que sea blanca i que tenga bastante gordura.

Se deshuesa enteramente i se corta en dos partes; se le saca la lengua i los sesos; poniendo la lengua en una fuente i los sesos en agua para que desangren.

Se cortan las dos medias cabezas en tres partes iguales, teniendo cuidado que el corte de la oreja sea perfectamente cuadrado, para poder despues armarla con facilidad.

Se pone en mucha agua caliente durante veinte minutos, se cuele i se refresca.

Se pican doscientos gramos de gordura de vaca mui fina; se hacen de-
rretir, i luego que esté líquida se agregan doscientos gramos de harina, seis
litros de agua, cien gramos de cebolla, medio litro de vinagre, cuarenta
gramos de sal, veinte gramos de pimienta.

Se revuelve todo con la cuchara, i al primer hervor se coloca la cabeza
en la cacerola junto con la lengua.

Se hace coser durante dos horas i media a fuego lento.

Se tendrá cuidado al echar la cabeza de envolverla en un papel grueso,
sin esta precaucion las partes que no quedaran tapadas con el caldo se en-
negrecerian.

La cacerola debe estar tapada solamente sus tres cuartas partes.

Cuando la cabeza esté cocida, lo que se prueba viendo si la piel cede
fácilmente a la presion del dedo, se arranca la piel blanca a la lengua, i se
abre ésta en dos partes a lo largo, sin separarlas.

En el momento de servir, se dobla una servilleta para cubrir el fondo
de una fuente ovalada; se colocan los pedazos que tienen las orejas en los
dos extremos de la fuente i los otros en los costados; la lengua que se es-
tiende queda entre las dos orejas i los sesos que se hábrán cocido i pre-
parado, como ya se ha dicho en el capítulo, Preparacion de los sesos, se co-
locan encima de la lengua.

Se ponen cuatro ramilletes de perejil en el hueco de las cuatro es-
quinas, i dos ramilletes mas chiquitos al lado de los sesos, i adentro de las
orejas.

La cabeza de ternera al natural se come con salsa de mayonesa, o con
perejil picado i cebollita picada, lavada i sancochada, alcaparras, aceite i
vinagre.

Se mezcla todo i se sirve aparte.

El caldo se guarda para que se cuaje; sirve para salsa o se corta en pe-
dazos i se sirve tambien con la cabeza.

Cabeza de ternera con salsa a lo pobre

Se prepara i se arregla en la fuente como se ha dicho.

Se pican doscientos gramos de cebollitas i se ponen a cocer con medio decílitro de vinagre de modo que la cebolla absorba todo el vinagre.

Se cuele medio litro del caldo de la ternera, se junta con la cebollita, i se cuece cinco minutos.

Se añade una cucharada de perejil picado.

Se sirve en la salsera.

Cabeza de ternera con salsa poulette

Se blanquea media cabeza de ternera i se corta en pedazos de tres centímetros cuadrados i se cuece como se ha dicho en la cabeza de *ternera al natural*.

Una vez cocidas se hecha a un colador.

Se preparan 6 decílitros de salsa poulette (páj 30).

Se echan los pedazos en la salsa.

Se calientan, se colocan en la fuente i se sirven.

Se puede preparar tambien con salsa de tomate.

Cabeza de ternera a la vinagreta

Se cortán en ocho pedazos iguales media cabeza de ternera; se prepara i se cuece como ya se ha dicho en la cabeza de ternera al natural, se junta con la lengua.

Luego que esté cocida se cuelan los pedazos de ternera, i se colocan en una fuente redonda; la lengua se corta en tajaditas finas i se coloca al rededor.

Se adorna con ramitas de perejil i aceitunas.

Se pasan los sesos por un colador, despues de preparados i cocidos como ya se ha dicho; se sazonan con sal i pimienta; se agregan una cucharada de perejil, una cucharada grande de cebollita picada i sancochada i bien estrujada en una servilleta, una cucharada de alcaparras.

Se mezcla todo bien i se le añade seis cucharadas grandes de aceite i dos de vinagre.

Se revuelve i se sirve en una salsera.

Mollejas de ternera al jugo

Se compran dos mollejas de ternera bien llenas, sin grietas.

Se abren a lo largo, sin desprender de las mollejas, los tubos que tienen por debajo, operacion que es necesario para que desangren bien.

Se ponen las mollejas en agua fria durante cuatro horas.

Se echan en agua caliente con litro i medio de agua; se ponen al fuego i se calientan hasta que se hinchen como globo; pero se debe tener cuidado de que no se pongan muy duras, pues no se podrian mechar.

Se ponen en una cacerola, con agua fria hasta que se enfrien bien.

Se sacan i se echan al colador para que destilen completamente.

Se colocan con un peso encima de 2 hilos, durante 1 1/2 horas.

En seguida se mechan, i se ponen en la sarten con 2 decilitros de caldo, al cual se le habrá echado caramelo, para que tenga color; se espolvorean con sal, i se hacen hervir, haciendo reducir el caldo, para formar un jugo espeso.

Se retiran del fuego i se añaden 2 decilitros mas de caldo.

Se quitan todos los tubitos o trompetillas.

Se vuelven a poner las mollejas en la sarten, i se dejan cocer a fuego muy lento i tapadas, pero teniendo cuidado de regarlas de vez en cuando con su propio jugo.

Cuando toman un color rubio, es señal que están cocidas.

Se desengrasa i se cuele el jugo.

Se colocan las mollejas en la fuente, se riegan con el jugo i se sirven con acelgas, espinacas o tomates revueltos con huevos.

Se sirven tambien con salsa de tomate aclarada con el jugo de las mollejas.

Mollejas de ternera con puntas de espárragos

Se preparan las mollejas como se ha dicho en el capítulo anterior.

Se cortan i se cuecen puntas de espárragos; se hace una salsa bechamel espesa, i se echan los espárragos.

Se colocan las mollejas en la fuente rodeada de montoncitos de espárragos i se riega con una salsa bechamel mas clara.

Mollejas de ternera con petit pois

Se preparan de igual modo, las mollejas i las arvejas.

Escalopas de mollejas de ternera a la Favart

Se preparan tres mollejas como ya se ha dicho en el artículo *mollejas al jugo*.

Se escurren i se ponen en prensa debajo de una servilleta.

Se corta cada molleja en cuatro escalopas iguales que se sazonan con sal i pimienta, i en seguida se revuelcan en harina.

Se saltan estas escalopas en una cacerola plana con sesenta gramos de mantequilla o de manteca.

Luego que estén doradas por ámbos lados se escurren i se arreglan en forma de corona en un azafate redondo.

Se agrega a la cacerola un vaso de vino Madera, se hace reducir i se añade 2 decilitros de jugo o de buen caldo.

Se cuele i se reserva caliente.

Por otra parte ántes de saltar las escalopas se pelan i se cortan en rodajitas cuarenta i ocho zanahoritas tiernas; se blanquean con sal i pimienta i en seguida se saltan con cincuenta gramos de mantequilla, una pizca de sal i una pizca de azúcar.

Se deja cocer lentamente, con la cacerola tapada, revolviendo de vez en cuando.

Se une este guiso con tres decilitros de salsa bechamel reducida con una cucharada de nata.

Se vacia esto en el centro, i la salsa que se habia preparado sobre las escalopas.

Mollejas de ternera a la mariscala

Se preparan i se cuecen cuatro trozos de mollejas como ya se ha dicho; se dejan enfriar i se cortan en dos partes al traves, de modo que se obtengan dos superficies planas.

Se recorta cada pedazo en óvalos de igual tamaño, se condimenta con sal i pimienta, se revuelven en mantequilla derretida i en seguida por pan rallado. Se asan al horno; se colocan en la fuente en forma de corona i se sirve aparte salsa de tomate o jugo de carne con limon.

Ubres de vaca con puré de alcachofas

Se corta una ubre por la mitad i se sacan trozos ovalados de seis centímetros de largo por cuatro de grueso.

Se blanquean, i se ponen a cocer en caldo hasta que se puedan atravesar con toda facilidad con la aguja.

Se echan a un colador, i despues se les pone en un plato con un peso de dos kilos encima.

El caldo se cuele, se desengrasa i se reduce a la mitad; en seguida se echan los trozos de ubre para que se calienten.

Se colocan en forma de corona en una fuente.

Se hace un puré espeso de alcachofas; se coloca al centro, i cada pedazo de ubre se cubre con el caldo; lo que quede se sirve en una salsa.

Rumpsteak a la Ramponneau (1)

Se machaca i arregla una lonja de filete de vaca de trescientos cincuenta gramos.

Se sazona con sal i pimienta i se frie en la cacerola con 50 gramos de manteca.

(1) Llámase rumpsteak un trozo especial de filete de vaca.

Se dora por los dos lados i a media coccion se agregan diez cabezas grandes de champignons.

Se retira luego que esté bien cocido i se mantiene caliente a la entrada del horno.

Se añade a la cacerola dos decílitros de vino tinto, i una cebollita picada; se reduce en los dos tercios i se agrega dos decílitros de jugo de carne o de buen caldo.

Se hace hervir tres minutos a todo fuego, i a los últimos hervores se agrega dos hígados de pollo, picados bien finos.

Se mezcla perfectamente i se vacia todo sobre el rumpsteak que se habrá colocado en un azafate largo.

Se coloca seis papas cocidas en las estremidades.

Galantina de lomo de ternera relleno

Se prepara un lomo de ternera, se aplasta golpeándolo.

Se hace un salpicon con lengua de ternera, riñones i trufas cortadas en pedazos de tres centímetros.

Se pica i se machaca bien en el mortero un kilo de ternera i un kilo de tocino sin nervios; se le añaden dos decílitros de caldo, se condimenta con sal i especias.

Se junta el salpicon con el relleno i se coloca sobre el lomo.

Se enrolla éste, se amarra, dejándole una forma cuadrilonga.

Se envuelve en una servilleta, que se amarra fuertemente a los extremos.

Se coloca en una cacerola grande o en una brasera con caldo en que se habrá cocido i pasado verduras como puré, i agregado un vaso de vino blanco.

Se deja que rompa a hervir, i en seguida se cuece mui lentamente durante cuatro horas; se deja enfriar, se escurre, se le saca la servilleta.

Se quitan los cordeles, se lava la servilleta; se envuelve de nuevo la carne; se pone en una fuente con un peso encima durante dos horas.

Se desenvuelve de la servilleta.

Se recorta i arregla bien.

Se cubre con jelatina para fiambres, páj. 35.

Se deja cuajar.

Se adorna si se quiere con recortes de jelatina.

CAPITULO X

CORDERO

Pierna de cordero a las siete horas

Se elije una pierna de tres kilos.

Se deshuesa desprendiendo el hueso del medio sin abrir la pierna.

Se quita la corteza a doscientos gramos de tocino i se corta en tiras de mechar de seis centímetros de largo por uno de ancho, se condimentan con sal i pimienta, se mecha la pierna por la parte interior, evitando que salgan afuera ninguna tira de tocino.

Se amarra la pierna.

Se ponen cien gramos de manteca en la cacerola i se frie la pierna para que se dore.

Se añade un litro de caldo, cuatrocientos gramos de zanahorias, sal i pimienta.

Se hace hervir i se coloca a un lado para que se cueza lentamente.

A las tres horas se vuelve la pierna i se añaden cinco cebollitas i medio decílitro de aguardiente sin anís.

Se vuelve a tapar la cacerola i se sigue cociendo hora i media mas.

Debe quedar el jugo reducido a unos 6 decílitros.

Se saca la pierna de cordero i se coloca en la fuente, se cortan las zanahorias en forma de tapones, i se adorna la pierna con las cebollas i las zanahorias.

El jugo se cuele, se desengrasa i se vierte encima de la pierna.

Pierna de cordero braseada

Se prepara, se deshuesa como se ha dicho en el capítulo precedente.

Se pone en una cacerola, con dos patas de ternera deshuesadas i blanqueadas en agua hirviendo, un litro de agua, un litro de caldo, medio decilitro de aguardiente sin anís, una cebolla, cien gramos de zanahorias, sal i pimienta.

Se hace hervir, se espuma, se tapa bien la cacerola i se cuece a fuego regular durante tres horas.

Se saca la pierna, se cuele i se desengrasa el jugo, i se reduce a la mitad.

Se echa parte del jugo en la fuente, se coloca la pierna encima, se rodea de papas doradas i se sirve acompañada aparte con arvejas, porotitos verdes saltados o acelgas.

Croquetas de pierna de cordero

Se aprovechan los restos de la pierna i se preparan de igual modo que las croquetas de vaca del cocido (páj. 39).

Se sirven con salsa de tomate o española.

Espaldilla de cordero rellena

Se extiende la espaldilla i se cortan los pedazos gruesos, para que quede pareja, como se ha dicho en la espaldilla de ternera.

Se hace un relleno con doscientos cincuenta gramos de jamón, o carne de chanco, i doscientos cincuenta gramos de tocino.

Se prepara este relleno como el de la espaldilla de ternera, se añaden sal i pimienta, i pedazos de aceitunas picados bien menuditos.

Se pone el relleno en la espaldilla, se cose esta con la aguja de atar aves, dándole una forma redonda i teniendo cuidado de que el relleno quede bien encerrado.

Se pone la espaldilla en una cacerola i se hace dorar durante quince minutos, volviéndola a los ocho minutos.

Se añade medio decilitro de aguardiente i un litro de agua, se hace hervir, se espuma, se añaden cien gramos de zanahorias, cien gramos de cebollas, sal, pimienta, un ramillete surtido i una hojita de laurel.

Se deja cocer media hora, regando la carne con el jugo durante cinco a seis veces.

Se escurre la carne, se coloca en una fuente, se cuele el jugo, se desengrasa i se reduce a la mitad.

Se desata la carne, se vierte el jugo i se sirve.

La espadilla de cordero se puede servir con salsa de tomate, española, italiana, etc.

Pierna de cordero a la jardinera

Se prepara i se deshuesa una pierna como ya se ha dicho para la pierna de cordero a las siete horas.

Se mecha por la parte interior con tiritas de tocino i de jamon, condimentadas con sal i pimienta.

Se cuecen en dos litros de caldo hirviendo, zanahorias, arvejas, porotitos, nabos, acelgas, puntas de espárragos.

Luego que estén cocidos, se pasa todo por un colador, junto con el caldo, como para puré.

Se le agrega un litro mas de caldo i se vuelve a colar por un colador mas fino.

Se dora la pierna de cordero en una cacerola grande con cien gramos de manteca, luego que esté bien dorada se le agrega el caldo i un decilitro de vino blanco i una cebolla, i se deja cocer lentamente durante tres horas.

Se saca la pierna, se reduce la salsa a la mitad.

Se coloca la pierna en la fuente ovalada.

Se adorna con montoncitos de zanahorias, coliflor, arvejas, porotitos verdes, puntas de espárragos, corazones de alcachofas picados, todo saltado con mantequilla; se riega con la salsa.

Pierna de cordero a la inglesa

Se prepara una pierna como ya se ha dicho, i se echa a cocer en agua hirviendo con doce nabos enteros, pero pelados i que sean del mismo porte.

Se cuece la pierna el tiempo nesesario, calculándose media hora por kilo de carne.

Se saca la pierna, se coloca en la fuente rodeada de los nabos i de papitas cocidas i que sean tambien de igual tamaño.

Se cubre con una salsa blanca con alcaparras.

Estofado de cordero

Se emplea para este guiso el lomo, pedazo de pierna o espaldilla de cordero, cortando la carne en pedazos cuadrados de unos seis centímetros.

Se ponen estos pedazos en una cacerola, añadiendo cien gramos de manteca, sal i pimienta.

Se frien quince minutos procurando que el fuego sea vivo [para que la carne no suelte su jugo, pero no debe quemarse la manteca.

Es preciso que la carne no esté en la cacerola, de mas de dos pedazos uno sobre otro, pues lo principal en este guiso, consiste en el rehogo de la carne.

Luego que esté rehogado el cordero, se añaden treinta gramos de harina, espolvoreando los pedazos con ella, i se hace que ésta tome color durante cuatro minutos.

Se añade un litro de agua, i se revuelve con la cuchara hasta el primer hervor.

Se cuela todo por un colador, se limpian los pedazos de carne i la cacerola i se vuelve a colocar en ella el cordero i la salsa i se hace cocer mui lentamente durante una hora.

Se preparan quince cebollitas chicas, quince nabos, quince zanahorias en forma de tapon, se frien en la sarten hasta que estén dorados con quince gramos de manteca.

Se añaden al cordero, pero sin que deje éste de hervir.

Se deja cocer lentamente media hora.

Se añaden quince papitas cortadas en forma de huevo de paloma, agregándole un poco de sal, una hojita de laurel i un ramillete surtido.

Se deja cocer media hora mas, se le agrega una cucharada de buen vinagre, i se le da un hervor.

Al momento de servir se saca la hoja de laurel i el ramillete surtido.

Cuando las cebollitas i nabos son mui tiernos se echan junto con las papas.

Arverjado de cordero a lo Clarita

Se emplea para este guiso la misma carne que para el estofado; i se corta i se frie de igual modo. Se le agregan los treinta gramos de harina i un litro de agua i se deja cocer lentamente durante una hora. Se coloca a todo fuego para que no deje de hervir i se agregan cuatrocientos gramos de arvejas i sesenta gramos de cebollita picada a la pluma, en seguida se retira i se deja nuevamente cocer a fuego suave. Al momento de servir se le agrega una o dos yemas de huevos.

Tomatican de cordero a la chilena

Se emplea la misma carne que ya se ha dicho o restos de carne de cordero fiambre.

Se salta la carne en la sarten con sesenta gramos de aceite, sal i pimienta. Se deja en la entrada del horno para que no se enfrie.

Se cortan dos cebollas grandes en tajadas delgadas, se pican tres choclos i cuatro tomates maduros, despues de haberle sacado las pepas.

Se frien las cebollas i el choclo con cincuenta gramos de manteca hasta que quede bien dorada, se vacia en una cacerola, se colocan los pedazos de cordero con su jugo i se echa el tomate picado, sal i pimienta. Se deja cocer lentamente durante diez minutos con la cacerola tapada. Se sirve acompañado de papas cocidas.

Chanfaina

Se cuecen los bofes de cordero. Se le sacan los nervios i se pican menudo.

Se pone en una cacerola sesenta gramos de manteca, una cucharada de cebolla picada i los bofes picados, sal i pimienta. Se frien cinco minutos, se agrega un litro de caldo; luego que esté hirviendo, se le agrega una taza

de papitas picadas, una taza de arvejas i media taza de arroz bien lavado en agua caliente.

Se deja cocer lentamente, hasta que espese. Al momento de servir se agrega una pizca de *especias* i una yema de huevo.

Las guatitas se pueden preparar de igual modo.

Asaduras con salsa de pan

Se pican como ya se ha dicho. Se frie en cincuenta gramos de mantequilla una cucharada de cebollita i los bofes, se le agrega trescientos gramos de miga de pan remojada i bien estrujada i deshecha, un poco de pimienta i caldo lo suficiente para tapar todo. Se deja hervir lentamente hasta que espese. Se le agrega una cucharada de perejil i una yema de huevo.

Guatitas de cordero con salsa de pan

Se preparan de igual modo.

Cuando se cuecen guatitas hai que tener cuidado de lavarlas primero en agua fria, dejándolas cuatro horas en agua i cambiándola a menudo. En seguida se echan en agua hirviendo dos o tres veces hasta que no tengan el menor mal olor, pues si no son muy desagradables.

Las guatitas se cocinan tambien como el tomatitan a la chilena, teniendo cuidado de cortarlas en tiritas delgadas i freirlas bien.

Budin de guatitas de cordero

Despues de lavadas como se ha dicho, se cuecen bien i se pican o se machacan bien menuditas. Se le agrega igual cantidad de miga de pan remojado en leche, sal, pimienta, nuez moscada, una cucharada de perejil picado, una cucharada de cebollita picada, lavada i estrujada en una servilleta, dos yemas de huevo, una cucharada de salsa inglesa Lea Perrin's. Se junta bien todo. Se baten las claras coma para merengue i se agregan. Se unta con mantequilla i pan rallado un molde, se llena con esta mezcla, se cuece al baño-maría durante media hora. Se vacia i se sirve con salsa de tomate o salsa poulette.

Este budin se puede preparar de igual modo con asaduras, hígado i con carne de vaca o cordero.

Se sirve tambien con salsa española o con hortalizas.

Chulétas de cordero al natural

A un costillar de cordero se le quita el hueso de la espina dorsal, i de cada dos chuletas se saca una para que no queden mui delgadas, se aplastan, se les quita el nervio, pero no la gordura que hai en el hueso i que forma el mango.

Se forma este recojiendo la carne.

Se quita el pellejo que se halla sobre el hueso por la parte exterior de la chuleta.

Se espolvorean las chuletas por ámbos lados con sal.

Se echa en la sarten veinte gramos de manteca.

Cuando esté bien caliente se echan las chuletas, cuidando de poner en la sarten las que quepan, sin tocarse; se frien cuatro minutos por un lado i tres por el otro.

Se arreglan en la fuente caliente en forma de corona; se coloca papas fritas en el centro i se sirven inmediatamente.

Chuletas de cordero apanadas

Se preparan de igual modo, se mojan en mantequilla derretida una despues de otra, se revuelcan en pan rallado i se cuecen en el horno, cuatro minutos por cada lado.

Cuando se hacen fritas se mojan en huevo con aceite como se ha dicho en el artículo (Modo de apanar páj 21) se espolvorean bien con miga de pan cernida, i se frien en grasa bien caliente.

Se sirven con acelgas, porotitos verdes, arvejas, o puré de papas o arroz a la valenciana.

Chuletas a la Soubise

Se elijen ocho hermosas chuletas de cordero, se mechan con tocino, se sazonan i se ponen al fuego durante dos horas con caldo i olores.

En seguida se pican ocho cebollas que se echan en agua hirviendo; se desaguan en un colador i se cuecen durante una hora en una taza de caldo; se revuelven con mantequilla, harina i una yema de huevo i se pasan por un cedazo.

Se acomodan las costillas en la fuente en forma de corona con su jugo reducido i desengrasado, se vacia la salsa al medio i se sirven bien calientes, acompañadas de fritos de papa o *papillote*.

Chuletas de cordero con champignons

Se frien las chuletas.

En seguida se frie cebolla cortada en torrejitas menudas, en grasa fresca, se añade una cucharadita de harina i cuando esté dorada se agrega un poco de caldo, jerez, champignons, sal i pimienta.

Se ponen las chuletas en esta salsa i se sirven.

Se pueden preparar con callampas en vez de champignons, teniendo cuidado que se cuezan bien.

Chuletas transparentes

Se preparan las chuletas i se condimentan con sal i pimienta.

Se hace una pasta de dos yemas de huevo i pan rallado i se cubren las chuletas.

Se baten las claras cuidando que no queden demasiado batidas.

Se untan las chuletas en las claras i se van friendo, en grasa bien caliente, teniendo cuidado que no se junten unas con otras.

Costillas a la milanese

Se pasan por mantequilla tibia i se apanan con miga de pan i queso parmesano rallado.

Se baten dos huevos enteros i se pasan por ellos las costillas para apanarlas de nuevo con pan i queso; se frien en mantequilla hasta que queden doradas, i se sirven sobre una salsa de tomate o sobre una capa de perejil frito.

Chuletas de cordero a la Schiltlilgheim

Se preparan seis a ocho chuletas de cordero, dejándolas con el hueso descubierta como mango; se revuelcan en huevo con aceite i pan rallado i se frien en grasa bien caliente.

Se cortan seis a ocho tajaditas de hígado de cordero, se sazonan con sal, pimienta, se revuelcan en harina i se frien en mantequilla, saltándolos lo mas rapidamente posible.

Se colocan en forma de corona alternando los hígados con las chuletas, en una fuente redonda, adornando los mangos de las chuletas con papel (papillot).

Se pican doscientos gramos de champignons, se frien en mantequilla, se le agrega una charada de harina, dos decilitros de caldo, un decilitro de vino tinto, sal, pimienta, una cucharada de perejil picado; se hace hervir lentamente.

Cuando los champignons estén cocidos se le agrega treinta gramos mas de mantequilla i se sirve esta salsa, que debe quedar espesa, en el medio de la fuente.

Pecho de cordero braceado i apanado

Se compra un trozo de pecho de seiscientos gramos i se cuece en el caldo de la sopa, dejándolo cocer hasta que los huesos se separen fácilmente.

Se saca, se le quita todos los huesos, se espolvorea con sal i se deja enfriar con un peso de dos kilos encima.

Luego que esté completamente frio se corta en seis pedazos iguales; se derriten treinta gramos de mantequilla, se untan los pedazos de carne, i se revuelven en pan rallado.

Se colocan al horno bien caliente. Luego que estén doradas se sirven con verdura i salsa picante, española o de tomate.

Riñones de cordero saltados a la Parmentière

Se preparan los riñones como los riñones de vaca saltados a la francesa (páj 84), solo que cortados cada riñoncito en dos pedazos.

Se ponen a asar papas grandes largas i peladas, al horno. Luego que estén doradas, se les saca con cuidado las dos tercera partes, sin romper la parte de afuera, se pasa por un colador, se le añade un poco de mantequilla, se mezcla bien i se vuelven a llenar las papas con esta pasta, teniendo cuidado de dejar en el centro espacio para colocar dos pedazos de riñoncitos, que se cubren con una cucharada de la salsa de los riñones.

Se arreglan en un plato redondo, se adornan con perejil frito i se sirven.

Riñones de cordero a la brochette

Se compran seis riñones, se lavan i se cortan en redondelitas de medio centímetro de grueso, despues de quitarles el pellejito. Se corta tocino en tajaditas del mismo porte. Se ensartan en las agujas una tajada de riñon i una de tocino, se espolvorean con sal i pimienta.

Se derriten sesenta gramos de mantequilla o aceite, se mojan bien cada *brochette* (agujas) se revuelcan con bastante pan rallado, se colocan en parrilla i se ponen al horno durante diez minutos, teniendo cuidado de darlos vuelta.

Se sirven acompañados con arroz graneado o papas saltadas.

Se puede tambien apanar a la inglesa i freirlos.

Riñones de cordero a la maître d'hôtel

Se abren seis riñones en dos, pero sin separarlos; se les quita el pellejito; se espolvorean con sal i pimienta; se untan con aceite i se asan a la parrilla o se frien en la sarten durante tres minutos por cada lado.

Se arreglan en una fuente redonda.

Se preparan cien gramos de maître d'hôtel.

Se cubre cada riñon con la salsa i se sirven bien caliente. En el centro se coloca una pirámide de tostaditas de pan frito.

Riñones en canapé

Se cortan seis riñones en dos partes. Se preparan el mismo número de tajadas de pan que pedazos de riñones; se untan bien con mantequilla derretida, se coloca encima una tajada de tocino del mismo porte i mas encima los riñoncitos de cordero, sazonados con sal i pimienta i mojados tambien en mantequilla derretida. Se cuecen al horno i se sirven rodeados de perejil.

Croquetas de chuletas de cordero.

Se les quita el hueso de la espina dorsal a cada chuleta. En seguida se les saca toda la carne; se limpian bien los huesos, de modo que queden bien pelados.

Se machaca bien la carne, se le agrega igual cantidad de miga de pan remojado en leche, sal, pimienta, veinte gramos de mantequilla, una cucharada de perejil picado; si se quieren hacer mas delicadas, trufas o champignons picados, dos yemas de huevo; se mezcla bien todo. Se espolvorea la mesa con pan rallado. Se divide la pasta en el número de chuletas. Se revuelca cada parte en el pan, en seguida se pasa por un batido de las claras de los dos huevos a las que se habrá agregado aceite, i una cucharada de agua i luego otra vez por pan rallado, formando la pasta en forma de peras. Se introduce en la parte mas delgada el hueso. Se frien en grasa bien caliente.

Se arreglan en la fuente en forma de corona, con los huesos con papillot (papel encarrujado) hácia afuera. En el centro se coloca verdura.

Si se quiere se hace una salsa española i se sirve aparte en la salsera.

Escalopes de hígado de cordero

Se corta hígado de cordero en tajadas iguales de seis centímetros de largo i un centímetro de ancho.

Se espolvorean con sal i pimienta; se pasan por un batido de huevo al

cual se le habrá puesto una cucharada de perejil picado; se revuelcan en pan rallado i se frien en grasa bien caliente.

Se arreglan sobre una servilleta en la fuente, rodeado de perejil i se sirve acompañados de las verduras que se quiera o con salsa de tomate.

Epigramas de cordero con espinacas

Se preparan dos medios pechos de cordero, se atan juntos i se cuecen con un litro i medio de agua. Se hace hervir, se espuma i se cuece como el cocido de costumbre, durante una hora i media.

Se escurren los pechos, se desatan, se deshuesan sin romperlos, se estienden sobre la mesa, se cubren con una servilleta i se coloca un peso de uno o dos kilos encima.

Por otra parte se cortan en un trozo cuadrado de cordero seis pedazos en forma de chuletas. Se aplastan i se sazonan. Se apanan a la inglesa i se asan.

Luego que los pechos de cordero estén frios, se cortan en tres pedazos cada uno i se apanan tambien i se frien en la sartén.

Se colocan ámbas cosas en forma de corona i alternándolos en un azafate redondo.

Se llena el centro con espinacas saltadas con mantequilla.

Se salsean los trozos de cordero con jugo de carne.

Pilaff de mollejas de cordero

Se pone a freir en una cacerolita cincuenta gramos de manteca, cincuenta gramos de cebollita picada; se añaden doscientos cincuenta gramos de arroz de la India; se sazona, se revuelve a todo fuego, durante tres minutos; se agrega un litro de caldo; se tapa la cacerola i se cuece en el horno durante veinte a veinticinco minutos.

Luego que esté cocido, se esparcen sobre el arroz cincuenta gramos de mantequilla divididos en pedacitos; se mezcla con el tenedor, con mucho cuidado i se reserva caliente.

Miéntras se cuece el arroz se blanquean, se escurren i se refrescan trescientos gramos de mollejas de cordero.

Se pican, se sazonan i se frien en la sartén con cincuenta gramos de manteca.

Se escurren, se añade a la sartén un decilitro de vino blanco; se reduce; se agregan cuatro decilitros de caldo o de jugo. Se hace hervir. Se cuele por un colador fino sobre las mollejas de cordero.

Se vacía el arroz en un molde liso para verduras, se ahueca el centro i se echan en él las mollejas.

Observación.—Se prepara del mismo modo cualquier *pilaff* o *pilau* (es decir arroz en molde) de ave, cordero, riñones, hígados, etc.

Rizotto de cordero a la Mont-Bry

Se pone en una cacerola con sesenta gramos de manteca, cincuenta gramos de cebolla picada. Se añaden doscientos gramos de arroz. Se sazona con sal i pimienta. Se revuelve i se añaden tres decilitros de caldo. Se deja cocer tapado durante veinticinco minutos, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue el arroz, que debe quedar bien graneado.

Se añade al último momento cuarenta gramos de queso parmesano rallado i un pedazo de mantequilla.

Se revuelve i se arregla en forma de corona en un azafate redondo.

Se saltan doscientos cincuenta gramos de mollejas de cordero o riñones, se agrega perejil picado i se llena el centro de la corona i al rededor se ponen ramitos de puntas de espárragos cocidas i fritas en mantequilla.

Chuletas de cordero a la Mireille

Seis bonitas chuletas se preparan i se frien en aceite, apanadas a la inglesa.

Se limpian i se parten por la mitad tres calabacitas largas que deben ser bien tiernas, o zapallitos italianos.

Se les hace unas incisiones cuadradas en la parte de la pulpa, se rocian con aceite, se sazonan con sal i pimienta i se asan.

Se limpian cuatro tomates, se despepan i se pican. Se frien en una cacerola con una cucharada de aceite, sal, pimienta, una cucharada de perejil i ajo según el gusto.

Para servir: se colocan las chuletas en el azafate sobre las calabacitas i el fundido de tomate al centro.

Chuletas de cordero a la alemana

Se saltan con aceite seis hermosas chuletas de cordero, aplastadas, sazonadas i lijaramente salpicadas con harina. Se escurren; se agrega a la sartén un decilitro de vinagre, se reduce i se añaden cuatro decilitros de jelaína o de jugo de carne. Se reduce i se cuela por un colador fino.

Se colocan las chuletas en círculo en un azafate redondo, alternándolas con tostadas de pan frito en mantequilla.

El centro se guarnece con medio litro de cerezas guindas cocidas al natural, i se salsean con la salsa indicada.

El cabrito se puede preparar también así.

CAPITULO X

CHANCHO I CONEJO

Lomo de chancho a la Robert

Se compra un trozo de dos kilos de lomo, procurando que la carne tenga color encarnado claro i ninguna mancha blanca.

Se deja con una capa de gordura de un centímetro de grueso.

Se pone en una fuente con doscientos gramos de sal en grano para que se cure durante dos horas, volviéndole muchas veces. Se enjuga después bien.

Se pone en una cacerola con diez gramos de manteca, sal i pimienta.

Se frie bien por todos los lados.

Se añaden dos decilitros de caldo, dos decilitros de vino blanco, un ramillete surtido, una cebolla i una pizca de especias compuestas.

Se tapa bien la cacerola. Se hace cocer a hervor muy suave durante dos horas, regándolo cuatro veces durante su cocción.

Se mondan trescientos gramos de cebolla, se quitan las partes duras i se cortan en pedazos de dos centímetros cuadrados i despues se ponen en una cacerola con veinte gramos de manteca, hasta que se doren.

Se añaden veinticinco gramos de harina; se revuelve dos minutos sobre el fuego; se retira i se añaden tres decilitros de caldo, sal i pimienta.

Se hace cocer diez minutos revolviendo.

Se saca el lomo; se cuele el jugo i se mezcla con la salsa; se reduce durante cinco minutos, revolviendo.

Se pone la salsa en el fondo de la fuente, se coloca el lomo encima i se sirve.

Si se quiere se agrega a la salsa una cucharada de salsa inglesa *Lea Perrin's*.

El lomo de chanco se puede preparar tambien como los filetes de vaca, con puré de tomate, con champignons, etc.

Chuletas de chanco apanadas al jugo

Se preparan las chuletas como las chuletas de ternera. Se moja en mantequilla derretida i se revuelca en pan rallado, cuando se hacen al horno o a la parrilla; con huevo i pan rallado cuando se hacen fritas.

Se calientan dos decilitros de jugo, se coloca debajo de la chuleta. Se sirve con papitas fritas.

Las chuletas de chanco se sirven así apanadas, con salsa de tomate picante, sobre acelgas.

Riñones de chanco saltados

Se preparan lo mismo que los riñones de vaca saltados.

Patatas de chanco a la Menehould

Se asan a la parrilla a fuego suave, o al horno despues de haberlas pasado por mantequilla derretida i bastante pan rallado.

Se sirven mui calientes, en forma de corona en la fuente. El centro se llena con tomates picados, fritos revueltos con tres huevos.

Pastel de frejoles con salchichas

Se cuecen una libra de frejoles. Se pasan por un colador, teniendo cuidado de agregarle poco a poco dos decilitros de caldo.

Se revuelve en el fuego, se le agrega sal, i treinta gramos de manteca caliente, i una cucharada de cebollita picada i frita.

Se unta el fondo de una pastelera con manteca derretida, se cubre con una capa de puré de frejoles, i otra de salchichas asadas al horno i partidas en pedazos de dos centímetros cada una, hasta llenar el molde.

Se riega con la manteca de las salchichas, se cubre con pan rayado, se dora al horno bien caliente i se sirve.

Salchichas con puré

Se asan las salchichas.

Se hace un puré de papas, de lentejas o de arvejas. Se condimentan con cien gramos de mantequilla para una fuente de ocho salchichas largas.

Se pone el puré en la fuente; se arreglan las salchichas encima; se riegan con un decilitro de jugo de carne.

Salchichas en fricassé

Se asan dos docenas de salchichas chicas. Se parten en dos pedazos, i se echan en la cacerola.

Se frien cinco papas, cortadas en pedazos de dos centímetros cuadrados, veinte pedacitos de pan del mismo porte i una cucharada de cebolla picada; todo por separado; se cuece una taza de arvejas de modo que queden bien verdes; se junta todo, se agrega un poquito de sal i pimienta i treinta gramos de mantequilla. Se baten dos huevos enteros, se echan en la cacerola, se mezcla bien todo sobre el fuego, i cuando el huevo esté medio cocido, se sirve inmediatamente, agregando treinta gramos mas de mantequilla.

Los riñones se pueden servir de igual modo.

Morcilla

Se hacen incisiones a lo largo de los extremos de cada lado de la morcilla, para impedir que se revienten cuando se asen. Los cortes no deben ser de mas de tres milímetros de profundidad.

Se asan durante cinco minutos por un lado i cinco minutos por el otro.
Se sirve mui caliente.

Pastel de hígado de chanco

Se compra media libra de hígado de chanco, bien colorado, media libra de tocino sin sal, se cortan ámbas cosas en pedacitos mui chicos, i en seguida se machacan hasta convertirlas en papilla; se pica bien menudito i se añaden una cebollita i una cucharada de perejil, se sazona todo con sal i pimienta.

Se cubre el fondo i los costados de un molde liso con tajaditas mui delgadas de tocino; se llena con el hígado picado, teniendo cuidado de colocar de vez en cuando algunas trufas bien picadas; se cubre con lonjas de tocino; se cierra bien el molde i se cuece al baño-maría durante cuatro horas.

Si se quiere mas economía, se pueden suprimir las trufas.

Picadillo de sangre de chanco

Se pica i se frie con cuarenta gramos de manteca, cien gramos de cebolla; se agrega la sangre de chanco, se frie durante cinco minutos con sal i pimienta; se añade una cucharada de perejil i treinta gramos mas de manteca caliente.

Se coloca en una fuente, se pican dos huevos duros por encima i se rodea de papas cocidas i doradas en la sartén.

Estofado de chanco

Se prepara con costillas de pecho, i como se ha dicho para el estofado de cordero.

Choucroute a la alemana

Se prepara un kilo de repollo como se ha dicho en el artículo Ganso con choucroute.

Se pone en una cacerola; se lavan doscientos gramos de tocino.

Se tiene listo un salchichon comun de doscientos gramos i ocho salchichitas.

Se cuecen con el repollo, el tocino, el salchichon i las salchichas, con una cebolla i un ramillete surtido.

Se sacan primero las salchichas, que se cuecen mas pronto, despues el salchichon i por último el tocino.

Se escurre el repollo, se esprime bien, i se coloca en la fuente en forma de pirámide.

Se corta el tocino en pedazos de cuatro centímetros portres i de un centímetro de grueso.

Se colocan estos pedazos al rededor de la choucroute, el salchichon en rodajas despues i las salchichas en cada extremo.

Chorizos españoles

Se pican mui finos un kilo de carne de buei, medio kilo de carne de ternera o mejor de chanco i otro tanto de tocino en pedacitos.

Se muelen estas carnes con pimienta rojo, un poco de orégano i sal que se habrán molido aparte.

Se deja salpresar veinticuatro horas.

Se rellenan con esta mezcla, la tripa de chanco lo mismo que se hace con los salchichones i se atan por trozos de seis dedos de largo:

Se cuelgan en lugar seco i ventilado i se ahuman en la cocina.

Queso de chanco

Se deshuesa i lava la carne de una cabeza de chanco, que se corta en filetes así como las orejas i la lengua; aparte se conserva la piel en pedazos largos i se atan por separado.

Se deja el todo, tres dias a lo ménos, en un tiesto con sal, un poco de salitre en polvo, pimienta, especias, un poco de tomillo, laurel, perejil, chalotas picadas, la corteza i el jugo de un limon. Al cabo de ese tiempo se saca i se envuelven todos los pedazos en un lienzo; se hace cocer en una marmita en la que se bañarán con un caldo compuesto de agua, vino blanco, cebollas, zanahorias, finas hierbas, los huesos de la cabeza i sal; se hace cocer cinco

a seis horas o mas, se retira del fuego i se deja escurrir. Se rodea con cuidado un molde o cacerola con los pedazos de cuero, se colocan con órden, en el centro la carne, orejas i lengua, mezclando los filetes. Se agrega si se quiere un relleno hecho con restos i filetes de ave. Se cubre el todo con una tapa que entre ajustada en el molde, i sobre la cual es necesario colocar, miéntras la carne esté aun caliente, un peso de varios kilógramos, a fin de apretar fuertemente i llenar los vacíos.

Una vez frio, se saca del molde, calentando un momento los contornos en agua hirviendo.

Se sirve el queso cubriéndolo de pan rallado i perejil picado i rodeado de perejil en ramas. El caldo hace una buena sopa.

La hure de cochon o cabeza de chancho

Se prepara ésta de la misma manera, pero debe conservarse entera la piel o cuero, de manera que le sirva de cubierta en su forma natural.

Una vez rellena la piel, i habiéndole dado la forma, se envuelve en un lienzo, se ata i se hace cocer como queda dicho, a lo ménos ocho horas.

Conejo con vino blanco

Se corta el conejo en pedazos. Se coloca en una fuente honda con cebolla picada, laurel, tomillo i perejil, un cuarto de taza de vinagre, media taza de aceite, i la cantidad suficiente de vino blanco para cubrir bien todos los pedazos. Encima se cubre con ramas de perejil. Se deja así durante un dia entero.

Se coloca en una cacerola un buen pedazo de mantequilla, para freir bien los pedazos de conejo, los cuales se sacarán con cuidado de la marinada, se les agrega sal, pimienta, i cuando estén bien dorados se les añade el caldo de la marinada i se deja hervir lentamente durante una a dos horas.

Las perdices se preparan de igual modo.

Conejo asado

Se despoja un conejo, se le cortan las patas de atras por encima de la tibia i las delanteras por la primera articulacion.

Se vacía, se le doblan los pellejos del vientre, i se le hace una hendidura en el nervo de una pata trasera, para que ámbas permanezcan cruzadas. Con esta operacion se mantiene la forma del conejo.

Para mantener la parte delantera, se pasa con una aguja de coser aves un cordelito por los ojos i despues por los hombros, de modo que la cabeza quede recojida sobre sí misma i se aprieten las patas delanteras a lo largo del cuerpo.

Se cubre el conejo con lonjas de tocino, atadas con cordelitos; se pone a asar, dejándolo veinticinco minutos al fuego. Se quitan los cáñamos, se coloca en la fuente con el vientre hácia abajo.

Se sirve con dos decilitros de salsa blanca, preparada con caldo, a la cual se le agrega una cucharada de vinagre.

Gibelotte

Se despoja, se vacía i se corta el conejo en pedazos de cuatro centímetros.

Se cortan doscientos gramos de tocino en pedazo de tres centímetros por dos. Se hace blanquear, se escurre i se frie con treinta gramos de manteca. Cuando esté dorado se retira.

Se pone el conejo en la sarten, i se frie con la misma manteca durante diez minutos; se espolvorea con treinta gramos de harina i se revuelve al fuego durante dos a tres minutos. Se añaden:

El tocino, tres decilitros de caldo, tres decilitros de vino tinto, sal, pimienta, un ramillete surtido, una hoja de laurel i quince cebollitas doradas a la sarten. Se deja cocer a fuego lento durante veinte minutos, con la cacerola bien tapada. Se añaden cinco a seis champignons; se deja cocer cinco minutos mas; se retira el ramillete i la hoja de laurel i se coloca todo en la fuente.

Conejo saltado

Se corta el conejo en pedazos, como se ha dicho en el capítulo anterior.

Se coloca en la sarten treinta gramos de mantequilla, tres cucharadas de aceite, nuez moscada, una pizca de especias compuestas, sal i pimienta. Cuando la mantequilla esté derretida, se ponen los pedazos de conejo en la sarten a fuego vivo, durante veinte minutos. Se retiran al cabo de este tiempo; se coloca

el conejo en una fuente; se añaden en la sartén veinticinco gramos de harina, se revuelve sobre el fuego durante un minuto; se añaden dos decilitros de vino blanco i un decilitro de caldo.

Se hace hervir cinco minutos; se cuele esta salsa por el colador fino.

Se limpia la sartén; se vuelve a poner la salsa i el conejo; se añaden veinte gramos de cebollitas picadas i bien lavadas i una cucharada de perejil picado.

Se hace hervir, al primer hervor se retira i se sirve.

No hai que olvidar que cualquier saltado no debe dar mas que un hervor, pues si no se endurece.

Lechoncito asado

Daremos esta receta, mui útil para paseos campestres.

Se degüella i se desangra un lechoncito que mame todavía.

Se pone al fuego una olla grande llena de agua, se calienta, sin que hierva i se sumerje el chanchito en el agua para escaldarlo, i se le quitan las cerdas frotándolo con un trapo blanco; en el caso que algunas cerdas resistieran al frotamiento, se vuelve a sumerjir el chanchito en el agua caliente.

Se vacía, se chamusca i se deja desangrar bien en agua durante veinticuatro horas.

Al momento de prepararlo se enjuga i se seca bien.

Se le cuelga de un gancho para que se concluya de secar.

Se le recoje los miembros amarrándolos, i se asa al horno rociándolo con aceite.

Luego que esté asado, se sirve.

Se debe tener cuidado al recibir la sangre, de poner jugo de limon en la fuente para que la sangre no se coagule.

Conejo a la sportsman

Córtense media docena de lonjas de jamon i pónganse al fuego en una cacerola.

Cuando se empiecen a freir, échese el conejo partido en seis pedazos, añadiéndolo al jamon en la cacerola.

Tan luego como el conejo adquiera color, échese una copa de vino, i media de coñac al que se prende fuego.

Al apagarse la llama añádase un poco de pimienta, sal, una hoja de laurel, algunas briznas de tomillo o perejil i déjese cocer todo a fuego lento, colocando la cacerola al lado del fuego, hasta que el coñac se haya volatilizado enteramente.

Se sirve acompañado de papas doradas.

Solomillo de chanco a la moda de Lorena

Bajo el nombre de solomillo de chanco, se designa la mitad del espinazo del chanco, conocido con el nombre de lomo.

Se deshuesa del espinazo dos kilos de filete i se coloca el chanco en sal i se mantiene así un día.

Se agrega una hoja de laurel i una ramita de tomillo.

Se da vuelta el pedazo dos o tres veces durante la salazon.

Este sazonamiento satura mejor la carne i la hace mas jugosa.

Al día siguiente, se troza en cuartos dos repollos colorados; se suprimen las partes gruesas i se cortan en una juliana gruesa.

Se coloca el repollo en una cacerola con dos cucharadas grandes de manteca de chanco o de ganso, una cebolla a la que se habrá clavado un clavo de olor, un ramillete surtido, sal i pimienta molida.

Luego que el repollo principie a freirse, se agrega medio litro de vino blanco.

Se deja reducir, i se añaden tres a cuatro cucharones de caldo.

Se cubre la cacerola i se deja cocer durante dos horas, revolviendo de vez en cuando.

Miéntas se cuece el repollo, se pone a asar el chanco, al horno.

Luego que esté cocido, se retira; se agrega a la asadera dos cucharadas de caldo.

Se cuela el jugo i se mantiene caliente.

Cuarenta i cinco minutos ántes de servir, se hacen cocer quinientos gramos de papas largas, bien peladas i arregladas de modo que queden de igual porte.

Se escurren en un colador i se doran en seguida con cincuenta gramos de mantequilla fresca.

Se sirve, colocando en el fondo de un gran azafate ovalado el repollo,

encima el solomillo de chanco, en los dos extremos de la carne, las papas.

Se vacia el jugo en todo el rededor i se sirve bien caliente.

OBSERVACION.—En las campiñas loreneses, preparan este plato con mas sencillez, cuecen las papas en el repollo.

En la Alsacia, en la que continuamente se sirve este guiso, lo preparan con manzanas medio ácidas, las cortan en tajaditas i las cuecen con el repollo en vez de las papas.

Conejos a la Catulle Mendés

Se prepara i se vacia el conejo, se corta en trozos como ya se ha dicho para el Gibelotte.

Se dora en una sarten con cien gramos de manteca, dos cebollas picadas, sal i pimienta, ajo segun el gusto.

En seguida se ponen en el horno durante veinte minutos, teniendo cuidado de moverlos de vez en cuando.

Se agregan cuatro decilitros de vino blanco seco, un ramillete surtido i se hace reducir completamente encima de la cocina; se añaden entónces cuatro decilitros de mantequilla o de nata espesa.

Se tapa i se pone nuevamente al horno durante cuarenta minutos.

Se prepara miéntras tanto la siguiente guarnicion.

Se cuecen veinticuatro champignons, con treinta gramos de mantequilla, sal i pimienta; se corta en torrijas gruesas un pepino, se blanquea diez minutos en agua con sal; se escurren i se saltan con cuarenta gramos de manteca o mantequilla, sal i pimienta durante veinte minutos.

Se le quita la miga a un pan redondo no mui alto, se humedece con mantequilla el interior i se dora en el horno.

Para servir se colocan los pedazos de conejo en el pan; se reduce la salsa, se agrega fuera del fuego jugo de limon, i cincuenta gramos de mantequilla i se vacia sobre los conejos.

Al rededor del pan se sirven los champignons i los pedazos de pepino, alternados por montoncitos.

Como se ve este guiso si se quiere hacer sencillo con mas economía, se suprime la guarnicion o se cambia con montoncitos de zanahorias, arvejitas o de papitas saltadas.

Conejo a la crema

Se corta en trozos un conejo grande, i se coloca en una marinada.

Se escurre i se salta lo mas vivamente posible en una cacerola con sesenta gramos de mantequilla.

Luego que esté bien cocido se retira de la cacerola i se añade a ésta seis decilitros de nata batida i dos decilitros de caldo.

Se reduce a la mitad, se sazona i se añade cincuenta gramos de mantequilla.

Se cuele la salsa por un colador fino i se vacia sobre el conejo, el que se dejará cocer, sin hervir, a un lado del fuego.

Se sirve.

CAPITULO XII

RELLENOS I PURÉES

Antes de seguir mas adelante, he querido enseñar a mis lectoras en este capítulo, el modo de preparar los distintos rellenos, para poder destinarlos siempre que lo estimen conveniente, ya sea para rellenar aves, pescados o lomos, como al mismo tiempo para que puedan salir de miles de dificultades, pues los rellenos sirven para hacer pastelitos de masa, budines, croquetás, etc.

Una dueña de casa intelijente o una buena cocinera puede sacar mucho provecho de ellos.

Relleno de ternera (Godiveau)

Se reunen quinientos gramos de ternera, bien limpia de nervios, i secientos cincuenta gramos de grasa de la riñonada, perfectamente mondada.

Se pica la ternera i la grasa separadamente; se mezclan en seguida los picadillos, se condimentan con sal i especias.

Se machacá todo en un mortero, i se añaden dos huevos en dos veces, de modo de formar una pasta lisa en la que no se distinga ni una partícula de grasa o de ternera.

Se coloca este relleno en un lugar frio.

Se hace una crema con dos huevos, treinta gramos de harina, tres decilitros de leche i sal.

Se hace hervir, revolviendo; al primer hervor se retira i se deja enfriar colocándola en agua fria.

Se vuelve a colocar el relleno en el mortero; se machaca i se añade la crema en tres veces.

Se le añaden dos huevos mas i cien gramos de hielo bien lavado que se echará en muchas veces.

Si el relleno está mui duro, lo que se prueba echando una bolita del relleno en caldo para que se cuaje i despues en agua fria, se agrega mas hielo.

Este relleno exige que se haga mui lijero.

Cuando se quiere hacer ménos cantidad se reduce todo en la mitad.

Relleno de ave]

Se machacan pechugas o filetes de gallina, se añade la mitad de la cantidad de pechugas, de ubre cocida de ternera, machacada i pasada por el cedazo, e igual cantidad de miga de pan remojada en caldo; se pone la carne en el mortero, con la ubre i se mezclan bien, machacándolas; se añade la miga de pan, sal, pimienta i una pizquita de nuez moscada. Luego que todo esté bien junto, se añade un decilitro de *salsa poulette* espesa i nata.

Este relleno es mui bueno para las quenelles de las sopas.

Relleno de perdiz

Se prepara de igual modo. Tambien se puede hacer de cordero, verduras, etc.

Relleno de corvina

Se pasan por un cedazo trescientos gramos de carne de corvina machacada; se añaden cien gramos de mantequilla i ciento cincuenta gramos de miga de pan remojada en caldo o leche. Se condimentan; se añaden dos huevos i *bechamel* espesa.

Con este relleno se hacen quenelles para sopa; sirve tambien como el de ave agregándole mas huevos para flanes; se sirven con salsa o verdura.

Relleno de congrio

Se prepara de igual modo, como tambien de langostas, salmon, etc.

NOTA.—Cuando se usan estos rellenos para sopas hai que agregarles clara batida, para que sean mas delicados i lijeros.

Quando se quieren emplear como flanes, se hacen con mas huevos i se agregan las claras bien batidas.

Se cuecen en moldecitos chicos especiales o en un molde grande.

Puré de lentejas

Se escojen una libra i media de lentejas, de la clase grande, procurando que sean del año.

Se dejan remojar en agua fria toda la noche. Al dia siguiente se lavan bien i se colocan en la cacerola, con dos litros i medio de agua tibia, cincuenta gramos de cebolla entera, una ramita de apio, cincuenta gramos de zanahorias i diez gramos de sal. Se hacen hervir; en seguida se retiran i se dejan cocer lentamente.

Quando se quiere que se cuezan rapidamente se facilita la coccion teniendo cuidado de echar en la cacerola cada media hora, dos cucharadas de agua fria.

Cada vez que se añada el agua fria, se coloca la cacerola a mayor calor. Quando estén bien cocidas se echan en un colador.

Se pasan, añadiendo un poco del caldo en que se han cocido. Se vacian

a la cacerola, se hacen hervir revolviendo para que no se peguen. Se agrega sesenta gramos de mantequilla.

Se sirve con huevo duro picado encima i rodeado de tostadas de pan frito.

Puré de arvejas

Se cuecen en agua hirviendo con sal solamente. Se preparan por lo demas igual al puré de lentejas.

Puré de papas

Se cuecen i se pasan las papas por un colador comprimiendo bien.

Se agrega leche i se baten bien sobre el fuego, hasta que estén bien mezcladas; se retiran i añaden sesenta gramos de mantequilla; se bate hasta que la mantequilla se derrita.

Se sirve inmediátamente.

Puré de espárragos

Se cuece un kilo de espárragos bien tiernos, se les quitan las partes duras.

Se colocan en una cacerola, sesenta gramos de mantequilla, cuarenta gramos de harina, se revuelve durante cinco minutos; se añaden dos i medio litros de caldo o *consommé* de ave. Se añaden los espárragos, se hacen hervir, en seguida se dejan cocer lentamente, hasta que estén bien cocidos; se pasa todo por un colador.

Se coloca nuevamente al fuego, revolviendo; se añaden sesenta gramos de mantequilla i un decilitro de nata.

Este puré cuando se quiere emplear como salsa se prepara con mas caldo. Es mui bueno para filetes, piernas de cordero o aves.

Puré de alcachofas

Se sacan los corazones a las alcachofas, se blanquean en agua hirviendo, se refrescan i se cuecen en un rehogo blanco que se hace con agua, harina, sal i tajaditas de limon peladas i sin pepas.

Después de cocidos, se echan a un colador para que destilen i se cortan en pedazos; se echan en la misma cantidad de salsa bechamel espesa, como alcachofas; se reducen, se cuegan pasando todo por un colador. Se vuelve a colocar al fuego.

Se le da un hervor, se retira i se le agregan cincuenta gramos de mantequilla i un decilitro de nata.

Puré de cebollas encarnadas, a la Bretona

Se mondan, se blanquean i desangran cebollas; se escurren i se ponen en una cacerola con manteca, sal i un poquito de azúcar:

Se frien hasta que estén bien encarnadas, i se añade tanta cantidad de salsa española como cebollas.

Se reducen, se pasan por un cedazo; se vuelven a colocar en la cacerola; se agrega mantequilla i nata.

Puré de cebollas blancas (Soubise)

Se mondan, se blanquean cebollas blancas; se escurren i se ponen en una cacerola. Se cubren con caldo. Se cuecen a fuego mui lento, evitando que tomen color.

Luego que estén cocidas, se cuegan, i se echan en tanta bechamel como cebollas; se pasan por el cedazo i se vuelven a colocar en la cacerola, se le agrega mantequilla i nata.

Puré de Castañas

Se mondan i se pelan las castañas, echándolas en agua hirviendo. Se cuecen con caldo, cuando están bien cocidas, se les agrega un decilitro de salsa española.

Se reduce, se pasan por el cedazo; se les agrega mantequilla i jugo de carne.

Puré de champignons

Se cortan en pedazos, se cuecen con una cucharada de caldo i una cucharada de limon; se añade sal, i se hacen hervir dos minutos; se dejan enfriar en el mismo caldo; se escurren en un colador.

Se machacan con veinte gramos de mantequilla i se pasan por el cedazo.

Se prepara salsa bechamel, se reduce con el caldo de los champignons; se mezcla el puré con esta salsa.

Se le da un solo hervor i se les agrega treinta gramos de mantequilla.

Puré de lentejas llamado Conti

Se cuecen las lentejas con agua, sal, manteca, un ramillete surtido; se escurren; se pasan por un cedazo; se mezclan con salsa española, la mitad de salsa, que cantidad de lentejas.

Se hacen hervir revolviendo, se les agrega mantequilla i queso rallado.

Puré de tomates para guardar

Se preparan quinientos gramos de tomates, de los que se habrán quitado las partes verdes; se desmenuzan i se ponen en una cacerola con sal; pimienta, cebolla i un ramillete surtido.

Se deshace todo, revolviendo sobre el fuego con la cuchara de madera, cuando los tomates estén bien deshechos se pasan por el cedazo.

Se les agrega una cucharada de aceite; se colocan en botes de loza al baño-maría, teniendo durante una hora cuidado que el agua hierva mui lentamente. Se dejan enfriar. Se tapan bien.

Observacion.—Todos estos purées, cuando se emplean para sopas, se hacen con menos cantidad i se aclaran con el caldo de la sopa.

Cuando se emplean para salsas, se aclaran con mas cantidad de bechamel o española, segun la salsa que se emplee.

Puré de castañas a la Montagné

A cuarenta hermosas castañas se les raja la piel i se ponen en el horno, en una lata con tres cucharadas de agua. Luego que estén blandas se pelan.

Se colocan en una cacerola con una ramita de apio, un ramillete surtido, una pizca de sal i dos pedazos de azúcar.

Se añaden cincuenta gramos de mantequilla i un litro i medio de caldo. Se hace hervir a todo fuego, se tapa i se deja cocer en seguida lentamente durante una hora i media. Se pasan por el cedazo. Se coloca el puré en la cacerola i se añaden cuarenta gramos de mantequilla.

CAPITULO XIII

MASAS

Masa Monglas

Se hace con trescientos gramos de mantequilla, quinientos gramos de harina, dos yemas de huevo i diez gramos de sal.

Se amasa todo junto con dos decilitros de agua; se rocía de tiempo en tiempo con otro poco de agua, hasta que la masa quede mui blanda; cuando esté bien lisa, se deja descansar una hora.

Se extiende la masa sin sobarla.

Se emplea en pasteles, pastelillos, empanadas al horno. Tambien se puede emplear frita para entremeses de almuerzo, cortada en forma de biscochito, i espolvoreada con azúcar.

Masa para empanadas al horno Doddy

Se hace con quinientos gramos de harina, trescientos gramos de mantequilla o manteca, diez gramos de sal, una cucharada de nata i dos decilitros de leche.

Se junta bien todo, despues de pasar la harina por un cedazo; se rocía de vez en cuando con leche, hasta que la masa quede bien lisa i no se pegue a las manos. Se deja descansar una a dos horas.

Se amasa un ratito; se extiende. Es especial para empanadas al horno i steles.

Hai que dorar las empanadas con una yema para que queden lustrosas.

Masa comun para empanadas al horno

Setecientos cincuenta gramos de harina, trescientos gramos de manteca, diez gramos de sal, dos decilitros i medio de agua.

Se cierne la harina. Se hace al medio un hueco, se echa la manteca, la sal i la mitad del agua.

Se amasa bien todo; se le agrega el resto del agua en tres veces. Cuando el agua esté enteramente absorbida, se espolvorea la mesa con harina, arrollando sobre ella la masa, para formar una bola bien lisa.

Cuando la masa está bien hecha, no se debe pegar a las manos, ni a la mesa, ni al rodillo.

Se deja descansar media hora.

Masa para empanaditas fritas i sopaipillas

Una libra de harina, dos decilitros de agua caliente con diez gramos de sal, sesenta gramos de manteca caliente.

Se cierne a harina, se va mezclando con el agua poco a poco, hasta emplearla todo. Se amasa bien, se le agrega la grasa o manteca caliente; se junta bien i se sigue amasando, hasta que la masa quede bien lisa i no se pegue a las manos.

Se hulea inmediatamente.

Se hacen las empanaditas con la masa lo mas delgada posible, con pino de carne, ave, mariscos, pescado, en este caso deben ser siempre picantes.

Las sopaipillas se cortan redondas, con el corta-pasta i se frien. En seguida se van pasando por una almíbar de chancaca, que esté de medio punto. Se les da un hervor, pues deben quedar blandas. Se van echando en una fuente caliente. Se cubren con el resto de la chancaca i se sirven inmediatamente.

Masa hojaldrada

Se ciernen quinientos gramos de harina. Se hace en el medio un hueco de seis centímetros; se ponen diez gramos de sal i un decílitro i medio de agua.

Se amasa la harina, añadiendo un decílitro mas de agua, rociado en muchas veces, i mezclando hasta que la masa quede bien lisa, i no se pegue a las manos ni a la mesa.

Se hace con ella una bola, se aplasta hasta dejarla de una altura de cuatro centímetros.

Se colocan al centro quinientos gramos de grasa de pella, teniendo cuidado de haberla lavado, estrujado bien i trabajado hasta dejarla como mantequilla.

Se aplasta la grasa i la masa hasta formar un redondel de treinta centímetros de diámetro.

Se doblan las cuatro partes sobre el centro para encerrar bien la grasa, i formar un cuadrado.

Se estiende hasta el largo de un metro; despues se dobla la tercera parte sobre la del medio i la otra tercera sobre las dos primeras.

Esto se llama *dar una vuelta*; se deja descansar diez minutos. Se repite la operacion, es decir, se estiende la masa, i se dobla lo que constituye una segunda vuelta.

Se deja descansar otros diez minutos.

Se dan así 4 o 5 vueltas i mas si se quiere que salga con mas hojas. Para un *vol-au-vent*, por ejemplo, se dan seis vueltas.

Se cuece siempre en horno bien caliente.

Masa para hojuelas o rosquitas

Trescientos gramos de harina, dos yemas i un huevo entero.

Cinco gramos de sal i quince de azúcar en polvo, i treinta gramos de manteca.

Se cierne la harina con sal i el azúcar; se baten bien los huevos i se mezclan con la harina, i los treinta gramos de manteca. Se revuelve bien

hasta que quede la masa bien lisa. Se espolvorea bien la mesa con harina, i se hulerea bien delgada, se corta en forma de biscochos i se frie, teniendo cuidado de que queden amarillitas i no se oscurezcan.

Se sirve con almíbar o miel.

Con esta masa se hacen tambien unas rosquitas chiquitas, formándolas al rededor del dedo.

Se frien, se echan en almíbar i en seguida se revuelcan en azúcar cristalizada. (Para rosquitas una libra de harina, cuatro yemas i un huevo).

Tambien se pueden betunar con merengue.

Masa para nouilles o tallarines i ravioles

Se tamizan doscientos cincuenta gramos de harina; se hace un hueco al centro, se parten en él tres huevos, se añaden quince gramos de manteca o mantequilla i diez gramos de sal.

Se amasa bien todo hasta formar una pasta bien lisa e igual.

Se corta esta masa en cuatro partes iguales, se hulerea cada una hasta dos milímetros de espesor.

Para los ravioles se forman unas empanaditas bien chiquitas rellenándolas como se dirá en un capítulo mas adelante.

Para los nouilles o tallarines, se espolvorea cada parte con harina, para evitar que se peguen al enrollarse.

Se enrollan i se cortan en rodajas de cuatro milímetros.

Se cojen por debajo i se ajitan en las manos a fin que se desprendan, i se van echando en un azafate espolvoreándolas con un poquito de harina.

Se echan en dos litros de agua hirviendo con sal i pimienta, teniendo cuidado de revolver para que no se agrumen.

Se necesitan seis minutos de coccion.

Otra masa para ravioles

Si se quiere mas economía, se pueden preparar los ravioles sin huevos, con la harina, leche, treinta gramos de manteca i un poquito de sal.

Masa real para el té

Quinientos gramos de harina, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, ciento veinticinco gramos de azúcar, tres yemas de huevo, canela molida, una pizca de clavo de olor i media copita de jerez.

Se amasa bien todo.

Se hulerea de modo que quede la masa de medio centímetro de alto.

Se corta con el corta-pasta acanalado, unos redondeles de cinco centímetros de diámetro, se espolvorean con azúcar i se ponen al horno bien caliente.

Masa para flanes

Doscientos cincuenta gramos de harina, ciento veinticinco gramos de mantequilla, cinco gramos de sal, un decilitro i medio de agua.

Se cierne la harina i se forma en círculo en la mesa (lo que en término de pastelería, es designado con el nombre de fuente), en el centro se pone la sal, la mantequilla, se mezcla todo, de modo para formar una pasta granulada.

Se añade el agua poco a poco, juntando la masa apretándola bajo la palma de la mano, (lo que constituye la sobadura).

Se forma con la masa una bola, se envuelve en una servilleta i se deja descansar una hora, en un lugar fresco.

Se estiende en seguida la masa con el rodillo, hasta dos milímetros de espesor i se cubre el molde de flan, el que debe estar enmantequillado.

Esta masa sirve tambien para pastelitos chicos rellenos con dulce o crema, i para alfajores, rellenos con manjar blanco i betunados.

Masa hojaldrada para entremeses dulces

Quinientos gramos de harina cernida, quinientos gramos de mantequilla fresca, diez gramos de sal, dos a tres decilitros de agua.

Preparacion. La misma que para la masa de hoja artículo anterior.

CAPITULO XIV**EMPANADAS, PASTELILLOS ETC.****Empanada fría de pollo en molde**

Se hace una masa con setecientos cincuenta gramos de harina i trescientos setenta i cinco gramos de manteca, quince gramos de sal, como se ha dicho en el artículo *Masa comun para empanadas al horno*.

Se necesita un molde ovalado de veinte centímetros de ancho, i que sea de fondo liso.

Se toman las tres cuartas partes de la masa i se aplasta en forma ovalada de dos centímetros de grueso; se levantan los bordes de la masa a una altura de cinco centímetros para formar una especie de bolsa.

Se mete en el molde, i se comprime en el fondo para forrarlo bien; se va subiendo la masa por los costados hasta que sobresalga dos centímetros del molde.

Hai que tener cuidado que la masa aplicada al molde sea toda del mismo grueso; si se dejaran sitios mui delgados se abririan en el horno.

El resto de la masa se aplasta para formar la tapa.

Se deshuesa un pollo. Se hace un picadillo con cuatrocientos gramos de carne de ternera sin nervios, cuatrocientos gramos de tocino. Se condimenta con quince gramos de sal i especias compuestas; se pica i se machaca.

Se pone una capa de picadillo, de dos centímetros de grueso, en el fondo del molde. Se coloca el pollo encima, se espolvorea con sal i pimienta.

Se coloca otra capa de picadillo, hasta llenar el molde a una altura de cuatro centímetros del borde. Se cubre con lonjas de tocino de dos centímetros de grueso, i una hoja de laurel.

Se moja el borde de la empanada i se coloca la tapa, se une con la empanada apretando las dos partes con el pulgar.

Se corta la masa que sobresale. Se forma con los recortes una bola, se aplasta hasta que quede de medio centímetro de grueso.

Se recorta en forma ovalada de diecisiete centímetros para formar una segunda tapa. Se moja la primera i se aplica la segunda encima.

Se hace al medio un agujero de tres centímetros por dos. Se dora con huevo batido.

Se hacen unas rayas o hendiduras sobre la tapa de una profundidad de dos milímetros. Se pone al horno i se deja cocer durante dos horas; si la empanada se dorara demasiado, se cubre con una hoja doble de papel mojado.

Se prueba si la empanada está cocida, metiendo por el agujero la aguja de cocer aves. La aguja debe entrar sin resistencia.

Media hora despues de haber sacado la empanada, se introduce por el agujero que se habia hecho, la siguiente jelatina:

Jelatina para empanadas

Se quiebra el esqueleto del pollo en tres pedazos, se le agrega la cabeza i el pescuezo; se coloca en una cacerola con los pedazos de la corteza del tocino, bien lavada; doscientos gramos de jarrete de ternera; media pata, una cebolla, un ramillete surtido, sal, pimienta i un litro i medio de caldo.

Se hace hervir, se espuma; se deja cocer mui lentamente hasta que el tocino esté completamente cocido.

Se cuela por un cedazo, se echa en la empanada, se tapa ésta con un pedazo de masa cocida al horno.

Empanada de jamon i ternera

Se le quita la gordura a un kilo de jamon i se corta en pedazos.

Se toma un trozo de seiscientos gramos de lomo de ternera; se le quita los nervios, se mecha con tira de tocino.

Se pican i se machacan seiscientos gramos de tocino al que se le habrá quitado la corteza i los nervios, con igual cantidad de carne de ternera; se condimentan con sal i especias compuestas.

Se hace la empanada como se ha dicho en la empanada de pollo.

Se coloca en el fondo del molde una capa de picadillo de dos centímetros de grueso; en seguida una capa de jamon de ocho centímetros, en seguida una capa de picadillo, despues la ternera mechada; se espolvorea ésta con sal i pimienta; en seguida se cubre con una capa de picadillo, despues jamon i por último picadillo.

Se cubre con lonjas de tocino i la hoja de laurel.

Se termina la empanada como se ha dicho en el capítulo anterior, pero se llena con la siguiente jelatina.

Jelatina para la empanada de jamon i ternera

Se corta en ocho pedazos la corteza bien lavada del tocino; se coloca en una cacerola con los recortes de la ternera i los huesos; se añade una pata de ternera deshuesada i cortada en pedazos i un litro i medio de caldo, una cebolla i un ramillete surtido.

Se hace hervir, se espuma, se añade sal; se deja cocer lentamente durante dos horas.

Luego que esté cocida la pata de ternera, se cuela todo por una servilleta. Se desengrasa i se vierte en la empanada, media hora despues de sacarla del horno, por el agujero de la tapa.

Pino para empanadas calientes al horno

Se pica una cebolla en daditos, se frie con cincuenta gramos de manteca; luego que esté dorada se le agrega el doble de carne asada i cortada tambien en forma de dados, reservando el jugo.

Se dora, se le agrega una cucharada de harina, sal, el jugo de la carne i dos decilitros de caldo.

Se le da un hervor, se retira. Se agregan pasas, bien lavadas i sacadas las pepas; aceitunas, una cucharadita de perejil, ají verde picado, o ají colorado. Se deja enfriar. Mejor es prepararlo el dia ántes.

Se coloca una cucharada grande de pino sobre la masa, torrijas de huevo duro, un pedacito de jelatina cuajada para empanada, o jugo de carne cuajado; se hace la empanada con masa Doddy o con masa comun para empa-

nadas (Véase cap: de las masas). Se doran con huevo batido, se cuecen al horno bien caliente.

Este pino sirve para empanaditas fritas, pero se prepara sin aceitunas i sin jelatina, i mas espeso i con el huevo picado.

Pastelitos Monglas

Se prepara masa Monglas, se extiende la masa i se hacen dieciocho moldecitos que deben tener cuatro centímetros de ancho por cinco de alto; se rellenan de harina; se cubren con una tapita de masa, se les hacen piquitos al borde, se doran con yema de huevo batido, i se cuecen al horno.

Luego que los pastelitos están cocidos, se les quitan las tapitas, sin tocar los bordes festoneados; se les quita la harina, se limpia bien el interior con una brochita, se doran por dentro i por fuera con yema de huevo batida, se secan durante dos minutos al horno i se llenan con lo que se quiera, echándole al relleno, salsa bechamel o española reducida.

Bocadillos de ostras

Se hace masa hojaldrada de seis vueltas, se cortan en redondelas de cinco centímetros de diámetro.

Se les hace una tapita, aplastando con un tubo de cuatro centímetros de diámetro, mojado en agua caliente.

Se doran, se cuecen en el horno bien caliente.

Se les quitan las tapitas; se hace el hueco recojiendo la masa hácia las orillas.

Se cuecen ostras; se echan en una bechamel espesa; se rellenan los pastelitos, i se sirven.

Se hacen con langostas, camarones, picadillo de ave, i verduras etc.

Rissoles de ave o pescado

Se hace una masa hojaldrada de seis vueltas; se extiende de tres milímetros de grueso; se cortan redondeles de siete centímetros.

Se pone como una avellana de grueso de relleno de pescado o de ave (pájs. 138 i 139) sobre cada redondel.

Se mojan lijeramente para soldarlos. Se dobla una mitad del redondel sobre la otra mitad, como para empanaditas, se frie en grasa bien caliente.

Se arreglan sobre una servilleta.

Pastelillos a la inglesa

Se hace una masa hojaldrada con doscientos cincuenta gramos de harina, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, un vaso de vino burdeos, en vez del agua.

Se corta esta masa en veinticuatro redondelas.

Se prepara un relleno con carne de vaca, o de ternera o cordero i tocino por iguales partes; se machaca bien todo; se le agrega una cucharada de perejil, sal, pimienta i cebollita picada i un decilitro de caldo o jugo, i dos huevos enteros.

Se divide el relleno en bolitas de tres centímetros, que se colocan sobre doce de las redondelas.

Se aplasta el relleno; se colocan las otras redondelas, mojando lijeramente los bordes, i se comprimen con el dedo de modo que queden bien parejos i bien pegados.

Se les hace un huequito de un centímetro en la parte superior; se cuecen al horno bien caliente. Al momento de servir se le echa un poco de salsa inglesa Lea Perrin's.

Se puede hacer si se prefiere con masa hojaldrada, sin vino, o con masa Monglas o con masa Doddy.

Canutillos a la Reina

Se hace una masa hojaldrada de siete vueltas, de un espesor de tres milímetros, mojándola lijeramente cuando esté hecha.

Se hace un salpicon de pollos con champignons i salsa francesa o española reducida. Se corta la masa en tiritas de diez centímetros de largo por seis de ancho; se estiende el picadillo sobre la masa procurando que quede

de seis centímetros de largo por tres de ancho; se envuelve el picadillo con la masa, de modo que quede como un rollito.

Se tiene cuidado de cerrarlo bien. Se frie en grasa bien caliente.

Si se quiere se hace con masá Monglas, al horno.

Timbales pequeños de nouilles

Se preparan i se cuecen nouilles o tallarines, con la masa para nouilles (páj. 46).

Despues de cocidos, se lavan i se saltan con mantequilla.

Se cubre un molde liso de cinco centímetros de alto, con mantequilla i se echan los nouilles, se tapan con un papel untado en mantequilla i se les pone un peso encima.

Se dejan enfriar.

Se cortan como tortitas con un corta-pastas de tres a cuatro centímetros de diámetro.

Se rebozan en huevo i pan rallado; se igualan bien con la hoja del cuchillo.

Se frien; deben quedar bien dorados i duros.

Se les quita la parte interior de modo que queden de medio centímetro de grueso.

Se rellenan con lo que se quiera; se pueden preparar los rellenos con salsa de tomate espesa.

Estos timbales reemplazan perfectamente a los timbales preparados con batido de huevo que necesitan un molde especial, que muchas veces no se tiene.

Timbal de nouilles con jamon

Se preparan los nouilles como ya se ha dicho.

Se puede preparar doble cantidad.

Se vacian en un molde untado con mantequilla.

Se comprimen bien los nouilles; se deja enfriar.

Se saca; se reboza dos veces en huevo i pan rallado.

Se pone a asar al horno.

Luego que esté bien dorado se saca, se abre la parte superior, dejándole en todo el contorno un borde de dos centímetros de grueso.

Se preparan riñones saltados con igual cantidad de jamon cortado en pedazos i la salsa reducida.

Se llena el timbal sobresaliendo arriba.

Se sirve.

Vol-au-vent con quenelles de ave

Se hace masa hojaldrada de seis vueltas.

Se corta de un disco de veinticinco centímetros de diámetro i de un espesor de un centímetro i medio.

Se da vuelta sobre la lata del horno, se dora encima con huevo batido; se hace una incision de medio centímetro a dos centímetros del borde.

Se cuece.

Se levanta la tapa.

Se quita la masa del interior i se coloca a la entrada del horno durante cinco minutos.

Se hacen quenelles de ave del tamaño de un huevo (véase relleno de ave páj. 138) se cuajan en caldo.

Se echan en salsa española, a la que se le habrá agregado vino blanco.

Se les da un hervor.

Se vacia todo en el vol-au-vent que sobresalga del molde.

Se sirve.

Vol-au-vent de bechamel de bacalao

Se prepara el vol-au-vent como ya se ha dicho.

Se cuece bacalao.

Se echa en salsa bechamel espesa.

Se llena el vol-au-vent.

Se tapa con la tapa de masa que se habrá dorado al horno.

Vol-au-vent de huevos a la bechamel

Se prepara el vol-au-vent del mismo modo.

Se cuecen huevos duros, se parten en rodajas de medio centímetro de

grueso; se colocan en bechamel, se les agrega una cucharada de perejil, pimienta.

Se llena el vol-au-vent.

Se coloca la tapa.

Vol-au vent a la financière

Se prepara de igual modo.

En lugar de los huevos, se echa en la salsa bechamel toda clase de verduras.

Los vol-au-vent se rellenan con lo que se quiera: aves, riñones, sesos, cordero, conejos, etc.

CAPITULO XV

HUEVOS I TORTILLAS

Huevos pasados por agua

Se pone para seis huevos un litro i medio de agua.

Se hace que hierva.

Se ponen los huevos.

Se tapa la cacerola.

Se deja un minuto al fuego; se retira la cacerola, dejando los huevos en ella; a los cinco minutos se retiran i se sirven.

Huevos al plato

Se echa en un plato huevero veinticinco gramos de mantequilla, sal i pimienta si se quiere.

Se abren los seis huevos; se espolvorean con sal.

Se ponen a fuego suave; se dejan cocer tres minutos i un minuto al horno.

Huevos con manteca negra

Se cascan seis huevos en un plato; se espolvorean con sal i pimienta. Se pone en la sartén cien gramos de mantequilla; se deja al fuego hasta que adquiere un color oscuro.

Se vierte la manteca sobre los huevos.

En seguida se echan estos en la sartén.

Se cuecen dos minutos; se vuelven i se dejan medio minuto al fuego.

Se echan en la fuente.

Se reduce en la sartén dos cucharadas de vinagre a una; se vacía sobre los huevos.

Se sirven.

Huevos revueltos

Se ponen en una cacerola cien gramos de mantequilla, seis huevos, medio decilitro de leche, sal i pimienta.

Se ponen al fuego i se baten con el batidor con toda lijereza; cuando comienza a cuajarse se saca la cacerola del fuego i se baten aun dos minutos, añadiendo media cucharada de perejil frito.

Se sirven con rebanadas de pan frito, o se cubre cada tostada con huevo revuelto; se arreglan en forma de corona i se sirven con acelgas o arvejas saltadas en mantequilla.

Huevos revueltos con queso

Se preparan como acaba de decirse, se añaden a la mantequilla sesenta gramos de queso parmesano rallado.

Observacion. Los huevos revueltos se preparan tambien con puntas de espárragos, con arvejas o con tomate picado.

Se agrega primero la verdura cocida a la mantequilla, en seguida los huevos.

Se revuelve bien todo.

Este es un plato mui lijero i útil para sacar de apuro ante un visitante inesperado.

Huevos con salsa de tomate

Se ponen en la sartén tres cucharadas de aceite, inclinando la sartén para que todo el aceite se reúna en un lado.

Se pone a todo fuego; cuando el aceite esté caliente, se casca encima un huevo.

Se condimenta con sal.

Al freír se recoge la clara sobre la yema, de modo que la envuelva bien.

Se saca con la espumadera para que destile.

Se frien así los seis.

Se espolvorean con sal al arreglarlos en la fuente sobre tostadas de pan frito, cortadas en la forma i tamaño de los huevos.

Se cubren con tres decilitros de salsa de tomate.

Huevos rellenos

Se cuecen seis huevos, para que se pongan duros; se cortan en dos partes iguales; se les quitan las yemas; se pican éstas, se les añade treinta gramos de mantequilla, una cucharada de perejil, sal, pimienta, dos cucharadas de pan rallado, un decilitro de leche.

Se extiende una capa de relleno en el fondo de la fuente, alisándola bien con el cuchillo.

Se llenan las claras con el resto, alisando también con el cuchillo; se colocan sobre la capa de relleno, se riegan con mantequilla derretida.

Se ponen al horno bien caliente para que se doren.

Se sirven con salsa blanca aparte o salsa de tomate.

Huevos rellenos a la mayonesa

Se preparan de igual modo.

Se colocan sobre la fuente en forma de corona tajadas de carne fiambre.

condimentada con sal i pimienta, las cuales se habrán cubierto con una capa del relleno de los huevos, i mas encima con una cucharada de salsa mayonesa.

Se ponen los huevos sobre las tajadas de carne; se adorna con perejil, i en el centro se coloca lechuga picada.

Huevos rellenos fritos

Se preparan de igual modo.

Se pasan por un batido de huevo para rebozo (páj. 20) i se frien.

Se sirven con acelgas.

Tortilla a la francesa

Se cascan diez huevos, que es el número para seis personas; se añade una pizca de sal i de azúcar molida.

Se batien con un tenedor para mezclar las claras con las yemas, nada mas que un minuto.

Se pone en la sarten noventa gramos de mantequilla.

Se remueve para que la mantequilla se derrita, sin dorarse. Cuando esté bien caliente, se vacian los huevos, se ajita con el tenedor para que se frian con igualdad.

Cuando principian apénas a cuajarse, se mueve la sarten circularmente.

Se doblan los dos extremos para darle una forma ovalada, se salta lijamente para que se dore por fuera.

Se cubre con azúcar molida i se dora con un fierro bien caliente.

Tortilla con perejil

Se prepara de igual modo, pero sin azúcar; se le agrega una cucharada de perejil picado, se frie como ya se ha dicho.

Tortilla con jamon

Se prepara i se bate como la tortilla con perejil; se le añade a los huevos cien gramos de jamon picado.

Se frie.

Tortilla de riñones de cordero

Se frie la tortilla pero antes de doblarla se añaden tres riñones de cordero saltados (páj. 84).

Tortilla con queso

Se pican 30 gramos de queso parmesano i treinta gramos de queso Gruyère.

Se añade a los huevos batidos el queso parmesano picado en pedacitos chicos.

Se frie.

Antes de doblarla se agrega el queso Gruyère rallado.

Se juntan los dos extremos.

Se frie.

Se sirve.

Observacion.—Estas tortillas se pueden preparar tambien con arvejas, con puntas de espárragos, con porotitos verdes, con corazones de alcachofas. Se echan las hortalizas en los huevos batidos.

Se frien.

Se preparan tambien con colas de camarones.

Las tres tortillas

Se prepara una tortilla de colas de camarones.

Otra de puntas de espárragos.

Otra de champignons picados.

Se sirven en la fuente las tres tortillas, una encima de otra con salsa blanca.

Estas tortillas se pueden hacer de seis u ocho huevos cada una, tomando por base una familia de seis personas.

Huevos en tazas o moldecitos

Se bañan seis tacitas de café o moldecitos con mantequilla derretida.

Se cubre el fondo de cada tacita con una capa de acelgas cocidas i saltadas en mantequilla, (véase espinacas a la francesa); se cascan los huevos en las tacitas, uno por taza. Se cuecen al horno o al baño-maría durante cinco a seis minutos.

Se espolvorean con sal al servirlo.

Observacion.—Estos huevos se pueden preparar echando en el fondo del molde, la verdura que se quiera, o relleno de ave o pescado.

Se pueden servir acompañados de salsas.

Huevos estrellados a la española

Se parten tres cebollas grandes por la mitad; se blanquean en agua con sal, se sancochan, se escurren.

Se les saca una parte del centro para formar un hueco, pero sin que se rompan.

Se rellenan con el siguiente relleno.

Se cuecen en dos cucharadas de aceite, dos tomates picados; se les agrega una cucharada de callampas cocidas i bien picaditas, dos cucharadas de jamon picado, una cucharada de perejil, sal i pimienta.

Se espolvorean las cebollas con bastante pan rallado; se colocan en un plato de fierro enlozado; se rocian con aceite i se asan al horno bien caliente.

Luego que estén doradas se retiran; se coloca un huevo frito encima de cada cebolla, se rocian con jugo de carne i se sirven inmediatamente.

Huevos estrellados Ervalenta

Se frien seis huevos.

Se prepara primeramente una libra de puré de lentejas.

Se coloca este puré en el fondo de una pastelera o plato hondo enlozado; se ponen los huevos encima; se cubren con una salsa bechamel reducida, a la cual se le habrá agregado una cucharada de queso parmesano rallado. Se cubre con queso rallado; se rocía con mantequilla derretida; se hace dorar al horno i se sirve.

Huevos fritos a la Languedociana

Se frien en aceite seis huevos mui frescos.

Se escurren, se salan i se arreglan formando corona en un azafate redondo, alternándolos con tajadas delgaditas de jamon frito.

El centro se llena con un gran ramo de berenjenas cortadas en pedazos cuadrados de tres centímetros, sazonadas, espolvoreadas con harina i fritas con dos o tres cucharadas de aceite.

Se salsea el fondo del azafate con una salsa de tomate a la portuguesa, es decir, se pican los tomates, despues de sacarles las pepas, i se cuecen con aceite, cebolla picada i dorada, sal, pimienta i ajos, segun gusto.

Huevos a la casera

Se cuecen seis huevos, como de costumbre.

Se escurren, se pelan i se colocan sobre el siguiente picadillo:

Se corta una cebolla grande como para pino; se frie con cincuenta gramos de manteca; luego que esté dorada se agregan quinientos gramos de carne del cocido, o asada, picada en pedacitos chicos cuadrados.

Se sazona con sal i pimienta.

Se agregan dos decilitros de caldo i una cucharada de salsa de tomate; se deja cocer veinticinco minutos, revolviendo de vez en cuando.

A los dieciocho minutos de la coccion se agregan tres papas, cortadas

en daditos minúsculos i previamente blanqueadas ocho minutos en agua hirviendo con sal.

Se espolvorea todo con una pizca de *finas hierbas*.

Se mezcla con cuidado.

Este guiso se sirve en una fuente para legumbres.

Se cubre con algunas cucharadas de salsa de tomate o de jugo de carne.

Huevos tostados a la colona

Se cuecen seis huevos, se escurren i se pelan.

Se colocan en seguida en un plato enlozado para *gratin* sobre la siguiente mezcla:

Se pica una zanahoria, un nabo, la parte blanca de un puerro i un cuarto de pie de apio; se blanquea todo durante cinco minutos, se escurre i se ponen en una cacerolita con cincuenta gramos de mantequilla, sal, pimienta i una sospecha de azúcar.

Luego que esto esté cocido se añade una gran cucharada de jugo de vaca.

Se mezcla con cuidado.

Cuando se quiere preparar este plato para cuaresma, se suprime el jugo.

Se cubren los huevos con cinco decilitros de salsa blanca, se espolvorea con queso i se dora en el horno bien caliente.

Huevos al plato a la Nanceenne

Se cubre el fondo de los platitos con una capa de cebolla picada mui menuda i blanqueada en agua con sal i en seguida frita con sal i pimienta colorada.

Se quiebran los huevos encima del plato; se agregan rodondelas de morcilla de chanco i se cuece al horno.

Al sacarlos del horno i servirlos, se salan i se salsean con un cordon de jugo de carne con mantequilla, o con una cucharada de salsa de tomate.

Huevos en tacitas a la ropa vieja

Se pica menudito una lechuga, cien gramos de espinacas, dos chalotas; se lava todo bien i se frie en la sartén con cuarenta gramos de mantequilla; se sazona i se tapizan los moldecitos que deben ser como tacitas i se añaden los huevos.

Se cuecen al baño-maría.

Se sacan de los moldecitos i se sirven con un cordón de salsa bechamel.

Huevos a la Parmentière

Se cuecen en el horno seis hermosas papas largas.

Se les extraen sus dos terceras partes para ahuecarlas; se unta el interior con mantequilla; se coloca adentro un huevo cocido i pelado.

Se cubre cada huevo con salsa bechamel con queso rallado, se espolvorean con parmesano rallado, i se riegan con mantequilla derretida.

Se pone a tostar en el horno i se sirven en un azafate sobre una servilleta.

Huevos al plato a la Braganza

Se tapizan los platitos con un salpicon de ave i champignons frito en mantequilla.

Se rompen los huevos encima.

Se cuecen en el horno i se cubren con salsa de tomate.

Huevos a la Vienesá (Cocina Austro-Húngara)

Se cortan tres riñones de chanco.

Se frien en la sartén con manteca o mantequilla, lo más rápidamente posible.

Se sazonan i se escurren.

Se frien también sesos de ternera o de vaca, cocidos primeramente como de costumbre i cortados en tajadas.

Se frie una cebolla grande picada.

Se sazona con sal i una cucharada de pimienta colorada, o si no una pizca de pimienta comun.

Se cubre con todo esto mezclado, un gran plato huevero.

Se añaden las seis claras.

Se cuece un rato sobre la cocina.

Se colocan en seguida sobre las claras las seis yemas.

Se mantiene un instante a la entrada del horno, para que apénas se cuezan las yemas.

Huevos a la canceller

Se hacen seis galletas de ave, o de carne de cordero o de vaca, bien picada como se dijo en el artículo (Galletas de ave páj. 66).

Se apanan i se frien.

Se colocan en círculo en un azafate redondo.

Se mantienen calientes.

En el momento de servir se frien con mantequilla seis huevos, en la sartén o en las pailitas, en el horno.

Se coloca cada huevo sobre cada galleta.

El centro se llena con espinacas o acelgas a la francesa.

Tortilla a la Rigoletto

Se hace una tortilla con diez huevos que es el número que se necesita para seis personas, teniendo cuidado de aumentar o disminuir el número de huevos segun el número de personas, tomando por base esa cantidad.

Se prepara como ya se ha dicho para la tortilla a la francesa con azúcar.

En el momento de doblarla se añade la siguiente mezcla:

Se pican en dados gruesos dos manzanas reinas.

Se saltan con mantequilla i un poco de azúcar i limon rallado.

Se junta esta mezcla con tres cucharadas de crema (Véase artículo Crema para salsa).

Después de frita se coloca en un azafate largo, se espolvorea con azúcar i se dora con la paleta o fierro enrojecido.

Tortilla a la cazadora

Se prepara una tortilla como ya se ha dicho.

Antes de doblarla se agrega el siguiente picadillo.

Cuatro hígados de ave cortados en tajaditas i saltados, mezclados con una cebollita chica picada mui menuda i frita, una cucharada de perejil, champignons si se quiere, i mezclado todo con un poco de sustancia de carne.

Se vacia la tortilla en un azafate largo i se rodea con salsa de tomate espesa.

Tortilla rellena con espinacas o acelgas

Este plato es mui orijinal para almuerzo.

Se baten ocho huevos con sal, pimienta i queso rallado.

Se prepara la tortilla teniendo cuidado que quede bien esponjada.

Se preparan cinco decilitros de espinacas o acelgas como se dice en el artículo *Cortezas de pan rellenas con espinacas*.

Se corta la tortilla a lo largo.

Se separan las dos partes i en el hueco se introducen las espinacas.

Se alisa la superficie, se espolvorea con queso rallado i se cuece cinco minutos en el horno.

Se sirve inmediatamente.

Tortilla a la sevillana

Se baten ocho a diez huevos añadiéndoles dos cucharadas de cebolla picada i frita, dos pimientos dulces, picados en dados.

Se frie la tortilla como de costumbre.

Se sirve rodeada de pequeños tomatitos, pelados i despepados i fritos en aceite.

Tortilla a la Florentina

Doce huevos; cincuenta gramos de queso parmesano; doscientos gramos de espinacas; dos anchoas; dos decilitros de salsa de tomate; cien gramos de mantequilla; sal i pimienta.

Se quiebran los huevos en dos peroles distintos: cuatro en uno i ocho en el otro.

A los cuatro huevos se agregan las espinacas, preparadas a la francesa, i las anchoas, desaladas i picadas.

Se bate todo mezclándolo bien.

Se baten en seguidá los ocho huevos agregándoles un puñado del queso rallado, sal i pimienta.

Se frie la tortilla de espinacas como de ordinario, teniendo cuidado que quede larga i bien delicada.

En seguida se frie la segunda tortilla i ántes de doblarla, se pone en el interior la tortillita de espinacas.

Se coloca en un azafate largo i se rodea con salsa de tomate.

CAPITULO XVI

LEGUMBRES, ORTALIZAS I ENSALADAS

Siempre que se cuezan legumbres verdes: porotitos, arvejas, acelgas, repollitos de Bruselas, etc., debe elejirse una gran olla (para un kilo de legumbres se necesita un recipiente que contenga ocho o diez litros de agua).

Se sala ésta suficientemente, i no se echa sino cuando el agua esté hirviendo a borbotones.

Debe tenerse cuidado de no tapar la cacerola durante la coccion.

Cebollas rellenas a la italiana

Se parten cinco cebollas, bien sanas i hermosas por la mitad, de modo que queden las redondelas enteras.

Se sumerjen en agua hirviendo con sal, i se les da un hervor.

Se vacian teniendo cuidado de que no se rompan las cebollas, i se rellenan con lo siguiente:

Se pica una parte de los corazones de adentro de las cebollas, se frien con dos cucharadas de aceite; se agregan champignons picados, pechuga de ave, sal, pimienta; se frie todo un rato, se le agrega medio vaso de vino blanco, tres cucharadas de caldo, una cucharada de salsa de tomate, dos cucharadas de miga de pan, un huevo duro i media cucharada de perejil.

Una vez rellenas las cebollas, se colocan en un plato de laton, se salpican con pan rallado i queso parmesano rallado, se rocian con aceite i se ponen a dorar al horno bien caliente.

Se puede tambien hacer el relleno con carne de cordero, o de vaca en vez de ave.

Pimientos dulces a la española

Se les cortan las colas a seis u ocho pimientos, o segun el número de personas i se ponen a asar a fuego mui moderado.

Luego que la piel comience a crujir se sacan i se pelan completamente.

Se vacian de las pepas i se rellenan con un picadillo hecho con restos de carne de vaca o cordero, una cucharada grande de cebolla picada, una cucharada de perejil, dos cucharadas de pan rallado, un huevo duro picado i pimienta.

Se frie la cebolla en dos cucharadas grandes de aceite, se agrega la carne picada, en seguida el pan rallado, el perejil i la pimienta; se aclara con dos cucharadas de salsa de tomate i una de caldo.

Se le da un hervor i se le agrega el huevo duro.

Una vez rellenos los pimientos, se colocan en un plato de hierro, se rocian con aceite i se ponen al horno durante treinta minutos.

Al momento de servirlos se les agrega algunas cucharadas de jugo de carne.

Lechugas o acelgas rellenas

Se echan en una cacerola de agua hirviendo con sal las hojas de lechuga o de acelgas, i se les da un hervor, se sacan i se destilan bien.

En seguida se estiende en la mesa de mármol o sobre una tabla.

Se hace un pino como se ha dicho para las empanaditas fritas, pero sin pasas.

Se coloca sobre cada hoja, una cucharada de pino, se enrollan retorciéndolas en las puntas.

Se dejan descansar así; poco ántes de servir, se rebozan en un batido para rebozos (páj. 20) i se frien en grasa o manteca bien caliente.

Espárragos con salsa blanca

Es preciso elejir los que tienen la cabeza color violeta i los rabos bien blancos.

Se les corta un milímetro de la punta; se raspan deslizando el corte del cuchillo tendido a lo largo del espárrago; se atan por manojos de ocho a diez i se ponen a cocer durante diez minutos con mucha agua hirviendo i salada.

Una vez cocidos se sacan i se echan en agua fria.

Se les retira inmediatamente i se arreglan en una fuente colocando las cabezas bien iguales.

Se sirve una salsa holandesa o una salsa de mantequilla en una salsera aparte.

Espárragos cortados

Se compran bastantes para que den ochocientos gramos, suficiente para cuatro personas.

Se limpian, se les corta las cabezas i despues se divide cada espárrago en pedacitos de ocho centímetros.

Se cortan en dos los pedazos que queden mui largos.

Se cuecen en agua hirviendo con sal.

Se notan cuando están cocidos, si aplastando un pedazo no hace resistencia a la presión del dedo.

Se añaden: dos decilitros de salsa blanca, cuatro gramos de azúcar molida i sal.

Se espesa con dos yemas de huevos, veinte gramos de mantequilla, medio decilitro de natas.

Se revuelve hasta que la mantequilla se derrita, ajitando la cacerola para que se mezcle bien todo.

Se sirve.

Alcachofas con aceite i vinagre

Se elijen ocho alcachofas, que no estén duras ni tengan espinas.

Se cortan las hojas por los extremos unos dos centímetros.

Se les quita por debajo dos filas de hojas i se corta un centímetro del rabo.

Se lavan i se cuecen en agua con sal.

Para asegurarse si están cocidas, se hacen entrar las agujas de coser aves hasta el centro, debiendo entrar sin resistencia.

Se escurren bien, se les saca la pelusa del interior i se sirven frías.

Se hace una salsa con aceite i vinagre o con mayonesa i se sirve en la salsaera.

Cuando se comen calientes, se sirven con salsa blanca.

Alcachofas rellenas

Se cuecen las alcachofas, se refrescan i se les quita la pelusa del interior.

Se comprimen lijeraamente para sacarles el agua i se condimentan con sal i pimienta.

Se hace freir el extremo de las hojas de las alcachofas en la sartén, con seis cucharadas de aceite.

Se les sacan los centros i se pican.

Se frien cien gramos de cebollita picada i cien gramos de champignons picados.

Se rallan cien gramos de tocino, se pone éste en una cacerola, añadiendo cinco gramos de harina, cinco gramos de mantequilla, un decilitro de caldo, los centros de las alcachofas, la cebollita picada i los champignons.

Se cuece durante cinco minutos, revolviendo con la cuchara.

Se le agrega un huevo duro picado. Se pone en el hueco de cada alcachofa una parte del relleno, se cubre con una lonjita de tocino.

Se amarran al rededor para que no se deformen.

Se vuelven a colocar en la sarten, en el aceite, añadiendo dos decilitros de caldo.

Se sirven con la misma salsa.

Alcachofas fritas

Se elijen dos alcachofas de regular porte i bien tiernas. Se le despuntan las hojas de arriba, se les quitan las de abajo i se mondan los rabos.

Se cortan en seguida en pedazos de un centímetro, quitándoles las pelusas i se ponen en una cacerola con dos litros de agua i medio decilitro de vinagre para que no se pongan negras.

Se bota esta agua, se condimentan con sal i pimienta.

Se rompen tres huevos sobre las alcachofas, se añaden tres cucharadas de aceite i ochenta gramos de harina.

Se mezcla bien todo, de modo que cada pedazo se halle cubierto con una capa de masa del espesor de tres milímetros.

Si la pasta estuviera mui blanda se le agrega mas harina.

Una vez preparadas así las alcachofas, se frien en grasa no demasiado caliente, para que no se arrebaten.

Cuando las alcachofas estén fritas, se escurren, se salan i se arreglan en la fuente.

Se rodean con perejil frito i se sirven.

Alcachofas rellenas a la jardinera

Se preparan las alcachofas como ya se ha dicho.

Se les saca la pelusa i el cogollito del centro.

Se prepara una jardinera con puntas de espárragos, el cogollito de las alcachofas picado, arvejas, zanahorias, porotitos verdes i nabos.

Se echa esta en una bechamel reducida, i se rellenan los huecos de las alcachofas.

Se colocan en la fuente en forma de corona, se llena el centro con corazonces de pan frito i se sirve.

Alcachofas rellenas a la mayonesa

Se preparan de igual modo que las alcachofas a la jardinera, pero se dejan enfriar.

Se cuecen las hortalizas en caldo.

Se cuelean. Se hace una salsa mayonesa.

Se le agrega la verdura i una cucharada de perejil i cebollita picada, i una cucharada de vinagre de estragon.

Se rellenan las alcachofas.

Se colocan en forma de corona. En el centro se pone jelatina picada.

Porotitos verdes a la Poulette

Se cuecen como dijimos al principio de este capítulo echándolos en el agua hirviendo con sal, i que no deje de hervir, para que queden bien verdes.

Se sacan i se echan a un colador.

Se pone en una cacerola treinta gramos de mantequilla i quince gramos de harina, se revuelve durante tres minutos; se le agrega tres decilitros de leche i un poco de sal.

Se revuelve durante diez minutos.

Se espesa con dos yemas de huevo i quince gramos de mantequilla.

Se echan los porotitos en esta salsa, se mezclan i se sirven.

Porotitos verdes a la inglesa

Se cuecen, se escurren, se espolvorean con sal i se colocan en la fuente. Encima se pone un pedazo de cien gramos de mantequilla.

Fritos de porotitos verdes

Se cuecen, se destilan i se pican.

Se frie una cucharada de cebolla bien picada, se le agrega los porotitos verdes, se frie un minuto, revolviendo, se le agrega dos decilitros de salsa bechamel o blanca espesa.

Se dejan enfriar.

Se hace un batido de huevos para rebozo, (páj. 20) se va tomando una cucharada de porotitos, se revuelve en el batido i se frien.

Fritos de arvejas

Se cuecen éstas en agua hirviendo con sal, para que no se oscurezcan.

Se saltan en treinta gramos de mantequilla i se vacian en el batido para rebozo que debe ser preparado con un poco de mas harina.

Se van echando por cucharadas al sartén, se frien i se sirven.

Coliflor a la Mornay

Se parte en diez ramitos una coliflor grande, i se echa en agua con medio decilitro de vinagre, para que salgan los gusanos que se encuentran a veces en el interior.

Se hacen hervir dos litros de agua i se pone la coliflor en el agua hirviendo durante cinco minutos.

Con este blanqueo se hace la coliflor mas dijestiva.

Se echa en seguida en agua fria, i despues se vuelve a poner en otra agua hirviendo con diez gramos de sal.

Se hace una salsa blanca, se le añade treinta gramos de queso parmesano rallado i treinta gramos de queso Gruyère tambien rallado. Se reduce cinco minutos.

Se coloca una capa de coliflor en un plato enlozado; se cubre con la mitad de la salsa; se coloca la otra parte formando cúpula; se cubre con el resto de la salsa. Se espolvorea con veinticinco gramos de queso rallado i

una cucharada de pan rallado. Se riega con veinte gramos de mantequilla derretida.

Se coloca al horno durante veinte minutos. Luego que está dorado se sirve.

Evarlenta frita

Se hace un puré de lentejas espeso, lo que se consigue haciendo hervir a todo fuego sin dejar de revolverlo. Se le agrega ciento diez gramos de mantequilla i tres yemas de huevo.

Se deja enfriar; se dividen en croquetas en forma de tapones; se revuelcan en clara de huevo, despues en pan rallado i se frien en grasa bien caliente; se espolvorean con queso rallado.

Se sirven con pan frito.

Croquetas de primavera

Se cuecen cuatro papas de regular porte; se secan bien al fuego, semue- len pasándolas por el colador; se le agrega igual cantidad de verduras pica- das i molidas, porotitos verdes, arvejas, zanahorias, etc., cien gramos de mantequilla i tres yemas de huevos.

Se hacen unas tortitas, despues de mezclar todo bien, se revuelven en batido de huevo i se apanan.

Se frien en grasa bien caliente.

Acelgas a la francesa

Se les corta la parte gruesa de la hoja; se lavan, se destilan i se echan en agua hirviendo con diez gramos de sal; se cuecen sin dejar de hervir, durante cinco minutos; se sacan, se dejan destilar i se pasan por un co- lador.

Se derriten cincuenta gramos de mantequilla i se agregan las acelgas.

Si estuvieran mui claras, se añade un poco de harina; se cuecen cinco minutos.

Se sirven con huevo duro picado i rodeadas de pan frito en forma de corazones.

Las espinacas se preparan tambien así.

Tomates rellenos a la francesa

Se lavan los tomates, se sumerjen en agua hirviendo durante un minuto i se sacan. Se cortan por la parte del rabo, quitándoles una rodaja; se les saca con cuidado nada mas que las pepitas, con el mango de una cucharita; se condimentan con sal i pimienta; se colocan en un plato enlozado untado con dos cucharadas de aceite.

Se hace un relleno de la manera siguiente: se echan en una cacerola treinta gramos de mantequilla i quince gramos de harina; se revuelve durante dos minutos; se añaden cuatro decilitros de caldo i se hace reducir a la mitad; se agregan dos cucharadas de perejil picado, una cucharada de cebollita picada i frita, dos cucharadas de champignons picados, sal, pimienta i la parte de adentro de los tomates.

Se da un hervor a todo fuego; se rellenan los tomates; se cubren con pan rallado; se ponen al horno. Se sirven.

Tomates rellenos a la casera

Se preparan los tomates como se ha dicho arriba, pero sacándole toda la parte de adentro, la cual se pica.

Se frie en cuarenta gramos de mantequilla o manteca, una cucharada de cebollita picada, se le agrega una taza de carne asada i picada, bien menudita, una cucharada de harina o media taza de pan rallado, la parte de adentro de los tomates bien picada, una cucharada de perejil, sal i pimienta; se frie un minuto, se le agrega el jugo de la carne i un decilitro de caldo; si está mui seco el relleno se le agrega mas caldo; se le hace dar un hervor; se retira.

Se le añade un huevo picado; se rellenan los tomates; se cubren con pan rallado i queso i se riegan por encima con aceite. Se doran al horno i se sirven.

Tomates rellenos frios

Se preparan como se ha dicho en el último artículo.

Se hace un picadillo como se ha dicho arriba, con carne asada de cordero, ternera, vaca, o de ave; se pueden aprovechar los restos de carne fiambre.

Se le agrega la carne de los tomates picada, perejil i dos huevos duros picados, pero no pan rallado, ni harina; se rellenan los tomates, teniendo cuidado de que no queden muy llenos; se concluyen de llenar con salsa mayonesa.

Se colocan en la fuente en forma de corona.

En el centro se pone lechuga picada bien menudita i revuelta con salsa mayonesa.

No hai que olvidar de sumergir los tomates en agua hirviendo, antes de rellentarlos, como se dijo en el primer artículo.

Para las personas que no les gustan crudos, se pueden sancochar, despues de rellenos en el horno bien caliente, durante dos minutos.

Se dejan enfriar i entónces se les echa la salsa.

Paltas en mayonesa

Se parten las paltas en dos.

Se les saca con cuidado, con una cucharita, la pulpa, dejando nada mas que la cáscara, pero teniendo cuidado de no romper esta.

Se pica bien, se mezcla con igual cantidad de pechuga de pollos bien picada i una cucharadita de perejil picado.

Se llenan las cáscaras de las paltas.

Se cubren con una capa espesa de salsa mayonesa.

Alcachofas doradas a la Sagan

Se preparan 8 fondos de alcachofas.

Se frien un rato con 50 gramos de mantequilla i se rellenan con la siguiente mezcla:

Se pasa por el cedazo un seso cocido de vaca; se le agrega un huevo duro picado, una cucharadita de finas hierbas, 25 gramos de queso parmesano rallado, sal i pimienta.

Se espolvorean las alcachofas con queso rallado, se rocian con mantequilla derretida i se hacen dorar en el horno.

Berenjenas frias a la romana

Se cortan 6 berenjenas (Véase Berenjenas rellenas), tratando de conservar la cáscara, con una capa mui delgada de la pulpa.

Se pica la pulpa en pequeños daditos i se cuece con cuatro tomates picados i fritos en un poco de aceite.

Se llenan las berenjenas con esta mezcla, i se cuecen lentamente en una sartén con tres cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, pimienta i perejil.

Se dejan enfriar en el mismo caldo.

Se pueden cubrir en el momento de servirlos con una salsa de mayonesa.

Berenjenas saltadas a la Romana

Se pelan seis berenjenas i se cortan en dados gruesos i se sazonan con sal.

Se estrujan en un paño, para exprimirle el jugo, se espolvorea con pimienta i se revuelcan en harina.

Se saltan en una cacerola con cuatro decilitros de aceite.

Se les agrega cuatro tomates picados, perejil i estragon picado.

Sirve para acompañar carnes asadas o aves etc.

Berenjenas rellenas

Se cortan las berenjenas en dos a lo largo, se les quita la carne del interior hasta dos centímetros de profundidad.

Se hacen incisiones en la carne que resta con seis cortes a la izquierda i seis a la derecha formando cuadros.

Se colocan en una sartén untada con dos cucharadas de aceite.

Se fríen a todo fuego durante cinco minutos por cada lado.

Cuando estén doradas se sacan i se colocan sobre un paño con la parte cortada hácia abajo.

Se pica la carne sacada de las berenjenas, i se exprime bien para sacarle el agua.

Se añade a la sartén en que se frieron las berenjenas, dos decilitros de jugo de carne o caldo; el picadillo de las berenjenas, i se sigue cociendo i revolviendo durante ocho minutos.

Se añaden una cucharada de perejil, una cucharada de cebollita picada, dos cucharadas de pan rallado, sal i pimienta i se revuelve bien todo.

Se le agrega uno o dos huevos picados i treinta gramos de queso parmesano rallado.

Se rellenan las berenjenas.

Se cubren con pan rallado i queso.

Se rocian con mantequilla derretida i se ponen al horno.

Se sirven bien calientes.

Espinacas a la francesa

Se cuecen despues de sacarles las partes gruesas i los hilos, echándolas en agua hirviendo con diez gramos de sal.

Luego que estén cocidas, se sacan, se les bota el agua i se echan a un colador, bañándolas con agua fría i ajitándolas para que se enfrien lo mas pronto posible.

Se comprimen bien para que destilen.

Se estienden en una tabla, con un grueso de un centímetro i se machacan bien.

Se hace una salsa blanca espesa.

Se echan las espinacas.

Se les da un hervor.

Se les agrega treinta gramos de mantequilla.

Se corta miga de pan en triángulo de un centímetro de grueso i de una anchura de tres centímetros.

Se frien i se colocan en la fuente al rededor de las espinacas.

Budin de verdura

Se cuecen acelgas, porotitos verdes, zanahorias, coliflor, repollo, i puntas de espárragos.

Se pica bien todo; se le agrega arvejas, sal, pimienta, una cucharada de nata, una taza de miga de pan remojada en leche, dos yemas de huevo, i treinta gramos de mantequilla.

Se junta bien todo.

Se le añaden las claras batidas como para merengue.

Se baña un molde con mantequilla; se le colocan a los costados tajaditas de zanahorias cocidas i cortadas bien delgaditas, de dos centímetros de ancho, a distancia de dos centímetros cada una.

Se vacia todo en el molde con cuidado.

Se cubre con pan rallado i se cuece al *baño-maría* durante quince minutos.

Se sirve acompañado de salsa blanca.

Flancitos de verdura

Se preparan las verduras, picándolas bien como se ha dicho en el budin de verduras; se les agrega dos decilitros de salsa blanca, un poquito de nuez moscada, cuatro yemas de huevos.

Se mezcla bien todo, se baten las claras.

Se junta todo.

Se llenan los moldecitos para flanes, despues de untarlos con mantequilla i se cuecen al horno durante doce a quince minutos.

Corteza de pan dorada rellena a la espinaca

Se les quita la miga a seis pancitos de moño.

Se untan interiormente con mantequilla i se doran al horno a un calor moderado.

Se blanquean en agua con sal trescientos cincuenta gramos de espinacas.

Se escurren bien comprimiéndolas.

Se pican i en seguida se frien con sesenta gramos de mantequilla.

Se sazona con sal, pimienta i una pizquita de nuez moscada; se añade una cucharada de queso parmesano rallado.

Se retira del fuego i se agrega cuatro claras bien batidas.

Se llenan con esta mezcla los pancitos; se alisan las superficies; se espolvorean con queso rallado i se cuecen seis minutos en el horno, como un *soufflé* ordinario.

Se puede tambien agregar a las espinacas una tercera parte de su volumen de salsa bechamel reducida i se junta entónces con tres yemas de huevos ántes de incorporarle las claras.

De este modo quedan las espinacas mas delicadas.

En vez de cortezas de pan, se pueden hacer tambien en moldecitos de masa de flanes, cocidos ántes.

Las acelgas se pueden preparar de igual modo.

Croquetas de castañas

Se prepara un litro de puré de castañas mui seco; se agregan cien gramos de mantequilla i cuatro yemas de huevos.

Se divide esta pasta en bolitas del porte de las castañas, tratando de darle su forma; se apanan a la inglesa i se frien, debiendo quedar bien doradas.

Estas croquetas sirven para acompañar pavos, gansos i toda gran pieza asada.

Espinacas a la inglesa

Se cuecen, despues de lavadas en muchas aguas, quinientos gramos de espinacas.

Deben echarse en agua hirviendo i con sal, i cocerse ocho minutos.

Se escurren en una servilleta comprimiéndolas bien.

Se derriten cien gramos de mantequilla i se agregan las espinacas, enteras o bien picadas.

Se mezclan con un tenedor; se sazonan con sal i pimienta.

Observacion.—Es costumbre tambien inglesa de servir las espinacas solamente cocidas i escurridas; i servirse la mantequilla cada uno en su plato.

En todas las legumbres verdes, la pimienta es necesaria, ménos en los porotitos verdes i arvejas, que por su delicadeza no deben llevar.

Repollo colorado a la Flamenca

Se pica un repollo colorado, se humedece con dos o tres decilitros de vinagre i se coloca en una cacerola con cuatro manzanas reinas divididas en trozos i picadas en tajaditas, ciento veinte gramos de mantequilla, sal, pimienta, una cucharada de azúcar negra.

Se cubre la cacerola i se deja cocer lentamente en el horno.

Este guiso sirve para acompañar asados de chanco.

Repollitos de Bruselas

Se elijen chiquitos, duros i bien verdecitos, se les corta la parte gruesa i las primeras hojas, dejando los corazones i se cuecen en agua hirviendo con sal durante quince minutos.

Se echan en un colador, se comprimen lijeramente para que destilen bien.

Se pone en una sarten cien gramos de mantequilla; luego que esté derretida se agregan los repollitos.

Se frien lijero para que no se quemén, se les agrega sal i pimienta.

Se sirven.

Se pueden acompañar con salsa blanca o a la Mornay como la coliflor.

Repollo relleno

Se hace un picadillo con carne de ternera, jamon, dos cucharadas grandes de cebolla frita, sal, pimienta.

Se le agrega una cucharada de harina, dos decilitros de caldo, un huevo duro picado.

Se elije un repollo blanco bien duro.

Se le saca las hojas de afuera, dejando el corazon.

Se blanquea i se cuece en agua con sal, a la que se le habrá puesto una cucharada grande de manteca.

Luego que esté bien cocido, se coloca en un plato de loza,

Se abren con cuidado las hojas i se van rellinando con el pino, i arreglando de modo que quede éste tapado con el repollo.

Se cubre con una salsa española, reducida.

Se coloca cinco minutos en el horno i se sirve.

Zapallitos rellenos

Se escojen los mas chiquitos i se cuecen en agua con sal durante quince minutos.

Se les quita la carne de adentro i las pepas.

Se pica la pulpa de los zapallitos, se mezcla con carne fiambre picada, pan rallado, una cucharada de perejil, una cucharada de queso, sal i pimienta.

Se frie una cucharada grande de cebolla picada, se le agrega un decílitro de caldo, i uno de jugo de carne i se mezcla con el picadillo.

Se añade un huevo duro.

Se rellenan los zapallitos.

Se cubren con pan rallado i mezclado con queso i se rocian con manteca derretida o aceite.

Se doran al horno i se sirven.

Arroz a la valenciana

Despues de blanqueado durante cuatro minutos en agua hirviendo doscientos cincuenta gramos de arroz, se lava en agua fria i se deja escurrir.

El arroz a la valenciana debe hacerse en una fuente de barro i servirse en la misma fuente.

Se preparan cebolla i tomates picados, perejil, pimenton, el que se habrá primeramente asado un rato al horno para sacarle la piel i en seguida cortado en tiras, i un poquito de ajo, segun el gusto.

Se cuece aparte, con un poco de caldo, jamon cortado en dados, filetes de gallina o trozos de pulpa de cordero, los cuales se habrán frito primeramente con dos cucharadas de aceite.

Luego que la carne esté blanda se agrega el arroz, se cubre con la cebolla, tomates i pimenton, se sazona i se deja cocer lentamente, con la fuente bien tapada.

El arroz a la Valenciana puede prepararse tambien con carne de pescado, que sea consistente.

Tomatitos a l'Antiboise

Se elijen una docena de tomatitos bien lisos, duros i chiquitos.

Se les corta la parte superior en redondela i se sacan con cuidado las pepas.

Se sazonan con sal, pimienta, i se echan en aceite i en cuatro cucharadas de vinagre; se dejan así durante una hora.

Se rellenan con lo siguiente:

Se pican bien menudo cincuenta gramos de sardinas en conserva, sin espinas, se añade un huevo picado, una cucharada de perejil.

Se sazonan con sal i pimienta, i se mezcla todo con salsa mayonesa.

Se llenan los tomatitos, cubriéndolos de modo que quede el relleno como cúpula.

Se colocan en la fuente i se cubren enteramente con salsa mayonesa.

Tomates rellenos a la Turca

Se preparan los tomates como los tomates rellenos a la Casera.

Se rocian con aceite, se sazonan con sal i pimienta i se colocan tres minutos en un horno bien caliente.

Se rellenan en seguida con lo siguiente:

Se cuecen sesenta gramos de arroz con cuatro decilitros de caldo.

Se pican ciento veinticinco gramos de carne de cordero fiambre.

Se frie una cucharada de cebolla picada en dos cucharadas de aceite; se mezcla con la carne, se frie otro rato.

Se agrega dos decilitros de caldo.

Se cuece durante cinco minutos.

Se junta todo con el arroz; se llenan los tomates, se cubren con queso rallado i pan rallado; se rocian con aceite i se doran.

Papas saltadas

Se cortan las papas en forma ovalada de cinco centímetros de largo, por tres de ancho, se lavan i se secan con un paño.

Se ponen treinta i seis gramos de mantequilla o manteca en la sartén grande, las papas no deben quedar una sobre otra.

Se calienta la manteca, sin que se ennegrezca; se ponen las papas i se dan vuelta cada dos a tres minutos, hasta que se doren. Se tienen que servir inmediatamente.

Para papas fritas se necesitan diez i ocho minutos, i despues de fritas se espolvorean con sal fina.

Croquetas de papas

Se cuecen quinientos gramos de papas i se muelen pasándolas por un colador. Se añaden veinte gramos de mantequilla i dos yemas de huevo.

Se espolvorea la mesa con harina. Se divide la pasta en bolitas iguales; se revuelcan en harina, en seguida se rebozan en huevo batido, i despues se pasan por pan rallado i se frien.

Tambien se pueden hacer sin apanarlas. Se espolvorean con azúcar despues de fritas i se sirven de postre para almuerzo.

Papas rellenas

Se preparan de igual modo.

Se toma una bolita de la pasta, se unta la mano con harina, se aplasta la bolita, se pone encima pino de carne como para *empanadita* frita, se enrolla la papa de modo que el pino quede bien tapado. Se concluyen como las croquetas de papas.

Papas llamadas Duquesas

Se prepara la papa como para las croquetas, pero sin ponerle mantequilla. Se espolvorea la mesa con harina, i sobre ella se arregla el puré en forma de pastillas ovaladas de tres centímetros de grueso, por seis de largo i cuatro de ancho.

Se frien sin apanarlas.

Papas rellenas al gratin

Se cuecen al horno doce papas largas. Se les saca con cuidado parte del interior, sin romper la corteza dorada.

Se muele, se pasa por el colador, se le añade sal, pimienta, ochenta gramos de mantequilla i cuarenta gramos de queso rallado.

Se llenan las papas con el puré, se rocian con mantequilla derretida, i se cuecen al horno bien caliente. Se sirven en una fuente sobre una servilleta. Se acompañan con salsa blanca en la salsera.

Pan de papas

Se toman ciento veinticinco gramos de mantequilla, cinco huevos, cuatro pancitos remojados en leche i ocho papas sancochadas.

Se bate la mantequilla con una cuchara de madera hasta que esté como crema, se añaden una a una las yemas de los huevos; se estrujan los panes; se deshacen i se mezclan a la mantequilla batida con los huevos; se rallan las papas i se agregan; se baten bien las claras i se junta todo.

Se unta un molde con mantequilla, se llena con la pasta; se cuece al baño-maría durante media hora. Se saca del molde i se coloca un rato al horno.

Se pone en una fuente i se rodea con riñones saltados.

Callampas a la bordelesa

Se toman callampas que sean gordas, gruesas, firmes i recientemente cojidas; se les quita la piel, se lavan i escurren; se pican ligeramente por

debajo i se dejan hora i media en aceite fino con sal i pimienta. Hecho esto se ponen a la parrilla i se dan vuelta para asarlas de ámbos lados. En seguida se acomodan sobre una fuente i se rocian con aceite adicionado con perejil i cebollin finamente picados, que se ha hecho calentar, i se le esprime encima jugo de limon.

Arroz a la casera

Se toman doscientos gramos de arroz, i se blanquean durante cinco minutos en una cacerola de cabida de dos litros.

Se refresca i se escurre en un cedazo.

Se blanquean doscientos gramos de tocino magro que se corta en pedacitos chicos i cuadrados, i se frien en la cacerola. Luego que el tocino esté dorado, se agrega el arroz, con seis decilitros de caldo i un poquito de pimienta.

Se cuece durante veinte minutos, teniendo cuidado de removerlo constantemente con la cuchara para que no se pegue. Luego que esté cocido se retira del fuego, i se le agrega, si se quiere, dos cucharadas de salsa de tomate, kari o azafran deshecho en caldo o bien se sirve a lo natural. Sirve para acompañar lo que se desee.

Fondos de alcachofas a la canóniga

Se cuecen seis fondos de alcachofas con agua con sal i jugo de limon. Se escurren.

Se pica bien menudo restos de ave, el hígado i trufas; se junta todo con un huevo crudo para unir bien esta pasta; se sazona con sal i pimienta; se añade una cucharada de vino blanco.

Se rellenan los fondos de alcachofas; se colocan en un plato de hierro enlozado, el que se unta bien con mantequilla.

Se colocan al horno durante diez o quince minutos. En seguida se espolvorean con pan rallado i se doran.

Al último momento se riegan con tres o cuatro cucharadas de caldo o jugo de carne mezcladas con vino blanco o Madera.

Tomates rellenos a la inglesa

Se toman seis u ocho bonitos tomates. Se les corta una redondela de la parte de arriba.

Se sacan con cuidado las pepas, i la parte interior.

Se preparan el mismo número que tomates de redondelas de tocino (bacon) dos i media onzas de miga de pan molida; una onza de queso rallado; dos onzas de mantequilla; ocho redondelas de pan frito en mantequilla, sal i pimienta; una cucharada de perejil i una de cebolla.

Se mezcla el pan con la pulpa interior, pero sin las pepas, i con las rodajitas picadas, el queso rallado, la mantequilla, la sal, pimienta, una cucharada de perejil i una de cebolla picada i frita.

Se rellenan los tomates con esta mezcla.

Se cubre cada uno con la redondela de tocino.

Se colocan en el horno i se doran durante seis minutos.

Se sirve cada tomate sobre la rodaja de pan frito.

Este guiso es mejor para almuerzo.

Fritos de repollo

Se elije un repollo blanco, que sea bien apretado, pues son los mejores.

Se blanquea i se cuece en pedazos sacándole las partes duras, como ya se ha dicho en el artículo *choucroutte*.

Se escurre i se pica bien menudito.

Se frie en cincuenta gramos de manteca una cucharadita de cebolla. Se agrega el repollo. Se une con dos decilitros de bechamel reducida. Se deja enfriar.

Se toma por cucharadas, se pasan por un rebozo i se frien en manteca bien caliente.

Se sirve solo o con salsa bechamel.

Observacion.—De este modo se pueden preparar rebozados de porotitos verdes, acelgas, o a la jardinera, (es decir de repollo; acelgas, porotitos i una zanahoria, todo cocido aparte, i bien picado).

Otros rebozados de arvejas

Se cuecen las arvejas. Se derriten treinta gramos de mantequilla, i se agregan treinta gramos de harina i dos decilitros de leche, esta salsa debe quedar espesa.

Se cuece cinco minutos. Se añaden las arvejas.

Se concluyen como los fritos de repollo.

Fritos de coliflor

Se cuece la coliflor como ya se ha dicho, i se divide con cuidado en ramitos.

Se derriten cien gramos de mantequilla i se van pasando con cuidado los ramitos.

Se rebozan i se frien.

Humitas chilenas

Se rallan doce choclos. Se agrega al maiz rallado una cucharada de cebolla picada i frita, dos cucharadas de manteca bien caliente, i cien gramos de azúcar i una pizca de sal.

Si se quiere se hacen con ají i sin azúcar, i olores, esto es, segun el gusto de cada cual.

Se echan las hojas mas grandes i sanas en agua hirviendo para que se ablanden.

Se escurren i se colocan de dos en dos sobre la mesa.

Se vacia en ellas una cucharada grande del maiz, se doblan de modo que queden bien apretadas; se amarran.

Se cuecen en agua hirviendo con sal, durante veinte minutos o media hora.

Se escurren i se ponen un rato al horno.

Pastel de maiz

Se rallan los choclos. Se frie el maiz rallado en la sartén con dos cucharadas de manteca, i un poco de sal, hasta que quede bien cocido.

Se le agrega azúcar i dos huevos.

Se hace un pino como para empanadas.

Se pone en el fondo de la pastelera un poco de manteca bien caliente. Se echa la cuarta parte del maiz, se estiende bien.

Se agrega el pino. Se cubre con el resto del maiz. Se pone a dorar en el horno bien caliente.

Este se puede preparar también sin pino como entremés de almuerzo.

Souflé de maiz en tacitas

Se ralla i se cuece el maiz como para el pastel.

Se le agregan tres yemas de huevos, treinta gramos de mantequilla i las claras bien batidas.

Se vacían en las tacitas i se ponen a dorar en el horno bien caliente. Esto debe hacerse un cuarto de hora antes de servir las, pues no deben esperar.

Para las comidas se preparan sin azúcar. Como postre de almuerzo, con dulce.

Humas mejicanas

Se prepara el maiz como para el pastel, pero sin dulce i bien picante, con ají colorado i sazonado con olores.

Se prepara masa para empanadas al horno (Véase empanadas al horno).

Se huletea delgada, en tiras de ocho centímetros de ancho.

Se cortan en pedazos de uno i dos centímetros de largo.

Se van colocando porciones de maiz, para hacer paquetitos o rollitos, teniendo cuidado de apretar la masa en las estremidades.

Se frien o se cuecen al horno.

Repollo relleno a la Mornay

Se cuecen hojas de repollo como se ha dicho en el artículo a *Choucroutte*.

Se escurren i se colocan sobre la mesa de mármol o tabla.

Se pone sobre cada hoja una cucharada de picadillo, preparado con carne de cordero, o de ave; un huevo duro i unido con salsa blanca o bechamel.

Se envuelve bien con el repollo.

Se coloca en un plato enlozado, con cuidado, de modo que no quede uno sobre otro, se cubre con salsa bechamel i queso rallado.

Se coloca un rato al horno i se sirve.

Se puede preparar tambien con salsa española o de tomate i entónces se colocan con cuidado en una cacerola, se riegan con cualquiera de estas salsas, i se dejan cinco minutos a fuego suave.

Se sirven sobre tostadas de pan frito, i se cubren con la salsa.

Guiso de legumbres nuevas

Tres lechugas; dos alcachofas; cinco zanahorias nuevas redondas; doce cebollitas; una calabaza tierna; media libra de arvejas; ciento veinte gramos de mantéquilla, sal i una pizca de azúcar.

Se lavan i se blanquean las lechugas; se pelan las zanahorias i las cebollitas, i se blanquean tambien.

Se dividen las alcachofas en cuartos, cortadas las puntas de las hojas i se cuecen en agua con sal i jugo de limon.

Se pica la calabaza en pedazos despues de haberla pelado.

Se destilan i se refrescan todas estas legumbres i se colocan en una sarten, con la mitad de la mantequilla; se añaden las arvejas; se agrega un poco de sal i la azúcar; se cubre todo con agua que llegue un centímetro mas arriba de las legumbres i se hace cocer a todo fuego.

Cuando estén hirviendo bien fuerte se cubre la sarten i se coloca a fuego suave, para que hiervan lentamente durante treinta i cinco a cuarenta minutos.

Se colocan las legumbres en un azafate para legumbres que se habrá

calentado ántes; se agrega el resto de la mantequilla al caldo de las legumbres i se vierte encima del guiso.

Observacion.—A este guiso se le puede agregar todas las legumbres de la estacion.

Guiso Escoces de cebada perla

Se cortan en cuadraditos chicos tres zanahorias rojas; dos nabos, dos puerros, una cebolla de regular porte i un pié de apio.

Se sazona todo con sal, un poquito de azúcar, i se frie en una sarten con sesenta gramos de mantequilla.

Se le agrega en seguida dos litros i medio de caldo; se hace hervir a todo fuego, agregándole ciento cincuenta gramos de cebada perla, remojada en agua tibia.

Se deja hervir reposadamente durante una hora i media.

En el momento de servir se le agrega una cucharada de perejil picado.

Este guiso es mui sano i refrescante.

Se sirve tambien rodeado con pedazos de cordero cocidos en el mismo guiso.

Papas estofadas a la aldeana

Se pelan i redondean veinticuatro papas de regular porte.

Se colocan en una fuente enmantequillada; se cubren con una capa de legumbres compuesta de ocho zanahorias coloradas, dos cebollas, un pedacito de apio, todo bien picado, lavado, blanqueado i destilado.

Se le añade perejil, orégano i se riega todo con un litro de caldo.

Se le agrega sal i pimienta.

Se hace hervir; se tapa en seguida la fuente i se concluye de cocer en el horno durante cuarenta minutos, rociando continuamente con el jugo.

Se arreglan en la fuente que se habrá calentado ántes, i se cubre con perejil picado.

Si quedaren mui caldúas se añade una cucharada de harina deshecha con cincuenta gramos de mantequilla o en una cucharada de aceite.

NOTA.—Estas papas sirven tambien para servir las como guarnicion de una pierna de cordero asada, o cocida a la cacerola.

Tortitas Parmentiere a la reina

Se preparan quinientos gramos de puré de papa como se ha dicho para las papas Duquesa.

Se deja enfriar i se hacen unas tortitas de cinco centímetros de diámetro i de dos i medio centímetros de alto.

Se apanan como ya se ha dicho en el capítulo de apanar (páj. 21).

Con un corta-pastas redondo de tres centímetros de diámetro se les hace una incision a cada tortita; i se frien en manteca bien caliente i a todo fuego.

Al sarcarlas del sarten, se les saca la parte que forma tapa; se vacian con una cucharita de té, i se rellenan con un pino de carne, o con un picadillo de restos de ave, al cual se le habrá agregado salsa blanca i un huevo duro picado.

Se colocan las tapitas i se arreglan las tortitas en forma de pirámide en un azafate redondo cubierto con una servilleta.

Cuando se rellenan con ave, si se quiere hacer este plato mas delicado se coloca encima en vez de la tapa, una redondela de trufas saltadas en mantequilla.

Fundido de tomates a la India

Se lavan doce tomates bien maduros, se parten por la mitad, se les sacan las pepas i se echan en una cacerola con cien gramos de cebolla cortada en rodajas i frita con mantequilla.

Se agrega sal i pimienta, ajo segun el gusto, i una cucharada de postre de polvo de Cary; se tapa la cacerola i se deja cocer en el horno durante veinticinco minutos.

Este fundido sirve para acompañar bifeaks o carnes asadas o al jugo.

Calabacitas rellenas a la Nigoise

Se parten por la mitad seis calabacitas largas; se les hace un corte circular al rededor, i se tajan en cuadritos encima, con la punta de un cuchillo.

Se ponen a cocer en la sarten con cuatro decilitros de aceite, i luego que estén blandas, se sacan.

Se les quitan los dos tercios de la pulpa, se pica i se mezcla con cincuenta gramos de molleja de vaca, cocida en un caldo con bastante gordura i picada.

Se agrega dos cucharadas de cebolla picada i frita en aceite, una cucharada de perejil picado.

Se sazonan i se llenan la mitad de las calabacitas.

Se colocan en un plato de hierro enlozado i aceitado; se salpican con pan rallado, medio tostado i queso parmesano rallado.

Se rocian con un poquito de aceite i se ponen al horno, teniendo cuidado de que este esté bien caliente.

Al momento de servir se rocian con salsa de tomate.

Se pueden rellenar tambien en vez de mollejas de vaca, con carne de salchichas i restos de carne de vaca o cordero bien picada.

Colinabos a la crema

Se pelan i se lavan en agua fresca seis colinabos.

Se dividen en cuartos, se pican estos en tajadas delgadas i se ponen a cocer durante quince minutos en agua con sal.

Se vacian al colador i se refrescan.

Se colocan en la sarten o cacerola con sesenta gramos de mantequilla i un poquito de sal.

Se dejan cocer así lentamente durante treinta minutos, teniendo cuidado de revolverlos continuamente.

Se agregan cuatro decilitros de nata, o dos decilitros de leche, i se deja cocer otros veinte minutos, teniendo cuidado de revolver siempre.

Al momento de servir, se agregan sesenta gramos mas de mantequilla.

Observacion.—De este mismo modo se pueden preparar varias otras legumbres, como porotitos verdes, zanahorias, nabos, teniendo cuidado de disminuir o aumentar el tiempo de coccion, segun la legumbre que sea.

Apio a la Mornay

Recórtense seis pies de apio bien blancos i tiernos.

Se raspan, se lavan acepillándolos para que no les quede tierra.

Se blanquean ocho minutos en agua con sal; se refrescan, se destilan, i se colocan en una sarten enmantequillada, con una cebollita i una zanahoria picadas.

Se sazonan con sal i se añade un poco de caldo bien gordo, hasta cubrir el apio.

Se hace hervir a todo fuego; se tapa en seguida la sarten, i se concluye de cocer en el horno durante una hora.

Se echa el apio a un colador, se parten en dos, se enrosca cada mitad i se colocan en un plato de hierro enlozado sobre una capa de salsa blanca o bechamel.

Se cubren con otra capa de salsa, se espolvorean con queso rallado, se rocian con mantequilla derretida i se doran en un horno bien caliente.

Observacion.—El caldo en que se cuece el apio debe despues de la coccion, quedar reducido a la tercera parte.

Se añade a la salsa bechamel, despues de haberlo pasado por un colador.

Champignons a la Livoniana

Se lavan doscientos cincuenta gramos de champignons chiquitos.

Se ponen a cocer en: dos cucharadas de aceite, cuatro cucharadas de vino blanco, dos decílitros de agua, una cucharada de perejil, una hojita de laurel, pimienta i sal.

Cuando ya están cocidos, se les agrega media betarraga cocida i cortada en torrejias, dos pepinitos picados, una cucharada de alcaparra i jugo de limon.

Se sirve frio.

Las callampas del pais tambien se pueden guisar así.

Croquetas a la jardinera

A seis decilitros de puré de papa, se le agrega cuatro decilitros de una macedonia de legumbres: zanahorias, nabos, arvejas, porotitos verdes.

Se mezcla todo bien con la papa, se le agrega una o dos yemas de huevos, sal i pimienta i 30 gramos de mantequilla.

Se hacen unas bolitas, se pasan por las claras batidas con dos cucharadas de aceite, i en seguida por pan rallado.

Se frie en grasa o manteca bien caliente.

Calabaza con tomates

Se cuece la calabaza, despues de pelarla i sacarle las pepas; se corta en pedacitos cuadrados.

Se frie cebolla i choelo picado, hasta que éste esté bien cocido; se le agrega la calabaza picada, cuatro tomates picados a los cuales se les habrán sacado las pepas; se deja cocer lentamente durante cinco minutos.

Al momento de servir se le agrega uno o dos huevos batidos, pimienta i una cucharada de queso rallado.

Se revuelve lijero i se sirve inmediatamente.

Este guiso sirve para acompañar asados, chuletas fritas etc.

Garbanzos a la Española naturales para cocido

Se elijen garbanzos del año; se remojan toda una noche en agua caliente pero no hervida i con un poeo de sal.

Al dia siguiente se lavan en agua fria i se echan a cocer en agua caliente pero sin sal, teniendo cuidado que se cuezan lentamente pero sin dejar de hervir, i con la cacerola bien tapada.

Garbanzos guisados a la española

Se cuecen como se ha dicho arriba.

Se les bota el agua.

Se echan en seguida en una cacerola.

Se cubren con caldo, se sazonan con sal i pimienta; se agregan cincuenta gramos de manteca de chanco o de ganso, un poquito de cebollita picada i doscientos cincuenta gramos de repollo picado, blanqueado primeramente en agua con sal i picado grueso, quitándole las partes duras.

El caldo debe tapar solamente la verdura.

Se da un hervor i se cuece todo lentamente.

Garbanzos guisados a la casera

Se cuecen como ya se ha dicho.

Se sazonan en seguida en la misma agua, teniendo cuidado que ésta cubra solamente los garbanzos.

Se agrega una cucharada grande de manteca a la que se le habrá agregado un poco de pimenton, un poquito de cebolla picada; se dejan hervir cinco minutos i se agrega una cucharada grande de harina i se dejan cocer lentamente.

Garbanzos con arroz

Se cuecen como ya se ha dicho.

Se sazonan i se les agrega doscientos gramos de arroz blanqueado i lavado, cincuenta gramos de manteca con ají pimenton.

Se dejan cocer lentamente, teniendo cuidado de revolver de vez en cuando para que no se peguen.

Frejoles a la casera

Siempre que se cuezan frejoles, garbanzos o lentejas, hai que tener cuidado que sean de la última cosecha, i de ponerlos a remojar en bastante agua durante toda la noche.

Se cuecen i se preparan como los garbanzos.

Se pueden tambien cocer como éstos, con arroz o con mote.

Porotos granados a la chilena

Se desgranar i se cuecen en agua con sal, un litro de porotos granados.

Luego que estén cocidos se agregan: dos choclos picados, una cucharada de cebolla picada, zapallo picado, calculando sea la tercera parte de los porotos.

Se sazona nuevamente, se agregan cincuenta gramos de manteca i se cuece lentamente, con poca agua.

Deben quedar espesos; si estuvieran mui claros se les puede agregar un esposito de harina deshecha en treinta gramos de manteca i aclarado con el caldo de los porotos.

Porotos granados a la peruana

Se cuecen como ya se ha dicho.

Se rallan seis u ocho choclos como para humitas.

Se agregan a los porotos teniendo cuidado de revolver, se añade una cucharadita de cebolla picada, cincuenta gramos de manteca, i ají verde picado.

Se deja espesar lentamente.

Estos porotos deben quedar picantes.

Croquetas de habas

Media libra de habas tiernas; media onza de mantequilla, una cucharadita de perejil picado; sal, pimienta i un huevo.

Se cuecen las habas en agua hirviendo; se pelan i se muelen.

Se mezclan con la mantequilla; se agrega el perejil i el huevo batido; si no estuviera mui firme la pasta, se puede echar una pizca de harina.

Se forman unos pancitos de una pulgada de grueso, por dos i media de diámetro; se enharinan, o se apanan i se frien en aceite. Deben quedar bien dorados.

Se colocan en un azafate sobre una servilleta i se adornan con perejil frito.

Ensalada Rusa

Se quitan la piel i huesitos a un pedazo de salmon.

Se corta en pedacitos con atun i langosta.

Se agregan colas de camarones, aceitunas i dos huevos duros picados; se mezcla todo con corazones de alcachofas, porotitos verdes, betarragas, apio, perejil, todo picado; puntas de espárragos, arvejas i si se quiere trufas cocidas en vino blanco i cortadas en rodajitas.

A medida que se van colocando los mariscos i hortalizas en la ensaladera que debe ser de cristal, se va agregando un aliño compuesto de aceite, vinagre, sal, pimienta i cebollita picada.

Se mezcla bien todo.

Se cubre con una salsa de mayonesa espesa.

Al momento de servir se agrega una copa de Champagne.

Se revuelve bien la ensalada con la salsa mayonesa, aclarada con el Champagne i se sirve.

Ensalada Rusa a la jelatina

Se pone en la ensaladera un poco de salsa mayonesa.

Se derriten al baño-maria cinco hojas de colapiz con un poco de agua.

Se vacia esta jelatina i se mezcla con la salsa mayonesa.

Se pican: corazones de alcachofas, porotitos verdes, zanahorias, puntas de espárragos, ramitos de coliflores, apio, perejil, se agregan arvejas i si se quiere betarragas.

Se aliña todo lijeramente i se mezcla con la salsa mayonesa, revolviendo rápidamente.

Se vacia en un molde de lata i se deja en hielo durante dos horas.

Para sacar la ensalada del molde, se sumerje éste rápidamente en agua caliente i se da vuelta sobre una fuente de cristal.

Ensalada de lechuga a la Rusa

Se lava una bonita lechuga.

Se pica.

Se pasan por un cedazo dos o tres yemas de huevo duro i se deshacen con un decílitro de nata agria.

Se agrega sal, pimienta, perejil, vinagre i se mezcla todo con la ensalada.

Ensalada Paquita

Se cortan cuatro tomates en rodajas finitas.

Se salpican con sal i pimienta i se colocan sobre una servilleta durante veinte minutos, para que suelten el agua que tienen.

Se cortan en tajaditas delgadas tres fondos de alcachofas cocidas, cuatro papas grandes.

Se cuecen i se pelan dos pimientos dulces, como se ha dicho en el artículo (Pimientos rellenos a la española) i se pican menudos.

Se coloca cada cosa en ramitos en una fuente baja. En el centro se coloca una gran cucharada de perejil, cebollita i estragon picados.

Al momento de servir se rocía todo con un aliño compuesto de cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre, un poquito de sal, una cucharadita de mostaza i dos anchoas desaladas i picadas.

Ensalada Veneciana

Se prepara un litro de ensalada de las hortalizas que se desee como ramitos de coliflores, arvejas, porotitos verdes, etc. Se coloca en el centro de la ensaladera en forma de cúpula i se adorna al rededor con montoncitos de tomates picados i de berros en ramitas.

Se cubre la ensalada, con veinte filetes de anchoas bien lavados i desalados; uno o dos huevos duros, picados i mezclados con perejil tambien picado.

Al momento de servir se riega con el aliño.

Ensalada de tomates a la Francesa

Esta es una novedad en ensaladas, i que generalmente gusta.

Se pela i se pican dos manzanitas agrias i dos cebollas chicas; se eli-

jen seis tomates; se pican tres de ellos i se mezclan con las cebollas i las manzanas; se añaden dos papas cocidas i picadas.

Se agrega a todo esto una cucharada de vinagre, dos de aceite, sal i pimienta. Algunos le ponen un poquito de azúcar molida; se mezcla bien todo i se deja descansar una hora en la ensaladera.

Se cortan los otros tres tomates en tajaditas mui delgadas i dos huevos duros i se arreglan encima de la ensalada, al rededor.

Combinaciones para ensaladas

Antes de concluir este capítulo, daremos a nuestras lectoras algunas nociones sobre como pueden combinarse las ensaladas:

Papas cocidas frias i betarragas.

Lechugas i tomates.

Manzanas agrias i cebollas.

Porotitos verdes cocidos frios i lechuga.

Betarragas i apio.

Habas i tomates.

Berros i manzanas agrias en tajaditas.

Sardina, lechuga i aceitunas.

Ramitos de coliflores cocidos i betarragas picadas.

Tomates i pepinos.

Huevos duros, queso rallado, pollo fiambre picado, perejil picado i romaza.

Langosta i lechuga.

Arvejas, lechuga i porotitos verdes.

Betarragas i lechuga.

Papas, tomates i cebollas.

Huevos duros i lechuga.

Pepinos i betarragas.

Rabanitos, lechuga i romaza.

Achicoria, tomates i habas.

Espinacas (cocidas), lechuga, perejil i lengua fiambre picada.

Como complementos a estas ensaladas se pueden agregar cabezas de espárragos, fondos de alcachofas.

Aliños

En los aliños tiene que dominar el aceite, i que éste lo mismo que el vinagre sean de mui buena calidad.

CAPITULO XVII

PASTAS

Macarrones a la Italiana

Se echa en una cacerola de cabida de dos litros un litro i medio de agua; luego que esté hirviendo se agregan doscientos gramos de macarrones de buena clase; se condimentan con sal i pimienta i se dejan cocer veinte minutos con hervor suave. Se vacian en un colador, i se lavan con agua fria.

Se lava la cacerola; se vuelven a echar los macarrones con dos decilitros de caldo i se ponen a cocer mui suavemente hasta que absorban por completo el caldo.

Se rallan cincuenta gramos de queso parmesano i cincuenta de queso Gruyère; se le agrega a los macarrones, la mitad de ámbas clases de queso, dándolos vueltas en la cacerola, hasta que se mezclen bien.

En seguida se agrega la otra mitad de los quesos, con treinta gramos de mantequilla.

Para que los macarrones salgan bien, debe quedar el queso completamente derretido.

Si el queso formara aceite, se vuelven a colocar al fuego, añadiendo un decilitro de caldo, i se revuelven durante un minuto.

Se prueban si están bien sazonados; los macarrones deben estar siempre bien condimentados.

Macarrones al Gratin

Se preparan del mismo modo que a la italiana.

Se unta el plato o fuente para gratin con una capa delgada de mantequilla; se vacian los macarrones; se espolvorean con treinta gramos de queso parmesano rallado i media cucharada de pan tostado. Se derriten quince gramos de mantequilla; se vierte sobre los macarrones; se ponen a fuego suave en el horno, durante diez minutos.

En vez de caldo, como los macarrones a la italiana, los macarrones al gratin se preparan con leche.

Tallarines a la italiana

Se cuecen trescientos gramos de tallarines de sémola de buena clase, echándolos en agua hirviendo, i con una cucharada de sal.

Luego que estén cocidos se echan a un colador, i se refrescan con agua fría; se dejan destilar.

Se pone a cocer en una taza de caldo una cucharada de callampas, las cuales se habrán remojado ántes con agua hirviendo, durante una hora.

Se dejan cocer lentamente.

Se frie en dos cucharadas de aceite, unos pedacitos cuadrados de jamon o de tocino ingles, con carne cruda, ya sea vaca, cordero o chanchó; se le agrega el jugo de cinco tomates, los que se habrán asado un poco al horno, para que espriman bien su jugo; se le agrega el caldo con las callampas, pimienta, una hojita de laurel, nuez moscada; se da un hervor a todo; se le agregan los tallarines; se dejan a un lado de la cocina para que se mantengan calientes; al momento de servir se le agrega cincuenta gramos de queso parmesano; se revuelve para que se mezcle bien con los tallarines.

Se sirve en un azafate, rodeado de chorizos i espolvoreado con treinta gramos mas de queso parmesano.

NOTA.—Cuando no se consiguen tomates frescos, se puede preparar la salsa con una o dos cucharadas grandes de salsa de tomate en conserva.

Nouilles con jamon

Se hacen las *nouilles* i se cuecen, como se ha dicho en el capítulo (*masa para nouilles*).

Despues que estén cocidas, se echan en un colador i se refrescan con agua fria i se dejan destilar.

Se vuelven a poner en la cacerola con treinta gramos de mantequilla, cinco decilitros de jugo de carne, (véase páj. 34), cuarenta gramos de queso parmesano rallado, cien gramos de jamon cortado en cuadritos de un centímetro; se mezclan con la cuchara las *nouilles* i el jamon, teniendo cuidado que no se deshagan.

Se prueban si están bien condimentados i se sirven.

NOTA.—Las *nouilles* se pueden preparar del mismo modo que los macarrones o tallarines, a la italiana, al gratin, etc.

Raviolis

Se prepara masa para *nouilles*, o sin huevos, como ya se ha dicho mas adelante; pero los verdaderos *raviolis* son siempre con huevos; se hule-rea bien delgada. Se colocan encima de la mitad de la masa montoncitos del porte de una avellana del siguiente relleno:

Se pica un sesito de cordero, media pechuga de gallina, i se junta con una cucharadita de perejil, un huevo duro, una cucharada de queso parmesano rallado, una cucharada de acelgas, un poquito de borraja, uno o dos decilitros de salsa bechamel, sal, pimienta, una pizquita de nuez moscada i especias.

Se dobla encima la otra mitad de la masa, teniendo cuidado de humedecerla ántes para que pegue bien.

Se comprime cada empanadita i se cortan con una copita de cognac o con un corta-pasto de tres centímetros de modo que queden como medias lunitas.

Se espolvorean con un poco de harina para que no se peguen unas con otras.

Es mejor preparar los *raviolis* el día ántes.

Se cuecen como las *nouilles* teniendo cuidado de ajitarlos continuamente con la cuchara de madera para que no se peguen.

Se escurren en un colador; se dejan destilar.

Se prepara la siguiente salsa:

Se pica un poquito de cebollita, de tallo de apio i una zanahoria chiquita. Se agrega tres decilitros de jugo de carne, i se cuece un rato a fuego lento.

Se remojan dos cucharadas de callampas en agua hirviendo.

Se estrujan bien; se les agrega un cogollito de romero, tres clavos de olor, i se machacan bien en el mortero. Luego que estén bien molidas se agregan al jugo de carne.

Se da un hervor; se añade una cucharada grande de salsa de tomates en conserva, pero de la que viene en frasco o en tarrito, o si no tres decilitros de jugo de tomates frescos, una cucharada de aceite, treinta gramos de mantequilla i caldo lo suficiente, pues los raviolis deben quedar un poco jugosos.

Se echan los raviolis en esta salsa, se les da un hervor.

Se sirven cubiertos con queso parmesano rallado.

Tallarines a la Veneciana

Se preparan doscientos cincuenta gramos de masa de Nouilles, i se cortan de igual modo i lo mas fino que se pueda.

Se cuecen como ya se ha dicho.

Se prepara la misma salsa de los raviolis.

El jugo de carne se hace con un trozo de pulpa negra o de *choclo* (parte de la carne mui jugosa, se conoce tambien con el nombre de pollo), que se pone a asar en el horno con una cucharada de manteca, i dos decilitros de caldo.

La zanahorita, apio i cebollita picada, se agrega a la carne i se cuece en el mismo jugo.

Se agregan las callampas, tomates, etc. como ya se ha dicho.

Los tallarines tambien deben quedar un poco jugosos, i se sirven en una fuente redonda, que se habrá tenido cuidado de calentar i se cubren con queso rallado.

Gnocci

Se ponen en una cacerola: cinco decilitros de agua, veinte gramos de mantequilla, sal i pimienta.

Se hace hervir i se añaden ciento cincuenta gramos de harina; se mezcla con la cuchara de madera i se añaden cincuenta gramos de queso parmesano rallado.

Se revuelve sobre el fuego durante un minuto; se retira, i se añaden tres huevos, uno a uno, mezclándolos bien.

Se divide esta pasta en bolitas del tamaño de una aceituna, que se llaman *gnocci*.

Se cuajan durante cinco minutos en leche hirviendo.

Se escurren en un cedazo.

Se ponen en una cacerola veinte gramos de mantequilla o manteca, i cuarenta gramos de harina; se añade poco a poco leche de la que ha servido para cuajar los *gnocci*.

Se cuece durante un cuarto de hora, revolviendo siempre.

Se cuela.

Se coloca en el fondo de una fuente honda, un lecho de *gnocci*, que se espolvorea con queso rallado.

Se vierte encima una capa de salsa.

Se llena así la fuente con una capa de *gnocci*, queso rallado i salsa.

Se concluye cubriendo todo con queso rallado.

Se dora al horno i se sirve.

Soufflés con queso

Se pone en una cacerola sesenta i cinco gramos de harina i ocho decilitros de leche, sal i pimienta.

Se revuelve sobre el fuego, teniendo cuidado que no se apelocone; si no habria que colarlo.

Se retira.

Se añaden doscientos gramos de queso parmesano rallado i cinco yemas de huevos, revolviendo a cada yema.

Se baten las claras.

Se añaden i se ajita bien con la cuchara.

Se hacen unas cajitas de papel; se llenan con esta mezcla i se cuecen doce minutos en el horno.

Todo soufflé debe servirse inmediatamente.

Buñuelos de queso (Pignatelli)

Se ponen en una cacerola seis decilitros de agua, quince gramos de manteca, sal i pimienta.

Se hace hervir, al primer hervor se agregan ciento veinticinco gramos de harina i veinticinco gramos de queso rallado.

Se cuece, revolviendo, durante tres minutos; se añaden tres huevos, uno por uno; se hace una masa como para los *buñuelos de viento*.

Se añaden treinta gramos de jamon cocido i cortado en pedacitos cuadrados de medio centímetro.

Se junta bien todo; se divide en bolitas i se frien como los buñuelos de viento.

Se sirven con perejil frito.

Ramequines

Se pone en una cacerola sesenta gramos de manteca o mantequilla, dos decilitros de agua, sal i pimienta.

Se hace hervir; al primer hervor se añaden ciento veinticinco gramos de harina, mezclándola bien con la cuchara de madera.

Se vuelve a poner al fuego durante cuatro minutos, revolviendo siempre.

Se añaden cien gramos de queso parmesano rallado; se mezcla bien; se añaden tres huevos, uno despues de otro.

Se pone esta pasta en trozos del tamaño de un huevo, en la plancha del horno; se doran con yema i se pone un pedacito de queso Gruyère cortado en daditos sobre cada ramequin.

Se asan i se sirven bien calientes.

Raviolis a la San Miguel

Se prepara una masa para raviolis segun las proporciones i método indicado.

Se rellenan los raviolis con un picadillo de pechuga de ave mui picada, mezclada con un sesito de cordero i unida con dos decilitros de salsa bechamel reducida.

Se hacen los raviolis i se cuecen con agua con sal; se escurren i se colocan en un plato hondo, enlozado; se espolvorean con queso parmesano rallado, se rocian con algunas cucharadas de jugo de carne i se ponen un ratito sobre la cocina a fuego mui suave.

Se cortan en seis escalopas regulares un hígado de cordero (si se quiere hacer mas delicado i se tiene disponible, se hacen de hígado de ganso); se sazonan con sal i pimienta, se revuelcan en harina i se saltan en la sarten con cincuenta gramos de manteca o mantequilla.

Se escurren i se colocan en corona sobre los raviolis.

Se cortan en tajadas una o dos trufas, se sazonan i se saltan mui lijamente en la manteca en que se saltó el hígado; se coloca en el centro del plato i se sirven.

CAPITULO XVIII

SALSAS PARA BUDINES

Salsa de cognac

Ocho pedacitos de azúcar para hacer un caramelo; media cucharadita de harina, i el peso de un medio huevo de mantequilla.

Se mezcla la harina con la mantequilla i canela, i esto se le añade al caramelo i en seguida una taza de agua i media copita de cognac.

Salsa de vino

Se toma una taza de vino i se hace hervir un rato, con una cascarita de limon azúcar i canela; se deshace aparte un cucharadita de chuño con un poco de agua fria i se vacia en el vino, revolviendo para que no se apeltone, durante tres a cuatro minutos.

Salsa de espuma

Se toman cuatro huevos i se separan las claras de las yemas; se ponen las yemas en un vaso que pueda soportar el baño-maría.

Se revuelven estas yemas con una cuchara de madera, en el vaso puesto al baño-maria añadiendo poco a poco azúcar molida, i como cien gramos de mantequilla mui fresca, dividida en pedazos chicos; se va echando alternativamente el azúcar i la mantequilla; i por último se le agrega una copita de ron.

Cuando la crema principia a espesar, se le añade las claras bien batidas.

Esta crema necesita mucho cuidado pero es excelente, i debe servirse inmediatamente.

Crema para budines o carlotas

Se ponen tres a cuatro yemas en una cacerola; se añaden sesenta gramos de azúcar molida, raspaduras de limon o si se prefiere, un pedacito de vainilla i cuatro decilitros de leche; se revuelve a fuego suave hasta que espese de modo que cubra la cuchara; se retira; se ajita cinco minutos; se cuela i se sirve.

Crema de Chantilly

Si se desea preparar la crema Chantilly en la casa, hai que tener cuidado de batirla con un tenedor de mimbre, i refrescarla ántes colocando la nata en hielo.

Se bate ésta, que debe ser bien espesa, fuertemente.

Se perfuma con azúcar de vainilla.

Si se quiere perfumar con chocolate, se ablandan cincuenta gramos de chocolate en la boca del horno; se le agrega un decilitro de agua caliente.

Luego que esté deshecho i frío, se agrega a la crema.

Con café se prepara un decilitro de buen café, se junta con un decilitro de almíbar espesa (treinta i seis grados); se deja enfriar i se junta con el Chantilly.

Crema inglesa para budines i flanes etc.

Para cuatro huevos enteros, ciento veinticinco gramos de azúcar, un pedacito de vainilla, cuatro decilitros de leche.

Se baten bien los huevos con el azúcar; se hace hervir la leche con la vainilla i se agrega a los huevos sin dejar de batir.

Se cuele por un colador fino; se agrega si se quiere una cucharadita de ron o de kirsch.

Salsa de manzanas

Se cuecen seis manzanas harinosas, peladas i cortadas en pedazos, en dos tazas de agua con azúcar; se revuelve, cociendo lentamente hasta que esté todo como mazamorra.

Se bate bien con una cuchara de madera, i se cuele; se agrega un pedazo de mantequilla del tamaño de una nuez, un poco mas de azúcar molida i jugo de limon.

Sirve para budines de arroz o de harina de maiz.

CAPITULO XIX**ENTREMESES DULCES PARA ALMUERZO I BUDINES****Tortilla soufflée con limon**

Se cascan seis huevos i se separan las claras de las yemas.

Se añaden a las yemas cien gramos de azúcar en polvo i las raspaduras de medio limon.

Se revuelven las yemas con el azúcar, durante cuatro minutos, con la cuchara de madera.

Se baten las claras como para merengues, i se mezclan con las yemas ajitando lijeraamente.

Es preciso que la pasta quede bien inflada, porque si se aplasta no sale bien la tortilla.

Se unta una fuente redonda u ovalada con una capa mui delgada de mantequilla i se deja caer la pasta de un golpe en la fuente.

Se iguala con el cuchillo, poniéndola lo mas alta posible.

Se practica una hendidura en medio, de tres centímetros de profundidad en toda la estension de la tortilla.

Se hace con el mango de la cuchara.

Se espolvorea la tortilla con azúcar molida.

Se coloca al horno teniendo cuidado de poner unas brasas debajo de la plancha, pues el calor debe ser mas vivo debajo, que el de encima.

La tortilla soufflée debe servirse inmediatamente, pues no puede esperar.

Soufflée a la vainilla

Se pone en una cacerola de tres litros, un litro de leche, doscientos gramos de harina, doscientos gramos de azúcar en polvo, dos cucharadas de azúcar a la vainilla, i un poquito de sal.

Se deslie la harina con la leche; se hace cocer sobre el fuego i se retira

al primer hervor, revolviendo con la cuchara de madera para que no se pegue i quede la pasta lisa.

Se parten seis huevos, separando las yemas de las claras.

Se ponen las yemas en la cacerola, con la pasta, revolviendo fuertemente.

Se baten las claras, i se mezclan como se ha dicho en el capítulo anterior.

Es preciso que la pasta quede bien mezclada, sin resultar demasiado líquida, lo que sucedería si se ajitase con mucha fuerza.

Se vuelve la pasta de un solo golpe sobre una fuente de porcelana honda, de un tamaño de veintidos centímetros por dieciocho.

Se pone al horno, teniendo cuidado de que éste esté bien caliente. Veinte minutos son suficientes.

Antes de servir se espolvorea con azúcar.

Natillas de naranjas

Se parten cuatro huevos en una cazuela; se añaden ciento cincuenta gramos de azúcar molida, seis decilitros de leche, un poquito de sal, i las ralladuras de un pedazo de cáscara de naranja.

Se bate todo con el tenedor, como para la tortilla. Cuando esté todo bien mezclado se cuele por un colador.

Se vacia todo en un molde liso con tapa, de quince centímetros por cinco de profundidad.

Se hace hervir un litro i medio de agua en una cacerola de dos litros, i cuando el agua hierva se coloca el molde con las natillas.

Se deja hervir durante veinte minutos. Se retiran en seguida i se dejan enfriar.

Se pueden hacer tambien en una fuente de barro blanco sin bañar, teniendo cuidado de tajarla bien con un peso encima para que no le entre agua.

Natillas de limon

Se preparan de igual modo; con raspaduras de limon en vez de naranja.

Natillas de café

Se preparan como las natillas de naranja.

Se ponen en la cafetera cincuenta gramos de café molido.

Se hacen hervir dos decilitros de agua que se vierten sobre el café, i se deja pasar.

En vez de los seis decilitros de leche, indicados en las natillas de naranja, se ponen solamente cuatro i medio añadiendo el café i treinta gramos mas de azúcar.

Se cuajan i se cuecen, como ya se ha dicho.

Natillas de chocolate

El mismo procedimiento, reemplazando el café con doscientos gramos de chocolate, hecho con leche, que sea siempre la cantidad de seis decilitros.

Carlota casera de manzana

Se elije un kilo quinientos gramos de manzanas bien sanas.

Se corta cada manzana en cuatro partes, despues de haberlas pelado i se les saca las pepas.

En seguida se cortan en rajas de medio centímetro.

Se pone en la sarten a fuego vivo, doscientos gramos de mantequilla i cien gramos de azúcar en polvo.

Se agregan las manzanas i se cuecen un cuarto de hora saltándolas constantemente hasta que estén bien cocidas.

Se preparan veinticuatro tostadas de miga de pan de manteca que se cortan de seis centímetros de largo, por tres de ancho i dos de grueso i se frien en mantequilla, dorándolas por los dos lados.

Se cubre cada tostada con una capa delgada de mermelada de damasco, i se arreglan en forma de corona, apoyándose una en otra en una fuente.

Se coloca en el medio la conserva de manzanas, en monton, el que se cubre tambien con una capa de la misma mermelada.

Se pone en el horno durante cinco minutos. Se sirve caliente.

Soufflée a la zarina

Se deshacen veinticinco gramos de azúcar con dos decilitros de leche; se añaden cien gramos de harina, un poquito de sal i se hace hervir durante cuatro a cinco minutos.

Se retira i se añaden tres yemas de huevo i media copita de licor de Kummel i un pedacito de vainilla.

Se añaden las claras bien batidas.

Se coloca esta pasta en un molde liso, enmantequillado, salpicado de azúcar, i cubierto el fondo con tres tostada de bizcochuelos cortados en pedazos cuadrados, embebidos en Kummel.

Se cuece al horno, a un calor moderado: ántes de sacarlo del horno, como tres minutos ántes, se espolvorea con azúcar en polvo.

Se sirve frio.

Buñuelos de manzanas

Se elijen cuatro manzanas sanas i de regular porte.

Se pelan i se taladran con el vacia manzana o con un canutillo de lata de dos centímetros de diámetro, para sacarles el corazon i las pepitas.

Se cortan al traves en rodajas de ocho milímetros de grueso.

Se ponen en una fuente con medio decilitro de aguardiente sin anisar i treinta gramos de azúcar en polvo, i se mezclan bien las manzanas, teniendo cuidado que no se rompan.

Media hora ántes de servir, se escurren sobre una servilleta limpia i se secan bien, pues si no, no tomaria el batido.

Se prepara con tres huevos, rebozo como se ha dicho en el capítulo (rebozo para entremeses páj. 21)

Se pasa cada rodaja de manzana por el batido i se frie en la manteca o grasa bien caliente.

Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Buñuelos de viento

Se ponen en una cacerolá de cabida de dos litros, cincuenta gramos de mantequilla o manteca, quince gramos de azúcar i dos decilitros de agua.

Se hace hervir; al primer hervor se retira.

Se añaden ciento veinticinco gramos de harina i se mezcla bien con la cuchara de madera.

Se vuelve a poner al fuego durante cuatro minutos, revolviendo con la cuchara, para que no se pegue la masa.

Se retira del fuego.

Se le añaden tres huevos, uno por uno; teniendo cuidado de no añadir el otro, hasta que el primero no esté bien unido.

Si la pasta quedara mui dura, se añade, medio o un huevo mas, segun sea necesario.

La masa debe quedar de modo que, cojiendo en una cuchara la cantidad del tamaño de un huevo i dejándola escurrir, caiga sin pegarse a la cuchara i sin estenderse.

Se espolvorea la mesa con harina i se coloca la cuarta parte de la masa, espolvoreándola tambien con harina, para que no se pegue a la mesa, ni a las manos i se corta en pedazos para formar bolas del tamaño de una aceituna grande.

Se coloca en seguida la otra cuarta parte, i se prepara del mismo modo, hasta concluir la masa.

Se echa manteca en la sarten; se calienta un poco, probándola con una miguita de pan; esta miga debe apenas estremecerse.

Se van echando los buñuelos, de modo que queden desahogados, i se va aumentando poco a poco el calor a la fritura, hasta que éste sea bien vivo.

Luego que los buñuelos estén bien dorados i secos, se sacan, se espolvorean con azúcar i se arreglan en la fuente.

Se pueden servir acompañados de miel de palma o de almíbar preparada con azúcar, canela, una cascarita de limon i una cucharadita de cognac; tambien con chancaca derretida.

Buñuelos a la Montmorency

Se cortan doce redondelas bien delgadas de miga de pan de cerveza o de manteca, que sea del día anterior.

Se coloca en el centro una pequeña cucharadita de mermelada de cerezas o de la que se quiera.

Se tapan con otras redondelas del mismo grueso, las que se habrán humedecido con leche azucarada, para que se peguen.

Se pasan por rebozo, como los (*buñuelos de manzana*) i se frien en manteca bien caliente.

Se espolvorean con azúcar i se sirven en forma de pirámide.

Buñuelos a la abuelita

Se cortan doce tajadas de pan de un centímetro de grueso.

Se cubren estas tajadas con un salpicon de frutas confitadas, maceradas con ron i mezcladas con una cucharada bien llena de mermelada de damascos.

Se juntan estas tajadas de dos en dos, teniendo cuidado de que se peguen bien.

Se colocan en una fuente, i se humedecen con leche hirviendo, con azúcar i canela o con vainilla.

Se reboza cada tostada (véase rebozo páj. 21) i se frien en grasa bien caliente.

Se espolvorean con azúcar i se sirven inmediatamente.

Carlota de cerezas

Untese cuidadosamente con mantequilla el fondo i las paredes de un molde liso, i aplíquense a ellos rebanadas mui delgadas de miga de pan bien juntas unas a otras de modo que formen un conjunto sólido despues de la coccion.

Llénese el molde de una buena mermelada de cerezas a la cual se añan-

dirán algunas cucharadas de jelatina de grosella o de manzana; cúbrase todo de tiras de miga de pan i cubiertas con mantequilla para evitar que se deshaga el pan en el molde.

Cuando la carlota esté bien dorada, se pone en una fuente i se sirve caliente, cubierta con una salsa de crema o con mermelada de damasco.

Si se prefiere se hace con bizcochuelo en vez de pan, quedando así mas delicada.

Buñuelos a la jenovesa

Tres huevos enteros, tres cucharadas de harina, una cucharada de azúcar molida.

Se mezcla todo, dando vuelta para el mismo lado.

Se añade poco a poco una taza de leche i ralladuras de limon.

Se vacia esta crema en un plato enlozado i enmantequillado i se coloca al horno durante diez a doce minutos.

Se deja enfriar.

Se corta en pequeños pedazos, se rebozan i se frien.

Buñuelos de Ines

Se toman dos cucharadas grandes de harina de maiz, se deslie con leche fria, i se vacia en siete decilitros de leche hirviendo, a la cual se le habrá puesto azúcar segun gusto, ralladuras de limon i canela.

Se hace hervir hasta que espese.

Se vacia en una fuente i se deja enfriar.

Se corta en seguida en forma de bizcochos; se rebozan i se frien como ya se ha dicho en los otros buñuelos.

Carlota de peras

Se pelan i se desmenuzan diez peras grandes i harinosas, i se pónen en la sarten con doscientos gramos de mantequilla i cien gramos de azúcar molida.

Se cuecen bien, saltándolas continuamente.

Se prepara un molde liso, que se enmantequilla bien i se cubre con pan rallado.

Se cortan pedazos delgados de pan de miga en forma de corazones, i uno redondo que se empapa en mantequilla derretida i se coloca en el fondo del molde; los pedazos en forma de corazon, empapados tambien en mantequilla se colocan tambien en el fondo, al rededor del redondel, con la punta afirmada en éste i cabalgando uno sobre otro.

Se cortan en seguida, rebanadas mui delgadas de pan de miga, de la altura del molde i de cuatro centímetros de ancho; se empapan tambien en mantequilla derretida i se cubren las paredes del molde.

Se llena en seguida éste con las peras i se cuece al horno.

Una vez cocida la carlota, se saca del molde, i se cubre toda con mermelada de damasco.

Esta carlota se puede hacer tambien con manzanas; i con bizcochuelo en vez de miga de pan.

Se puede tambien en este caso bañarse con una crema de vainilla.

Torta de arroz con limon

Se lavan trescientos gramos de arroz; se blanquea durante cinco minutos en agua hirviendo.

Se escurre i se refresca.

Se hace hervir un litro i medio de leche; cuando ésta esté hirviendo se echa el arroz; se añade doscientos gramos de azúcar, cuarenta gramos de mantequilla i la raspadura de una corteza de limon.

Se hace cocer durante una hora a fuego lento, procurando que el arroz no se pegue.

Luego que esté cocido se parten tres huevos sobre el arroz i se mezcla bien con la cuchara de madera.

Se unta con mantequilla un molde liso de doce centímetros por siete de alto.

Se espolvorea con pan rallado i se cuece al horno durante veinte minutos.

Luego que la torta esté dorada, se saca del molde i se sirve sola o acompañada con cualquiera de las salsas para budines que ya se ha dicho. Si se quiere tambien se puede cubrir con caramelo.

Budin de arroz Clara

Se cuece el arroz como ya se ha dicho en el capítulo anterior.

Luego que esté cocido, se retira i se deja enfriar.

Se agregan tres yemas de huevos, se revuelve bien; se batan las claras como para merengues i se añaden.

Se agregan pasas grandes sin pepas i una cucharadita de cognac.

Se unta con mantequilla un molde para budin; se vacia todo i se cuece al baño-maría durante quince minutos.

Se saca i se cubre con una salsa de espuma o de vino, etc.

Budin de pan

Se pone a remojar con leche tibia, azúcar i canela durante dos horas miga de pan frio.

Luego que esté completamente embebida la leche, se deshace bien el pan i se pasa todo por un colador grueso.

Se agregan pasas, tres yemas de huevos, raspaduras de limon, una cucharadita de cognac, sesenta gramos de mantequilla i las claras bien batidas.

Se junta bien todo.

Se enmantequilla un molde liso, como se ha dicho para la torta de arroz i se cuece al horno durante veinte minutos.

NOTA.—Tambien se hace éste al baño-maría.

Se sirve frio, acompañado de salsa de crema o cognac.

Este budin se sirve tambien con una capa de mermelada de damasco o durazno en vez de salsa.

Torta de sémola

Se hierva un litro i medio de leche.

Cuando la leche esté hirviendo, se le agregan trescientos gramos de sémola, quince gramos de mantequilla, treinta gramos de azúcar, un poquito de sal.

La sémola hai que añadirla poco a poco i revolviendo para que no se apelozone.

Cuando esté bien mezclada, se cuece lentamente durante veinte minutos.

Se agregan tres o cuatro huevos, teniendo cuidado de agregar uno por uno i revolviendo bien a cada huevo.

Se añaden cincuenta gramos mas de azúcar, i raspaduras de limon.

Se cuece al horno como la *torta de arroz*.

Si se quiere se le echa pasas.

Budin de sagú o tapioca

Se hierva un litro i medio de leche con doscientos gramos de azúcar i se le agregan doscientos gramos de sagú o de tapioca.

Se cuece lentamente durante veinte minutos.

Se le agregan treinta gramos de mantequilla, ralladuras de limon, tres yemas de huevo i las claras bien batidas.

Se cuece al baño-maría.

Si se hace al horno, se le agregan los huevos sin batirlos, uno por uno.

A todos estos budines o tortas, se les puede agregar pasas.

Torta de papas a la inglesa

Un litro de papas molidas, un cuarto de libra de pasas, ciento veinticinco gramos de azúcar molida, media libra de mantequilla i cuatro huevos.

Se mezcla bien todo.

Se cubre con mantequilla el molde liso para tortas; se vacia esta pasta i se cuece al horno hasta que esté bien dorada.

Se espolvorea con azúcar i se sirve caliente.

Budin de camotes

Se prepara de igual modo que el de papas.

Budin de mermeladas

Se toma media libra de bizcochos, i se colocan por capas en un molde colocando entre cada capa una capa de mermelada de duraznos o ciruelas o de las dos clases juntas. Cuando el molde esté lleno, se vacia encima tres cucharadas de ron mezcladas con seis de agua.

Se deja al fresco hasta el dia siguiente.

Se vacia en un plato en el momento de servir i se cubre con una salsa de crema.

Budin ingles de Gabinete

Se corta miga de pan en tajaditas delgadas; se unta con mantequilla bien fresca el interior de un molde el cual se espolvorea con azúcar molida; se cubre el fondo del molde con tajaditas de miga de pan, sobre las cuales se estienden capas de pasas de Corinto, frutas confitadas de varias clases, cortadas en pedacitos mui chicos, azúcar molida i algunos pedazos de mantequilla; se va colocando así una capa de miga de pan i otra de pasas, frutas confitadas, azúcar i mantequilla, hasta llenar el molde.

Se bate aparte en un gran bol o pequeña sopera tres huevos enteros, un poco de ron, dos a tres tazas de leche i azúcar molida. Cuando todo esté bien unido i batido, se vacia encima de la última capa del molde, que debe ser de miga de pan.

Se cuece al baño-maría durante una hora.

Budin de naranjas a la inglesa

Tres onzas de miga de pan blanco, cuatro naranjas, media libra de azúcar en terrones, medio litro de leche, tres huevos, un poquito de nuez moscada.

Se corta la miga en pedacitos; se vacia encima la leche hirviendo; se deja remojar así media hora.

Se restregan algunos terrones de azúcar en la corteza de una naranja i media, para absorber la parte amarilla de la cáscara.

Se colocan estos terrones en una fuente con el resto de la azúcar.

Se comprime el jugo de las cuatro naranjas encima.

Luego que se hayan disuelto, se junta con la miga de pan.

Se baten los huevos i se revuelve todo, agregando una pizca de nuez moscada.

Se enmantequilla una budinera enlozada i se cuece cuarenta minutos en el horno a un calor moderado.

Si se quiere se le agrega encima a este budin un merengue o se sirve con una salsa.

Budin soplado

Doscientos gramos de harina, un litro de leche, tres huevos i un poquito de sal.

Se cierne la harina i se deshace con un cuarto de leche, para formar una pasta suave.

El resto de leche se hace hervir, i se vacia en seguida revolviendo bien, para que no se apeltone.

Se deja enfriar.

Se baten las yemas i las claras por separado, agregando una pizquita de sal a las claras.

Se vacian las yemas i las claras, con la harina i se bate todo junto.

Se echa en un molde liso enmantequillado, teniendo cuidado de no llenarlo bien, para dejarle lugar a que levante, i se cuece en un horno bien caliente durante una hora.

Este budin debe quedar mui esponjado, i se sirve con mermelada caliente, o con almíbar a la que se habrá agregado marrasquino, ron etc., un poco de canela i limon.

Budin de chocolate

Una onza de harina de maiz, un litro de leche, una onza de azúcar, una onza de chocolate molido o de cocoa Fry, dos huevos i vainilla.

Se mezclan la harina, la cocoa i el azúcar en una cazuela; se agrega la leche, gradualmente, i se mezcla bien.

Se cuece cinco minutos revolviendo siempre hasta que espese.

Se separan las yemas de las claras, i se agregan las yemas a la mezcla, con un poquito de vainilla.

Se vacia en un molde para pastel, enmantequillado, i se cuece al horno durante media hora.

Se batén las claras bien firmes, se agrega un poco de azúcar molida.

Se amontona sobre la superficie del budin, i se dora lijamente en el horno.

Budin Cranbrook

Cien gramos de harina, un huevo, sesenta gramos de mantequilla cuarenta i cinco gramos de azúcar, quince gramos de coco rallado, una cucharada de leche, una cucharada de polvo de levadura, media libra de mermelada.

Se enmantequilla un molde para budin; en seguida se estiende la mermelada en el fondo.

Se bate la mantequilla i el azúcar, hasta que esté como crema.

Se batén las yemas i las claras con la leche.

Se echa la harina i el coco con la mantequilla i el azúcar; se agregan poco a poco los huevos; se mezcla bien todo.

Por último se añade el polvo de levadura.

Se vacia esta pasta sobre la mermelada, se cubre con un papel enman-

tequillado, el que se amarra firmemente alrededor del molde, i se cuece a calor moderado en el horno, durante una hora quince minutos.

Budin frio de plátanos i naranjas

Cuatro naranjas dulces, seis plátanos sanos i maduros, un litro de leche, tres huevos, azúcar molida para endulzar, i coco rallado, o almendras picadas.

Se pelan las naranjas teniendo cuidado de sacarles bien lo blanco; i se cortan en tajaditas mui delgadas, se pelan i se cortan tambien en tajadas los plátanos; se arregla la fruta por capas alternadas en una fuente de cristal espolvoreando cada capa con azúcar molida.

Se hace una crema como ya se ha dicho en el capítulo salsas, pero se cuece un rato para que espese i cuando esté fria se vacia sobre la fruta.

Se prepara un merengue firme i se coloca en montones sobre la crema. Se espolvorea todo con coco rallado o con las almendras.

Este budin puede servirse en lunch.

Budin de plátanos

Se cortan en tajaditas seis plátanos.

Se llenan dos tazas de miga de pan molida.

Se enmantequilla una budinera lisa no mui grande.

Se cubre con una capa de plátanos i otra de miga de pan; se espolvorea con azúcar, se rocia con unas gotas de limon.

Se sigue así hasta llenar el molde siendo la última de pan.

Se echan dos cucharadas de mantequilla derretida.

Se cuece en un horno bien caliente.

Se vacia cuando está frio i se sirve con una salsa de espuma.

Se puede hacer con bizcochuelo en vez de pan.

Arroz con leche en moldecitos

Para un litro de leche, doscientos gramos de arroz, para seis moldecitos. Se blanquea el arroz i se cuece como ya se ha dicho.

Se le echa limon o vainilla. Debe quedar bien cremoso.

Se vacia en tacitas i se deja enfriar.

Se sacan de los moldecitos i se van colocando en corona en un azafate redondo dejando uno para el centro.

Se cubre con una jalea derretida de membrillo o de manzana, o se coloca un montoncito de dulce de frutillas o de guindas en el centro de cada moldecito.

Budin de naranjas

Se deshacen seis onzas de bizcochuelo añejo, i se echan en un litro de leche hirviendo, i se deja remojar así hasta que se enfrie.

Se frota un cuarto de libra de azúcar en pedazos, en la corteza de dos naranjas, hasta que no les quede nada de lo amarillo; en seguida se estrujan cinco naranjas, i se echa el jugo en el azúcar, hasta que éste se disuelva.

Se baten bien cuatro huevos.

Se mezcla todo, se revuelve i se vacia en un molde para budin, untado bien con mantequilla, i se cuece al horno media hora.

Budin Vienés

Una onza de azúcar en pedazos, se hace dorar en una sartén, hasta que se ponga como caramelo; se vacia en seguida en ella medio litro de leche, i se deja hervir suavemente hasta que la leche adquiriera el color del caramelo.

Se vacia en seguida sobre cinco onzas de tajaditas de miga de pan frio, i se dejan remojar así hasta que se enfrie; se le agregan pasas bien limpias, dos onzas de cascaritas confitadas cortadas en tajadas menuditas, una copa de jerez, las yemas de cuatro huevos, i una cucharada grande de nata.

Las yemas se baten con la nata i el jerez.

Se vacia todo en un molde untado con mantequilla i cubierto con un papel enmantequillado, i se cuece al baño-maría una hora i un cuarto.

Se sirve con una salsa de crema, a la que se le habrá puesto un poco de jerez o cognac.

Budin de chocolate

(Al baño-maria)

Una onza i media de mantequilla se derrite en una sarten honda i se le agrega una tacita de leche i dos onzas de buen chocolate rallado i se hace hervir.

Se vacia en seguida sobre tres onzas i media de miga de pan i una onza i media de azúcar.

Se baten tres yemas de huevo i una clara con una cucharadita de esencia de vainilla; se pueden usar tambien dos huevos enteros en vez de las tres yemas.

Se cuece una hora al baño-maria i se sirve con salsa de crema.

Budin a la Reina

Se hace hervir junto durante un minuto, medio litro de leche i un cuarto de libra de miga de pan, i en seguida se vacia en una fuente para que se enfrie.

Se agregan las yemas batidas de dos huevos, una onza de mantequilla, una de azúcar, i almendras molidas media onza.

Se vacia en un plato untado con mantequilla i se cuece al horno durante un cuarto de hora.

En seguida se cubre con una capa gruesa de mermelada; se baten las claras de los huevos bien firmes, se le agrega un poco de azúcar, no mas de una cucharadita i se coloca en monton en la parte de arriba de la mermelada.

Se vuelve a colocar al horno durante diez minutos.

Budin de San Jorje

Se mezclan junto media libra de miga de pan, media libra de manzanas picadas, media libra de pasas, a las que se le habrán sacado bien las pepas

i los palitos, media libra de grasa de la riñonada picada; un cuarto libra de harina, las ralladuras de la cáscara i el jugo de dos limones, una cucharadita de *Baking Powder*, una pizca de sal, dos huevos batidos, i una tacita de leche.

Se cuece durante cuatro horas al baño-maría, en un molde untado con mantequilla.

Se sirve con alguna almíbar de dulce.

Budin de coco

Se derriten dos onzas de mantequilla hasta que esté como crema; se agrega un cuarto libra de azúcar molida, i un cuarto de libra de coco rallado, media cucharadita de esencia de vainilla, i las claras bien batidas de dos huevos.

Se vacia en un plato untado con mantequilla i se cuece al horno durante veinte minutos.

sirve en el mismo plato.

Soufflée

Este plato tan delicado se prepara de varios modos.

La siguiente receta es para un soufflée de vainilla uno de los mejores.

Se pone en una cazuela, una onza de mantequilla, i se mezcla bien con una onza de harina, i cuando esté la mezcla bien lisa, se le agrega una tacita de leche.

Se revuelve i se hace hervir hasta que se vean limpios los lados de la cacerola, en seguida se deja enfriar un rato.

Despues se baten fuertemente en la crema una por una, con una onza de azúcar molida, las yemas de tres huevos, i se agrega un poquito de esencia de vainilla. Finalmente se baten bien cuatro claras de huevos, i se agregan a la crema.

Se vacia en un molde redondo, especial, de cuatro pulgadas i media de diámetro, por tres o cuatro pulgadas de profundidad.

Se unta bien con mantequilla i se amarra una tira de papel tambien en-

mantequillada, alrededor del molde, para soportar el budin cuando levante, i una redondela de papel emantequillado se pone de tapa.

Se cuece cuarenta i cinco minutos al baño-maría, teniendo cuidado que el agua hierva mui suavemente.

Se sirve con alguna salsa de jalea, de fruta o mermelada.

Croquetas de arroz a la vainilla

Se preparan ciento cincuenta gramos de arroz como se ha dicho en la torta de arroz. Cuando el arroz esté cocido se vacia en una fuente, formando una capa de cinco centímetros de grueso; se deja enfriar i se corta en trozos de cinco centímetros por cuatro.

Se espolvorea la mesa con pan rallado, i se revuelcan los pedazos de arroz dándoles la forma de tapones.

Se baten dos huevos como para tortilla; se moja cada croqueta en este batido i se vuelven a pasar por pan rallado.

Se alisan con un cuchillo i se frien en manteca bien caliente. Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Otros fritos de arroz

Se cuecen ciento cincuenta gramos de arroz, se deja enfriar i se cortan en trozos como ya se ha dicho en el capítulo anterior.

Se hace un rebozo con dos yemas i tres claras, (véase *rebozo para entremeses*, páj. 21) se le agrega un poquito de sal, raspaduras de limon i canela en polvo. Se pasa cada trozo por este batido i se frie.

Se espolvorea con azúcar i se sirve.

Pan de pobre

Se cortan doce tajadas de pan frio de un centímetro de grueso.

Se cubren con leche, azúcar, ralladuras de limon i canela molida, teniendo cuidado de darlas vuelta al cabo de una hora, dejándolas remojar una hora mas.

Se hace un batido para rebozo como se ha dicho en el capítulo ante-

rior, (otros fritos de arroz) teniendo cuidado de prepararlo con una cucharada bien llena de harina, i batirlo durante diez minutos.

Se pasa con cuidado para que no se deshagan, cada tajada por el batido, i se frie en la grasa bien caliente. Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Se pueden regar, al llevarlo a la mesa con un poco de ron, i encenderlo. Tambien son mui agradables con miel de palma.

Manzanas con mantequilla

Se elijen siete manzanas bien sanas. Se les quita el corazon i las pepas, con el vacia-manzanas.

Se pelan dejándolas enteras.

Se unta con una capa de mantequilla de tres milímetros de grueso una fuente redonda de laton.

Se espolvorea con un poquito de canela molida i se llena el agujero de cada manzana con azúcar en polvo.

Se derriten sesenta gramos de mantequilla i se riegan las manzanas. Se cuecen al horno durante veinte minutos i se sirven.

Manzanas merengadas al albaricoque

Se prepara un kilo de manzana como para la *Carlota casera de manzanas* (páj. 211); se añaden dos cucharadas de mermelada de albaricoque.

Se colocan en una fuente formando pirámide de seis centímetros de altura.

Se baten tres claras, i cuando estén bien consistentes se añaden cien gramos de azúcar molida; se cubren las manzanas con este merengue formando una capa bien igual.

Se espolvorea con azúcar i se dora al horno. Luego que esté dorado se sirve.

Peras con arroz a la vainilla

Se elijen cuatro peras del *buen cristiano*; se pelan i se les quitan los corazones i pepitas.

Se cortan por la mitad, i se cuecen con un litro de agua, cien gramos de azúcar, i un pedacito de vainilla.

Se preparan doscientos gramos de arroz, como se ha dicho en la *torta de arroz*, agregándole en vez de limon, vainilla.

Cuando el arroz esté cocido, se arregla en una fuente formando una capa de cuatro centímetros.

Se colocan las peras sobre el arroz, escalonándolas unas sobre otras.

Se riegan las peras i el arroz con el jugo, el que se habrá reducido a la tercera parte.

Se sirve.

NOTA.—Se puede preparar tambien este arroz con manzanas o con damascos, teniendo cuidado de reducir siempre el almíbar.

Tortilla de mermelada

Se hace una tortilla como se ha dicho, en el capítulo *tortilla a la francesa*, pero sin echarle azúcar, sino una pizca de sal.

Antes de doblar la tortilla, se pone encima un decílitro de mermelada, de la que se quiera, la que se habrá calentado i que se estenderá bien.

Se dobla la tortilla.

Se coloca en la fuente, se espolvorea con azúcar i se dora con la paleta o fierro enrojecido.

NOTA.—Debe tenerse cuidado de no freir demasiado esta tortilla.

Tortilla al ron

Se hace la tortilla como acaba de decirse.

Se le añaden cinco gramos de azúcar en polvo.

Se dobla i se coloca en la fuente.

Se le añade un decílitro de ron de Jamaica.

Se enciende i se sirve la tortilla ardiendo.

Panqueques con azúcar

Se ponen en una cazuela ciento veinticinco gramos de harina, un huevo i un cuarto de decilitro de leche.

Se mezcla para hacer una masa bien suave i despues se le añade un decilitro i tres cuartas partes de otro de leche, sesenta gramos de mantequilla derretida i un poquito de sal.

Se mezcla bien, cuidando que no se agrume.

Se pone al fuego una sartén, con un pedacito de manteca o mantequilla del tamaño de un garbanzo.

Cuando esté derretida, se echan dos cucharadas de la pasta, para cubrir el fondo de la sartén.

Se dora de un lado, se vuelve del otro i se dora también.

Se hace la misma operación hasta concluir con la pasta.

Se espolvorean con azúcar i se sirven bien calientes.

NOTA.—Deben servirse inmediatamente de hechos.

Otros panqueques

Tres cucharadas de harina, dos huevos i cáscara de limón rallada.

Se mezcla bien todo, i se añade poco a poco leche hasta hacer una pasta líquida.

Se frien de igual modo que los anteriores.

Para acaramelarlos, se espolvorea la sartén con azúcar, despues de dorados un poco los panqueques; se coloca el panqueque encima, i luego que esté bien acaramelado por un lado, se vuelve al otro.

Estos panqueques se pueden servir con mermeladas o crema de vainilla.

Se coloca una cucharada de mermelada o crema encima del panqueque en el centro, estendiéndola en todo su ancho.

Se dobla el panqueque enrollándolo.

Tarritos de crema de café

Para hacer seis tarritos de crema se hierve en una cacerola una cantidad de leche que pueda caber en tres de dichos tarritos.

Se echa en una cazuela la cabida de uno de estos tarritos de café bien cargado.

Se le añaden cinco yemas de huevos i treinta gramos de azúcar molida.

Se le agrega la leche, i se bate bien todo para que se mezcle bien.

Se cuela por un colador.

Se llenan los tarritos, teniendo cuidado de quitar la espuma que se forme en la superficie.

NOJAC Se hace hervir agua en una cacerola en que quepan los seis tarritos, teniendo cuidado de que el agua llegue a la mitad de éstos.

Se cuecen lentamente para que el agua apénas se mueva.

Se tapa la cacerola.

Se dejan cocer un cuarto de hora.

Se ve si la crema está cuajada, se dejan enfriar en la misma agua; se sacan los tarritos i se sirven.

Tarritos de crema caramelada

Se procede como acaba de decirse; en vez de café, se llena el tarrito con el siguiente caramelo:

Se derriten diez gramos de azúcar en polvo, removiendo bien con la cuchara; cuando el azúcar esté de color oscuro de caoba se añade el agua que pueda caber en un tarrito.

Se agrega este caramelo a la leche, con los huevos i azúcar.

Se termina como ya se ha dicho en el capítulo *tarritos de crema de café*.

Tarritos de crema de vainilla

Se procede como ya se ha dicho; se reemplaza el tarrito de café por otro de leche.

Se hierve en la leche un pedacito de vainilla.

Si se quiere se pueden hacer con limon, reemplazando la vainilla por raspaduras de limon.

Para hacerlos de chocolate, se prepara leche con chocolate.

Empanaditas de arroz

Se cuecen ciento cincuenta gramos de arroz, como se ha dicho en la *Torta de arroz*.

Se deja enfriar.

Se hace una masa para empanaditas de dulce.

Se hulerea bien delgada.

Se coloca sobre la mitad de la masa montoncitos de arroz del tamaño de una aceituna.

Se dobla la otra mitad de la masa.

Se cortan i se frien en la grasa bien caliente.

Deben quedar bien doradas.

Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Empanaditas de crema

Se preparan del mismo modo. En vez de arroz se les agrega una cucharadita de la siguiente crema de vainilla:

Se deshacen dos yemas de huevos con cuarenta gramos de harina i un decilitro de leche agregado poco a poco. Luego que la pasta esté bien lisa se agregan tres decilitros mas de leche, azúcar al gusto i cuarenta gramos de mantequilla. Se cuece sobre el fuego, teniendo cuidado de revolver para que no se pegue. Al primer hervor se retira i se le agrega un pedacito de vainilla. Se deja enfriar.

Rissoles parisiennes

Se hace una pasta de hojaldrado fino de seis vueltas, de un grueso de tres milímetros. (Véase masa hojaldrada). Se cortan redondelas de

siete centímetros; se pone sobre cada redondela un poco de salpicon de frutas confitadas mezcladas con una cucharada grande bien llena de crema de vainilla, (*véase salsa de crema*) a la que se habrá agregado un poco de Kirsch.

Se dobla una mitad del redondel sobre la otra mitad, comprimiéndola bien para que se peguen perfectamente.

Se frien en la grasa bien caliente, se espolvorean con azúcar i se sirven. Se pueden hacer tambien con mermeladas o crema, etc.

Canutillos Monglas de mermelada de membrillo

Se prepara masa Monglas con trescientos gramos de harina.

Se hulerea bien fina, se cortan unas tiritas de cinco centímetros de ancho por ocho de largo; se coloca un pedacito de mermelada sobre cada tirita; se enrollan comprimiendo bien las estremidades; se doran con yema de huevo i se cuecen en el horno.

Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Crema frita de naranja a la bigarade

Se pone en una cacerola dos huevos, doscientos gramos de harina i cuatro decilitros de leche. Se mezcla bien todo i se cuece, revolviendo con la cuchara de madera. Esta crema debe quedar bien lisa i suave.

Despues de diez minutos de coccion a fuego lento se le añaden cincuenta gramos de azúcar molida, las ralladuras de media naranja amarga i las yemas de dos huevos i un poquito de sal.

Se extiende esta crema, formando una capa de tres centímetros de grueso, sobre un azafate enmantequillado. Se deja enfriar i se corta en pedazos.

Se reboza cada trozo de crema con huevo i pan rallado, se frie a fuego vivo. Se espolvorean con azúcar i se sirven inmediatamente.

Observacion.—Las cremas fritas se hacen igualmente con chocolate, café, vainilla i almendras amargas mondadas i machacadas.

Para la cantidad espresada arriba, se necesitan nueve gramos de almendras.

Canutillos de crema de almendras

Se machacan cien gramos de almendras dulces, peladas; se deslien con un poquito de huevo. Se añaden cien gramos de azúcar, cien gramos de mantequilla i un huevo.

Se hace una masa hojaldrada de seis vueltas; se estiende bien delgada.

Se coloca la crema sobre la masa en pequeñas partes. Se enrolla ésta, apretando bien las estremidades, i se frie. Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Cajitas de soufflés de café

Se hierve un litro de leche. Cuando ésta esté hirviendo se le echa doscientos gramos de café de Moka tostado i en granos. Se deja así en infusion durante una hora. Se cuele.

Se hace el soufflé, como para el *soufflé de leche con vainilla* se llenan las cajitas i se cuecen al horno. Se espolvorean con azúcar i se sirven.

Panqueques franceses al horno

Dos onzas de harina, dos onzas de mantequilla, dos onzas de azúcar, dos huevos, dos tazas de leche, i el perfume que se desee: vainilla, limon, etc.

Se baten la mantequilla con el azúcar, se agregan los huevos, los que se habrán batido por separado las claras i las yemas; por último, la leche i el limon rallado.

Se bate todo bien durante cinco minutos.

Se enmantequillan unos platillos enlozados, se llenan con la mezcla, de modo que salgan seis u ocho, i se cuecen en el horno durante veinte minutos.

Se sacan, se rellenan con mermelada i se enrollan.

Se espolvorean con azúcar i se sirven inmediatamente.

Pancitos de leche con cerezas

Se quita la miga de seis pancitos de leche.

Se doran en mantequilla.

Se sacan con cuidado que no se quiebren i se secan en el horno.

Se preparan quinientos gramos de cerezas, cocidas en medio litro de almíbar con vainilla.

Se escurren i se vacian en los pancitos.

Se reduce el almíbar a la mitad, se perfuma con dos cucharadas de kirsch i se rocian los pancitos.

Se preparan así con damascos, duraznos, etc.

No se deben llenar los pancitos sino en el momento de servir.

CAPITULO XX**PASTELERÍA CASERA****Torta casera**

Para hacer una torta para seis u ocho personas, se necesitan quinientos gramos de harina i trescientos veinte gramos de mantequilla.

Se pasa la harina por un cedazo; se hace un hueco al medio, de quince centímetros, i se pone en él diez gramos de sal i diez gramos de azúcar molida.

Se echa despues en el agujero la mantequilla i dos decílitros de agua.

Se amasa, i cuando la harina i la mantequilla comienzan a mezclarse se echa un poco mas de agua, rociando la masa con la mano.

Se mezcla perfectamente i se hace dos veces la misma operacion, empleando en las tres veces que se rocia un decilitro de agua.

Se reboza el que hace la torta las manos con harina, frontándose las para que no quede en ellas nada de masa.

Se comprime ésta, estendiéndola fuertemente con las dos manos sobre la mesa.

Cuando toda la masa esté bien lisa i suave se forma con ella una bola i se deja descansar durante una media hora.

Al cabo de este tiempo se vuelve a trabajar un poco i se hace la torta.

Se aplasta dejándola de cuatro centímetros de grueso, se recortan los bordes con el cuchillo, formando hendiduras de medio centímetro de profundidad, a un centímetro de distancia unas de otras.

Se vuelve la torta i se coloca sobre la lata del horno.

Se bate un huevo i se dora la torta, tratando que quede el huevo bien estendido i parejo, i evitando de dorar los bordes.

Se hacen en la parte dorada unas rayas con el cuchillo.

Se cuece en el horno bien caliente durante media hora.

Se prueba si la torta está bien cocida viendo si está elástica a la presion del dedo.

Se sirve.

Esta torta se puede hacer para el dia de los Reyes, agregándole a la masa un haba seca que quede oculta en ella.

Se decora con cascaritas de naranjas confitadas i una almíbar de azúcar derretida sin acaramelarse, a la que se le habrá añadido un poquito de agua de azahar o anisado.

Torta de natas

Se ciernen quinientos gramos de harina.

Se hace un agujero al centro; se echan diez gramos de sal, un decilitro de nata i dos huevos.

Se añaden trescientos gramos de mantequilla bien fresca, que esté bien blanda, para lo que, en invierno, se trabaja un poco con las manos.

Se amasa todo, añadiendo un decilitro mas de nata i se concluye como la *torta casera*.

Se deja descansar media hora.

Se aplasta, se dora i se raya como la *torta casera*.

Se disponen tiras de papel de la altura de la torta, que se untan en manteca i se pegan alrededor de ella, sujetándolas con un cordelito, para que la pasta no se estienda al cocerse.

Una hora de coccion en un horno caliente se necesita.

Se prueba con el dedo si está cocida, viendo si está elástica.

Se pone un plato encima con un peso de un kilo i se deja enfriar así.

Se quita el plato i las tiras de papel i se sirve.

Tortitas de nata para el café i el té

Se hace la masa como se ha dicho en el artículo precedente.

Se divide en partes de sesenta gramos, se aplastan en formas ovaladas de ocho centímetros de largo por cuatro de ancho; se doran i se rayan.

Se cuecen veinte minutos en el horno i se sirven.

Brioche

Se tamizan sobre la mesa quinientos gramos de harina, se separa la cuarta parte, en la que se hace un montoncito i en el medio un agujero. Se ponen en él diez gramos de levadura. Se aclara ésta con medio decilitro de agua caliente, pero que no queme.

Cuando la levadura esté derretida, se hace la mezcla con la harina empleando una pequeña cantidad de agua, de modo que se obtenga una masa mui blanda.

Se pone la masa en una cacerola de cabida de un litro, que se tapa i se abriga bien para que la levadura fermente. Debe doblar su volúmen.

Se hace en la harina que resta un agujero en el que se ponen diez gramos de sal i diez gramos de azúcar molida.

Se añaden dos cucharadas de agua para que se derritan el azúcar i la sal, i despues trescientos gramos de mantequilla i cuatro huevos.

Se amasa bien i se añade un quinto huevo.

Se amasa i se añade un sexto huevo.

Se amasa i se añade un sétimo huevo.

Es preciso que la masa esté blanda, pero que no se estienda. Si resultara algo dura se añadiría otro huevo.

Cuando la mezcla esté bien hecha i la levadura haya doblado su volumen, se mezclan perfectamente ámbas pastas i se pone la masa en una cazuela.

Se cubre i se deja subir la masa en un sitio abrigado durante cuatro horas.

Al cabo de este tiempo se pone la masa en la mesa, se estiende i se dobla por la mitad.

Se hace cuatro veces esta operacion.

Se vuelve a poner en la cazuela i se deja subir la masa durante dos horas.

Se estiende i se pliega cuatro veces como se habia hecho anteriormente.

Se pone la masa en un sitio bien frio, para que se fortalezca.

Al cabo de dos horas se moldea circularmente i se le da la forma de una corona o roscon de treinta centímetros de diámetro.

Se dora i se le hace una hendidura por el medio de la parte de arriba en todo el rededor de la corona.

Se levanta bien la masa para que la hendidura no se cierre i se hace cocer durante media hora.

Brioche con queso

Se añade a la cantidad de masa indicada ya arriba, cien gramos de queso parmesano rallado i cien gramos de Gruyère cortado en cuadritos de un centímetro.

Se mezcla bien la masa.

Se forma la corona i se cuece como acaba de decirse.

Brioche pequeños

Se separa la cantidad de masa indicada en el Brioche en trozos de sesenta gramos.

Se les da una forma ovalada de nueve centímetros de largo por cuatro de ancho.

Se doran i se cuecen durante un cuarto de hora.

Torta al minuto

Se ponen en una cazuela grande: doscientos cincuenta gramos de harina cernida, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, doscientos cincuenta gramos de azúcar, un poquito de sal, las ralladuras de un limon i cuatro huevos.

Se mezcla perfectamente con la cuchara de madera, la harina, el azúcar i los huevos, etc., ménos la mantequilla.

Se derrite ésta en una cacerola; se añade a la pasta.

Se enmantequilla un molde liso; se vacia la mezcla i se cuece durante tres cuartos de hora en el horno.

Se prueba si está bien cocida la torta, hundiendo un cuchillo; si la hoja sale húmeda es señal que todavía no está.

Luego que esté, se saca del molde, se deja enfriar i se sirve.

Pastel casero

Se toman quinientos gramos de harina, trescientos gramos de mantequilla, dos buenas cucharadas de polvo de levadura, el que se mezcla con la harina; doscientos gramos de azúcar i se cierne todo.

Se agrega la mantequilla, pasas de Corinto i si se quiere frutas confitadas cortadas en pedacitos.

Cuando todo esté bien mezclado, se agregan dos huevos enteros batidos aparte i un poco de leche fria.

Se revuelve hasta obtener una masa blanda que se vacia en un molde liso enmantequillado.

Se cuece al horno durante una hora i media o dos horas.

Pastel a la Languedociana

Se tiene una tortera baja i lisa de treinta i dos centímetros de diámetro. Se toman doscientos cincuenta gramos de harina, doscientos cincuenta

gramos de azúcar, doscientos cincuenta gramos de mantequilla i seis huevos.

Se mezclan perfectamente la harina, el azúcar, la mantequilla, la que se habrá derretido antes, i las seis yemas, batiendo todo durante veinte minutos; se añaden en seguida las claras bien batidas.

Se enmantequilla la tortera; se vacia la pasta; se cubre encima con almendras picadas largas.

Se cuece en el horno a fuego suave durante una hora.

Kugelhopf (Distinguido)

Quinientos gramos de harina.

Medio litro de leche tibia.

Doscientos cincuenta gramos de mantequilla fresca.

Siete huevos.

Cincuenta gramos de azúcar molida.

Diez gramos de sal.

Una copita de kirsch o cognac.

Diez gramos de levadura (en pasta).

Cuarenta gramos de pasas de Málaga sin pepas.

Cuarenta gramos de pasas de Corinto.

Treinta i cinco a cuarenta almendras dulces cortadas por la mitad.

Se deshace la harina i la sal con la leche en un tiesto, revolviendo la masa con una cuchara de madera o con una espátula.

Se bate la mantequilla con una cuchara de madera tambien, hasta que quede como crema, i despues se agrega una a una cada yema de los siete huevos, i poco a poco el azúcar.

Se mezclan bien las dos pastas revolviendo lijeramente; se añade el kirsch, despues las pasas.

Se baten bien las claras i se añaden a la mezcla.

Por último se agrega la levadura, la cual se habrá deshecho en una cucharada de leche tibia.

Se toma un molde de kugelhopf i se enmantequilla bien; se cubre en seguida con almendras peladas i molidas, i se vacia la pasta, la cual debe llenar solamente las dos terceras partes del molde.

Se deja levantar la masa en el molde i despues se pone al horno durante una hora.

El horno debe estar ménos caliente que para un kugelhof ordinario.

Pastel húngaro

Se machacan ciento veinticinco gramos de almendras dulces agregando poco a poco seis yemas de huevos i dos huevos enteros; se bate esta mezcla con trescientos gramos de azúcar, una copa de ron, cien gramos de pasas, doscientos gramos de frutas confitadas picadas en pedacitos; doscientos gramos de mantequilla apénas derretida i ciento treinta gramos de harina cernida.

Luego que todo esté bien unido, se agregan las seis claras bien batidas.

Se cuece al horno, a un calor moderado en un molde enmantecillado.

Pastel de avellana

Tómese noventa gramos de avellanas bien peladas i machacadas, doscientos gramos de azúcar molida, seis huevos i ochenta gramos de harina.

Se mezclan las yemas i el azúcar durante un rato, se añade poco a poco, siempre revolviendo la harina, despues las avellanas i por último las claras bien batidas.

Se unta un molde liso i no mui alto con mantequilla.

Se vacia esta pasta i se cuece a fuego lento en el horno, durante media hora.

Pastel Magdalena

Se toman cinco huevos; azúcar el peso de los huevos; mantequilla igual peso; harina la mitad del peso de los huevos; chuño igual cantidad que harina i almendras igual cantidad.

Se derrite la mantequilla al baño-maría, hasta que esté como crema,

se añade la harina, despues el chuño, revolviendo bien, en seguida el azúcar, las yemas i las almendras peladas i cortadas bien finitas i por último las claras bien batidas.

Luego que todo esté bien unido, se vacia en un molde untado con mantequilla i se cuece al horno durante una hora.

Gaufres duros

Se toman doscientos cincuenta gramos de mantequilla, igual cantidad de azúcar molida, cuatro yemas de huevos, un poco de agua de azahar o ron, se mezcla incorporando quinientos gramos de harina, se hace con esta pasta unas bolitas que se echan en el molde especial para los pastelillos *gaufres*.

Pastelillos Gaufres

Para hacerlos es preciso procurarse en una mercería un molde de hierro fundido destinado a este objeto.

Se pone en una sopera doscientos cincuenta gramos de harina en cuyo centro se hace un hueco para colocar una narigada de sal, una cucharada de ron, ciento veinticinco gramos de mantequilla derretida, tres huevos enteros, i todo esto se deslie hasta obtener una masa blanda. Es preciso que esta pasta se prepare una o dos horas ántes del momento que se va a emplear; se puede aromatizar con limon, agua de azahar, vainilla o canela, segun el gusto de cada cual.

Despues que la masa haya descansado dos horas, se calienta el molde, por los dos lados, poniéndolo sobre brasas, pero no dejando que se ponga rojo, se engrasa el interior de dicho molde, con un pincel untado en mantequilla derretida, i se llena con cierta cantidad de pasta, cuya medida se habrá determinado de antemano con una cuchara; se pone el molde al fuego para calentarlo por su parte plana, por uno i otro lado durante dos minutos; en seguida se saca el pastelillo con la punta de un cuchillo i se espolvorea con azúcar. El pastelillo debe estar bien dorado i crujir al morderlo.

Torta amarilla

Se bate media libra de azúcar con media libra de mantequilla derretida; se agrega a esto tres huevos batidos un poco, una libra de harina, dos cucharaditas de polvo de levadura i raspadura de limon.

Se cuece al horno, en un molde enmantequillado.

Torta de claras

Se baten ciento treinta gramos de mantequilla sin sal, media libra de azúcar molida, hasta que esté como espuma; se agregan nueve claras bien batidas i trescientos gramos de harina cernida.

Se une bien todo, añadiéndole raspaduras de limon.

Se cuece al horno, en un molde liso enmantequillado.

Pan de media hora

Con una libra de harina, dos cucharaditas de polvo de levadura, una cucharadita de sal, una taza grande de leche se hace la masa, hasta que esté bien unida.

Se agrega en seguida sesenta gramos de mantequilla.

Se une bien todo, pero no se amasa.

Se arregla el pan en la forma que se quiera.

Se cuece en el horno bien caliente.

NOTA. Este pan se puede hacer en forma de pancitos chicos; se divide la masa en ocho partes.

Bizcochuelo

Cinco huevos, una i media cucharada de chuño cernido, media cucharada de harina cernida, una tacita de café de azúcar molida.

Se baten las yemas con el azúcar durante media hora.

Se agregan el chuño i la harina.

Se mezclan bien i se añaden las claras bien batidas.

Se enmantequilla un molde para bizcochuelo; se espolvorea con azúcar i se cuece al horno, que no debe estar mui caliente.

Queque esponjado (Sponge cake)

Cinco huevos i media libra de azúcar, se baten durante treinta minutos.

Se agrega en seguida, raspaduras de limon i el jugo si se quiere, i el peso de dos huevos i medio, de harina, la que se tiene cuidado de cernir.

Se bate todo un minuto e inmediatamente se vacia en un molde enmantequillado i cubierto con un papel tambien enmantequillado i se cuece en un horno que no esté mui caliente.

Cake Ingles

Tómese una libra de harina i ciérnase con una cucharada bien grande de polvo de levadura.

Se agrega media libra de mantequilla, ciento veinticinco gramos de azúcar en polvo, media libra de pasas, cuatro huevos i una taza de leche tibia.

Se mezcla bien todo, batiéndolo fuerte i se cuece inmediatamente en el horno, en un molde enmantequillado i cubierto con papel.

Debe quedar bien dorado.

Torta Saint-Jean

Cinco huevos; azúcar el peso de los huevos; mantequilla igual cantidad; harina el peso de dos huevos; chuño el peso de tres huevos.

Se cierne la harina i el chuño.

Se derrite la mantequilla, se añade la harina, despues el chuño, en seguida el azúcar i las yemas.

Se bate bien todo, hasta que esté bien liso i unido; mas o ménos quince minutos.

Se agregan las claras bien batidas i se junta a la mezcla.

Se enmantequillan dos moldes lisos bajos, de dos centímetros de alto, por dieciocho de diámetro, especiales para tortas en capas.

Se llenan con la pasta de modo que quede ésta bien pareja i de un centímetro de grueso.

Se cuecen al horno.

Luego que estén cocidas, se sacan i se vuelve a enmantequillar los moldes i a llenarse con la pasta.

Deben salir tres a cuatro capas.

Se colocan las capas una sobre otra poniendo entre cada una de ellas una capa de crema de vainilla que esté un poco espesa; teniendo cuidado que la crema se embeba en cada capa de la torta.

Se cubre la última tapa tambien con crema.

Se deja así reposar durante dos horas.

Despues de este tiempo, se coloca la torta con cuidado sobre un plato estendido enlozado, se arregla bien las orillas, con la parte plana del cuchillo, i se cubre toda con un merengue de modo que éste quede bien liso, se espolvorea con azúcar i se pone un rato al horno para que se seque.

Se coloca con cuidado en la tortera de cristal i se rodea con guindas confitadas.

Pastel de muselina

Se pone en una cazuela tres yemas de huevos i cuatro cucharadas de azúcar molida, i se revuelven durante quince minutos; en seguida se añade poco a poco dos cucharadas de chuño i se sigue revolviendo quince minutos mas.

Se baten las tres claras bien firmes i se agregan con cuidado sin revolver.

Se vacia todo en un molde untado con mantequilla i espolvoreada con azúcar i se cuece en el horno no mui caliente.

Se puede aromatizar con raspaduras de limon.

Pastel de muselina merengado

Se prepara de igual modo, pero se cuece en dos capas en los moldes para la torta *Saint-Jean*.

Se coloca entre cada capa una capa de mermelada de cereza o damascos o de naranjas etc.

Se cubre con un merengue i se dora al horno.

Puff-paste (para flanes)

Una libra de harina, doscientos gramos de mantequilla, se amasan bien con la mano i se le agrega agua con sal, hasta formar una masa lisa.

Se hulerea bien delgada i se ponen encima doscientos gramos de mantequilla en pedacitos chicos.

Se espolvorea con harina.

Se dobla en tres partes i se vuelve a hulerear i doblarse durante tres veces.

Torta de almendras

Se separan doscientos gramos de almendras, diez de estas últimas amargas, se echan en agua hirviendo hasta que el pellejo se desprenda; cuando ya están con el pellejo levantado, se escurren, se refrescan i se pelan.

Se machacan en seguida en un mortero para hacer una pasta, que se aclara con un huevo empleado en tres veces, para que no se vuelvan aceitosas.

Cuando ya estén bien machacadas, se añaden: doscientos gramos de azúcar, doscientos gramos de mantequilla, una cucharada de agua de azahar, un poquito de sal, tres huevos, que se echan uno a uno.

Se machaca bien i cuando la pasta esté bien unida se pone en una fuente.

Se hacen quinientos gramos de masa hojaldrada, de cinco vueltas (véase Masa Hojaldrada).

Se corta la masa en dos partes, se forman dos bolas que se aplastan hasta que queden de un centímetro de grueso i se pone una de ellas en la lata del horno.

Se estiende sobre ella la pasta de almendras hasta cuatro centímetros de los bordes; se doran éstos con huevo, mojándolos con agua i se coloca la otra parte de la masa.

Se comprime con el dedo, para que se peguen los bordes de las dos partes.

Se recortan los bordes hasta medio centímetro para que la torta tenga una forma redonda.

Se dora i se raya encima.

Se cuece durante cincuenta minutos en el horno.

Se deja enfriar, se espolvorea con azúcar.

Se sirve.

Flan de manzanas

Se hacen doscientos cincuenta gramos de masa hojaldrada de seis vueltas, o de puff paste que se hulerea hasta que quede de medio centímetro de grueso.

Se cubre un molde de flan de veintiseis centímetros de diámetro con la masa, teniendo cuidado de que cubra bien el fondo del molde.

Se corta la masa que sobresale del molde.

Se prepara un kilo de manzanas como para la *Carlota de manzanas*.

Se vacia en el molde.

Se cuece durante media hora.

Luego que esté bien cocido se deja enfriar.

Se extiende encima una capa gruesa de jalea de manzanas o de mermelada de damasco.

Flan de cerezas

Se prepara un molde de flan con la masa hojaldrada o puff paste, como ya se ha dicho.

Se espolvorea el fondo del molde con una capa de tres milímetros de azúcar molida.

Se extiende encima un kilo de cerezas maduras, a las que se les habrá sacado el hueso, teniendo cuidado que queden bien apretadas unas con otras.

Se cuece media hora.

Se espolvorea en seguida con una capa gruesa de azúcar molida.

Flan de albaricoques

Se prepara lo mismo que el flan de cerezas, teniendo cuidado de pelar i partir en dos los albaricoques.

Despues de cocido, se espolvorea tambien con azúcar.

Flan de frutillas o de fresas

Se prepara lo mismo que el de cerezas, teniendo cuidado de espolvorear la frutilla con azúcar al ponerlo en el horno.

Cuando esté frio se cubre con una capa gruesa de crema de vainilla, o de Chantilly que esté fria, o con merengue espolvoreado con azúcar; en este caso se pone otro rato al horno para que éste se dore.

Flan de peras con manzanas

Se pelan diez peras.

Se cuecen a fuego lento durante una hora con ocho decilitros de agua i cien gramos de azúcar.

Luego que estén cocidas, se cuelan i se colocan las peras sobre un flan de manzanas.

Se reduce la almíbar.

Se deja enfriar i se riegan las peras i las manzanas.

Flan de crema merengada

Se parten tres huevos i se separan las yemas de las claras.

Se añaden a las yemas cuarenta gramos de harina i un decilitro de leche.

Se mezcla para hacer una pasta.

Se aclara con siete decilitros mas de leche, añadido en cuatro veces, para que la pasta no se agrume.

Se añaden veinte gramos de mantequilla, cien gramos de azúcar i raspaduras de limon o de naranja.

Se revuelve sobre el fuego i se cuece hasta el primer hervor.

Se deja enfriar.

Se vacia en un molde de flan con *puff paste* o *masa hojaldrada*.

Se cuece media hora.

Se deja enfriar nuevamente.

Se baten bien las tres claras, se añaden cien gramos de azúcar en polvo, se estiende el merengue sobre el flan, se espolvorea con azúcar i se dora al horno.

Flan de manzanas a la Goumeau

Para la masa: doscientos cincuenta gramos de harina, ciento veinticinco gramos de mantequilla, cinco gramos de sal, un decilitro i medio de agua.

Se coloca la harina en la mesa, se hace un hueco al centro, se coloca la mantequilla i la sal, se mezcla todo hasta formar una pasta granulada.

Se añade entónces el agua, poco a poco.

Luego que la masa esté bien lisa se envuelve en una servilleta i se deja descansar una hora.

Esta masa sirve para los otros flanes i tiene la ventaja de ser mas lijera su preparacion.

Se estiende en seguida la masa con el rodillo hasta dejarla bien delgada i se cubre el molde para flan, como se ha dicho en el flan de manzanas.

Se pelan i se cortan cinco manzanas camuesas en ocho partes; se colocan en forma de roseton en el flan.

Se hace una crema con ciento veinticinco gramos de azúcar en polvo; cuatro huevos enteros, un pedacito de vainilla i cuatro decilitros de leche, de la manera siguiente:

Se colocan en una cacerola los huevos con el azúcar i se baten bien con un tenedor; se añade poco a poco la leche hirviendo, a la que se le habrá agregado la vainilla.

Se cuela por un colador i se vacia sobre las manzanas.

Se cuece al horno durante una hora.

Se deja enfriar, se espolvorea con azúcar i se sirve.

Se puede tambien cubrir con merengue una vez que esté frio, como el flan de leche marengada.

Observacion.—El flan de frutillas i de fresas se puede preparar tambien de este modo.

Plum-cake

Ciento veinticinco gramos de harina, ciento veinticinco gramos de mantequilla; ciento veinticinco gramos de azúcar molida, cuatro huevos; ciento veinticinco gramos de la mezcla siguiente: pasas grandes, pasas de Corinto, cáscara de naranja confitada i de cidra cortada en pedacitos chicos i un decilitro de ron.

Se trabaja un rato la mantequilla para ponerla cremosa; se le agrega el azúcar i se sigue batiendo durante algunos minutos, se añaden los huevos, uno a uno: en seguida las frutas; despues la harina, i por último el ron.

Se toma un molde liso de forma ovalada, se cubre con papel enmantecado, de modo que sobresalga éste cuatro centímetros de la altura del molde.

Se vacia la pasta, llenándolo solamente las dos terceras partes, para que el cake (queque) pueda subir.

Se ponen un horno a calor moderado i se cuece durante cuarenta i cinco minutos.

Biscochos

Se parten seis huevos.

Se separan las yemas de las claras.

Se añaden a las yemas doscientos cincuenta gramos de azúcar i se revuelve con la cuchara de madera durante cuatro minutos.

Se baten bien las claras, se mezclan con las yemas i se agregan ciento veinticinco gramos de harina.

Se hace un cucurucho de papel grueso, se pega bien con engrudo; se le corta el pico unos dos centímetros, i se vacia la pasta.

Se aprieta con los dedos el cucurucho, para ir poniendo sobre un papel partes de pasta de una anchura de dos centímetros i medio por ocho de largo, destinadas a formar los biscochos.

Hai que dejar entre cada uno, una distancia de dos centímetros, para que no se toquen en el momento de cocerse.

Se espolvorean con azúcar molida.

Se cuecen en el horno, a fuego suave durante diez minutos.

Luego que estén cocidos se retiran del horno.

Se dejan enfriar en el papel.

Despues se despegan con cuidado.

Se perfuman con limon, vainilla o agua de azahar.

Son mui buenos para servir con helados.

NOTA.—Estos bizcochos sirven de base a varios postres, carlotas, etc., así como la receta de bizcochuelos.

Almendrado Nougat

Se pelan en agua hirviendo cuatrocientos gramos de almendras, i se secan bien con una servilleta.

Se corta al traves cada almendra en seis partes iguales; se secan en el horno.

Se derrite a fuego lento doscientos gramos de azúcar en polvo a la que se le agrega una cucharadita de las de café, de vinagre.

Cuando la azúcar esté enteramente derretida, se agregan las almendras i se revuelven con la cuchara.

Es preciso que las almendras estén bien calientes cuando se echen.

Se prepara un molde liso.

Se comienza por formar el fondo con una capa de almendrado de un espesor de medio centímetro.

Se aplasta hasta la altura de cuatro centímetros una cantidad de almendrado como un huevo i se pega sobre el fondo, apoyándolo fuertemente.

Se coloca unra segunda capa i se vuelve a hacer la misma operacion, hasta llenar el molde.

Esta operacion debe hacerse con toda lijereza porque si se dejara enfriar, no pegaria el almendrado.

Luego que esté frio se saca del molde.

Savarina

Se pone en una cazuela quinientos gramos de harina bien cernida.

Se hace un hueco al centro i se pone doce gramos de levadura.

Se hace un fermento con la cuarta parte de la harina i leche caliente.

Cuando el fermento ha doblado su volúmen, se añade un decílitro de leche caliente i dos huevos, con clara i yema.

Se mezcla todo con la cuchara.

Se añade otro huevo i se mezcla de nuevo.

Se vuelve a añadir otro huevo i trescientos veinticinco gramos de mantequilla bien batida; se añaden diez gramos de sal, quince gramos de azúcar i medio decílitro de leche caliente.

Se sigue mezclando con la cuchara i se añade otro huevo; se sigue revolviendo i añadiendo huevos hasta completar cinco mas.

Se cortan en daditos sesenta gramos de naranjas confitadas.

Se unta con mantequilla un molde para savarina.

Se espolvorea con almendras picadas.

Se vacía la masa en el molde.

Se deja fermentar en un lugar fresco i cuando el molde esté lleno debido a la fermentacion, se cuece en el horno.

Luego que esté cocida se saca del molde i se deja enfriar durante veinte minutos.

Se riega con un almíbar de azúcar sola, a la que se le habrá añadido anisete.

Plum-pudding al ron

Se preparan:

Trescientos gramos de grasa de la riñonada, que se pelará i picará bien menudo.

Trescientos gramos de pasas grandes, sin pepas.

Trescientos gramos de pasas de Corinto bien lavadas.

Cien gramos de cáscara de naranja i de cidra confitadas i cortadas en daditos.

Trescientos gramos de azúcar molida;

Trescientos gramos de pan rallado, pasado por un cedazo;

Dos manzanas, peladas cortadas en cuádritos i las ralladuras de un limon.

Se mezcla todo en una cazuela, con tres clavos de olor machacados i una pizca de sal; se sigue revolviendo todo miéntras se van añadiendo seis huevos uno despues de otro.

Se añade medio decilitro de ron, i se sigue revolviendo con la cuchara, hasta que la mezcla esté perfecta.

Se baña con mantequilla derretida el interior de un molde de *pudding*, se llena con la mezcla i se tapa, sujetando bien la tapa.

Se pone a cocer al baño-maría, durante cuatro horas, teniendo cuidado de agregar continuamente agua hirviendo a la cacerola, por la que se gasta con la ebullicion, i para que el *pudding* esté siempre cubierto con el agua.

Luego que esté se vacia en una fuente bien caliente.

Se espolvorea la fuente con azúcar, se añaden dos decilitros de ron caliente al rededor del *pudding*; se enciende el ron en el comedor, al momento de servirlo.

Plum-pudding al Madera

Se prepara como el anterior, i se cuece del mismo modo.

Se ponen en una cacerola ocho yemas de huevos, cien gramos de azúcar, tres decilitros de vino Madera i las raspaduras de medio limon.

Se revuelve sobre el fuego, pero sin que hierva, hasta que la cuchara se bañe con esta mezcla.

Se cuele; se coloca el *pudding* en la fuente.

Se sirve la salsa aparte.

Torta Montmorency al Kirsch

Se ponen en la mesa quinientos gramos de harina; se hace un fermento con la cuarta parte i con diez gramos de levadura mojada en agua.

Se hace un hueco en el resto de la harina, i se ponen quince gramos de azúcar, diez gramos de sal, medio decilitro de agua, cuatro huevos i trescientos gramos de mantequilla.

Se amasa todo, se trabaja la masa i se añaden tres huevos, uno a uno, batiéndolos bien ántes de añadirlos.

Cuando el fermento haya doblado su volúmen; se mezcla con la masa; se añaden cien gramos de cerezas en conserva, cortadas en cuatro partes i se mezclan bien con la masa.

Se cubre con mantequilla un molde liso, se pone la masa en el molde i se deja crecer.

Cuando el molde esté lleno, se cuece en el horno.

Se sirve con una salsa aparte de almíbar con cuatro decilitros de Kirsch, la que se hierve un minuto.

Torta mazarina al ron

Se ponen quinientos gramos de harina, en la mesa.

Se separa la cuarta parte i se hace un fermento con doce gramos de levadura i leche caliente.

Se deja aumentar.

Se hace una corona con el resto de la harina i se pone en el medio de ella doscientos gramos de mantequilla, un decilitro de leche caliente, quince gramos de azúcar i diez gramos de sal.

Se amasa todo i se añade un huevo trabajando bien la masa; se continúa trabajando i añadiendo huevos uno por uno hasta completar siete.

Se mezcla el fermento con la masa.

Se unta bien con mantequilla un molde, i se cubre con una capa de almendras dulces bien picadas.

Se vacia la masa i se deja doblar su volúmen; se cuece al horno.

Se prepara una salsa con dos decilitros de almíbar i un decilitro de ron.

Se añaden sesenta gramos de cidra en dulce picada mui fina; se hace hervir; se espesa con cien gramos de mantequilla.

Se saca la torta del molde.

Se corta en dos al traves, i se introduce la mitad de la salsa dentro de cada trozo.

Se juntan bien los dos trozos de la torta i se coloca en la fuente o tortera de cristal sobre una servilleta.

Babá al ron

Se ponen en la mesa quinientos gramos de harina.

Con la cuarta parte se hace un fermento como ya se ha dicho con doce gramos de levadura i agua caliente; este fermento debe quedar bien blando; se deja dormir.

Con el resto de la harina se hace una corona; se coloca al centro trescientos gramos de mantequilla, tres huevos, quince gramos de azúcar, i diez de sal; se amasa bien todo.

Se agrega a la masa cinco huevos mas, añadidos uno despues de otro i trabajando siempre la masa.

Cuando la masa se despegga de la mesa, se añade el fermento; en seguida treinta gramos de pasas de Corinto bien lavadas, treinta gramos de cidra confitada picada bien menuda i sesenta gramos de pasas grandes despepadas.

Se baña con mantequilla un molde de babá de catorce centímetros de diámetro.

Se echa la masa; se deja doblar su volúmen; se cuece al horno.

Se hace una salsa con sesenta gramos de albaricoques, tres decílitros de almíbar espesa i un decílitro de ron.

Se hierva todo i se vacia al rededor del babá o se sirve aparte.

NOTA. Con este capítulo de la pastelería casera, cuyas recetas son sacadas de los mejores cocineros franceses, sobre todo de Julio Gouffé, el cual como digo en el prólogo ha sido el principal consultor de esta obra, he querido proporcionar a mis lectoras, la facilidad de preparar desde el postre mas sencillo, hasta el mas delicado i perteneciente ya a la Gran Cocina; así en banquetes, tees o lunch, una dueña de casa prolija i económica, cualidad mui necesaria en la época actual, podrá sacar un gran partido con este capítulo, sin tener que recurrir a Pastelerías, pudiendo idear cuantos postres delicados quiera, conociendo ya las bases de las principales masas.

He querido poner para ménos confusion en un capítulo aparte las galletas, pastelillos i tortas inglesas.

CAPITULO XXI**DIFERENTES TORTAS INGLESAS PARA NAVIDAD, AÑO NUEVO, BAUTISMO, MATRIMONIO, ETC.****Pan escoces**

Se cierne una libra de harina, media libra de azúcar molida i una pizca de sal; se mezcla bien todo.

Se calienta media libra de mantequilla, pero sin que se haga aceite, i se agrega a la mezcla anterior, teniendo cuidado de que todo quede bien unido.

Se espolvorea la mesa de amasar, con un poco de harina, se coloca en ella la masa, i se trabaja con los dedos, hasta que esté bien flexible.

Se huletea hasta que quede de una pulgada de grueso.

Se coloca un plato estendido encima i se corta el pan de la forma del plato.

Si se quiere tambien se puede cortar en forma de triángulos chicos.

Para decorar el queque, se mete el pulgar i el índice en harina, i se pellizca la superficie.

Se coloca en una lata bien enmantequillada, i se cuece en el horno con calor moderado.

Este pan se cuece mui fácilmente i si estuviera el horno mui caliente se arrebataria i quedaria con el gusto de la harina.

El tiempo de coccion es de quince a veinte minutos.

Si se quiere hacer como torta de Navidad se puede decorar, cubriéndolo con merengue.

Se deja secar se decora encima con la bomba, haciendo un feston sencillo al rededor, i colocando cerezas de trecho en trecho.

Bombas para decorar

Estas se compran en las grandes mercerías, i no deben faltar en una casa, pues con ella se decora toda clase de tortas.

Torta inglesa de Navidad

Para esta torta se necesita un molde que tenga un hueco en el centro, como los que se usan para jaleas i cremas.

Una libra de harina; media libra de mantequilla; media libra de azúcar molida; media libra de pasas de Corinto; media libra de pasas grandes; media libra de cáscara de limon confitada; cinco huevos; una cucharada de aguardiente o de cognac; una cucharadita de especias molidas; es decir: clavos de olor, nuez moscada i canela.

Se limpian i se lavan las pasas; se corta la cáscara de limon en pedacitos; se baten las yemas i las claras de los huevos.

Se bate la mantequilla hasta que esté como crema, i se sigue batiendo mientras se agrega de poco a poco el azúcar cernida, en seguida los huevos batidos, i despues la harina, tambien cernida i a la que se habrá agregado las especias molidas i que se va echando a la mezcla cucharada por cucharada, hasta que esté todo bien unido.

Se agregan las pasas i la cáscara de limon; en seguida el aguardiente o cognac batiendo siempre.

Se enmantequilla bien el molde i se vacia esta mezcla en él i se cuece en el horno, con calor moderado, durante dos horas; teniendo cuidado de no abrir el horno a lo ménos, despues de quince minutos de haberla puesto.

Cuando esté cocida, se saca; se deja enfriar.

Se cubre con merengue, teniendo cuidado de alisarlo bien con el cuchillo.

Se pone a secar en el horno.

Se coloca en la bandeja para torta, sobre un papel de seda adornado, i rodeada de flores, rosas o camelias. En la parte de arriba, en el hueco, se coloca un vaso con un ramo de flores.

Esta torta es mui buena i se conserva durante mucho tiempo.

Así con flores es un bonito adorno para una mesa de Navidad, o un bonito regalo para este día.

También se puede adornar al rededor con hojas verdes i un cordón de frutas confitadas, o con rosas de azúcar, preparadas como se dirá mas adelante en *el canastillo de callampas*.

Otra torta inglesa sencilla, para té

He aquí otra receta mas sencilla i barata para el uso de las familias:

Una libra de harina; media libra de mantequilla; media libra de azúcar molida; media libra de pasas; media libra de cáscara confitada mezclada; dos cucharaditas bien llenas de polvo de levadura; una pizca de sal; media cucharadita de especias molidas; dos huevos i una taza de leche.

Se cierne la harina, mezclándola con la sal i el polvo de levadura.

Se echa poco a poco en la mantequilla, que debe estar como crema.

Luego que esté bien unida esta mezcla se junta con el azúcar, pasas i cáscaras confitadas.

Se añade en seguida los dos huevos bien batidos, se mezclan bien i se agrega por último la leche, sin dejar de revolver.

Luego que esté todo bien unido, se vacia en un molde enmantecado i se cuece en el horno, con calor moderado, durante una hora media.

Torta el palo de leña

Media libra de harina; media libra de mantequilla; media libra de azúcar molida; ciento cincuenta gramos de almendras, las que se habrán mezclado con unas cuantas almendras amargas; media libra de cerezas confitadas; media libra de cáscara de limón confitada; una pizca de sal; una cucharadita de polvo de levadura; tres huevos i una cucharada de leche.

Se pelan i se cortan menuditas las almendras; la cáscara de limón se corta en tiritas, i las guindas en pedacitos.

Se baten bien las claras i las yemas, pero separadas.

Se cierne la harina en una cazuela, junto con el polvo de levadura i la sal.

Se le agrega la mantequilla, que debe estar como crema; en seguida las almendras, cáscaras i cerezas.

Se mezcla todo i se añaden las yemas bien batidas i por último las claras.

Se sigue batiendo todo hasta que esté bien mezclado.

Si la pasta estuviera mui espesa se le agrega la cucharada de leche, pero esta masa no debe quedar mui líquida.

Se vacia en un molde liso ovalado, o en un molde redondo grande.

Se cuece hora i media en el horno, a calor moderado; pero debe estar bien caliente al principio para que la torta levante, i en seguida mantenerlo a un calor regular, hasta que esté bien cocida, lo que se prueba clavándola con una aguja. Si ésta sale limpia es señal que está cocida.

Se saca i se arregla con el cuchillo, cortándola en forma de un palo de leña.

Se echan ciento veinticinco gramos de azúcar molida, en una cacerolita esmaltada; se agregan noventa gramos de chocolate molido, sin azúcar, i una cucharadita de agua; se revuelve sobre el fuego, a un calor suave, hasta que esté bien liso.

Se deja enfriar.

Se llena la bomba para decorar con esta mezcla, i se va colocando con el tubo, a lo largo de la torta, en forma de líneas.

De vez en cuando se hacen unas alturas, para imitar la corteza del leño con sus nudos.

Las estremidades del leño se cubren con un merengue, preparado con noventa gramos de azúcar molida i media clara de huevo batida, el que se estiende con un cuchillo caliente.

Se deja secar i se coloca en la bomba para decorar, el tubo de escribir i se van haciendo círculos de chocolate sobre el merengue, de mayor en menor.

Se coloca en una bandeja ovalada, i encima de la torta se pone una loica de juguete.

El canastillo de callampas

Para el canasto se prepara un queque de bizcochuelo, mas largo que ancho, como un pan de molde.

Se ahueca el centro, i se cortan los lados en forma de un canastillo, i de modo que quede un poco cónica la base.

Se hacen unas rosas de azúcar del siguiente modo, las que sirven tambien para decorar otras tortas.

Se cierne una libra de azúcar molida, se le agrega el jugo de un limon i las suficientes claras batidas como para merengue, para formar una pasta firme.

Se espolvorea una lata de horno, o una tabla de amasar, con azúcar molida.

Se llena la bomba para decorar con la pasta blanca, i se coloca el tubo redondo dentellado de tamaño grande.

Se comprime éste sobre la tabla o lata espolvoreada con azúcar; se forman montoncitos, los que parecerán rosas blancas.

Debe dejarse cierto espacio entre cada uno, pues se estienden un poco al secarse.

Se coloca un *cachou* plateado en el corazon de cada rosa, i se dejan secar al sol o en una pieza caliente. Es mejor prepararlas el día ántes.

Se prepara el asa del canastillo, retorciendo juntos, dos alambres de seda blanca, al que se le habrá formado en el centro un lazo de cinta lacre adornado con un ramito.

Se colocan las estremidades en el queque, i se cubre a ámbos lados con otro lazo de cinta lacre, adornado tambien con un ramito.

Se cubre toda la parte de afuera del queque con clara de huevo; se espolvorea con azúcar, i cuando esté medio seca, se clavan las rosas en hileras, desde la base hasta cubrir por fuera enteramente el queque. En seguida se llena el hueco del canastillo así adornado con las callampas.

Para preparar éstas, se mezclan media libra de almendras molidas, con media libra de azúcar molida, media cucharadita de agua de azahar, i las claras batidas de dos huevos.

Luego que esté todo bien unido, se vacia en una tabla de amasar, es-

polvoreada con azúcar. Se extiende del grueso de dos centímetros, se corta en redondeles con una copita huevera.

Se meten los dedos en azúcar molida, i se arreglan estos redondeles en forma de callampas, como pequeños platillitos. Con el resto de la pasta, se forman los piecesitos o palitos, los que se pegan en las callampas, mojándolos en un poco de clara de huevo.

Se espolvorea la parte de arriba, con chocolate molido, i se cubre el rededor i la superficie con merengue.

Torta para bautismo

Dos libras de harina, una libra de pasas de Corinto, media libra de pasas grandes, media libra de cáscaras surtidas confitadas, media libra de almendras peladas i molidas, una cucharadita de café de especias molidas, media libra de azúcar molida *Rosa Emilia*, la corteza rallada de medio limon, una cucharada de aguardiente, una cucharada de agua de azahar, media libra de mantequilla fresca, ocho huevos.

Se cierne la harina i se mezcla con las raspaduras de limon i el clavo de olor molido i mezclado con nuez moscada (especias molidas).

Se mezcla en seguida con la mantequilla, se agrega el azúcar molida, las pasas bien lavadas i despepadas; las cáscaras confitadas cortadas en tiritas.

Se revuelve bien todo i se agrega sin dejar de revolver, las yemas batidas de los ocho huevos; en seguida el aguardiente, el agua de azahar i por último las claras bien batidas.

Se tienen dos moldes lisos, uno la mitad mas grande que el otro, cubiertos con papel enmantequillado.

Se vacia esta pasta en ellos, i se cuece en el horno, a calor moderado.

Una vez cocido i frio, se cubre cada queque con una capa gruesa de almendrado, el que se prepara de la siguiente manera:

Almendrado

Se cierne una libra de azúcar refinada molida; se le agrega tres cuartos de libra de almendras molidas; una cucharadita de agua de azahar; i se

prepara una pasta firme, agregándole las claras de dos huevos, batidas como para merengue.

Se extiende sobre la torta con un cuchillo caliente i se deja secar.

Al dia siguiente se cubre la torta con un

Merengue real

Para esto se cierne una libra i media de azúcar refinada molida; se le agrega el jugo de medio limon i la suficiente cantidad de clara de huevo bien batida, para formar una pasta firme.

Se coloca la torta mas pequeña, sobre la mas grande i se cubren ámbas con el merengue estendiéndolo con un cuchillo mojado en agua hirviendo; operacion que se debe hacer a menudo.

Debe tenerse cuidado que la torta quede bien cubierta i lisa.

Se deja la torta hasta el dia siguiente en un lugar caliente, para que se seque i se endurezca.

Se decora del siguiente modo:

Decoracion

Se prepara un merengue como el anterior pero solamente con media libra de azúcar.

Se compra unas bolitas plateadas.

Se llena la bomba para decorar, se le pone el tubo ancho estrellado, i se forma un cordon al rededor de la parte de arriba de la torta mas pequeña, formando ruchitas, sobre las que se coloca una bolita plateada.

Con el tubo de escribir se forman unos hilos que caen de las bolitas, lo que les da la forma de borlas.

El mismo adorno se hace a la parte mas grande de la torta, en su parte superior.

Al rededor de la torta pequeña que descansa sobre la grande se forma un cordon sencillo.

I en la parte de abajo de la mas grande, se forman rositas.

La parte de arriba se decora con el tubo de escribir formando florecitas.

En la parte mas grande se escribe el nombre de la guagua.
Encima de la torta se pone una cunita de juguete.

Torta para novia

Esta torta debe prepararse un mes ántes.

Se necesitan tres moldes redondos i lisos, de diferentes portes.

El mas grande de diez i seis pulgadas de diámetro por seis de alto; el segundo de diez por seis de alto; i el mas chico de seis por cuatro de alto.

Cada molde debe cubrirse con dos hojas de papel blanco, grueso i bien enmantequillado.

Daremos por separado para cada molde las cantidades de los ingredientes que se necesitan para esta torta.

Así se puede preparar, cada molde en distintos dias.

Para el mas chico:

Tres cuartos de libra de harina; media libra de mantequilla; seis onzas de azúcar molida; una libra i media de pasas de Corinto; un cuarto de libra de cáscara de limon confitada; un cuarto de libra de cáscara de cidra confitada; tres huevos; tres cucharadas de postre de aguardiente; una cucharadita de vinagre; media cucharadita de carbonato de soda; dos onzas de almendras molidas.

Para el segundo:

Una libra i media de harina; una libra de mantequilla; doce onzas de azúcar molida; tres libras de pasas; media libra de cáscara de cidra; media libra de cáscara de limon; seis huevos; tres cucharadas de sopa de aguardiente; dos cucharaditas de vinagre; una cucharadita de carbonato de soda; i cuatro onzas de almendras molidas.

Para el tercero, que es el mas grande, se necesitan:

Cuatro libras i media de harina; tres libras de mantequilla; dos libras seis onzas de azúcar molida; nueve libras de pasas; una libra i media de cáscara de limon; una libra i media de cáscara de cidra; ocho huevos; nueve cucharadas de aguardiente; seis cucharaditas de vinagre; tres cucharaditas de carbonato de soda; diez onzas de almendras molidas.

La preparacion es igual para todas, teniendo cuidado de hacerla en una fuente grande para poder revolver bien los ingredientes.

Se derrite la mantequilla, pero hasta que esté como crema solamente; se bate con el azúcar teniendo cuidado de pasarla ántes por un cedazo.

Luego que esté bien batida, se cierne la harina i se agrega de cucharada por cucharada, para que quede bien unida con la mantequilla i el azúcar.

Se agregan en seguida las pasas bien lavadas i secas; las cáscaras confitadas cortadas en tiritas bien finas, las almendras molidas i el carbonato de soda.

Luego que todo esté bien mezclado, se agregan las yemas de los huevos bien batidas, durante cinco minutos; en seguida el aguardiente; despues las claras batidas bien firmes i por último el vinagre.

Luego que todo esté bien mezclado, se vacia en el molde, cubierto con papel.

Se cuece en el horno, que debe estar bien caliente al principio, para que la torta levante; pero no se puede aumentar el calor cuando la torta está ya en el horno, mas bien se le disminuye.

Se deben tener preparadas, hojas de papel blanco enmantequilladas, luego que la torta esté dorada, se cubre con una hoja de este papel para que no se queme.

Para la torta mas pequeña, se necesitan cuatro horas de coccion, a calor moderado.

Para la segunda, siete a ocho horas, i para la mas grande, catorce horas.

Esta es mejor prepararla en la noche para ponerla al horno a las siete de la mañana, hasta las nueve de la noche, teniendo cuidado de que se cueza a calor moderado, cambiando las hojas de papeles enmantequillados para que no se queme.

Requiere mucha atencion de parte de la que la prepara.

Cuando estén cocidas las tres tortas, se les da un baño de almendras i otro de merengues, operacion que se hace del siguiente modo:

Si no se quiere hacer mas que una torta, se necesita solamente una i media libra de almendras molidas, una i media de azúcar bien molida i cer-

nida i una cucharadita de agua de azahar, huevos los suficientes para unir bien esta pasta.

Para las tres, se necesitan ocho libras de almendras molidas, ocho libras de azúcar refinada molida i bien cernida, cuatro cucharadas de agua de azahar i huevos los necesarios para hacer una pasta firme pero bien unida. (Mas o ménos son doce huevos).

Se junta el azúcar con las almendras i el agua de azahar; se revuelve bien todo i se va añadiendo, poco a poco, huevo por huevo, bien batidos.

Luego que esté la pasta bien lisa i firme, se cubre la superficie de cada torta con ella, teniendo cuidado de que quede lo mas igual posible, sacándoles a las tortas las pasas que sobresalgan.

Se coloca un ratito en un horno frio, o delante del fuego para que se seque i en seguida en una pieza caliente durante uno o dos dias.

Entónces está ya lista para el baño de merengue.

Se ciernen cinco libras de azúcar bien molida i refinada; se mezcla con el jugo de dos limones i bastante clara de huevos, bien batida, para hacer una pasta firme.

Se estiende ésta con cuidado sobre la superficie i costados de la torta.

Se deja en una pieza caliente durante dos dias.

Se guarda en seguida en una caja o tarro de lata, para concluirla i decorarla a los quince dias, ántes de la fecha del matrimonio.

Decoracion de la torta de novia

Debe tenerse primeramente una tabla circular, de una pulgada de grueso i que sobresalga una pulgada alrededor de la torta mas grande, lo que se puede conseguir en una pastelería.

Se coloca la tabla en una mesita redonda, sobre una hoja de papel blanco, de modo que pueda uno dar vuelta a su alrededor para decorarla.

Se pone la torta mas grande sobre la tabla; se humedece el centro de la parte de arriba con un poco de merengada fresca, i se coloca la segunda torta encima, teniendo cuidado de que quede bien firme, i en seguida se coloca la tercera de igual modo.

Se le da en seguida a la torta entera junto con la tabla un baño de merengue, preparado como ya se ha dicho mas arriba, cuidando de que quede lo mas liso i brillante posible.

Se deja secar i en seguida se decora con la bomba, para lo cual es necesario que el merengue esté del punto suficiente, pues esta es la causa por qué algunas tortas no quedan bien.

Para esta operacion hai que batir el azúcar con las claras i jugo de limon, con una cuchara de madera, lo mas lijeramente posible i hasta que esté bien espeso.

Se conoce cuando está listo para la bomba, cuando sacando con fuerza la cuchara del merengue, en una posicion perpendicular, i volviendo ésta rápidamente hácia arriba, no se estiende ni cae la parte de merengue que ha quedado en el hueco de la cuchara.

Se hace en seguida con la bomba alrededor de la parte de arriba i abajo de cada torta cordoncillos de rositas, o triples festones.

En la parte de abajo de la torta, sobre la tabla, amerengada tambien, se coloca una guirnalda de azahares; i en la parte superior un asiento de plata sobre el cual se coloca un bonito florerito blanco lleno con flores de azahar, o tambien se puede colocar cualquiera otra figura, como un Cupido, etc.

Torta negra para Pascua

Para hacer una torta de diez pulgadas de diámetro i seis de alto se necesita:

Una libra i media de harina, una libra de mantequilla, doce onzas de azúcar molida, tres libras de pasas, una libra de cáscaras confitadas: de naranja, limon i cidra; seis huevos, tres cucharadas de ron, dos cucharaditas de vinagre, una de carbonato de soda, una cucharadita de canela, i una pizca de clavo de olor.

Se derrite la mantequilla i se bate bien con el azúcar que se habrá molido i cernido bien.

Se cierne la harina i se agrega cucharada por cucharada; en seguida las pasas bien limpias i secas, las cáscaras de fruta confitada, cortadas en pedacitos chicos, la canela i clavo de olor i el carbonato de soda.

Luego que se mezcle bien todo esto, se agregan las yemas de los huevos, bien batidas; en seguida el ron, las claras bien batidas i por último el vinagre.

Se vacia todo en un molde cubierto con papel enmantequillado.

Se pone en el horno bien caliente, teniendo cuidado de que no aumente el calor.

Despues de un cuarto de hora se disminuye éste un poco i se deja cocer con calor moderado durante cuatro horas, teniendo cuidado para que no se queme, de cubrirlo con hojas de papel enmantequillado, luego que esté dorado.

Se saca del horno i se deja enfriar.

Esta torta es mejor prepararla tres dias ántes.

Se decora el dia que se ha de servir.

Se pone en una cacerolita seis onzas de chocolate molido, i media tacita de agua.

Se hace hervir hasta que esté bien liso.

Se agrega en seguida una libra i media de azúcar molida i una cucharada grande de agua caliente.

Si está mui espeso, se agrega otro poco de agua.

Se calienta todo nuevamente a fuego moderado, sin hacerlo hervir mucho.

Se estiende en seguida sobre la torta, con un cuchillo caliente.

Se deja secar.

Luego que esté bien seca, se hacen unas herraduras en la parte superior, con una merengada como se ha dicho en las tortas anteriores.

Se deja secar, i en seguida se hace con la pasta de chocolate unos puntitos negros, sobre las herraduras.

Torta Bourneville

Esta torta es mui agradable para servirla con helados:

Seis onzas de mantequilla, ocho onzas de azúcar molida, diez onzas de harina, tres onzas de chocolate molido, tres huevos i media taza de leche.

Se coloca el chocolate molido en una cacerola, sobre la cocina, con un poco de agua caliente, pero no hirviendo.

Se retira i se agrega la leche hirviendo, i sin dejar de revolver.

Se deja así enfriar, hasta que el chocolate esté completamente disuelto.

Se baten el azúcar con la mantequilla, con un tenedor hasta que esté bien liso i como crema; se agrega el chocolate; se mezcla con la cuchara de madera; se baten los huevos bien i se añaden en seguida.

Se cierne la harina; se echa ésta gradualmente a la mezcla anterior. Se revuelve bien todo, batiendo con la cuchara.

Se cubre un molde liso, redondo, de cabida de dos litros i de ocho centímetros de alto, con papel bien enmantequillado.

Se vacia la mezcla, la que no debe llenar el molde para dar lugar a que levante, i se cuece en el horno no mui caliente, durante dos horas.

Hai que tener cuidado de no abrir el horno, sino despues de media hora, por lo ménos, de puesta la torta.

Si el horno estuviera mui caliente, se arrebataria i quedaria crudo en el centro.

Luego que esté cocido, se vacia en un cedazo i se deja enfriar, sin quitarle el papel.

Se divide en dos partes (al traves) de modo de formar dos tortas.

Se coloca cada una en un plato, i se rodean con una tira de papel, sujeta con un alfiler, para bañarla sin que se chorree el líquido.

Se prepara el siguiente baño de chocolate:

Cuatro onzas de chocolate molido; ocho onzas de azúcar molida i dos cucharadas de agua caliente.

Se deshace todo bien.

Se vacia la mitad en un pedazo i la otra mitad en el otro.

Se estiende con cuidado sobre toda la superficie.

Se deja enfriar, pero sin que se seque enteramente.

Se juntan las dos partes cubiertas con el chocolate, comprimiendo un poco.

La superficie de encima de la torta va natural, adornada, si se quiere, con unas almendras grandes confitadas, i se limpia con cuidado el chocolate que haya caído a los lados.

Esta torta puede hacerse en tres capas, haciéndolas en moldes diferentes.

Se baña una con mermelada de fresas o damascos etc.; la otra con crema de vainilla para flanes o con merengue; i la otra con chocolate como ya se ha dicho.

Se juntan unas con otras, dejando sin bañar la parte de arriba de la torta.

Se puede en este caso cortarla en tajadas cuadradas u oblongas, i servir la como pasteles.

El jorobado sentado en la pared

Esta es una torta mui divertida, bonita i sabrosa que es lo principal; se compone del suelo, pared, una mata de rosa que lleva la pared i el jorobado.

Sirve para regalo de Navidad.

Lo primero que se debe hacer es el suelo i la pared.

INGREDIENTES.—Media libra de mantequilla fresca, tres cuartos de libra de harina bien cernida, seis onzas de azúcar molida, un cuarto de libra de almendras, dos yemas de huevos i unas cuantas gotas de agua de azahar.

PREPARACION.—Se bate la mantequilla hasta que quede como crema, se ponen las yemas en una taza i se baten lijamente, se mezclan bien con la mantequilla, i despues se añade, poco a poco la harina, el azúcar i las almendras, i se revuelve hasta que todo se mezcle bien.

Se coloca esta pasta en una hoja de lata para horno cuadrada i delgada i se pone a dorar a un calor moderado hasta que adquiera un color café pálido.

Luego que la pasta esté fria, se corta en dos pedazos de un tamaño conveniente para el suelo i la muralla.

Se coloca el pedazo de torta para el suelo en una tabla para pastelería.

Se unta en seguida la parte del suelo donde se colocará la muralla con clara de huevo i lo mismo se hace con la parte de abajo de la muralla.

Se afirma un rato para que se pegue i despues se deja así durante una o dos horas, para que quede bien firme.

DECORACION.—Se pasa por un cedazo fino media libra de azúcar moli-
da, se le agrega algunas gotas de agua de azahar i bastante clara de huevo
bien batida, hasta formar una pasta firme; se le agrega la cantidad sufi-
ciente de cochinilla para darle un color rojo brillante, i se le agrega una
pequeña cantidad de azafran para dar el color del ladrillo.

Se estiende esta mezcla con cuidado sobre la muralla, usando para esto
un cuchillo caliente.

Se deja enfriar, para que se endurezca, en un lugar caliente, pero no
demasiado.

Se ciernen dos onzas de azúcar en una taza, se le agrega una cucharada
de nata o crema, bastante clara batida para formar una pasta un poco
espesa.

Se deja secar para que se endurezca.

Se vacia en la bomba para decorar i se hacen con cuidado las líneas
para formar los ladrillos.

Para la «mata de rosa», se colora el azúcar i las claras con un poquito de
cochinilla i se le agrega unas gotas de esencia de rosa, i se hace una pasta
espesa, que se pone a secar hasta que se endurezca; se corta con un embudo
largo, redondo i acanalado o con la bomba, comprimiendo al traves para for-
mar la rosa. Para el tallo i las hojas, se colora con el jugo de hojas de espinaca
machacadas en un mortero; se seca tambien la pasta i despues se cortan
las hojas i el tallo i se colocan con cuidado en la pared formando un rosal.

Para el «Jorobado» se vacia un huevo i se pinta formando una cara, se
pega una cinta alrededor i se hace un nudo adelante. Las piernas se hacen
con un alambre delgadito, el cual se pasa por un cordon de zapato, del mis-
mo tamaño i se dobla para formar la rodillas i los pies, en los cuales se pone
un pedazo de carton cortado en forma de zapato; se colocan primeramente
las piernas sobre la muralla, las cuales se pegan con un poco de clara, i en
seguida se coloca el huevo.

Se ralla para concluir, un poco de chocolate en el suelo de la torta i se
salpica con azúcar granulada teñida con jugo de espinacas i secada al horno
tibio para imitar musgo.

Torta de los Patitos

Ingredientes:

Una libra de harina, media libra de azúcar molida, tres cuartos de libra de mantequilla, seis onzas de cáscara de limón confitada, dos onzas de almendras, tres cuartos de libra de pasas grandes i pasas de Corinto, la mitad de la cáscara de un limón rallada, dos cucharaditas de *Baking Powder* i cuatro huevos.

Preparacion.—Se bate la mantequilla hasta que quede como crema, i se mezcla con el azúcar.

Se cierne la harina i se mezcla con el *Baking Powder*.

Se limpian i se secan bien las pasas i se agregan a la harina; en seguida se echan las cascaritas confitadas, cortadas en tajaditas, las almendras peladas i cortadas i la ralladura de limón.

Se va agregando poco a poco esta pasta a la mantequilla, alternándola con las yemas de huevos batidas, hasta echarla toda, i en seguida se añaden las claras de huevos bien batidas.

Se vacia en un molde redondo cubierto con papel enmantequillado i se cuece en un horno bien caliente hasta que enterrándole un punzoncito o palito salga éste bien seco. Mas o ménos se necesita una hora i media a dos horas para su cocimiento.

Luego que la torta esté fría se cubre con una pasta igual a la que dijimos en la torta del *Jorobado*, para formar la pared, sólo que no se le echa azafran, ni cochinilla, sino un poco de jugo de espinaca, para darle un color amarillo pálido.

Se cubre el centro de la torta con un círculo de papel de estaño, para imitar el agua i al rededor se colocan pedacitos delgados de anjélica, imitando juncos.

Sobre el estaño se colocan algunos patitos de juguete.

Esta torta hace un bonito adorno de centro, se coloca sobre un gran centro de papel de estaño, con patitos encima i rodeado con una guirnalda de montoncitos de primavera. Del centro salen guirnaldas a cada esquina de la mesa, formadas con un alambre delgadito, al final de las cuales se

colocan montoncitos de primaveras i en cada asiento se pone un patito con la tarjeta con el nombre del convidado en su piquito.

Este adorno de mesa es mui bonito para un lunch de confianza. Se puede adornar tambien con botones de rosas.

Torta del nido de tordos

Se cierne un cuarto de libra de azúcar molida en un perol i se agregan tres onzas de chocolate rallado.

Se coloca el perol en una cacerola con agua hirviendo, i se revuelve esta mezcla hasta que quede bien suave.

Se saca el perol del agua, se deja enfriar i despues se agrega la clara bien batida de un huevo.

A una torta de bizcochuelo se le saca todo el centro.

Luego que esté fria la pasta de chocolate se vacia en una bomba para decorar o con el tubo endentado i se va poniendo la pasta al rededor del bizcochuelo, tratando de imitar mimbres entrelazados.

Se deja secar i se llena adentro con los huevos.

Modo de preparar los huevos

Se cierne media libra de azúcar molida en un perol, i se agrega nata suficiente para formar una pasta firme; se agregan algunas gotas de alguna tintura azul que no sea dañina, hasta que la pasta esté de un color celeste pálido.

Despues, con una cuchara de té o de postre, se forman los huevos, llenando la cuchara mas arriba de su superficie, i comprimiéndola con otra cuchara hasta juntar ámbas.

Se dejan secar.

Se derrite un poco de chocolate, i con un pincel de pelo de camello, sumerjido en este chocolate, se hacen unas manchas en los huevos.

Estos huevos son mui deliciosos, i este es un postre mui bonito para la Pascua.

CAPITULO XXII**DIFERENTES POSTRES****Huevos nevados**

Se hierven ocho decilitros de leche; se añaden treinta gramos de azúcar i las ralladuras de medio limon.

Se parten cuatro huevos; se separan las yemas de las claras.

Se baten las claras como para merengue; se añaden ochenta gramos de azúcar molida.

Se van echando en la leche hervida seis partes de clara, del tamaño de un huevo, evitando que se toque una con otra.

Se cuecen suavemente durante cuatro minutos, volviéndolas para que se cuezan con igualdad.

Cuando están firmes se echan en un colador.

Se sigue echando partes de clara, hasta concluir con esta.

Luego que estén frias se colocan en monton en una fuente.

Se hace una crema con la leche i las yemas, teniendo cuidado de colar ántes la leche.

Se añaden treinta gramos de azúcar.

Se cubren los huevos con la salsa, que se dejará tambien enfriar, ántes de echarla.

Se sirven.

Bizcochos de crema en cajitas

Se parten seis huevos, separando las yemas de las claras.

Se añaden a las yemas doscientos gramos de azúcar i raspadura de la corteza de un limon o de naranja.

Se trabaja esta mezcla durante algunos minutos con la cuchara de ma-

dera; se baten las claras junto con las yemas; se añaden cien gramos de harina i un decilitro de nata batida.

Se echan los bizcochos en cajitas de papel, se espolvorean con azúcar, se cuecen al horno i se sirven calientes.

Pastel amerengado

Se prepara la víspera del día en que se ha de servir.

Se toman:

Doscientos cincuenta gramos de azúcar molida.

Doscientos cincuenta gramos de mantequilla.

Doscientos cincuenta gramos de almendras dulces, mezcladas con algunas amargas, bien peladas i machacadas.

Se mezcla todo hasta que esté bien unido.

Primeramente se hace una crema de vainilla, la que se añade poco a poco a la crema anterior.

Se colocan veinte bizcochos al rededor de un molde i los otros por capas, colocando entre capa i capa, crema, hasta llenar el molde, i teniendo cuidado que la última capa sea de tostadas.

Despues se coloca un peso encima i se deja así hasta el día siguiente.

Se cubre al sacarlo del molde con una merengada hecha con tres claras i media libra de azúcar molida.

Torta moka

Media libra de mantequilla sin sal.

Una libra de azúcar molida.

Cuatro yemas de huevo.

Media taza de café bien cargado i bien caliente.

Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta que quede como crema, se le añade las yemas i en seguida el café, poco a poco, para que no se corte.

Se cubre el fondo i el rededor de un molde cubierto de papel blanco o de mantequilla, con bizcochuelo rallado, despues se pone una capa de crema i otra de bizcochuelo, i así alternativamente hasta llenar el molde.

Se pone un peso encima durante dos horas, durante las cuales el molde se colocará en un lugar fresco.

La torta se desprende con la mayor facilidad del molde.

En seguida se entierran sobre la torta almendras tostadas i cortadas en tiritas, de modo que quede como un erizo.

Pastel de almendras

Ciento cincuenta gramos de mantequilla.

El mismo peso de azúcar molida.

Se revuelven durante media hora.

En seguida se agregan el mismo peso de almendras molidas.

Se hace un almíbar con cinco pedazos de azúcar en un poquito de agua.

Se añaden una yema de huevo i ocho cucharadas grandes de leche i se agrega al batido de la mantequilla.

Se cubre un molde con tostadas i se echa adentro la crema por capas de crema i de tostadas.

Se le coloca un peso encima i se deja reposar un día.

Al sacarlo del molde se sirve con crema de chocolate o vainilla.

Torta de arroz con damasco

Se preparan trescientos gramos de arroz i se cuecen como ya se ha dicho en el artículo *Torta de arroz*, páj. «Entremeses para almuerzo».

Se le agregan tres huevos como ya se ha dicho en la *torta de arroz*.

Se cuecen doce damascos partidos en dos en una almíbar espesa hecha con ciento veinticinco gramos de azúcar; se dejan enfriar.

Se unta de mantequilla un molde liso, se espolvorea con pan rallado.

Se ponen en el molde una capa de arroz de dos centímetros, una capa de damascos, una capa de arroz i otra de damasco hasta llenar el molde.

Se cuece al horno.

Se sirve con una salsa de crema.

La torta de arroz con manzanas o con frutillas se prepara de igual modo.

Torta de arroz con piña

Se hace una torta de arroz como ya se ha dicho con tres huevos.

Se cuecen cien gramos de piña picada en un almíbar de punto.

Se mezcla la piña con el arroz i se vacia en el molde liso, enmantequillado i se cuece al horno.

Se sirve con la siguiente salsa:

Se pelan dos manzanas camuesas; se cuecen con ciento veinticinco gramos de azúcar.

Luego que estén cocidas se pasan por un cedazo.

Se agrega al caldo de la manzana el almíbar de la piña, se reducen ambas junto con el puré de manzanas. Cuando cubra la cuchara se vacia sobre la torta de arroz i se sirve.

Rebanadas de Savarina al Madera

Se cortan unas rebanadas de una *Savarina* (véase Savarina).

Se colocan sobre una plancha de horno, se espolvorean con azúcar i se ponen un ratito al horno, hasta que se derrita el azúcar.

Se cubre cada rebanada con una capa de mermelada de damasco o de la que se quiera.

Se colocan en una fuente de cristal formando corona.

Se hace un dulce de guindas, a las que se les habrá sacado los huesos, se le agrega medio decilitro de vino Madera.

Se coloca el dulce en el medio de la corona i cada rebanada se riega con un poco del almíbar.

Torta de Brioche a la alemana

Se hace una masa de *bríoche* como se ha dicho en el artículo Brioche, se coloca en un molde liso, el que se llena hasta la mitad i se deja que aumente hasta llenar el molde.

Se cuece al horno.

Se vacia i se corta al traves.

Se le agrega a una mermelada de damasco un decilitro de vino de Madera.

Se hierva durante tres minutos, revolviendo con la cuchara de madera.

Se cubre cada pedazo con esta mermelada i se colocan nuevamente unos sobre otros.

Con el resto se cubre toda la torta i se sirve.

Timbal de frutas

Se forra un molde liso con una capa de masa de *Brioche* de medio centímetro de grueso.

Se cortan en cuatro partes cuatro peras de regular porte; se cuecen en una sarten con ochenta gramos de mantequilla i cincuenta gramos de azúcar molida; se pelan cuatro manzanas camuesas i se parten en pedazos i se cuecen lo mismo que las peras.

Se hierven durante dos minutos en un almíbar gruesa doce ciruelas amarillas, confitadas i sin huesos.

Se vacian mezclándolas, las manzanas, peras i ciruelas en el molde; se cubre con una tapa de masa de *Brioche*.

Se hace en el medio de la tapa de masa, un agujero de un centímetro de diámetro i se cuece al horno.

Cuando esté cocido se tapa el agujero i se vacia del molde sobre una tortera.

En la parte que ha quedado para arriba se hace otro agujero chiquito i se introduce por él una salsa hecha con tres decilitros de almíbar i un decilitro de marrasquino.

Se tapa el agujero con una cereza confitada.

Este timbal se puede preparar tambien a la Macedonia con manzanas, cerezas, peras, preparadas como en el *timbal de frutas*, ciruelas claudias i damascos confitados i partidos por la mitad lo mismo que las ciruelas i piña cortada en pedacitos cuadrados.

Se termina como el *timbal de frutas* agregándole almíbar con marrasquino.

Merengues a la crema

Se baten seis claras hasta que estén bien trabadas.

Se mezclan con doscientos cincuenta gramos de azúcar molida.

Se ponen en hojas de papel blanco montoncitos de merengue del grueso de un huevo; se espolvorean con azúcar.

Se cuecen en el horno.

Cuando están hechos se sacan del papel.

Se les quita con cuidado una parte de la clara cuajada del interior, de un centímetro de grueso, teniendo cuidado que los merengues no se rompan ni pierdan su forma.

Se colocan en la lata del horno i se secan a calor mui suave.

Se reduce un decilitro de café bien cargado con ciento cincuenta gramos de azúcar, se hace un almíbar gruesa i se deja enfriar.

Se mezcla con nata bien batida.

Se llenan los merengues con esta crema i se arreglan pegándolos uno con otro en la fuente en forma de pirámide.

Hai que tener cuidado cuando se hacen merengues con azúcar molida de no batir mucho tiempo las claras con el azúcar, pues no levantarían. Lo contrario de cuando se hacen con almíbar.

Merengues a la vainilla

Se baten bien cuatro claras.

Se hace un almíbar con doscientos cincuenta gramos de azúcar en pedazos i un decilitro de agua, a la que se le agrega un pedacito de vainilla. Cuando el almíbar esté de punto, es decir que *haga pelo*, se retira, se le saca la vainilla i se vacia poco a poco en las claras sin cesar de batir, i se sigue batiendo hasta que la mezcla se enfrie por completo.

Se va echando con una cuchara sobre hojas de papel, parte de esta

mezcla de modo que formen espirales que terminen en puntas i de una altura de seis a ocho centímetros i de cinco de diámetro en su base.

Se espolvorean con azúcar.

Se ponen a secar en el horno, a un calor suave; no deben dorarse.

Cuando estén frios, se despegan con cuidado del papel i se arreglan en una fuente en forma de pirámide.

Cajitas de merengues con almendras

Se hacen unas cajas de papel de dos centímetros de alto por siete de largo i cinco de ancho.

Se prepara el merengue como se ha dicho en el artículo anterior, *merengues a la vainilla*; en vez de vainilla se echan ralladuras de limon.

Luego que el merengue esté frio, se agregan cien gramos de almendras medio machacadas.

Se llenan las cajitas con esta pasta, se espolvorean con azúcar i se ponen al horno.

Luego que estén secas, se arreglan las cajitas en una fuente.

Merengues pequeños de cerezas

Se cuecen trescientos gramos de azúcar molida, se deja enfriar a medias el azúcar i se mezcla con cuatro claras bien batidas, trabajando la pasta con el batidor.

Se echan con la cuchara sobre hojas de papel, porciones de pasta de tres centímetros de largo por dos de ancho, a las que se le da una forma ovalada.

Se espolvorean con azúcar i se ponen al horno hasta que adquieran un color rubio.

Luego que estén cocidos se separan del papel; se les quita con cuidado con una cucharita, una parte del interior del merengue, que se reemplaza con una cereza confitada.

Se pega un merengue con otro, humedeciéndolos con un poquito de almíbar grueso.

Torta princesa para té

Quinientos gramos de harina, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, seis yemas de huevos, doscientos cincuenta gramos de azúcar molida, veinticinco gramos de almendras dulces i molidas.

Se cierne la harina i se mezcla bien todo, teniendo cuidado de batir un poco la mantequilla para que se ablande.

Se vacia en un molde liso enmantequillado i se cuece al horno.

Se prueba si está cocida con un palito; si éste sale seco, es señal de que ya está.

Pastel de almendras con crema

Se pelan i se pican quinientos gramos de almendras dulces i ocho gramos de almendras amargas; se añaden tiritas de corteza de limon confitado i de anjélica i de naranjas tambien confitadas, un poco de sal, quinientos gramos de azúcar molida, sesenta gramos de chuño, tres huevos enteros i seis yemas.

Se hace con todos estos ingredientes una pasta bien unida, i se vacia en un molde enmantequillado i cubierto con papel, tambien enmantequillado.

Se cuece en el horno a un calor suave.

Se sirve con una salsa de crema, como ya se ha dicho, a la que se le habrá añadido ralladuras de naranja.

Crema en molde

Para un molde de un litro: ocho decílitros de leche, doscientos cincuenta gramos de azúcar, cuatro huevos enteros, cuatro yemas, perfume el que se quiera, ya sea chocolate, café, caramelo, vainilla, limon, o licores: ron, kirsch, etc.

Modo de prepararla:

Se mezclan perfectamente los huevos i el azúcar en polvo, se le agrega la leche hirviendo con el perfume que se ha deseado agregarles.

Se pasa por un cedazo.

Se vacia en un molde de carlota o de savarina, el cual se habrá cubierto con azúcar caramelada.

Se cuece al baño-maría, con la cacerola del baño medio tapada.

Se deja enfriar completamente ántes de sacarla del molde.

Crema en molde a la fresa

Se prepara una crema como se ha dicho en el artículo anterior, perfumada con vainilla o con licor.

Se cuece con el agua hirviendo mui lentamente i siempre en molde de savarina.

Se deja enfriar i se vacia sobre una fuente redonda, se llena el centro de la crema con quinientos gramos de fresas azucaradas i mezcladas con cuatro decilitros de crema de Chantilly.

Se siembra la superficie con algunas fresas elejidas, de las mas hermosas.

Se sirve.

Crema en molde con duraznos

Se prepara de igual modo.

Se llena el hueco de la crema con doce mitades de duraznos pelados i cocidos cinco minutos en un sirop de azúcar a la vainilla.

Se reduce en seguida el sirop, se le añade tres cucharadas de mermelada de damasco i una buena cucharada de kirsch.

Se pasa por un cedazo fino, se deja enfriar i se sirve aparte al mismo tiempo que la crema con duraznos.

Schaumpudding

Noventa gramos de harina flor, noventa gramos de azúcar en polvo, ciento veinticinco gramos de mantequilla, un cuarto de litro de leche, seis huevos, las ralladuras de medio limon.

1.º Se pone en una cacerola a fuego vivo la leche i el azúcar.

Luego que esté hirviendo se agrega la harina, revolviendo fuertemente con la cuchara de madera, hasta que haya espesado su *maximun*; se deja enfriar completamente.

2.º En un gran bol, con la ayuda de una cuchara de madera se bate la mantequilla hasta que se forme una crema espesa, (sin calentarlas, se entiende); se incorpora en seguida, una a una, revolviendo siempre las seis vemos de huevos reservando las claras.

3.º En una pequeña ensaladerita, se mezclan ahora los dos ingredientes de las operaciones anteriores, tomando una cucharada de uno i una cucharada del otro, para que queden completamente unidas ámbas mezclas, hasta reunir ámbas.

Dos horas ántes de servir, se baten las claras como para merengues; se mezclan rápidamente con la pasta, i se vacia todo en un molde de pudding, enmantequillado i salpicado de azúcar.

La mezcla no debe llenar mas que las dos terceras partes del molde.

Se cuece al baño-maría, sin interrupcion, durante dos horas por lo ménos.

Se saca del molde, se sirve inmediatamente con una salsa caliente compuesta de vino colorado con sirop de frambuesa o de cualquiera otra clase.

Damascos con crema

Este postre se prepara en un momento.

Se cortan algunas tajadas de queque Madera o de bizcochuelo i se hacen unos redondeles.

Se coloca encima de cada redondel un medio damasco pelado, con la parte hueca para arriba.

Se llena cada damasco con crema de vainillá que esté un poco dulce i espesa.

Se coloca encima una cereza confitada.

Plátanos en crema

Se pelan doce plátanos maduros, pero que no estén cafées.

Se muelen, i se les añade azúcar molida, i una taza de crema (véase Salsa de Crema) i se agregan unas gotas de limon.

Se sirve en un bol de cristal, con almendras peladas i picadas encima i cerezas confitadas.

Se acompañan con unas tostaditas de bizcochuelos.

Turbante de damascos al gratin

Se parten doce damascos por la mitad, i se colocan en un litro de almíbar con vainilla.

Se cuecen sin que se deshagan.

Se cortan de un brioche o de un queque Madera veinticuatro redondelas del mismo porte.

Se espolvorean con azúcar molida i se doran en el horno.

Se colocan en turbante las veinticuatro redondelas i las veinticuatro mitades de damascos, alternándolas en un plato grande enlozado que se pueda poner al horno.

Se llena el centro con tres decilitros de una crema para flanes bien espesa.

Se espolvorea con azúcar molida i castañas pasadas por un colador.

Se dora un momento en el horno.

Se sirve acompañado con el sirop de damasco al que se habrá agregado tres cucharadas de mermelada de damasco un poco de kirsch.

Timbal a la Cévénole

Se cubre con una masa para timbal un molde de Carlota de un litro i medio. (Véase *timbal de naranja i piña*).

Se prepara medio litro de puré de castañas con azúcar.

Se une esta pasta con dos decilitros de crema de vainilla mui espesa.

Se prepara tambien un salpicon de frutas de la estacion, cocidas en un almíbar lijero.

Se junta este salpicon con dos cucharadas de mermelada de damascos, perfumada con kirsch.

Se llena el timbal con las dos guarniciones alternándolas.

Se cubre encima con una redondela de la misma masa, que se solda en las orillas.

Se cuece a fuego suave durante cuarenta o cuarenta i cinco minutos.

Se deja enfriar ántes de sacarlo del molde i se sirve con una salsa de damasco, preparada como para el *Turbante de damascos al gratin*.

Crema de castañas

Se pelan, se cuecen i se muelen cuarenta castañas; se colocan en una cacerolita, con una cucharada de harina i un decilitro de leche.

Se mezcla bien todo; se agrega un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo; un poco de azúcar i tres yemas de huevos batidas.

Se coloca la cacerola al fuego i se revuelve.

Luego que haya espesado, i se pegue a la cuchara, se deja hervir unos minutos mas i se retira.

Se baten tres claras i se mezclan con la crema.

Se coloca ésta en monton en un plato i se decora segun el gusto i se sirve fria.

Bagatela de chocolate

Dos barras de chocolate, una onza de cerezas secas, tres tazas de leche, tres huevos, una cucharada de azúcar molida, una onza de *mostacillas*, que se encuentran en las dulcerías, i bizcochuelo.

Se elije una fuente honda de vidrio; i se echa el bizcochuelo en pedazos, con las cerezas picadas i entremezcladas.

Se ponen en una cacerolita dos tazas de leche; se endulza la otra taza i se perfuma con vainilla.

Se vacia sobre el bizcochuelo i se deja remojar.

Se disuelve el chocolate con una taza de agua caliente; se hace hervir; se deja enfriar.

Se baten lijeraamente tres yemas i una clara; se revuelve con el resto del azúcar i se agrega el chocolate.

Se hacen hervir las dos tazas de leche; se vacian tambien en el chocolate, sin dejar de revolver.

Se vacia todo en una cacerola i se cuece hasta que espese.

Se echa en seguida sobre el bizcochuelo.

Se baten las claras que quedan, con un poco de azúcar.

Se colocan en montones sobre el flan.

Despues de un rato se cubren éstos con mostacillas.

Este postre se prepara tambien con crema de vainilla o de café, etc.

Esponja de fresa

Este es un postre mui lijero i de bonito aspecto para la comida o té.

Se separan las claras de cuatro huevos, i se baten bien.

Se toma una libra de fresas, se muelen bien i se les agrega azúcar.

Se mezcla poco a poco con las claras sin dejar de batir.

Esta mezcla debe quedar firme, de modo que quede en monton en la fuente de cristal.

Se rodea con bizcochos o barquillos.

CAPITULO XXIII**PASTELES I GALLETAS****Bocadillos de dama, de chocolate**

Se parten seis huevos, separando las claras de las yemas.

Se añade a las yemas doscientos gramos de azúcar i se baten durante cinco minutos con la cuchara de madera.

Se baten las claras, se mezclan con las yemas i se añaden 100 gramos de harina cernida, para hacer la masa de los bizcochos.

Se'va echando esta masa en hojas de papel en montoncitos redondos de cuatro centímetros de diámetro.

Se cuecen al horno i se arregla cada pedazo con un corta-pasta redondo i liso de cuatro centímetros, para que queden todos del mismo porte.

Se cubre un pedazo con mermelada de damasco o jalea de manzana o membrillo i se junta con otro pedazo para formar el bocadillo de dama.

Se hace un baño de chocolate de la siguiente manera:

Se hace un almíbar de azúcar a treinta i seis grados; se le agrega noventa gramos de chocolate sin azúcar; se mezcla bien con el almíbar, revolviendo con la cuchara de madera.

Se coloca al fuego i se continúa revolviendo hasta que la mezcla esté bien lisa, pero no demasiado espesa.

Se pincha cada bocadillo con una aguja larga i se sumerje en el chocolate.

Se colocan sobre una parrilla de alambre i se ponen durante dos minutos en el horno.

Bizcochos a la fresa

Se preparan de igual modo.

Se hace un almíbar con doscientos gramos de azúcar i el jugo de las fresas; se pone a hervir.

Luego que esté espeso, se deja enfriar i se revuelve con la cuchara, hasta que esté bien liso.

Se bañan los bocadillos i se termina como se ha dicho en el artículo precedente.

Macarrones

Se pelan doscientos gramos de almendras, seis de éstas amargas.

Se les agrega una clara de huevo i se machacan.

Luego que estén bien molidas, se añaden ciento cincuenta gramos de azúcar molida, mezclándolo todo.

Se añade en seguida media clara i se sigue revolviendo; se añaden nuevamente ciento cincuenta gramos de azúcar; se mezclan de nuevo i se agrega la otra media clara.

Esta pasta debe quedar blanda pero sin estenderse por sí misma.

Se termina con media clara de huevo.

Se toma una cucharadita de café de esta pasta, i se deja caer con el dedo sobre una hoja de papel, formando círculo de tres centímetros de diámetro por uno de grueso.

Se cubren con azúcar molida i se cuecen en el horno a fuego vivo. Cuando estén dorados se sacan.

Se dejan enfriar i se les quita el papel.

Macarrones de chocolate

Se mondan i se machacan doscientos cincuenta gramos de almendras, se añaden cuatrocientos gramos de azúcar molida i cuatro onzas de chocolate que se ablanda en la boca del horno.

Se añaden claras de huevos hasta que la pasta se ablande pero sin estenderse.

Se hacen los macarrones en hojas de papel i se cuecen al horno como ya se ha dicho, pero a calor suave.

Se mojan con un pincel lijeraente las hojas de papel, por la parte de atras, a fin de que se desprendan los macarrones.

Masapanes de limon

Se machacan trescientos gramos de almendras.

Se añaden trescientos gramos de azúcar i claras de huevos, para hacer una masa algo fuerte, i se añaden ralladuras de limon.

Se va echando la masa con una jeringa de estrellas de un centímetro de radio, formando coronas de tres centímetros, en hojas de papel espolvoreados con azúcar cernida.

Se cuecen en el horno bien caliente para que los masapanes se doren en tres minutos.

Se sacan del horno i se quitan del papel.

Panecillos de almendras con naranja

Se machacan trescientos gramos de almendras.

Se añaden trescientos gramos de azúcar i las ralladuras de una naranja; se ablanda la pasta con clara de huevo.

Se divide esta masa en partes del tamaño de una nuez.

Se forman con estas bolas unos panecillos ovalados; se doran con yema de huevo i se colocan en una lata untada lijeraente con mantequilla.

Se les hace una hendidura a lo largo de medio centímetro de profundidad i se cuecen en el horno a calor mui suave.

Cortezas de limon

Se hace una pasta con doscientos gramos de harina, doscientos gramos de azúcar i doscientos gramos de almendras bien machacadas.

Se añaden las ralladuras de un limon i un huevo para formar una masa bien unida.

Se corta esta masa en trozos de forma de aceituna de seis centímetros de largo por tres de ancho.

Se doran con yema de huevo azucarada, se ponen en una lata de horno lijaramente untada con mantequilla i se cuecen a calor suave.

Cuando los trozos estén cocidos se moldean sobre un rollo para darles la forma de un cuarto de cáscara de limon.

Panecillos de almendras con damasco

Se hace una pasta con doscientos gramos de harina, cien gramos de almendras machacadas, cien gramos de azúcar i cuatro yemas de huevos.

Se forman los panecillos como se ha dicho para los *Panecillos de almendras con naranja*.

Se ponen en la plancha de horno, lijaramente untada con mantequilla, i se cuecen en el horno.

Cuando están frios se llena la hendidura con mermelada de damasco, bien espesa.

Barquillos

Se ponen en una cazuela doscientos gramos de harina, doscientos gramos de azúcar molida, quince gramos de mantequilla derretida i tres huevos enteros.

Se mezcla todo para hacer una pasta bien lisa.

Se añade un litro de leche con vainilla.

Se mezcla todo nuevamente.

Se calienta un molde para barquillos, se cubre una de las caras con masa, se comprime lijaramente i se pone al fuego.

Cuando uno de los lados está dorado, se vuelve i se cuece por el otro.

Se pone un palo bien redondo sobre el molde i se arrolla el barquillo al rededor.

Bizcochos almendrados

Se prepara la pasta de bizcocho, como ya se ha dicho.

Se echan éstos con el cucurucho, sobre hojas de papel, dándoles una forma ovalada de dos centímetros de ancho por cuatro de largo.

Se espolvorean con almendras picadas muy menudas i mezcladas con azúcar i kirsch.

Se cuecen al horno.

Luego que estén cocidos se sacan del papel, se cubren la mitad de los bizcochos con la mermelada que se quiera i se juntan con la otra mitad.

Nota.—Estos bizcochos pueden prepararse cubiertos con merengue, sembrado de almendra picada, en vez de azúcar con kirsch.

Croquignoles

Se toman trescientos cincuenta gramos de azúcar, doscientos cincuenta gramos de harina, ciento veinticinco gramos de almendras dulces i ciento veinticinco gramos de almendras amargas, peladas i machacadas i tres claras de huevos bien batidas.

Se mezcla todo hasta que la masa esté blanda; si hai necesidad se agrega otra clara batida o media clara mas.

Se hacen unas bolitas, que se arreglan en forma i del tamaño de una nuez i se cuecen en el horno.

Nota.—Los croquignoles se pueden conservar en cajas de lata el tiempo que se quiera.

Virutas de limon

Se toman dos huevos, su peso de azucar molida e igual cantidad de harina; se junta bien todo i se le añaden ralladuras i jugo de limon.

Se enmantequilla una plancha de hierro, se estiende la masa lo mas delgada i pareja que sea posible, i se pone a cocer en el horno, hasta que se dore.

Se corta en tiritas de dos centímetros de ancho i se enrollan en un palo redondo o en el gollete de una botella.

Esta operacion debe hacerse inmediatamente ántes que la masa se enfrie.

Pequeños brioches

Trescientos gramos de harina cernida, ciento cincuenta gramos de buena mantequilla, dos cucharadas de café de polvos de levadura, un poco de sal i un poco de azúcar molida.

Se mezcla todo i despues se hace un hueco al centro; se echan ahí dos huevos i una taza de café llena de leche, i se mezcla con la masa batiéndola con una cuchara de madera, i en seguida se estiende la masa sobre la mesa, se pasa lijaramente el hulero, para dejar esta masa del grueso de dos centímetros mas o ménos; se corta la masa con un vaso, se doran con una yema, i se ponen al horno.

Panecillos de limon

Se toman cien gramos de azúcar, sesenta de mantequilla fresca, ciento cincuenta de harina, la cáscara de un limon picada bien menudita i un huevo.

Se derrite la mantequilla i se hace una pasta con todos estos ingredientes; se forman panecitos i se ponen al horno a fuego moderado.

Galletitas para el té

Se pone en la tabla de amasar tres cuartos de libra de harina, se hace un hueco en el centro i se echa en él un poquito de sal, azúcar molida, ciento veinticinco gramos de mantequilla, dos huevos i medio vaso de agua.

Se junta bien todo i se amasa esta pasta con las manos hasta dejar una masa un poco dura.

Se estiende con el hulero dejándola de un centímetro de grueso; se

cortan en redondeles de ocho centímetros de diámetro, se doran i se espolvorean con azúcar cristalizada.

Se colocan en la plancha de fierro del horno i se cuecen a buen fuego.

Pastelitos secos de anis para lunch

Se toman cinco cucharadas de harina, tres cucharadas de azúcar molida, quince gramos de anis.

Se junta todo en un monton, sobre el cual se rompen dos huevos.

Se trabaja la masa hasta que esté bien unida.

Se forman unos pancitos largos; se hace una hendidura con la hoja de un cuchillo, se doran i se cuecen en el horno bien caliente.

Pastelitos secos de limon

Ciento veinticinco gramos de harina, sesenta i cinco gramos de mantequilla, sesenta i cinco gramos de azúcar molida i un huevo.

Se mezcla bien todo, se añade esencia de limon o raspaduras de corteza de limon. Luego que la masa esté bien lisa, se forman con ella, pequeños bastones.

Se cuecen al horno.

Galleta de Gannat

Se toman doscientos cincuenta gramos de harina cernida, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, cinco gramos de sal fina.

Se amasa bien todo; se añaden doscientos cincuenta gramos de queso Gruyère picado; se continúa amasando.

Se agregan en seguida seis huevos, uno a uno, i se continúa amasando hasta que la masa esté bien unida.

Se extiende sobre un papel untado con mantequilla, de modo que quede de dos centímetros i medio de grueso.

Se dora con una yema de huevo deshecha con un poco de agua.

Se cuece durante una hora en el horno, con un calor moderado.

Observacion. Esta galleta es mui alimenticia i se come tibia o fria. Sirve para llevar en escursiones.

Pastelillos a la minuta

Tres huevos, ciento veinticinco gramos de mantequilla fresca, un poco de azúcar molida i la harina necesaria para formar una masa firme.

Se estiende con el hulero i se corta con un vaso de vino Burdeos.

Se frien en mantequilla; se espolvorean con azúcar i se sirven.

Cújenes

Dos libras de harina, medio vaso de miel, media libra de azúcar amarilla, seis onzas de mantequilla, dos cucharaditas de canela, un clavo de olor, ralladuras de un limon, cuatro huevos batidos juntos, media cucharadita de soda disuelta en agua tibia i el júgo de medio limon.

Se amasa bien todo i se cortan con el corta-pasta redondeles de seis centímetros de diámetro i medio de alto.

Se cuecen en el horno.

Tambien se pueden hacer con polvo de levadura en vez de soda; en este caso se agregan a la harina.

Galletas saladas para el té

Doscientos cincuenta gramos de harina, ciento veinte gramos de mantequilla, un decilitro de leche, una cucharada de azúcar en polvo, diez gramos de sal.

Se pone la harina sobre la mesa de amasar; se hace un hoyo en el centro i se pone el azúcar i la sal.

Se le agrega la leche, un poco tibia i la mantequilla; se junta bien todo; se hace en seguida una bola i se deja descansar media hora.

Se aplasta la masa i se estiende con el hulero hasta que quede de medio centímetro de grueso.

Se pica toda la superficie con el tenedor i se cortan en redondeles de cinco centímetros de diámetro.

Se colocan en una lata al horno bastante caliente, durante diez minutos.

No deben quedar mui doradas.

Galletas de plomo

Doscientos cincuenta gramos de harina, cinco gramos de azúcar, cinco gramos de sal, un huevo, medio decílitro de nata, ciento cincuenta gramos de mantequilla.

Se coloca la harina en monton; se hace un hoyo al centro i se coloca en él la sal, el azúcar, la nata i el huevo.

Se derrite un poco la mantequilla i se le agrega.

Se amasa bien todo; se comprime la masa con la mano, estendiéndola en la mesa enharinada.

Cuando la pasta esté bien lisa, se reune en una bola i se deja reposar media hora.

Se estiende con el hulero para dejarla de cuatro centímetros de grueso.

Se divide en pedazos de cincuenta gramos, mas o ménos, con los cuales se forman óvalos iguales con la ayuda del hulero.

Se cortan con el cuchillo en cuadraditos; se doran con huevo batido i cuecen sobre la lata enmantequillada, en el horno, durante veinte minutos, con fuego moderado.

Galletas de arena

Doscientos cincuenta gramos de harina.

Setenta i cinco gramos de azúcar molida.

Tres yemas de huevos.

Doscientos gramos de mantequilla.

Medio palito de vainilla.

Una pizca de sal.

Se trabaja juntas las yemas de los huevos con el azúcar, la mantequilla i la parte de adentro de la vainilla i se agrega todo a la harina cernida, mezclando todo lo mas lijero posible.

Esta operacion es la mas importante, para que la masa salga buena.

Se aplasta la masa con la mano, se hace una bola i se deja descansar una hora.

Para cortar las galletas se extiende la masa con el hulero hasta medio centímetro de grueso i se cortan en redondeles de quince centímetros de diámetro.

Estos discos se cortan en cuatro partes, de modo que den cuatro triángulos.

Se colocan en una lata enmantequillada i se cuecen en el horno, a fuego suave, durante quince a veinte minutos.

Galleta normanda

Hágase una masa un poco blanda con:

Una libra de harina.

Ciento veinticinco gramos de manteca.

Dos huevos enteros.

Azúcar a voluntad.

Un poco de levadura de cerveza.

Un poco de leche o agua.

Trabájese bien esta masa hasta que no se pegue a los dedos, estiéndase con un rodillo de la forma i del tamaño que se desee, i cuézase a fuego vivo unos veinte minutos o media hora, segun el espesor.

Para evitar que se quemé, es bueno untarla por encima con una yema de huevo diluida en un poco de agua.

Dedos de coco

Cuatro onzas de coco rallado.

Dos huevos.

Cinco onzas de harina.

Tres onzas de mantequilla.

Un decilitro de leche.

Una cucharadita de polvo de levadura.

Cuatro onzas de azúcar molida.

Una pizca de sal.

Se bate el azúcar con la mantequilla, hasta que esté como crema; en seguida se baten los huevos i se añaden, alternados con la harina que se habrá cernido, a la mantequilla.

Despues el coco, la leche i por último el polvo de levadura.

Se coloca la pasta en un molde bajo, enmantequillado, i se cuece en el horno, a calor moderado, durante quince a veinte minutos.

Se saca el molde.

Cuando esté frio, se corta en dedos de una pulgada de ancho.

Estos pancitos sirven para onces.

Cújenes oscuros para te

Diez onzas de harina de centeno de mui buena calidad, pues si es áspera, no saldrán bien los cújenes, dos onzas de harina flor, una onza de mantequilla, una cucharadita de té de carbonato de soda, una cucharadita de crémor tártaro, una cucharada de azúcar, un huevo i medio vaso de leche.

La harina blanca que se le agrega es para hacerlos mas delicados i suaves, lo que no se conseguiria con solo la harina de centeno.

Se mezclan las dos harinas en una fuente.

Se agrega el crémor tártaro i el carbonato de soda; en seguida el azúcar i la sal.

Se mezcla todo bien i se le agrega la mantequilla, batiendo todo lo mas lijeramente posible, hasta que la pasta tenga la apariencia de miga de pan.

Se bate bien el huevo con la leche.

Se vacian despacio en el centro de la fuente, mezclándolo gradualmente con la pasta.

Debe quedar un poco seca, de modo que se pueda estender con el hulero.

Se amasa lo ménos posible para mezclarlo, i se espolvorea con harina ántes de ponerla en la tabla de amasar, la que debe tambien espolvorearse bien con harina.

Se hulerea hasta media pulgada de espesor.

Se corta en forma de triángulos, con un cuchillo bien afilado.

No deben ser mui grandes, pues así pequeños son mas fáciles para que levanten en el horno i ademas son mas convenientes para un *five o clock tea*.

Téngase una lata o un papel enmantequillado, i póngase en él lo mas lijeramente posible.

Se dora cada cújen con huevo, i se ponen inmediatamente en el horno.

Debe tenerse cuidado de no abrir el horno ántes de diez minutos lo ménos, despues de colocados.

Deben quedar de un bonito color dorado oscuro.

Veinte minutos de coccion es suficiente.

Se sacan i se colocan en un enrejado de alambre.

Luego que estén frios, se corta cada cújen en dos partes, se cubren con mantequilla i se arreglan en una fuente sobre una servilleta.

Esto es mucho mas sencillo que cortar rebanada de pan, echarles mantequilla, lo que quita un gran tiempo a una dueña casa.

A algunas personas les gustan estos cújenes calientes; en este caso se calientan un momento ántes de servirlos.

Estos cújenes no conviene guardarlos, pues nunca son tan buenos como recien hechos.

Pero si sobraran algunos del té, se pueden aprovechar al dia siguiente, mojándolos con agua, pero no empapándolos, i poniéndolos inmediatamente a secar en el horno.

Tambien son mui buenos tostados i cubiertos con mantequilla.

En este caso deben comerse calientes.

Con estos cújenes se pueden hacer tambien unos sandwiches, mui excelentes.

Se pesan los ingredientes en las cantidades ya dichas, pero sin ponerles azúcar, ni dorarlos al ponerlos en el horno.

Se pican berros bien menuditos, i se les agrega sal i pimienta.

Luego que los cújenes estén frios, se parten en dos, se les pone mantequilla.

Se cubre una parte con el berro picadito i se juntan ámbas partes nuevamente.

Estos sandwichs son deliciosos. Tambien se pueden hacer con pâté de foie gras o con lo que se quiera para paseos campestres.

Pastel frances de almendras

Se blanquean, se pelan i se machacan, media libra de almendras dulces i unas pocas amargas.

Se agrega una cucharada de cascaritas confitadas picadas, una pizca de sal, media libra de azúcar molida, una libra de chuño cernido, las yemas batidas de tres huevos i dos huevos enteros batidos tambien.

Se baten bien i vivamente todos estos ingredientes.

Se enmantequilla un molde bajo i liso, se vacia esta mezcla i se cuece al horno, a fuego moderado.

Se cortan a lo largo en pedacitos delgados cuatro onzas de almendras peladas; se mezclan con dos onzas de azúcar molida i una cucharada de claras de huevos.

Se estiende esta mezcla, sobre el pastel, tratando que quede lo mas igual posible.

Se baten bien dos claras de huevos con dos onzas de azúcar molida.

Se baña la torta con este merengue i se pone un rato al horno para que las almendras adquieran color.

Genoise de avellana

Se blanquean tres onzas de avellanas, se machacan humedeciéndolas con un poco de clara de huevo, hasta que queden bien lisas i suaves.

Se toma la tercera parte de esta pasta para hacer la *genoise*.

Se echa el resto en una fuente con tres onzas de harina cernida, tres onzas de azúcar molida, un poquito de cascarita de limon rallado, tres ye-

mas de huevo batidas, un huevo entero tambien batido, media cucharada de aguardiente i una pizca de sal.

Bátase rápidamente durante seis minutos.

Se toman en seguida tres onzas de mantequilla bien fresca, se trabaja con una cuchara de madera, hasta que esté bien cremosa; si la mantequilla estuviere mui dura, se pone un ratito cerca del fuego para que se ablande, pero sin que se aclare.

Se mezcla poco a poco con la pasta, batiendo siempre para que quede bien suave.

Se enmantequilla un molde bajo i liso, de dos o tres pulgadas de profundidad, se vacia la pasta, i se cuece en un horno moderado.

Luego que esté cocida, se saca i se vuelve sobre una hoja de papel, o sobre una lata de horno.

Se baña con lo siguiente:

Se mezcla la parte de la pasta de avellanas que se habia reservado con dos onzas de azúcar molida i un poco de clara de huevo; se bate bien esto.

Se cubre la torta con esta pasta, de modo que quede bien pareja, i se seca en el horno con la puerta abierta.

Biscochos del palacio real

Se toman tres huevos i su peso de azúcar molida, tres onzas de harina cernida.

Se separan las yemas de las claras.

Se baten las claras firmemente, se mezclan con el azúcar, i en seguida se agregan las yemas bien batidas.

Se agrega la harina gradualmente, batiendo todo lijaramente.

Se le echa un poquito de cascaritas confitadas, picadas.

Se enmantequillan algunos moldecitos chicos, i se vacia en ellos la pasta i se cuecen en el horno a calor moderado.

Se bañan con lo siguiente:

Se mezclan cuatro onzas de azúcar molida, con un poco de clara de huevo i una cucharada de marrasquino.

Se bate esto bien.

Se cubre lijeramente cada bizcochito bien con esta pasta, alisándola con un cuchillo.

Se dejan secar sobre una parrilla de alambre o sobre un enrejado.

Choux a la crema

Se pone en una cacerola doscientos cincuenta gramos de agua fria, dos onzas de mantequilla, una pizca de sal, ralladuras de limon, algunas gotas de agua de azahar.

Se pone al fuego, revolviendo rápidamente; apénas hierva se retira.

Se le agrega harina cernida en una cantidad suficiente para hacer una pasta lisa i firme teniendo cuidado que no se apeltone; mas o ménos ciento veinticinco gramos.

Se coloca nuevamente al fuego, revolviendo hasta que esté la masa bien seca, i no se pegue ni a la cacerola ni a los dedos.

Se deja enfriar.

Se agregan, en seguida, dos huevos, uno por uno, i mas si son necesarios, revolviendo siempre hasta que no se pegue a los dedos.

Esta pasta se llama *pasta real*.

Se hacen, en seguida, unas tortitas redonditas, i se cuecen en el horno, o sobre una lata, a calor moderado.

Luego que estén cocidas i frias, se abren por un lado en el centro, i se llenan con una crema de vainilla.

Tambien se pueden llenar con alguna mermelada.

Pequeños souffés de chocolate

Se rallan cuatro onzas de buen chocolate i se derrite, colocándolo durante cinco minutos a la boca del horno, sobre una hoja de papel blanco.

Se mezclan seis onzas de azúcar molida con la clara de un huevo.

Se agrega el chocolate, pero se debe tener cuidado que no esté muy caliente.

Se agrega en seguida un poco mas de clara de huevo, hasta que la pasta esté fácil para hulerearla.

Se hulerea encima de una tabla o mármol bien espolvoreado con azúcar en forma de bastones del tamaño de un dedo; se cortan estos en dados; se moja la mano lijeramente con agua fria, i se enrollan en la palma de la mano.

Se coloca cada rollito en unas cajitas redonditas de papel, de tres cuartos de pulgada de ancho por un tercio de alto; se comprime lijeramente la superficie de cada uno, con el dedo mojado; i se colocan en el horno, a calor moderado.

Cuando hayan levantado media pulgada de las cajitas, i estén medio secos, se sacan.

Pancitos calientes i sin dulce para té

Para dos tazas grandes de harina, colmadas, un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, es suficiente; una cucharadita colmada de polvos de levadura (Beaking Powder) una pizca de sal i un huevo.

A algunas personas les gusta agregarles una cucharada de azúcar i una cucharada de pasas Corinto, pero son mejores sin dulce.

Se cierne la harina con los polvos de levadura i la sal.

Se agrega la mantequilla i se mezcla bien, revolviendo siempre para el mismo lado.

En seguida se bate el huevo i se le agrega sin dejar de revolver.

Se le añade un poquito de leche para unir bien la masa, pero no debe quedar mui clara ni pegajosa.

Se da vuelta la masa, espolvoreándola con harina, para formar un rollo largo, pero no se hulerea.

Se cortan en cinco partes de igual tamaño, i se hacen lijero i rápidamente, pancitos de una pulgada de grueso i del porte de un platito chico.

Se debe tener cuidado al hacerlo, de aplastarlos lo ménos posible.

El mejor modo de cocerlos es colocándolos sobre una hoja de papel enmantequillado, i en seguida sobre una lata de horno.

No deben quedar mui oscuros, i se deben sacar tan pronto como se despeguen del papel con toda facilidad.

Inmediatamente que estén cocidos, se sacan i se colocan en una fuente

caliente; se cortan por la mitad, al traves; se echa mantequilla a ámbos pedazos.

Se colocan nuevamente al horno con la parte con mantequilla para arriba, durante cinco minutos.

Se sacan, se juntan nuevamente i se sirven mui calientes, sobre un azafate cubierto con una servilleta.

Las cantidades dadas en esta receta son para tres o cuatro personas.

A estos pancitos se les puede agregar una capa delgada de alguna mermelada o jalea, pero es mejor servirla en la mesa con ellos.

Torta de harina de maiz

Un cuarto de libra de harina de maiz de (Brown J. Polson), una onza (1) de harina flor, dos huevos, dos onzas de mantequilla, tres onzas de azúcar molida, media cucharadita de polvo de levadura.

Se perfuma con limon, almendras o vainilla, segun gusto.

Se bate el azúcar i la mantequilla juntos, hasta que estén como crema, se agregan los huevos i se baten diez minutos; en seguida se añaden los demas ingredientes.

Se mezcla todo bien i se cuece en el horno, durante cuarenta minutos en molde liso i redondo, cubierto con papel enmantequillado.

Este queque se levanta mui alto en el centro i cuando metiendo una aguja en esta parte, sale seca, es señal que está cocido.

Sally Lunns

Tres cuartos de libra de harina, media de mantequilla, medio litro de leche, un huevo; media onza de levadura, una gran cucharada de azúcar molida.

Se coloca la harina i el azúcar en una fuente, se agrega una pizca de sal.

(1) Se debe tomar en cuenta la onza de cocina que tiene 30 gramos

Se mezcla la levadura con un poco de la harina con azúcar; se agrega la mitad de la leche que debe estar tibia.

Se mezcla la mantequilla con el resto de la leche, se deja enfriar un poco.

Cuando la levadura haga ampollas, es decir a los diez minutos, se agrega a la mantequilla i se añade el huevo batido.

Se junta todo esto con la harina, hasta formar una pasta suave, batiéndola bien con una cuchara.

Se divide la pasta en tres moldes redondos, lisos i enmantequillados.

Se tapan con un paño, i se dejan una hora en un lugar abrigado.

Se cuecen en un horno bien caliente durante quince minutos.

Quequitos Victoria

Para estos quequitos se necesitan nueve moldecitos chicos, lisos, no muy altos, los que se enmantequillan bien, i se colocan al horno, para que se derrita la mantequilla, i se estienda por todo el moldecito, para que los queques no se peguen, ni se quiebren al sacarlos.

Modo de prepararlos:

Se necesitan tres onzas de harina flor, una onza de harina de maiz, dos onzas de azúcar en polvo, una onza de mantequilla, dos huevos, algunas gotas de limon, media cucharadita de polvo de levadura (Baking Powder) una pizca de sal i un poquito de leche.

Bátase primeramente, la mantequilla i el azúcar, hasta que quede como crema; se baten en seguida las yemas de los dos huevos, durante cinco minutos; despues se agregan poco a poco a la mantequilla con el azúcar, batiendo siempre, hasta que la pasta esté bien lisa.

Se juntan aparte la harina flor, la harina de maiz, los polvos de levadura i la sal, i se cierne todo por un colador, revolviendo con los dedos; se agrega en seguida todo a la pasta de huevos, mantequilla i azúcar, i se revuelve lijero con una cuchara hasta que todo esté bien unido; si la mezcla no estuviera tan espesa como una crema, se le agrega un poquito de leche.

Se llenan hasta la mitad los moldecitos enmantequillados, i se cuecen

en un horno bien caliente, hasta que estén dorados, pero teniendo cuidado de que no se endurezcan.

Mientras los queques están en el horno, se baten bien las dos claras, añadiendo poco a poco setenta gramos de azúcar, para hacer un merengue.

Se sacan los queques de los moldes, se colocan en un plato enlozado o en una lata bien limpia i se pone sobre cada uno de ellos, un poco de merengue, alisando éste con un cuchillo, para que quede bien parejo i teniendo cuidado de que no caiga por los lados.

Se coloca al centro del merengue un montoncito de guindas confitadas, i se pone a secar al horno, a fuego suave, sin que se doren.

Si los queques se hubieran levantado al cocerse, se emparejan con el cuchillo, para poder poner bien el merengue i que éste quede liso.

Observacion: Es necesario trabajar estos queques rápidamente i mezclar bien los ingredientes.

Quequitos de chocolate

Cuatro huevos; tres onzas de chocolate molido; media cucharada de polvo de levadura; un cuarto de libra de harina, tres onzas de mantequilla, tres onzas de azúcar molida, un poquitito de vainilla.

Se bate la mantequilla con el azúcar; se añaden los huevos, uno por uno, i se bate todo durante diez minutos.

En seguida se agrega el chocolate i la harina, poco a poco, hasta que todo esté bien mezclado; por último el polvo de levadura i la vainilla.

Se enmantequillan moldecitos chicos de lata, se vacia la pasta en ellos, pero sin llenarlos i se cuecen en un horno bien caliente durante quince minutos.

Pirámide de coco

Dos tazas de coco rallado; una taza de azúcar molida, dos cucharadas de harina, dos claras de huevos.

Se baten bien las claras, i se mezclan con los demas ingredientes hasta formar una masa firme.

Se arregla en forma de pirámide i se cuece en un horno no mui caliente, hasta que quede de un color castaño claro.

Galletas de almendras

Media libra de almendras molidas, un cuarto de libra de azúcar molida, cinco onzas de harina, un cuarto de libra de mantequilla, las yemas de cuatro huevos, unas gotas de esencia de azahar.

Se mezclan las almendras, la harina i el azúcar; se baten las yemas con la esencia de azahar.

Se derrite la mantequilla como crema i se añade a la harina, azúcar i almendras.

Se agregan los huevos, i si está todo mui espeso, se echa un poco de leche.

Se vacia en la mesa de amasar, i se hulerea de media pulgada de grueso.

Se dobla en tres i se hulerea nuevamente.

Se hace esta operacion cuatro veces mas.

Se hulerea por último, dejándola de un cuarto de pulgada de grueso.

Se corta en cuadrados o en óvalos; se pellizcan los costados i se colocan en latas enmantequilladas.

En el centro de cada una se pone una almendra pelada.

Se cuece en el horno a fuego suave, hasta que estén de color amarillo claro.

Bollos para five o'clock tea

Se cierne una libra de harina con dos cucharaditas de polvo de levadura (Baking Powder) i la puntita de la cucharita de carbonato de soda.

Se amasa la harina con seis onzas de manteca, tres onzas de azúcar

molida, cuatro onzas de pasas de Corinto i la leche suficiente para mezclar bien todo.

Se coloca en la mesa de amasar, i se forman con los dedos pequeños bollos que se cuecen en el horno bien caliente durante veinte minutos.

Queque de limon para pic nick

Lo primero que debe prepararse es la mezcla de limon, pues ésta necesita tiempo para enfriarse.

Los ingredientes que se necesitan para ésta son:

Cuatro onzas de azúcar en terrones, cuatro onzas de mantequilla, un huevo i un limon.

Se lava el limon i se ralla la cáscara.

Se parte en seguida i se estraee el jugo en una cacerolita.

Se coloca, ésta al fuego se añaden las ralladuras de limon i se calienta gradualmente.

Se agrega la mantequilla, i miéntras ésta se derrite, se bate rápidamente el huevo.

Se vacia éste poco a poco en la cacerolita sin dejar de revolver, i se cuece todo lentamente durante diez minutos hasta que haya espesado.

Se retira del fuego i se conserva en una taza.

Para el *queque*:

Se toman dos huevos, su peso en harina, su peso en azúcar molida i su peso en mantequilla.

Se batén los huevos cinco minutos.

Se ciérne la harina con una cucharadita de polvo de levadura, i se mezcla lijaramente con los dedos agregándole el azúcar.

Se echa la mantequilla derretida i se añaden los huevos batidos i se revuelve todo con una cuchara de madera, hasta que esté la pasta bien lisa i unida.

Se enmantequilla un molde liso, bajo i redondo.

Se vacia la mezcla en él, i se arregla con la cuchara para que suba parejo.

Se cuece en el horno, que debe estar caliente, hasta que se dore.

Se vacia rápidamente tratando que no se rompa i se deja enfriar en un cedazo de crin.

Cuando esté bien frio se divide en tres rodelas.

Se cubre cada una con la mezcla de limon, que debe estar bien fria; se comprimen las unas sobre las otras para formar nuevamente el queque.

Se divide éste en tajadas.

Se untan encima con un poquito de leche i se espolvorean con azúcar.

Esto se puede hacer ántes de cortarlo en tajadas.

Cuando se llevan a pic nick, se envuelven primeramente en una servilleta ántes de empaquetarlos.

^

Tarritos de fresa

Prepárese masa para flanes, como ya se ha dicho.

Se hulerea bien delgada.

Se enmantequilla unos moldecitos chicos i redondos para queques.

Se colocan unos granos de arroz o un pedazo de miga de pan en el fondo para que no se levante la masa.

Se doran en el horno i se sacan del molde.

Se hace un almíbar de punto, se agregan fresas i se hierva un momento; se retiran del fuego i se añaden cuatro o cinco hojas de colapiz, deshecho en un decilitro de agua caliente i jugo de limon.

Se llenan los tarritos de masa; se dejan enfriar.

Momentos ántes de ponerlos en la mesa, se cubren encima con un montoncito de crema batida (Chantilly) o con un merengue preparado con almíbar.

Eclairs de Paris a la Chocolate

Una onza de mantequilla; una taza de leche, no mui llena; dos onzas de harina; cuatro huevos; un cuarto de libra de azúcar molida; una onza i media de chocolate i una pizca de sal.

Se cuece la leche con la mantequilla, se revuelve con la harina, se agrega la sal i se cuece tres minutos.

Se retira del fuego i se trabaja con la cuchara de madera durante un cuarto de hora, se agregan las yemas de los huevos, una por una, batiendo cada vez bien.

Se enmantequilla una lata de horno, se divide la pasta en doce pedazos, se enrollan en forma de dedos i se cuecen en un horno bien caliente.

Miéntas se cuecen, se prepara el baño de chocolate como sigue:

Disuélvase el chocolate en un poquito de agua sobre el fuego, se retira i se revuelve con el azúcar.

Se bate la clara de un huevo, se mezcla con el chocolate cuando éste esté tibio; se trabaja con la cuchara hasta que esté bien liso.

Se estienda sobre los *éclairs* con un pincel i se secan en el horno a calor mui suave.

Se abrén por la mitad en lo largo i se rellenan con un *frangipanni* que se prepara del siguiente modo:

Dos huevos, dos cucharadas de harina, dos cucharadas de azúcar molida, una onza de almendras dulces molidas, una i media taza de leche, una onza de mantequilla, unas gotas de agua de azahar o de esencia de almendras.

Se revuelve suavemente la harina con la leche, se agregan los huevos (bien batidos), en seguida el azúcar i la mantequilla, lo que debe ántes calentarse junto.

Se coloca todo en una cacerolita i se revuelve hasta que hierva, se agregan las almendras i la esencia.

Se deja enfriar ántes de rellenar los *éclairs*.

Eclairs de París a la crema

Se preparan los *éclairs* i se cuecen como se dijo en el artículo anterior, pero sin bañarlos con chocolate.

Se rellenan con una crema batida (Chantilly o con una crema de vainilla). (Véase salsa de crema).

Se pueden rellenar tambien con una crema espesa de café.

Delicias a la Turquía

Una libra de azúcar en terrones, una onza de colapiz, dos tazas de agua, esencia de limon i de rosa, cochinilla i azafran para colorar.

Se echa la jelatina en la mitad del agua hasta que se disuelva, se coloca el azúcar con el resto del agua, sobre la cocina.

Luego que el azúcar se haya disuelto, se agrega la jelatina, i se hierve durante veinte minutos.

Se retira del fuego, se vacia la mitad en un bol, i se colora i se perfuma con la cochinilla i la esencia de rosa.

Se pone a enfriar metiendo el bol en agua fria.

La otra mitad se perfuma con el limon i se colora con un hilito de azafran, i se pone tambien a enfriar en agua fria.

Luego que se hayan solidificado, se sacan del molde, se cortan con cuidado, con un cuchillo bien afilado, en cuadrados, se revuelca cada uno en iguales partes de harina de maiz i azúcar molida mezclados.

Se colocan alternados en la compotera.

Biscochos a la crema

Se baten durante diez minutos tres yemas de huevos con cuatro onzas de azúcar molida i una cucharadita de raspaduras de limon.

Se baten las claras aparte.

Se agregan poco a poco a las yemas.

En seguida una onza i media de harina cernida i cuatro cucharadas de nata batida.

Se junta bien todo.

Se llenan con esta mezcla unas cajitas de papel enmantequilladas o unas tarteritas.

Se cuecen veinte minutos en el horno a calor moderado.

Se sacan i se dejan enfriar en los moldes.

Se bañan con cuatro onzas de azúcar molida, mezclado con una clara de huevo para formar una pasta suave, se colora con cochinilla i se le agrega esencia de rosa.

Se estiende esta pasta con un cuchillo, sumerjido en agua caliente, sobre la parte de arriba de cada bizcocho.

Se secan en el horno tibio, con la puerta abierta.

Pastelillos de Dieppe

Se hacen doscientos cincuenta gramos de masa hojaldrada.

Se estiende con el rodillo.

Se cubren con ella diez moldecitos para quequitos.

Se baten doscientos cincuenta gramos de azúcar con cuatro yemas de huevos, media cucharada de agua de azahar i el interior de un palito de vainilla.

Se mezcla bien todo.

Se añaden ciento veinticinco gramos de mantequilla, la que se calienta hasta que se oscurezca.

Se revuelve i se llenan en los dos tercios las tortitas con esta crema.

Se espolvorean con azúcar fina i se cuecen durante quince minutos en el horno bien caliente.

Choux a la Cévenole

Se preparan veinticuatro choux (repollitos) como ya se ha dicho.

Se llenan con la siguiente mezcla:

Se junta medio litro de crema de vainilla con tres decímetros de castañas molidas; se añaden tres decímetros de chantilly o de nata batida.

Se mezcla bien.

Observacion.—Estos pastelillos no deben llenarse mas que al último momento.

Nueces de jenjibre

Doce onzas de harina, cuatro onzas de azúcar amarilla, tres onzas de mantequilla, cuatro onzas de miel i un clavo de olor molido i media onza de jenjibre; éste no debe ser mucho, pues quedarían picantes.

La miel se debe pesar, pesando primeramente la taza, i en seguida se agrega la miel.

Se mezcla en una fuente la harina, el azúcar i el jengibre.

En otra se vacia la mantequilla i la miel.

Se coloca a fuego suave i se bate con un tenedor, hasta que parezca miel azucarada.

Se junta con la harina el azúcar i el jengibre.

Se revuelve bien con la cuchara i se concluye de unir todo con las manos.

Cuesta un poco juntar la masa, pero con un poco de trabajo se consigue, i se sigue trabajándola hasta que todo esté bien mezclado.

Se hulerea de una pulgada de grueso.

Se cortan con el corta-pasta liso cuantas galletas salgan.

Se pueden cortar, si se quiere, de otras formas, teniendo cuidado de untar en harina lo con que se corte.

Se juntan nuevamente los recortes, se hulerean i se sigue cortando hasta emplear toda la masa.

Se colocan en latas enmantequilladas i se cuecen en el horno, hasta que estén bien cafées, pero sin quemarlas.

Mas o ménos quince minutos deben estar en el horno.

Se dejan enfriar, con cuidado de no romperlas, pues cuando están calientes son mui blandas.

Deben quedar tambien lisitas.

Luego que se enfrían se guardan en cajas de lata.

Cuando están bien hechas, crujen al comerlas.

Queques de jengibre

Cinco onzas de harina, una onza i media de grasa, un huevo, dos onzas de mantequilla, una cucharadita de polvo de levadura, una cucharadita i media de jengibre en polvo, una taza de leche, tres cucharadas de miel o de azúcar negro derretido como miel, i una pizca de sal.

Se pica la grasa mui finita, i se mezcla con la harina, el polvo de levadura, el jengibre i la sal, en una cazuela.

Se coloca la miel en otra con la mantequilla; se pone un rato al fuego suave; se agrega la leche.

Se vacia gradualmente en la otra cazuela, i se mezcla bien todo.

Se bate el huevo i se agrega, i se sigue revolviendo.

Se enmantequilla un molde para baño-maría.

Se echa la mezcla, pero sin llenarlo mas que en sus tres cuartas partes.

Se cubre con un papel enmantequillado, que se amarra firmemente, i se cuece una hora i media al vapor.

Antes de sacarlo del molde, se deja enfriar un rato para que se asiente.

CAPITULO XXIV

POSTRES HELADOS

pudding de Orleans

Se ponen en una cacerola diez yemas de huevos i trescientos gramos de azúcar molida; se mezclan i se añade un litro de leche hervida.

Se ponen a remojar treinta gramos de cola de pescado (colapiz).

Se cuaja la crema al calor del fuego.

Se escurre la cola de pescado i se echa en la crema, revolviendo hasta que la cola se derrita bien.

Se cuele por un cedazo.

Se ponen en una cacerola veinte gramos de naranja confitada, cortada en daditos; veinte gramos de cidra confitada, cortada de igual manera; veinticinco gramos de pasas grandes, despepadas, i veinticinco gramos de pasas de Corinto.

Se cuece todo a fuego lento con un decilitro de ron.

Se reduce el ron i se retira del fuego.

Se pone en hielo un molde de cilindro; se echa una capa de crema i se siembran las frutas.

Se coloca otra capa de bizcochos; luego otra de crema, de frutas i de bizcochos hasta llenar el molde.

Si se quiere hacer con mas delicadeza se le agrega sobre la capa de bizcochos una de macarrones aplastados (Véase macarrones de almendras).

Se tapa bien el molde i se coloca una hora en hielo.

Se saca del molde i se sirve.

Alejandrina

Para seis personas, se toman seis huevos.

Se separan las yemas de las claras.

Se colocan las yemas en una cazuela con seis cucharadas de azúcar molida, se baten durante diez minutos, se agregan poco a poco i sin dejar de batir, diez cucharadas de vino blanco de Marsala.

Se deshacen cincuenta gramos de colapiz con ocho cucharadas del mismo vino, i se agrega a la crema sin dejar de revolver.

Se cuece al baño-maría, revolviendo siempre, hasta que la crema se cuaje.

Se baten bien las claras, i se añade a la crema que se habrá enfriado.

Se cubre un molde con tostadas de bizcochuelo, empapadas en ron i se vacia la crema en él.

Se deja el molde en hielo durante dos horas.

Se saca del molde i se sirve.

Manjar blanco de almendras

Se pelan cuatrocientos gramos de almendras dulces i quince gramos de almendras amargas.

Se machacan perfectamente añadiendo un litro de leche.

Se cuelan por una servilleta para estraer bien la leche i se añaden a

las almendras cincuenta gramos de cola de pescado, doscientos gramos de azúcar i siete decilitros de agua.

Se derrite revolviendo sobre el fuego i cuando la mezcla esté derretida se cuele por un cedazo fino, i se deja enfriar.

Se añade en seguida la leche de almendras, una cucharadita de café de agua de azahar, i se revuelve bien todo.

Se coloca un molde para jelinatinas en hielo, i se vacia en él, el manjar blanco; se hiela durante dos horas; se saca del molde i se sirve.

Bizcocho a la veneciana

Se cascan seis huevos, separando las yemas de las claras.

Se añaden a las yemas doscientos cincuenta gramos de azúcar molida i se baten durante veinte minutos.

Se añaden las claras bien batidas i setenta i cinco gramos de harina cernida.

Se enmantequilla un molde liso, i se espolvorea con azúcar.

Se vacia la masa en el molde i se cuece al horno.

Se saca el bizcocho del molde luego que esté cocido i se coloca en una compotera de cristal.

Se cubre con una crema o helado de chocolate a la vainilla, que se habrá cuajado en hielo.

Se sirve.

Bizcocho relleno de helado

Se prepara un bizcocho como se ha dicho en el artículo anterior.

Cuando esté frio se le quita toda la miga por debajo, dejándolo hueco i con una corteza de centímetro i medio de espesor.

Se hace un helado de vainilla i se coloca en la compotera de modo que quede completamente cubierto con el bizcocho.

Pudding Nesselrode

(Receta de M. Mony, jefe de cocina del conde Nesselrode).

Se mondan cuarenta castañas, se blanquean en agua hirviendo para quitarles la película interior i se ponen en una cacerola con un litro de almíbar de diez i seis grados i un pedacito de vainilla.

Se cuecen a fuego lento.

Luego que estén cocidas se pasan por un colador para formar un puré.

Se ponen en una cacerola ocho yemas de huevos, doscientos gramos de azúcar molida i ocho decímetros de leche hervida.

Se hace espesar esta crema, cociéndola sin dejar de revolver i se agrega al puré de castañas.

Se cuele por un colador no mui fino i se le agrega un decímetro de marrasquino.

Se mondan i lavan cien gramos de pasas de Corinto i cien gramos de pasas grandes sin pepas.

Se cuecen las pasas a fuego suave con medio decímetro de almíbar a treinta grados i un decímetro de agua; se dejan enfriar.

Se vacia la crema en un molde rodeado de hielo i se hiela revolviendo con la cuchara.

Cuando esté medio conjelada se le agrega tres decímetros de nata batida, i se sigue helándola; se agregan las pasas bien secas.

Se tapa bien el molde, untando las junturas con manteca para que no penetre el agua del hielo i se deja helar durante dos horas.

Se hace una salsa de crema; se cuele por el cedazo, se le agrega medio decímetro de marrasquino.

Se coloca esta salsa en hielo con sal, para que esté bien helada, pero sin conjelarse.

Se saca el pudding del molde i se sirve con la salsa aparte.

Plombières

Se pelan trescientos gramos de almendras dulces i veinte gramos de almendras amargas; se machacan de modo que formen una pasta a la que se añadirá litro i medio de leche hervida.

Se cuela por una servilleta comprimiéndola para extraer toda la leche.

Se pone la leche en una cacerola i se le agregan diez yemas de huevos i trescientos gramos de azúcar molida.

Se hace espesar, sin hervir, i se sigue revolviendo sobre el fuego durante tres minutos.

Se cuela por el cedazo; se echa en una sorbetera colocada en hielo con sal i se conjela revolviendo con la cuchara.

Cuando la crema esté medio congelada, se le agrega seis decilitros de nata bien batida. Se continua revolviendo para que se hiele.

Luego que el hielo se haya derretido, se vacia el agua i se vuelve a poner hielo, i se tapa bien la sorbetera, cubriéndola enteramente con hielo i sal i se deja así durante dos horas.

Se ponen en la compotera tres coronas del helado, una sobre otra, cubriendo cada una con una capa de mermelada de damasco.

Las tres coronas deben formar una pirámide; es decir, que tienen que ir disminuyendo en tamaño.

Carlota rusa de damasco

Se cubre un molde liso con bizcochos.

Se hace una bavaresa con cinco decilitros de puré de damasco, trescientos gramos de azúcar molida i veinticinco gramos de colapiz, que se derretirá con un decilitro de agua i se agregará al puré de damascos.

Se vacia todo en el molde con bizcochos.

Se conjela en hielo.

Se le añaden quince decilitros de nata mui bien batida, para acabar de llenar el molde.

Se tapa bien i se cubre toda con hielo, dejándola así una hora.

Se saca del molde i se sirve.

Carlota rusa de café

Se cubre el molde para carlota con bizcochos, como ya se ha dicho.

Se hace hervir un litro de leche i se le agrega un decilitro de buen café bien cargado.

Se ponen en una cacerola ocho yemas de huevos i trescientos gramos de azúcar molida; se le agrega el café con leche, mezclándolo perfectamente i se espesa al calor del fuego. Cuando la crema esté espesa, se le agrega veinticinco gramos de colapiz, el que se habrá remojado un rato en agua fría, i en seguida escurrido. Se revuelve con la crema hasta que se derrita bien.

Se pasa por el cedazo; se vacia en el molde, colocado en hielo. Cuando esté medio congelado se le agrega diez decilitros de nata mui bien batida.

Se tapa bien, se cubre con hielo i se deja así una hora.

Se vacia del molde i se sirve.

Melocotones refrescados a la griega

Se sumerjen en agua hirviendo melocotones; se retiran inmediatamente i se pelan.

Se hace un litro i medio de almíbar con vainilla i se cuecen en ella los melocotones sin que se deshagan, se escurren i se colocan en una compotera de cristal; se riegan con dos copitas de kirsch i se pone la compotera en hielo.

Se pasa por un cedazo la pulpa de doce brevas frescas.

Se agrega a esta pulpa seis cucharadas de azúcar i se cuece, sin dejar de revolver, a todo fuego durante seis u ocho minutos.

Se enfria esta mermelada, se perfuma con una copita de kirsch i se añade medio litro de crema batida mui fuertemente.

Para servir, se cubren los melocotones con la crema de higo; encima de ésta se echa un puñado de fresas picadas.

Se coloca la compotera en un gran plato de cristal o de porcelana i se rodea de hielo picado.

Kaltschale de frutas (postre ruso)

Se pelan i se cortan en tajadas gruesas doce albaricoques, seis duraznos, cuatro plátanos i la cuarta parte de un melon no mui grande.

Se arregla esta fruta en un frutero de cristal o en un timbal de plata, i se cubren con una capa de frambuesas i de fresas.

Se pone a helar. Unos minutos ántes de servir se baña con cuatro decilitros de vino burdeos, cuatro decilitros de vino Champagne i de un decilitro de vino de Madera. Esta mezcla se hará ántes hervir con azúcar i canela i despues helar.

Melon refrescado a la Criolla

Se hace una abertura circular en la parte superior de un melon bien maduro i no mui grande.

Se le saca las pepas i el agua i con la ayuda de una cuchara se estraee la pulpa comible, sin romper la cáscara. Se corta la pulpa en pequeños dados i se mezcla con un volumen igual de piñas picado de igual modo, de fresas i de plátanos cortados en redondelitas.

Se espolvorea esta macedonia con azúcar molida; se perfuma con dos o tres copitas de kirsch i marrasquino. Se llena el interior del melon.

Se coloca la redondela que se habia sacado sobre la abertura. Se untan las junturas con mantequilla; se envuelve el melon en una servilleta i se coloca en hielo durante dos horas.

Se sirve en un plato de cristal o de porcelana sobre una servilleta.

CAPITULO XXV

PANES DE FRUTA HELADA, JELATINAS I BAVARENAS

Pan de fresa helada

Se hacen diez decilitros de puré de fresas, se añaden doscientos gramos de azúcar molida que se mezclan bien con el puré.

Se derriten cuatrocientos gramos de cola de pescado en dos decilitros

de agua; se cuele luego que esté fría, sobre el puré de fresas, mezclándolo cuidadosamente.

Se decora un molde de cilindro con almendras peladas i cortadas, pegándolas con colapiz derretido i azucarado, se pone en hielo i se vacia el puré.

Se tapa bien i se cubre tambien con hielo.

Se saca del molde al cabo de dos horas i se sirve.

Pan de piña helada

Se preparan seis decilitros de puré de piña que se hace machacando ésta i pasándola por el cedazo.

Se ponen en una cacerola cuatrocientos gramos de azúcar i seis decilitros de agua i se hace un almíbar.

Se ponen en infusion en agua durante un cuarto de hora, sesenta gramos de cola de pescado; se escurre i se echa en el almíbar bien caliente.

Se cuele i se mezcla con el puré de piña.

Se decora un molde de cilindro con almendras i cerezas confitadas, pegándolas como se dijo en el artículo anterior.

Se pone el molde en hielo, se vacia el puré, se tapa i se cubre bien con hielo.

Al cabo de dos horas se saca del molde i se sirve.

Pan de plátano helado

Se hacen seis decilitros de puré de plátano.

Se ponen en una cacerola doscientos gramos de azúcar i cuatro decilitros de agua i se hace un almíbar a la que se le agrega sesenta gramos de cola de pescado, preparada como se ha dicho en el *pan de piña*.

Se derrite bien con el almíbar, se cuele i se deja enfriar.

Se mezcla con el puré de plátano.

Se decora el molde de cilindro con cerezas confitadas, se coloca en hielo, se vacia el puré, se tapa i se cubre con hielo.

A las dos horas se saca, se vacia i se sirve.

Jelatina de macedonia al vino de Champagne

Se ponen en una cacerola cincuenta i cinco gramos de cola de pescado, cuatrocientos gramos de azúcar en pedazos, tres claras de huevo batidas i aclaradas con un litro de agua i el jugo de un limon.

Se pone al fuego, batiéndolo hasta que rompa a hervir.

Cuando la mezcla esté hirviendo, se retira del fuego un minuto.

Se vierte en seguida en una manga de franela i se vuelve a pasar por la misma hasta que la mezcla pase perfectamente clara.

Se deja enfriar i se le añaden cuatro decilitros de vino Champagne.

Se prepara una macedonia de frutas con peras cortadas en forma de aceitunas gruesas, manzanas cortadas en trozos de la misma forma, cerezas confitadas, ciruelas i damascos confitados.

Se pone en el hielo el molde para jelinatinas.

Se echa la jelatina hasta una altura de medio centímetro.

Se coloca encima una capa de frutas mezcladas, en seguida otra de jelatina hasta llenar el molde a una altura de un centímetro del borde.

Se deja cuajar i se concluye llenando bien el molde con jelatina.

Se tapa con una tapa plana, se cubre bien con hielo i se deja así durante dos horas.

Se vacia i se adorna con un cordon de cerezas confitadas.

Jelatina de frutillas o de fresas

Se hacen hervir doce decilitros de almíbar a treinta grados.

Se ponen en una fuente honda setecientos cincuenta gramos de fresas o de frutillas bien limpias.

Se vierte encima el almíbar caliente, pero sin hervir i se dejan así en infusion durante una hora.

Se clarifican cincuenta i cinco gramos de cola de pescado con seis decilitros de agua, tres claras de huevos i el jugo de un limon.

Se pasan las fresas o frutillas por la manga de franela.

Se mezcla este almíbar con la cola de pescado.

Se vacia en un molde colocado en hielo; se tapa bien cubriéndolo con hielo.

Al cabo de dos horas se saca.

Jelatina al ponche

Se clarifican cincuenta i cinco gramos de cola de pescado con cuatrocientos gramos de azúcar, el jugo de cuatro limones, las ralladuras de medio limon; se añaden once decilitros de agua.

Se clarifica todo como se ha dicho para la jelatina al vino de Champagne.

Se deja enfriar i se le añade un decilitro de ron.

Se echa en el molde, se pone en hielo i se cuaja como ya se ha dicho durante dos horas.

Jelatina de naranjas

Se pelan bien ocho naranjas, se corta cada una en cuatro pedazos, se le quitan las pepas i se ponen en una cazuela con medio litro de almíbar de azúcar a 30 grados.

Se esprime el jugo de otras seis naranjas i se filtra este jugo del siguiente modo:

Se pone en remojo un pliego de papel con el cual se hace una pasta que se mezcla con el jugo de las naranjas i que se echa en la manga de franela obteniendo una transparencia completa.

Se clarifican cincuenta gramos de cola de pescado, doscientos gramos de azúcar, tres claras de huevos i seis decilitros de agua.

Se procede como se ha dicho en el capítulo *Jelatina a la Macedonia al Champagne*.

Se escurren los pedazos de naranjas.

Se echa el almíbar de éstas en la manga donde se está filtrando el jugo de naranja.

Cuando el jugo i el almíbar se hayan filtrado i los pedazos de naranja

se hayan enfriado, se mezcla todo bien, añadiendo algunas gotas de carmin líquido.

Se vacia en el molde i se hiela como ya se ha dicho en las anteriores.

Bavaresa de vainilla

Para hacer las bavaresas hai que tener un molde de cilindro de cabida de un litro i medio.

Se ponen a hervir ocho decilitros de leche, luego que rompa a hervir, se le añade un pedazo de vainilla, tapando la cacerola i dejándola en infusion durante una hora.

Trascurrido este tiempo, se ponen en otra cacerola ocho yemas de huevos i trescientos gramos de azúcar, i se le añade la leche, a la que se le habrá sacado la vainilla; i se espesa al fuego, revolviendo siempre con la cuchara de madera.

Esta crema no debe hervir, pero la crema debe cubrir el lomo de la cuchara.

Luego que haya espesado, se agregan treinta gramos de cola de pescado o jelatina, que se habrá puesto a remojar en agua durante un cuarto de hora i en seguida escurrido.

Esta operacion hai que hacerla siempre que se use cola de pescado.

Luego que se derrita la jelatina con el calor de la crema se cuela por un colador fino i se echa en una cacerola, la que se pone en hielo.

Se revuelve la crema con la cuchara, para que no se agrume.

Cuando la crema esté medio conjelada se le agrega seis decilitros de nata batida o *chantilly*, se mezcla bien, se vacia en el molde para bavaresa i se coloca el molde en hielo.

Este debe quedar a tres centímetros del borde del molde.

Se tapa bien i se cubre encima con una capa de hielo de seis centímetros de grueso.

Hora i media es suficiente para que se cuaje la bavaresa.

Al sacarla del molde, hai que tener lista una cacerola con agua caliente, pero que no se queme la persona que hace esta operacion.

Se sumerje el molde oblicuamente, de manera que el agua lo cubra así como a la mano que lo sostiene.

Se enjuga la superficie superior de la bavaresa con un paño bien limpio i se coloca la fuente en que ha de vaciarse sobre el molde.

Se vuelve éste, se retira i se sirve.

Si la bavaresa no saliera tan fácilmente del molde, se vuelve a sumerjir en el agua caliente.

Bavaresa de fresas

Se exprime en un cedazo un kilo de fresas bien frescas i perfumadas.

Se pone esta fresa colada en un tarro, añadiendo trescientos gramos de azúcar en polvo.

Se disuelven en una cacerola cuarenta gramos de jelatina o cola de pescado con dos decilitros de agua revolviendo con una cuchara de plata o de madera, pues para las bavaresas de color no se debe emplear nada estañado, porque el estaño destruye el color de las frutas coloradas.

Derretida la jelatina, se cuele sobre el puré de fresas, revolviendo para que no se agrume.

Se vacia en el molde i se cuaja en hielo como se ha dicho para la bavaresa de vainilla.

Cuando esté medio cuajada se añade una cucharada de jugo de limon i ocho decilitros de nata batida o *chantilly*.

Bavaresa de damascos

Se exprime en un cedazo un kilo de damascos bien maduros a los cuales se le añaden las almendras de seis huesos bien peladas i perfectamente machacadas.

Se añade al puré de damasco trescientos gramos de azúcar en polvo i cuarenta gramos de cola de pescado derretida como para la bavaresa de fresas.

Se concluye de igual modo.

Moscovita de frutillas

Se hace un litro de puré de frutillas coloradas, bien sanas i maduras.

Se añaden trescientos gramos de azúcar en polvo i veinte gramos de cola de pescado, disuelta en dos decilitros de agua i colada como para la bavaresa de fresas.

Se cuaja un poco i se le agrega medio litro de crema de *chantilly*, o de crema, véase *Salsa de crema*.

Se pone en seguida en un molde que se pueda cerrar herméticamente i no penetre el agua con sal del hielo, pues las moscovitas deben ser completamente heladas.

El molde debe quedar enterrado unos ocho centímetros en hielo machacado con sal.

Al cabo de dos horas i media se saca i se sirve.

Las moscovitas se hacen de piña, damascos, fresas, etc.

Se emplean los moldes para quesos helados.

Timbal de naranja i piña

Se ponen en una cazuela para hacer una pasta llamada *Jinebrina*, doscientos cincuenta gramos de harina i doscientos cincuenta gramos de azúcar.

Se añaden cuatro huevos i se trabaja la masa fuertemente con la cuchara de madera.

Se le añaden cien gramos de mantequilla derretida.

Se unta con mantequilla dos latas de horno.

Se extiende en una la cuarta parte de la masa, en un espesor de un centímetro i sobre la otra el resto de la masa, del mismo grueso.

Se cuecen al horno, nada mas que hasta que tomen un color dorado pálido.

Se prepara un molde liso llano, es decir que no sea de cilindro.

Se corta con la *jinebrina* de la parte mas pequeña un redondel del que ajuste perfectamente al fondo del molde.

De la parte mas grande se corta una faja del alto del molde, con la cual se reviste el costado del molde, soldando los extremos con una pasta de clara de huevo con azúcar molida.

Se prepara una jelatina de naranjas como se ha dicho; se añade a esta jelatina cien gramos de piña cortada en dados i cocidos en almíbar.

Se pone el timbal en hielo.

Se cuaja la jelatina aparte i cuando esté medio cuajada se llena el timbal i se deja en hielo durante dos horas.

Se saca el timbal del molde i se baña con mermelada de damasco aclarada con almíbar.

Se sirve.

Estos timbales se pueden hacer con diferentes jelatinas, de las que ya se ha dado la receta.

Se pueden bañar tambien con almíbar de cerezas mui espesa.

CAPITULO XXVI

ENSALADAS DE FRUTAS

Para estas ensaladas tan refrescantes i sanas, se pueden usar varias clases de frutas como cerezas, fresas, frutillas, grosellas blancas i coloradas, tajaditas de peras, de duraznos, daditos de piña, naranjas en cascós, plátanos cortados en redondelitas, manzanas en tajadas delgadas o en dados etc.

Ensalada al Madera i Jerez

Se toman cinco plátanos cortados en redondelitas, uva blanca i negra, piña cortada en daditos, naranjas en cascós, unas pocas cerezas i algunas grosellas blancas i coloradas.

Se toman cuatro cucharadas de azúcar molida, media cucharadita de canela, una copita de jerez, dos cucharadas de vino Madera.

Se revuelve todo, hasta que se disuelva el azúcar i despues se vacia sobre la fruta.

Ensalada al jerez con vainilla

Se toman uvas negras, unas pocas blancas, cuatro o cinco plátanos, cortados como se ha dicho, una taza de piña picada, cuatro duraznos, pelados i cortados en tajadas, dos naranjas dulces cortadas en torrejias.

Se mezcla el jugo de un limon con las naranjas, una copa de jerez, a la cual se le habrá echado un poquito de vainilla i agregado azúcar molida.

Se revuelve con la fruta i se sirve con tostaditas de bizcochuelos.

Ensalada de naranja i piña al ponche

Se prepara un ponche con una cucharada de marrasquino, una copita de jerez, dos cucharadas de *champagne* i cuatro cucharadas de azúcar molida.

Se mezcla bien todo i se vacia sobre las naranjas que se habrán cortado en torrejias al traves i una piña cortada en dados gruesos.

Ensaladas de sirop de cerezas

Se elije las frutas que se desee.

Se cortan como ya se ha dicho.

Se exprime el jugo a una libra i media de cerezas.

Se le agregan trescientos gramos de azúcar en pedazos.

Se hace hervir.

Se cuela i se deja enfriar.

Se vacia en seguida sobre las frutas.

Ensalada al kirsch i marrasquino

Se cortan en tajaditas duraznos i peras.

Se separan los cascós de tres naranjas.

Se cortan en redondeles dos plátanos, i en dados cien gramos de piña.

Se desgranán un racimo de uva negra bonita i un racimo de uva blanca.

Se arregla la fruta por capas en un bol de cristal, i se espolvorea cada capa de fruta con azúcar molida, sazónada con vainilla, lo que se consigue poniendo durante algun tiempo un palito de vainilla, en una caja con azúcar molida.

Se vacía en seguida una copa de kirsch i otra de marrasquino.

Se deja reposar durante una a dos horas.

Se sirve acompañada de barquillos o bizcochos.

Un modo mui orijinal de servir estas ensaladas en verano es en un pedazo de hielo.

Se coloca un trozo de hielo, al cual se le habrá abierto un hoyo en el centro con un fierro caliente, sobre un plato de cristal o sobre una bandeja de plaqué.

Se llena el hueco con la fruta.

Se cubre con *chantilly* i se rodea de flores.

Plátanos a la crema

Se cortan en redondeles tres a cuatro plátanos; se hace una crema de vainilla, un poco espesa.

Se le agregan los pedazos de plátanos, i se sirve en una compotera de cristal.

Plátanos a la peruana

Se cortan los plátanos en redondeles i se cubren con miel de palma.

Ensalada de naranjas con licor

Se cortan cuatro naranjas en rodajas de medio centímetro de grueso, dejándoles las cortezas.

Se colocan en forma de corona en la compotera i se espolvorean con ochenta gramos de azúcar en polvo.

Se añade un decilitro de ron, o de kirsch.

Cuando se les quiere poner licores azucarados como marrasquino, curaço, anisete etc., se espolvorean con 50 gramos no mas de azúcar.

CAPITULO XXVII**COMPOTAS I DULCES****Compotas de peras de invierno**

Se elijen siete peras de invierno, teniendo cuidado de que sean de igual porte i no mui grandes.

Se pelan, procurando que queden bien lisas.

Se ponen en una cacerola de cabida de dos litros i se cubren con un almíbar hecho con doscientos cincuenta gramos de azúcar i una cucharadita de carmin vegetal i la cuarta parte de un palito de vainilla.

Se hace hervir mui suavemente hasta que estén mui bien cocidas, lo que se prueba viendo si las peras ceden a la presion del dedo.

Se dejan enfriar en el almíbar.

En seguida se sacan i se reduce el almíbar hasta que esté de 32 grados lo que se calcula con el *pesa jarabe*.

Se pone una pera al centro en una compotera i las demas al rededor.

Se riegan con el almíbar que debe estar fria.

Compotas de pera con vino

Se cortan cuatro peras grandes en seis pedazos cada una, reservando una media pera entera.

Se les saca el corazon i las pepitas.

Se cuecen mui lentamente en un almibar hecho con trescientos gramos de azúcar al que se le habrá agregado una copita de vino burdeos i la corteza de medio limon.

Se prueban con el dedo si están cocidas, como en las *peras de invierno*.

Se arreglan en la compotera los pedazos de pera formando estrella o una rosa, i se coloca en el centro la media pera.

Se riega con el almíbar reducido i frio.

Se sirve.

Si se quiere se espolvorean con canela.

Compota de peritas chicas

Se pelan diez i ocho peritas.

Se cuecen lentamente en un almíbar clara hecho con doscientos cincuenta gramos de azúcar i el jugo de medio limon.

Luego que estén cocidas se dejan enfriar en el almíbar i en seguida se vacian en la compotera.

Se reduce el almíbar i cuando esté frio se riegan las peras i se sirve.

Compota de manzanas

Se pelan i se les quita el corazon a seis manzanas camuesas.

Se colocan en una cacerola i se riegan con ocho decilitros de almíbar claro hecho con trescientos gramos de azúcar i el jugo de medio limon.

Se cuecen con hervor mui suave.

Luego que las manzanas estén cocidas, se escurren en un cedazo.

Se cuela el almíbar i se reduce.

Luego que las manzanas estén bien frias se colocan en la compotera i se riegan con el almíbar.

Conserva de manzanas

Se pelan i se cuecen un kilo de manzanas como se ha dicho en el capítulo *Carlota de manzanas*.

Se arreglan en una compotera en forma de cúpula, se espolvorean con azúcar i se doran con la paleta de hierro enrojecida.

Compota de cerezas

Se elijen quinientos gramos de cerezas bien sanas, cortándoles los rabos, que se dejarán de dos centímetros de largo.

Se ponen en una cacerola dos decilitros de agua i doscientos cincuenta gramos de azúcar en pedazos.

Se hace hervir el azúcar i cuando esté derretida e hirviendo se añaden las cerezas.

Se tapa la cacerola i se deja cocer suavemente durante cinco minutos.

Se escurren en un cedazo.

Se cuela el jugo.

Se arreglan las cerezas en la compotera, con los rabos hacia arriba.

Se reduce el jugo, se deja enfriar i se vacia sobre las cerezas.

Compota de ciruelas secas

Se lavan quinientos gramos de *ciruelas secas*, que sean de clase fina, de esas grandes i lustrosas.

Se ponen en una cacerola, se les agrega ocho decilitros de agua i un pedacito de canela en palito.

Se cuecen a fuego lento.

Cuando las ciruelas estén cocidas, es decir cuando estén blandas i esponjadas pero sin abrirse, se escurren en un cedazo.

Se cuela el caldo por un colador fino i se saca la canela.

Se añaden sesenta gramos de azúcar i se reduce el caldo a la mitad.

Se ponen las ciruelas secas en la compotera.

Se vierte el caldo reducido i frio.

Compota de grosellas

Se desgranar quinientos gramos de grosellas bien encarnadas.

Se lavan i se sacan inmediatamente sin dejarlas en remojo.

Se ponen en un bol i despues se añaden doscientos gramos de azúcar en polvo i medio decilitro de agua.

Se saltan las grosellas para que se derrita el azúcar.

Se ponen en la compotera inmediatamente que el azúcar esté derretida.

Al cabo de dos horas, si las grosellas han sido bien saltadas, debe estar cuajado el jugo formando una jalea encarnada, lo que constituye una compota de verano lo mas agradable.

Compota de albaricoques

Se elijen doce albaricoques maduros pero bien enteros, se dividen en dos partes i se les sacan los huesos, los cuales se guardan.

Se derriten doscientos cincuenta gramos de azúcar en pedazos, con dos decilitros de agua; al primer hervor se agregan los albaricoques i se dejan cocer mui suavemente durante cinco minutos.

Se arreglan los albaricoques en la compotera.

Se cuele el jugo i se reduce.

Se rompen los huesos, se pelan las almendras i se colocan sobre cada pedazo.

Se riegan los albaricoques con el jugo reducido i se sirven.

Compota de ciruelas claudias

Se elijen veinte ciruelas claudias, que se cuecen con doscientos cincuenta gramos de azúcar en pedazos i dos decilitros de agua.

Se dejan cocer mui suavemente durante diez minutos con la cacerola tapada.

Se escurren, se cuele el almíbar i se reduce a la mitad.

Se arreglan las ciruelas en la compotera i se echa por encima el almíbar reducido.

Compota de naranjas

Se pelan cuatro naranjas.

Se corta cada una en diez rodajas, quitándoles la piel blanca i las pepitas.

Se reserva la mitad de una naranja para colocarla al medio.

Se derriten trescientos gramos de azúcar con dos decilitros de agua.

Se vierte el azúcar tibio sobre las naranjas, que se habrán colocado en un bol.

Se tapan i se dejan dos horas.

Se escurren en un cedazo, se cuele el almíbar i se reduce.

Se arreglan las naranjas en la compotera formando roseton, con la mitad que se reservó entera en el centro.

Se riegan con el almíbar i se sirven.

Compota de castañas a la vainilla, a la naranja i al limon

Se elijen cuarenta castañas bien hermosas, se pelan i se echan en agua fresca.

Se ponen al fuego en una cacerola con un litro i medio de agua.

Se les quita la película i se echan en otra cacerola, evitando que queden unas sobre otras.

Se cubren con un almíbar preparado con doscientos cincuenta gramos de azúcar i dos decilitros de agua, i se cuecen durante diez minutos, de modo que apenas se note que el almíbar hierve.

Luego que las castañas estén cocidas, se escurren en un cedazo.

Se cuele el almíbar i se reduce.

Se arreglan las castañas i se vierte el almíbar por encima.

A la compota de castañas, hecha como acaba de decirse, se le añade bien un pedazo de vainilla, o la corteza de un cuarto de naranja o de limón.

Compota de piña

Se pela una piña; se corta en rodajas de medio centímetro i se ponen en una cacerola o en un cazo con un almíbar preparado con una libra de azúcar i dos decilitros de agua.

Se cuece a hervor mui lento durante una hora.

Se pasa todo a una cazuela i se deja descansar durante veinticuatro horas.

Al día siguiente se escurren los pedazos de piña.

Se cuele el almíbar i se reduce a la mitad.

Se coloca la piña en la compotera i se riega con el almíbar.

Jalea de manzanas

Se mondan tres kilos de manzanas, se prefieren harinosas, i se ponen en un perol con cuatro litros de agua i se hierven hasta que estén bien cocidas.

Cuando estén reducidas a pasta se escurren en un cedazo; se pesa el jugo i se vuelve a poner en el perol con seiscientos gramos de azúcar en pedazos por kilo de jugo.

Se derrite al fuego; se cuele por una servilleta i se cuece en dos partes hasta reducirlo que esté de punto, lo que se calcula echando un poco en un plato; cuando no se corre, es señal que ya está.

Se pone en los botes para guardarlos. Cuando la jalea se haya enfriado por completo, se hace un redondel de papel del tamaño de la boca del bote, se moja en aguardiente i se aplica sobre la jalea, cubriéndola en seguida con un segundo papel.

Las jaleas deben conservarse en un lugar bien seco, pero no mui abrigado.

Observacion.—Las jaleas quedan mas bonitas, haciéndolas en pequeñas cantidades.

Jalea de grosellas

Se elijen cuatro kilos de grosellas, la mitad encarnadas i la otra mitad, blancas, i un kilo de frambuesas.

Se ponen en un perol con un litro de agua i se cuecen a todo fuego, teniendo cuidado de revolverlas con la espumadera para que la fruta no se pegue, i se hace hervir ocho minutos.

Al cabo de este tiempo, se pone un cedazo de crin sobre una cazuela grande i se vierte encima la fruta; luego que se haya escurrido bien, se pesa el jugo i se añaden seiscientos gramos de azúcar por kilo de jugo.

Se derrite al fuego i se cuecen en dos partes a todo fuego hasta que esté de punto, lo que se prueba como se ha dicho en la jalea de manzanas o con el pesa-jarabe, si se tiene, debe estar de veintiocho grados.

Se vacia en los botes i se concluye como se ha dicho en la jalea de manzanas.

Jalea de membrillos

Se pelan los membrillos para obtener dos kilos; se corta cada uno en cuatro partes, quitándoles los corazones.

A medida que se van pelando, se van echando en agua fria para evitar que se oscurezcan.

Se echan en seguida en el perol con cuatro litros de agua i se cuecen hasta que se hagan papillas.

Se concluye lo mismo que la jalea de manzanas. Se pesan seiscientos gramos de azúcar por kilo de jugo.

Castañas hiladas

Se preparan las castañas como para la competa de castañas.

Se hierven para reducir el almíbar.

Cuando está hecha la reduccion, se cuelan las castañas por el colador

de laton; se comprimen en el colador de modo que vayan cayendo como fideos en la compotera.

Esta compota se va amontonando por sí misma hasta una altura de cuatro centímetros.

Hai que tener cuidado de no tocarla para que no se destruya la forma de fideos.

Naranjas carameladas

Se pelan tres naranjas, teniendo cuidado de que no se escape el jugo, i se separan en cuartas partes, dividiéndolas en seguida en gajos.

Se tienen preparadas unas agujas o brochetes de madera, de diez centímetros de largo por cuatro milímetros de grueso.

Se pincha con una aguja los gajos de cada cuarta parte de naranja, hasta la mitad de la aguja.

Se colocan todas en un cedazo, evitando que se toquen i se dejan secar durante dos horas.

Se ponen quinientos gramos de azúcar en pedazos en un-cazo o perol i se añaden dos decílitros i medio de agua; cuando el azúcar se haya derretido se coloca al fuego.

Al primer hervor i durante toda la coccion, se espuma cuidadosamente.

Cuando el azúcar llega a hervir con burbujas mui espesas, se roza el azúcar con el dedo para sacar una partícula i se mete mui vivamente el dedo en agua fria, que se tendrá a la mano.

Cuando el azúcar se rompe sin pegarse a los dientes, es señal que está de punto.

Es preciso probar el azúcar continuamente, un hervor demas seria suficiente para ponerlo amarillo.

Se deja descansar un minuto, i despues se empapa en él cada trozo de naranja, es decir cada aguja.

Se tiene arena en una cacerola i se clavan en ella las agujas para que los cuartos de naranja escurran i se enfrien.

Cuando la naranja esté fría se saca con una mano sin tocar a la aguja, que se mantiene con la otra.

Se arreglan en forma de pirámides en una compotera.

Castañas carameladas

Se hace una incision a treinta i seis castañas, que se asan en la sartén, evitando que se doren.

Se pelan i se dejan enfriar; cuando estén frías se pican en agujas como las naranjas i se preparan i concluyen de igual modo (véase artículo anterior).

Uvas carameladas

Se divide un racimo de uvas en racimitos de cuatro a cinco uvas.

Se efectúa la operacion como las *Naranjas carameladas*.

Cerezas carameladas

Se emplean las cerezas frescas o las cerezas en aguardiente.

Se usa el mismo procedimiento que para las *Naranjas carameladas*.

Grosellas azucaradas

Se bate una clara de huevo en un plato con una cucharadita para café de agua; se deja reposar la clara para que no tenga nada de espuma.

Se estienden quinientos gramos de azúcar granulada o molida, pero refinada.

Se mojan los ramitos de grosellas uno por uno en la clara i se revuelcan en el azúcar, procurando que ésta los cubra enteramente.

Se sacuden lijeraente i se van colocando sobre una parrilla de alambre, para que se sequen bien.

Después se arreglan en una compotera.

Confitura de cerezas

Se compra la cantidad necesaria de cerezas para obtener dos kilos, despues de sacadas las ramitas.

Se les quitan los rabos i los huesos, teniendo cuidado de no destrozlar la fruta.

Se rompen en pedazos setecientos gramos de azúcar, la que se pone en un perol con medio litro de agua, i las cerezas.

Se pone a fuego vivo, revolviendo con cuidado con la espumadera, para no destrozlar las cerezas.

Se retira del fuego cuando, levantando la espumadera, cae el jugo trabado.

Se vierten las cerezas en una cazuela.

Se deja descansar hasta el dia siguiente.

Se vuelven a colocar en el perol, añadiendo doscientos cincuenta gramos de azúcar en pedazos i se cuecen nuevamente hasta que estén de punto.

Se vacian en los botes para conserva, i cuando la confitura está fria, se cubre con un papel mojado en aguardiente, como ya se ha dicho para la *jalea de manzana*.

Mermelada de duraznos

Se pelan i se les quitan los huesos a dos kilos de duraznos; se colocan por capas espolvoreadas lijeramente de azúcar i se dejan así hasta el dia siguiente.

Se vacian en un perol con setecientos gramos de azúcar i se cuece a fuego vivo, revolviendo hasta que esté de punto.

Se vacia en los botes, se deja enfriar i se cubre con papel como ya se ha dicho en los artículos anteriores.

Confitura de frutillas

Se les saca el pezon a dos kilos de frutillas.

Se pesan setecientos gramos de azúcar por kilo de frutilla.

Se coloca en un perol grande, una capa de frutillas i otra de azúcar molidada refinada, o de azúcar granulada para dulces, hasta concluir con las frutillas, debiendo ser de azúcar la última capa.

Se deja reposar así hasta el dia siguiente.

Se coloca a fuego vivo, i se le da punto, teniendo cuidado de ajitarlas de vez en cuando con la espumadera, para que no se peguen, pero teniendo cuidado de no romperlas.

Se vacian en los botes i se tapan como ya se ha dicho.

Dulce de fresas

Escójanse las fresas mejores i mas encarnadas que se puedan encontrar, i despues de pesarlas, añádase la misma cantidad en peso de azúcar molidada, colóquese todo en varias ensaladeras, poniendo una capa de fresas, otra de azúcar; i así sucesiva i alternativamente, terminando con una capa de azúcar, déjese veinticuatro horas en un lugar fresco, al cabo de este tiempo, el zumo de las fresas habrá absorbido casi enteramente el azúcar.

Póngase todo en un perol, i se hace hervir unos cuatro minutos; despues se pasará la confitura a un recipiente de porcelana que se guarda en lugar fresco; a las veinticuatro horas vuelve a ponerse al fuego, i cuando haya hervido seis o siete minutos, se guarda en tarros.

Hai que espumar cada vez cuidadosamente la confitura, procurando no aplastar las fresas.

Jalea de grosellas a la inglesa

Se cuecen siete libras de grosellas en el agua suficiente para que las cubra, hasta que estén como pulpa.

Se pasa el líquido por un cedazo i se deja reposar toda la noche.

Se vuelve a pasar por una muselina.

Para un litro de líquido, una libra de azúcar en pedazos.

Se cuece hasta que esté bien colorada, sacando toda la espuma que se levante.

Se vacia un poco en un plato, si no se estiende es señal que está de punto.

Se echa en vasos i se guarda.

Mermelada de naranjas

Las naranjas mandarinas son las mejores para este dulce.

Se lavan i se secan doce naranjas i dos limones.

Se pelan las naranjas mui finamente i con cuidado.

Las dos terceras partes de las cáscaras se guardan aparte, i se pican mui menuditas.

Se pesan las naranjas, el limon i la cáscara necesaria, es decir, las dos terceras partes.

Se cortan las naranjas i los dos limones en pedacitos, sacando las pepas.

Para cada libra de fruta i cáscara, dos litros i medio de agua.

Se dejan en una paila durante veinticuatro horas.

Se hacen hervir las pepas en poquita agua, durante media hora; se cuele i cuando se enfrie debe estar como una goma.

Despues de las veinticuatro horas, se hacen hervir el agua con la fruta durante dos horas.

Se agrega la goma de las pepas, i se vacia todo en vasijas i se deja hasta el dia siguiente.

Despues de las veinticuatro horas, se hacen hervir el agua con la fruta durante dos horas.

Se agrega la goma de las pepas, i se vacia todo en vasijas i se deja hasta el dia siguiente.

Se pesa la pulpa, i por cada libra, se pesa una un cuarto de azúcar.

Se cuece la pulpa con el azúcar durante cuarenta minutos, hasta que haga hebra.

No debe quedar mui espesa, i si hierve mucho, perderá su color.

Se coloca en tarros i se guarda en lugar fresco.

Otra

Para seis naranjas un limon.

Las cantidades se aumentarán como se quiera, tomando por base estas medidas.

Se pela la fruta; se corta la cáscara en tajaditas delgadas con un cuchillo de plata.

En seguida se pica la pulpa de las naranjas i del limon pero no la cáscara de éste.

Se sacan las pepas i la parte blanca de las naranjas.

Se mide un litro de agua por cada naranja.

Se coloca el agua con las naranjas, limon i la cáscara en una paila para dulce; i se deja remojar durante dos dias.

Al tercer dia se pesa un litro de la mezcla por una libra de azúcar en pedazos.

Se coloca todo en la paila i se hace hervir una hora i media, espumando de vez en cuando.

Cuando se ponga como jalea, es señal que está de punto.

Damascos i guindas o cerezas cristalizadas

Por cada libra de fruta una de azúcar.

La fruta no debe estar bien madura.

Se sacan los huesos a los damascos; las cerezas, se pueden conservar con ellos.

Se coloca la fruta en la paila con agua fria, i se pone a calentar.

Cuando hierva, se bota el agua caliente i se agrega nuevamente agua fria.

Se deja la fruta enfriar en esta agua, i en seguida se bota nuevamente.

Se hace hervir el azúcar con un poco ménos de una taza de agua, por libra de azúcar.

Cuando haga pelo es señal que está de punto.

Se vacia inmediatamente la fruta en el almíbar; se da un hervor; se retira i en unos minutos mas se da otro hervor.

Se echa en una cazuela, i se deja hasta el dia siguiente.

Se saca la fruta i se hierve el almíbar hasta que cubra la cuchara.

Se vacia sobre la fruta i se deja otras veinticuatro horas.

Se vuelve a hacer hervir el almíbar hasta que forme un hilo grueso, al levantarlo con la cuchara.

Se vacia a la cazuela i se deja otras veinticuatro horas.

Al dia siguiente se saca la fruta i se coloca en una tabla, espolvoreada con bastante azúcar, i se deja secar, cubriéndola tambien con azúcar.

La fruta se seca mejor en un lugar caliente o al sol.

Queso de damasco

Los damascos deben estar bien maduros.

Se colocan los damascos en un jarro o en una cacerola tapada; se ponen en el horno a calor mui moderado i se dejan en él toda la noche.

A la mañana siguiente se vacia la fruta en un cedazo, i se pasa apretando con una cuchara de madera.

Se pesa la pulpa i se coloca en la paila con el azúcar que debe ser tres cuartos de libra por una libra de pulpa.

Se revuelve hasta que hierva, en seguida se deja cocer lentamente durante dos horas, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue i se queme.

Despues de las dos horas se coloca nuevamente la paila a todo fuego para que hierva rápidamente durante veinte minutos.

Se rompen los huesos, se blanquean las almendritas, se pelan i se agregan a la fruta.

Se vacia el dulce en moldes bajos i redondos, se cubre con un papel mojado en aguardiente, se tapan en seguida bien los moldes con papel o con las tapas que se quiera.

Este dulce no debe comerse sino despues de algunos meses de hecho,

debe estar lo bastante sólido para que se pueda cortar en tajadas con un cuchillo.

Se puede preparar así de manzana o de membrillo, teniendo cuidado de cocer ántes la fruta i que las manzanas sean harinosas.

Damascos en almíbar

Es necesario que sean damascos grandes i maduros.

Tres libras de azúcar en terrones por cada cuatro libras de fruta.

Se pela la fruta si se quiere; se les saca los huesos sin destruir los damascos.

Se hierve el azúcar con el agua suficiente durante quince minutos, espumando bien (una taza por libra de azúcar).

Se agregan los damascos i se cuece otros quince minutos.

Se vacian en un bol i se dejan hasta el dia siguiente.

Se saca la fruta i se hierve el almíbar rápidamente para que se reduzca i espese.

Se agregan nuevamente los damascos i se hierven durante cinco minutos.

Se retira del fuego.

Se sacan los damascos con cuidado con una cuchara colador; se colocan en tarros i se vierte el almíbar encima.

Se dejan enfriar i se tapan.

Conserva de ciruelas

Igual cantidad de fruta i de azúcar.

Si las ciruelas son grandes, se parten en dos; se sacan los huesos.

Se colocan las ciruelas en una fuente grande.

Se cubren con la mitad del azúcar, que debe estar molida.

Se deja reposar hasta el dia siguiente.

La otra mitad del azúcar se vacia en la paila; se disuelve con media taza de agua por libra de azúcar.

Luego que esté deshecha, se hace hervir; se agrega la fruta que se

habia dejado con azúcar, i se cuece todo rápidamente, revolviendo i espumando durante veinte minutos.

Se rompen algunos huesos; se pelan las almendras con agua caliente i se parten en dos, se agregan al dulce; se hierve diez minutos más.

Se vacia en los tarros i se tapan cuando estén frios, colocando encima de la conserva un papel con aguardiente.

Conserva de manzanas i zarzamora

Para una libra de manzanas peladas i cortadas en tajaditas, tres libras de zarzamora desgranadas, i tres cuartos de libra de azúcar por cada libra de fruta mezclada.

Se coloca la fruta i el azúcar en la paila.

Se cuece a fuego moderado hasta que hierva.

Se deja en seguida hervir durante media hora, a todo fuego, sin dejar de revolver, e impidiendo que se levante espuma, pues no debe perderse nada del azúcar.

Se vacia en frascos, que deben estar bien secos.

Se dejan enfriar i se tapan bien.

Se guardan en lugar fresco.

Jalea de zarzamora

A causa de las semillas que esta fruta contiene, esta jalea es preferida a la conserva.

Se lavan i se secan bien.

Se colocan en un gran jarro; se tapan i se pone el jarro en una olla de agua caliente, de modo que el agua llegue a la mitad del jarro.

Se cuece así al baño-maría, hasta que haya despedido todo su jugo.

Se pasa por una bolsa de franela o de muselina, recibiendo el jugo en un bol.

Se mide éste, i por cada litro se pesa una libra de azúcar.

Se coloca el jugo en la paila.

El azúcar se pone a calentar en una fuente en el horno.

Se hace hervir el jugo durante veinte minutos a todo fuego i revolviendo de vez en cuando.

Se agrega el azúcar i se continua revolviendo hasta que se disuelva.

Se espuma, si es necesario, i cuando ya esté de punto se retira i se llenan los frascos con la jalea, los que deben calentarse ántes.

Hai que tener cuidado de observar bien el punto, pues por el color es fácil equivocarse i se puede quemar.

Conserva de frambuesas

Se pesa la fruta, una libra por libra de azúcar.

Se coloca la fruta en la paila, se aplasta un poco con la cuchara de madera, para esprimir un poco el jugo.

Cuando la fruta comienza a hervir, se agrega el azúcar.

Se coloca nuevamente al fuego, i se revuelve hasta que hierva.

Se cuece a fuego vivo durante quince minutos.

Se retira i se vacia en los frascos.

Dulce de cayote

Se pela i se parte en trozos un cayote, sacándole las pepas.

Se pesa tres cuartos de azúcar por libra de fruta.

Se pone ésta en una paila con un decilitro de agua i se cuece lentamente, revolviendo.

Cuando principie a hervir se agrega el azúcar.

Se sigue revolviendo hasta que éste se disuelva.

Se deja hervir hasta que el almíbar se reduzca completamente i se vea el fondo de la paila.

Se agrega el jugo de un limon i ralladuras del mismo.

Se da otro hervor i se retira.

Se vacia i se guarda.

Cuando se quiere servir al dia siguiente se vacia en una dulcera i se cubre con almendras partidas en dos.

Este dulce es mui bueno para torta de alfajor con almendrado.

Dulce de higo

Se elijen higos sanos i no mui maduros.

Se les cortan las puntas i se les hace una incision en cruz.

Se pasan un segundo por una lejía hirviendo, i se van echando en agua fria.

Se ponen a cocer, sacándolos tan pronto como van estando cocidos.

Se desaguan durante tres dias, cambiándoles el agua tres veces al dia.

Se pesa tanta azúcar como el peso de los higos.

Se hace un almíbar i se coloca la fruta en el almíbar frio.

Se les da un hervor.

Se retiran del fuego i se dejan así hasta el dia sub-siguiente.

Se hacen hervir nuevamente, durante dos horas, espumando constantemente.

Se retiran i se dejan descansar durante veinticuatro horas.

Se vuelven a hacer hervir dos horas.

Se vuelven a dejar descansar 24 horas.

Se hace hervir nuevamente hasta que dé punto.

Mermelada de membrillos

Para hacer que la mermelada quede bien amarilla, del color de la fruta, se cuece ésta en pedazos i se pasa por el cedazo.

El caldo se reserva para jalea, agregándole la goma.

Por cada libra de fruta, una libra de azúcar molida, refinada.

Se echa el membrillo en la paila con el azúcar, i se revuelve (fuera del fuego) con la cuchara de madera, hasta que vaya espesando, de modo que se vea la paila.

Se pone entónces al fuego vivo, sin dejar de revolver.

Se hierve cinco o diez minutos.

Se retira.

Se vacia en los moldes.

Se deja enfriar i se cubre con un papel empapado en aguardiente.

Esta mermelada se puede hacer con almíbar también, quedando el dulce colorado o amarillo oscuro.

Se hace un almíbar de bastante punto con el azúcar.

Una taza de agua por cada dos libras de azúcar.

Se vacía el membrillo i se revuelve i se hace hervir hasta que se vea el fondo de la paila.

Cuando se hace a todo fuego, queda amarillo; cuando se hace lentamente se pone colorado.

Cerezas de jubileo

Se sacan los huesos a quinientos o seiscientos gramos de cerezas, que sean grandes (cerezas guindas).

Se cuecen en medio litro de almíbar clara.

Se escurren i vacían en seis u ocho tacitas o moldecitos (de loza para fuego).

Se reduce el almíbar en su tercera parte i se le agrega dos o tres cucharadas de chuño.

Se agrega a cada moldecito media copita de kirsch i se enciende al momento de servir.

Luego que se haya apagado, se añade una cucharada del almíbar a cada tacita.

CAPITULO XXVIII

PASTILLAS I CAMELOS

Chocolate a la crema

Se cuecen cien gramos de azúcar hasta que quede como liga, añadiéndole un pedazo de vainilla i dos cucharadas de natas.

Se deja enfriar, se saca la vainilla i se trabaja hasta que el azúcar forme una pasta.

Se divide ésta en porciones pequeñas, del tamaño de una avellana.

Se derrite en un perol o en un cazo, chocolate, añadiéndole almíbar de bastante punto para que el chocolate tenga la consistencia de una papi-lla espesa.

Se sumerjen las bolas en el chocolate una a una.

Se sacan con un tenedor i se dejan enfriar sobre una placa.

Se quitan de la placa i se ponen sobre un cedazo.

Pastillas de fresas

Se ponen en una cazuela trescientos gramos de azúcar molida, pasada por un cedazo.

Se hace con ella i un puré de fresas una pasta bien trabada.

Se coloca en un perol i se revuelve sobre el fuego, con una cuchara de madera.

Al primer hervor se retira del fuego.

Se forman unas pastillas, se colocan en la placa i se dejan enfriar.

En seguida se ponen en un cedazo de alambre i se secan al horno a fuego suave.

Modo de preparar caramelos

Para hacer caramelos, hai que saber mui bien cocer el almíbar, pues, si no se hace hervir con el punto necesario o no se hará o quedará mui duro o granulado.

El caramelo bien confeccionado debe ser bien suave.

Como cocer el azúcar hasta dejarla suave

Echese media libra de azúcar melida en una pequeña cacerolita, la cual se habrá mojado con agua fria, i váciese en ella la suficiente agua

para humedecer el azúcar, de modo que se pueda vaciar como un puré. Mojando de este modo el azúcar se impide que se quemé.

Se coloca la cacerola sin tapa a un fuego suave i se deja así hasta que hierva, teniendo cuidado que se deshaga hasta la menor partícula de azúcar.

Se saca bien la espuma, se coloca la tapa i se deja hervir durante dos o tres minutos.

Con esta operacion, se aclara el almíbar i se derriten las cristalizaciones que se forman a los lados de la cacerola.

Ahora se quita la tapa i se hace hervir el almíbar rápidamente, probándolo de tiempo en tiempo, metiendo un palito en el almíbar i dejando caer una gota en una taza de agua.

Cuando la gota en el agua esté lo suficiente consistente para poderla hacer una bola suave con el dedo pulgar e índice, es señal que el almíbar ya está, para los caramelos suaves; i para caramelos duros, debe quedar la bola dura.

No debe revolverse el almíbar, mientras hierve, porque se granularia. Luego que esté pronto se vacia en un mármol el que se habrá mojado con agua fria o se habrá untado con aceite de olivo.

Si no hubiere mármol se podria vaciar en un plato estendido de loza, pero no se podria echar una gran cantidad, a lo sumo una libra.

En todas las recetas siguientes deben seguirse estas reglas.

Caramelos ópera

Hágase hervir dos libras de azúcar molida hasta que quede la bolita suave.

Váciense suavemente la mezcla en un mármol o en un azafate redondo grande i estendido.

Espárzase sobre ella media libra de almendras molidas o machacadas i una onza de pistachos picados bien menuditos.

Luego que la mezcla esté fria i se principie a endurecer en las orillas, se trabaja un rato con una cuchara larga de madera hasta formar una pasta firme.

Se divide en tres partes.

Se tiñe una de verde i se echan unas gotitas de chartreuse, otra de rosado i se sazona con vainilla; la otra de amarillo, i se agrega esencia de almendra.

Con un rodillo de vidrio o una botella se hulea cada division, hasta que quede de una pulgada de grueso; se cortan en tiras de tres cuartos de pulgada i despues en cuadrados.

Se envuelven en papel de estaño i se guardan en cajas de lata.

Caramelos de chocolate

Se saturan tres libras de azúcar con agua como ya se ha dicho, i se agrega una pequeña cucharadita de crema tártara i se hace hervir hasta que esté de punto para formar la bolita suave.

Se agregan a esta mezcla tres onzas de chocolate sin azúcar, i se mueve lo ménos posible fuera del fuego.

En seguida se agregan cinco onzas de mantequilla fresca.

Se hace hervir nuevamente hasta que la mezcla se junte bien.

Se vacia en un mármol o plato que esté bien seco i cuando esté medio fria, se aplasta hasta que quede de media pulgada de grueso.

Se marcan sin cortarse en cuadros encima, i cuando esté fria se corta con un cuchillo afilado i puntiagudo, en cubos.

Caramelos de limon

Se hacen hervir dos libras de azúcar hasta formar una bolita dura; se agregan una cucharadita de crema tártara, tres cucharadas de miel i una cucharadita de esencia de limon.

Se hace hervir nuevamente, se vacia en el mármol i se concluyen como los demas caramelos.

Caramelos franceses de chocolate

Se toman cuatro tabletas de chocolate, dos vasos de leche, mantequilla

la cantidad que equivalga al grueso de dos nueces, dos cucharadas de miel i dos vasos bien llenos de azúcar molida.

Se pone todo al fuego i se revuelve sin cesar durante veinte a veinticinco minutos.

Se unta con aceite una plancha de mármol, se vacía la mezcla i ántes que se enfrie por completo, se trazan cuadrados del porte que se quiera con la parte de atrás de un cuchillo.

Caramelos de café

Se ponen en una pailita sobre un fuego bien vivo doscientos cincuenta gramos de azúcar negra, con cien gramos de mantequilla fresca, se deja hervir durante diez minutos, revolviendo la mezcla con la cuchara de madera.

Se añade a la mezcla medio vaso de café bien cargado i medio vaso de nata i se deja hervir durante otros diez minutos sin dejar de revolver.

Cuando una gota de esto arrojada en un vaso de agua se precipita al fondo sin enturbiar el agua, es señal que la mezcla está de punto.

Se unta lijéramente con mantequilla un mármol i se vacía el contenido de la paila i cuando esté un poco frio, se corta en cuadraditos.

Si se quiere se pueden hacer tambien de chocolate, sustituyendo al café dos tabletas de buen chocolate disuelto en medio vaso de agua.

CAPITULO XXIX**LICORES I REFRESCOS****Anisete**

Se vacia litro i medio de agua destilada sobre un kilo i medio de azúcar blanca en polvo.

Se dejã enfriar durante veinticuatro horas, teniendo cuidado de revolver de vez en cuando, para que la azúcar se vaya deshaciendo.

En seguida se pasa por un papel filtro i despues se le agrega un litro de alcohol de 94 grados i dos gramos de esencia de anis, teniendo cuidado de mezclar bien todo.

Se coloca en botellas i se espera un cuarto de hora ántes de taparlas.

Se conserva muchos años, i gana en calidad miéntras mas tiempo tiene este licor.

Chartreuse

Se hace el sirop como para el anisado.

Se deja en infusion durante quince dias un paquete de yerbas en un litro de alcohol de noventa i cuatro grados, teniendo cuidado de mover todos los dias la botella; en seguida se añade al sirop de azúcar, i se pasa todo por un papel filtro.

Los paquetes de yerba se consiguen donde la señora Alfonsa Max. Calle de la Bouverie, en Patûrages (Bélgica).

Marrasquino

Se toma la cáscara de doce naranjas i de cinco limones; se pica mui menudo, se le agrega tres libras de azúcar en polvo; se deja en infusion durante cuatro dias en cinco litros de jinebra de la mejor marca, i despues se cuela por un papel filtro.

Jarabe de naranjas i de limon

Póngase en una cazuela medio litro de almíbar frio; añádase la corteza de seis naranjas i de tres limones; tápese i déjese veinticuatro horas en infusion.

Esprímase el zumo de las naranjas i de los limones, i sobre él échese un litro de agua, pasándolo luego todo por un tamiz de seda.

Póngase en otra cazuela kilógramo i medio de azúcar molida, el zumo encima i colóquese al fuego, hasta que el azúcar esté bien derretido, pero procurando que el calor no pase de 32°.

Luego se deja enfriar i se pone el jarabe en botellas.

Shrub (especie de curaçao)

Se toma docena i media de hermosas naranjas, se esprimen i se cuele el jugo a traves de un tamiz; se agregan cuatro libras de azúcar de primera clase i cuatro litros de ron de Jamaica.

Luego que la azúcar esté bien disuelta, se embotella i se deja reposar durante uno o dos meses.

Modo de hacer un buen jarabe

Para hacer un buen jarabe se disuelve una libra de azúcar como en una cuarta parte de agua, se hace hervir algunos minutos, espumándola hasta que quede clara.

A cada dos libras de azúcar se agrega la clara de un huevo, bien batida.

Se hierve rápidamente i se espuma mientras hierve.

En seguida se cuele.

Jarabe para ponche

Jarabe de punch:

Cinco kilógramos azúcar ordinaria, dos litros i medio de ron o de rack, medio litro de alcohol de ochenta grados, cincuenta gramos de té puesto en

infusion en un litro de agua, doscientos cincuenta gramos de jugo de limon.

Se mezcla todo junto sin hervir i se junta con dos partes de agua hirviendo para hacer el ponche.

Ponche caliente

Se hace una infusion de veinte gramos de té en un litro de agua hirviendo.

En una cacerola se ponen trescientos gramos de azúcar con dos decilitros de agua, la corteza de dos naranjas i de dos limones; una botella de ron i otra de buen aguardiente; se pone la cacerola al fuego i se prende, teniendo cuidado de revolverlo de cuando en cuando, para que no se apague el ron i el aguardiente que deben arder ocho minutos.

Pasado este tiempo, se mezcla a éste la infusion de té, i se pasa todo por tamiz; al último momento se le agrega el jugo de seis naranjas.

Se mantiene caliente hasta el momento de servirlo.

Ponche sencillo a la romana

Se toman setecientos cincuenta gramos de almíbar, la corteza de dos limones i el jugo de ocho i se echan en medio litro de agua; se cuele i se hiela en la sorbetera, se baten tres claras de huevos hasta dejarlas como espuma i se agregan al momento de servir con una media copa de ron.

Se ajita nuevamente el todo i se sirve.

Ponche en Kirsch

Cinco kilogramos de azúcar refinada, dos litros i medio de Kirsch, medio litro de alcohol fuerte, ciento veinticinco gramos de jugo de limon, doce centilitros de alcoholato de nuez.

Se prepara como el anterior.

Ponche en cognac

Cinco kilogramos de azúcar ordinaria, dos litros i medio de buen cognac, medio litro de alcohol de ochenta grados, ciento veinte i cinco gramos de jugo de limon, en ocho gramos de ácido cítrico.

Se procede como para el ponche en ron.

Una bebida deliciosa

Un litro de leche pura en la que se echan cuatro cucharadas de kirsch añejo, agregando un pedazo de vainilla, la azúcar suficiente i la cuarta parte de una piña en tajadas.

Despues de tres horas de reposo, la mistura está a punto para ser bebida.

En lugar de piña pueden ponerse algunas gotas de agua de azahar.

Jugo de frutas

Las frutas que se emplean mas comunmente para exprimirlas i conservar su jugo, son las grosellas, cerezas, frambuesas, membrillos, limones i naranjas.

Para filtrar el jugo de estas frutas, se vacia por partes sobre un cuadrado de franela sostenido en sus cuatro extremos; el jugo se vierte sobre un tiesto colocado debajo.

Despues de esta operacion, se vacia en una vasija para hacerlo hervir; en seguida, con ayuda de un embudo, se echa en botellas que se habrán calentado previamente al baño-maría durante veinte minutos, i que en seguida se taparán perfectamente.

Se pueden calentar las botellas en el baño-maria vacías o llenas de agua; en este último caso se vacia el agua que contienen en el momento en que va a echarse el jugo.

Estos jugos de frutas, cuidadosamente conservados, pueden emplearse en todas las épocas del año para hacer jaleas, helados, sorbetes i otras bebidas agradables.

Los refrescos para los bailes i tertulias, preparados con agua suficientemente azucarada i a la cual se mezcla el jugo de estas frutas, son mui superiores en sabor i en perfume a los sorbetes i jarabes diluidos en agua, de que ordinariamente se hace uso.

Jugo de naranja

Despues de lavar i colocar en un tiesto las cortezas de cierto número de naranjas dulces, se cortan estas frutas por el medio i al traves para esprimir sobre las cortezas el jugo i despues la pulpa, con ayuda de una cuchara, teniendo cuidado de quitar todas las pepas que puedan encontrarse en el jugo.

Despues de una o dos horas de reposo, se pone en botellas que deben llenarse hasta dos o tres centímetros del cuello.

Se tapan las botellas sin apretar los tapones i se pasan al baño-maria; despues de una ebullicion de veinte a veinticinco minutos, se dejan enfriar i se tapan definitivamente.

El jugo de limon se prepara por el mismo procedimiento.

Estos jugos se emplean ventajosamente para preparar las bebidas refrescantes conocidas con los nombres de naranjada i limonada.

Curacao

En un litro de buen aguardiente se ponen las cortezas de tres hermosas naranjas; se esprime el jugo de estas últimas i en ese jugo se hacen disolver doscientos cincuenta a trescientos gramos de azúcar.

Se mezclan los dos licores i se dejan reposar un mes; en seguida se filtra i embotella.

Para mayor cantidad, se observan las mismas proporciones.

Horchata de almendras

Tómense trescientos gramos de almendras dulces i treinta gramos de almendras amargas.

Se pelan i se machacan por pequeñas cantidades, añadiéndoles un litro i medio de agua poco a poco.

Luego que todas las almendras estén molidas i toda el agua empleada, se cuele por una servilleta, teniendo cuidado de esprimirla para extraer el jugo de las almendras.

Se hace un almíbar con un kilo de azúcar, se le agrega una cucharadita de agua de azahar i se mezcla bien con el jugo de almendras.

Se embotella tapando bien.

Si se quiere se puede hacer echando el azúcar partido en pedazos en el sirop de almendras, i se deja fundir así veinte i cuatro horas.

Se le agrega el agua de azahar.

Se coloca en botellas i se tapa bien.

Licor de café

En medio litro de buen aguardiente se ponen en infusion dos onzas de café en grano recién tostado, i se le deja por quince dias a lo ménos. Al cabo de este tiempo, se cuele el líquido para apartar el grano.

Se toma entónces un kilogramo de azúcar i se disuelve en una taza de café bien cargado; despues se mezcla esta especie de almíbar con la infusion.

Se agrega al todo dos litros de aguardiente, i en seguida se embotella.

Refresco de frutas

Prepárese un jarabe de azúcar o almíbar, que se pondrá a enfriar sobre el hielo.

Echese en un vaso la cantidad necesaria de cerezas, grosellas o frambuesas frescas.

Se pasa el jugo por el tamiz i se mezcla al almíbar helado.

Cuando la estacion de las frutas rojas haya pasado, puede uno servirse de limones o de naranjas, que se preparan de la misma manera.

Esta bebida helada es mui preferible a todos los *jarabes cocidos* que se encuentran en las confiterías.

Otro Curaçao

Se toma la cáscara de doce naranjas bien sanas i de cinco limones dulces.

Se pican menudo, se le agregan tres libras de azúcar en polvo, i se pone el todo en infusion durante cinco o seis dias en cinco litros de buen aguardiente sin anís i finalmente se pasa por un colador bien fino. Si no se encuentra bastante dulce, se le agrega un poco de almíbar i algunas gotas de agua de azahar.

Sirop de cerezas

Sobre un kilo de cerezas mondadas se vierten tres litros de agua hirviendo i se dejan en infusion durante dos horas.

Se pasa por la manga de franela.

Se añade un litro de almíbar espeso hecho con dos kilos de azúcar.

Se mezcla bien.

Se embotella i se guarda.

Sirop de café

Se prepara un café bien cargado con ciento veinticinco gramos de café en un litro i cuarto de agua, despues se deja deshacer en él setecientos cincuenta gramos de azúcar; luego que el sirop esté hecho, se retira la cacerola del fuego i se le agrega medio vaso de buen cognac.

Se deja enfriar i se pone en botellas. Este sirop se conserva perfectamente.

Sirop de naranjas

Se toman dos kilos de azúcar en pedazos i se frotran cuatro o cinco naranjas hasta quitarles casi la corteza.

Se coloca esta azúcar en un litro i un vaso de agua i se pone en un lugar fresco. Cuando se haya deshecho toda el azúcar así en agua fria, se

le añade veinte gramos de ácido cítrico, el cual se disuelve en una pequeña cantidad de agua.

Mézclese i despues se filtra el sirop i se embotella.

Crema de anisado

Esencia de anis.....	5 gramos
Alcohol de 90°.....	4 litros
Azúcar.	4 kilogs. 50 gramos
Agua.....	2 litros (25 para hacer el sirop).

Se hace primeramente el sirop con el azúcar i la cantidad de agua indicada mas arriba; se retira del fuego al primer hervor i se deja enfriar hasta el dia siguiente.

Se mezcla el anis con el alcohol i despues se agrega el sirop frio i se completan diez litros, agregándole agua.

Se bate una clara de huevo i se agrega a la mezcla para clarificarla.

Se deja reposar un día i despues se filtra i se embotella.

Licor llamado de San Loup

Se toma un litro de buen kirsch i se pone en infusion durante cuatro semanas, un vaso i medio de huesos de ciruelas, bien limpios, con la ayuda de un trapo áspero, para que no quede ninguna partícula de la pulpa. Para esto se debe conseguir ciruelas mui maduras.

Al cabo de un mes, se filtra por un lienzo i se añade un litro de sirop de azúcar sencillo, i clarificado como se ha dicho en el artículo *Crema de anisado*.

Se mezcla bien i se embotella.

Ponche de fruta

Este es mui delicioso para servir en paseos de campo.

Un cuarto de libra de cerezas, dos litros de fresas, dos limones, dos li-

bras de azúcar en terrones, dos cucharadas de marrasquino, una copa de jugo de piña i media libra de hielo molido.

Se machacan un litro i medio de fresas, con las cerezas, hasta formar una pulpa; se agrega el jugo de los limones i tres litros de agua fria; se deja esta mezcla así, durante dos o tres horas, revolviendo de vez en cuando.

Se hace un almíbar con el azúcar i medio litro de agua; se espuma y se deja enfriar.

Se cuela el jugo de la fruta hasta que quede lo mas clarificado posible.

Se mezcla con el almíbar frio; se agrega el marrasquino, un pedazo o dos de cáscara de limon i el jugo de la piña.

Se vacia todo en un bol de cristal; se agrega el hielo i el resto de las fresas enteras.

Se sirve inmediatamente.

Ponche a la Romana, para grandes comidas

Se toma un litro de vino de Chablis, un litro de almíbar de 32 grados, lo que se calcula con el *pesa-jarabes*, i dos decilitros de jugo de limon.

Se mezcla todo, se cuela por el cedazo i se cuaja en la heladera.

Cuando está bien trabado se le añaden dos claras de huevo batidas como para merengue.

Se mezclan perfectamente i se tapa la heladera con un paño mojado.

En el momento de servir se mezcla con el helado medio decilitro de ron.

Granizado de fresas al Champagne

Se echa en una heladera o en una sorbetera bien *cinchada* medio litro de almíbar a 35 grados i una botella de vino champagne.

Se conjela.

En el momento de servir se añaden 250 gramos de fresas.

Esta cantidad es para diez o doce personas.

Granizado de naranja

Se pelan bien seis naranjas.

Se separan los cascós, quitándoles el pellejo i las pepitas.

Se ponen en una fuente con un litro i medio de almíbar a veinte grados.

Al cabo de dos horas se escurren en un cedazo, i el almíbar se coloca en la heladera.

Cuando empieza a formarse el granizado, se agregan las naranjas.

Se tapa i se sirve al cabo de veinte minutos.

CAPÍTULO XXX

SANDWICHES

Concluiremos nuestra parte de cocina, con este capítulo de sandwiches, los que no deben faltar jamas en los *pic-nicks*, i que es un complemento mui bien recibido en los viajes, paseos; como tambien en onces, cenas o téés.

Los *sandwichs* se pueden variar de infinidad de modos, aunque jeneralmente no se sale del monótono sandwich de jamon, lengua i carne fria.

De cualquiera clase que se prepare, ante todo debe consultarse su bonita presentacion i buen arreglo.

Deben hacerse de miga de pan, sin nada de corteza, arreglarse en pequeños montones sobre una servilleta en el azafate, rodeados de perejil o berros.

Debe cortarse el pan lo más delgado posible i que sea siempre pan del

día anterior o de dos días, pan de molde o de manteca, que contenga lo menos ojos posible.

Mientras mas unida es la miga, mejor queda el sandwich. Se debe cortar con un cuchillo mui afilado, o con los serruchos especiales para pan.

El pan de centeno hace tambien un buen sandwich; sobre todo de queso con mantequilla, o de sardinas i salmon.

Se cubre cada tajada con mantequilla que sea mui fresca.

Tajadas delgaditas de brioche o de bizcochuelo añejo, son mui agradables para los sandwichs de dulce, de crema i de fruta.

Los sandwichs se cortan en cuadrados, triángulos o redondelas, teniendo cuidado que no sean grandes.

Para los paseos de campo se pueden cortar un poco mas gruesos.

Los sandwichs para *pic-nicks* deben envolverse en servilletas japonesas o en papel de seda.

Sandwichs de carne

Para estos sandwichs es mejor la carne picada, que en tajadas. Vaca, jamon, lengua, cordero, ternera, se puede usar, teniendo cuidado de que la carne no contenga gordura ni nervios.

Se pica la carne i se sazona con lo que se quiera, ya sea tomate picado, lechugas, berros, pepinos, aceitunas o escabeche.

Se extiende con cuidado sobre el pan i se cubre con la otra mitad.

Sandwichs de ave

Estos se hacen de pollo, perdices, pato, ganso, pavo o de *pâté de foie gras*.

Se mezcla la carne picada con salsa de mayonesa.

Se agrega al sandwich.

Sandwichs de pescado o marisco

Estos se pueden preparar con sardinas, salmon, jaivas i langostas.

Cuando se usan con sardinas, se rocian estas con limon, teniendo cuidado de sacarles ántes las espinas i la parte plateada.

El salmon, jaivas, langostas, se pueden mezclar con lechuga bien picada i salsa de mayonesa o así solos, con mostaza o mantequilla en el pan.

Sandwichs de queso

Se ralla el queso, parmesano, gruyère, inglés u holandés o cualquiera otra clase de queso; se mezcla con nata batida para hacer una pasta, se sazona con pimienta, sal i apio picado mui finito; pero esto segun el gusto.

Los quesos mantecosos se estienden con cuidado sobre el sandwich, se sazonan con pimienta, i si se quiere se cubren con un poquito de berros picados.

Sandwichs de huevos

Se cuecen los huevos duros, pero no mas de diez minutos, pues perderian su color.

Se echan inmediatamente en agua fria.

Se pelan i se cortan en tajaditas, o si se prefiere, se pican.

Se sazonan con sal, pimienta i un poquito de perejil picado o de berros.

Sandwichs de mermelada

Estos se preparan de toda clase de mermeladas, con bizcochuelos o con pan de leche, etc.

Tambien se hacen con jaleas, con miel o con crema.

Otro modo de preparar sandwichs de dulces, es cortar una tajadita delgada, del mismo porte del sandwich, de queque Madera, untarla bien con crema o con miel i colocarla entre las dos tajaditas de pan con mantequilla.

Sandwichs de frutas

Estos son mui agradables en viaje en tiempo de calor.

Se cortan varias tajadas delgadas de pan de molde i se tuestan al calor de las brasas bien calientes.

Se cortan otras i se cubren la mitad con mantequilla.

A las sin mantequilla se les agrega una capa lijera de mermelada.

Se coloca la tajada tostada encima de la con mermelada.

Se cubre ésta con plátanos cortados en redondelas muí finitas, con un cuchillo de plata para que no se pongan negras.

Se tapa con la tajada con mantequilla.

Se corta cada sandwich en cuatro cuadraditos.

Se sigue así hasta concluir con todo el pan.

Se envuelve cada *sandwichito* en papel de seda o papel engrasado,

Se colocan en cajas de latas, para que se conserven frescos durante el viaje.

Sandwichs calientes para téés

Se cubren con mantequilla las tajadas de pan i se les agrega la siguiente mezcla:

Una onza de queso molido, mezclado con dos cucharadas de vinagre, sali un poquito de pimienta.

Se cortan en sandwichs i se calientan en el horno sobre una lata enmantequillada durante cinco minutos.

Se sirven bien calientes.

Sandwichs imitacion a paté de foie gras

Se frie tocino (bacon) e hígado de cordero.

Se pican ámbas cosas bien menudas i se machacan juntas en un mortero; se condimentan.

Se unta cada tajada de pan blanco o negro con mantequilla i se les pone una capa de esta mezcla i berros picados.

Se forman los sandwichs i se cortan.





APÉNDICE

ENCICLOPEDIA DEL HOGAR

I

TOCADOR

× **Vinagre de tocador**

Se deshojan bastantes rosas en un tiesto de porcelana o loza.

Se hace hervir vinagre blanco, i se echa hirviendo sobre las rosas.

Se deja quince dias en infusion, pero bien tapado, i en seguida se pasa por papel de filtro.

Es mui refrescante e hijiénico para fricciones.

× **Locion para la caída del pelo**

Se disuelven treinta gramos de alcanfor en un cuarto de litro de agua hirviendo.

Cuando el agua se enfrie, se lava con ella la cabeza.

Se repite seguido esta operacion.

Esta locion es mui buena para el verano, i fortifica la cabellera.

Jean de Paris da el siguiente consejo a los que desean volver a sus cabellos su color negro que han perdido con los años o por diversas causas:

Se toma un cocimiento de té bastante fuerte i con la ayuda de una escobilla de pelo largo, se mojan los cabellos en la mañana i en la noche: el té los tiñe sin ningun peligro.

Con la corteza verde de las nueces en infusion se ennegrece tambien el pelo por largo tiempo i sin hacer ningun daño.

Agua de Colonia

Para obtener un agua de colonia que imite perfectamente la de las grandes fábricas, es indispensable que los ingredientes sean de los mas finos, i el alcohol mui puro i de noventa grados.

He aquí una receta fácil i barata:

A litro i medio de alcohol de noventa grados se le ponen cuatro gramos de las siguientes esencias: bergamota, romero, cidra, limon i azahar.

Se filtra bien i se pone en frascos bien tapados.

Esta otra receta da un agua de superior calidad, pero es mas cara.

A un litro de alcohol de noventa grados se le agregan: diez gramos de bergamota, de cidra i de limon; diez gotas de tintura de benjuí, diez gotas de tintura de ámbar i veinte gotas de agua de azahar.

Dos horas despues de mezclado bien todo, se filtra i se embotella; teniendo cuidado de taparlo bien.

Polvo para conservar la dentadura

Se pulveriza corteza de encina.

Este polvo no blanquea los dientes, pero los conserva i fortifica las encías.

Se emplea con una escobilla suave.

✕ **Aguardiente alcanforado**

Sesenta gramos de alcanfor se trituran bien i se mezclan con una pequeña cantidad de aguardiente.

Luego que esté bien disuelto se le agrega el restante del litro, por pequeñas cantidades i ajitando continuamente.

Leche de almendras para las pecas i suavidad de la cutis

Se toman treinta gramos de almendras dulces, siete gramos de almendras amargas i ciento cincuenta gramos de agua de rosas.

Se machacan las almendras, despues de pelarlas, echándolas en agua hirviendo.

Se vierte el agua de rosas, a medida que se van machacando.

Se cuela por un lienzo fino; se agrega un gramo de benjuí.

Para perfumar el lienzo

Antes de aplanchar la ropa, se humedece con la esencia preferida.

Se impregna el olor con el calor de la plancha i cuando la usamos se desarrolla con el calor del cuerpo.

Para las dueñas de casa que cuidan de sus manos

Los cuidados de la casa manchan las manos de diversos modos.

Para limpiarlas i devolverles su blancura, se emplea el polvo de almidon mojado con glicerina.

Esta mezcla constituye un jabon enérgico i una pasta que suaviza i blanquea la epidermis.

Esponja antiséptica

Una esponja, nunca, por mui limpia que la conservemos, puede ser antiséptica, i en sus poros se desarrollan muchas veces jérmenes infecciosos.

Así, se puede reemplazar ventajosamente con un pedazo de algodón hidrófilo desinfectado, el cual se renueva a cada lavado.

× **Contra las pecas i barros**

Para hacer desaparecer las pecas i barros de la nariz i de la cara, se frota la nariz i cara con una mezcla de vaselina i jabon negro, por partes iguales.

× **Para la caída del pelo**

Se toman cien gramos de raíces de ortigas picadas mui finas i se hacen hervir durante media hora en medio litro de agua i un cuarto de litro de vinagre.

Se cuele i se vacia en un frasco.

Todas las noches se fricciona la cabeza con este líquido, i no se caerá nada de pelo.

Agua sedativa

(Uso externo)

Medio litro de agua hervida fria i un puñado de sal.

Se sacude la botella hasta que se disuelva la sal.

Se agregan tres copitas de amoníaco i una de aguardiente alcanforado.

Se sacude fuertemente la botella, la que se concluye de llenar con agua.

Se tapa con cuidado.

Siempre que se haga uso de esta agua se ajita el frasco ántes de emplearla.

× **Para los callos**

Perdon por la vulgaridad de la palabra, pero lo cierto es que es un mal que casi no hai quien no lo tenga.

Se toman hojas de yedra frescas i se aplican sobre la dureza, atándolas con un hilo.

Se ponen varias noches, hasta que se hayan ablandado, lo que no demora mucho.

Se sacan entónces con toda facilidad.

Para desengrasar la cabellera

Se toma medio litro de agua de Vichy i medio litro de alcohol no mui fuerte.

Se mezcla bien sacudiendo la botella.

Con una escobilla de uñas, un poco suave, humedecida en este líquido se frota la cabeza i los cabellos.

Para limpiar las esponjas de tocador

Se sumerjen las esponjas usadas en leche i se dejan doce a catorce horas; esta inmersión las desengrasa i las blanquea completamente.

Otro vinagre de tocador

Se colocan en una olla de greda, violetas i rosas olorosas deshojadas; se vierte encima buen vinagre de mesa.

Se tapa la olla herméticamente.

Al cabo de dos meses se filtra i se embotella.

Receta para enflaquecer

Se compra:

Sirop de naranjas amargas.....	500	gramos
Yoduro de potasio.....	10	„

Se mezcla bien. Se toma una cucharada todas las mañanas en ayunas.

El yoduro de potasio restablece en las venas la circulación de la sangre i rejuvenece.

Para la traspiracion de las manos i de los pies

Se frotan las manos o los pies con un poco de licopodio o azufre vegetal; sólo que como este polvo es combustible, no se puede usar cuando se tiene necesidad de manejar el fuego; así que es mejor el polvo de licopodio.

DIVERSAS RECETAS

Polvos para limpiar la plata

Cuando los objetos de plata están ennegrecidos, se limpian i se les devuelve su brillo frotándolos con los siguientes polvos:

Crémor tártaro.....	20	gramos
Alumbre.....	10	„
Blanco de España.....	20	„

Se pulveriza bien todo i se guardan.

Cuando se quiere usarlos, se deslien con un poco de agua i se frotan los objetos con un cepillo suave.

Se lavan en agua i se secan con un paño mui fino.

Para lavar jêneros de lana, chales, etc.

Se hace hervir agua, en la que se habrá echado un buen pedazo de jabon blanco; se agrega hiel de vaea que se consigue en la carnicería.

Se echa la lana en el líquido, se frota con vigor, se enjuaga en agua clara i fria.

Para limpiar galones de plata ennegrecidos por el tiempo

Se frotran los galones con salvado. Despues se deshace en una sartén al fuego un poco de alumbre i cuando esté fundido, se frotran fuertemente los galones.

Para limpiar objetos de marfil

Se emplea el bicarbonato de soda.

Se aplica con una escobilla de dientes, mojada en agua caliente, i se frota bien la superficie del objeto, los recortes i cinceladuras.

Para lavar fulares blancos

Para que los fulares de seda blanca no se pongan amarillos a consecuencia de los lavados i aplanchaduras, se lavan simplemente en lavasa de jabon fria; no se enjuagan i se planchan por el revers miéntras el tejido está húmedo todavía.

De esta manera se mantienen con blancura, flexibilidad i brillo, tan perfectos como si salieran de la fábrica.

Cintas ajadas

Para devolver su frescura a una cinta ajada i manchada, basta mojarla con agua con sal de soda, a razon de un gramo i medio para un litro de agua.

Se moja la cinta, se deja hasta que esté solamente húmeda i se plancha.

Agua para desmanchar

En un litro de agua tibia se disuelven:

Jabón blanco.....	120 gramos
Soda.....	32 „

Se agrega en seguida hiel de buei purificada, 25 gramos.

Esencia de lavanda algunas gotas.

Con esta preparacion se limpian perfectamente las manchas de grasa o de aceite.

Se frotran las manchas con una escobilla lijeramente empapada en esta disolucion i despues se enjuaga con agua fria.

Para desmanchar la seda

Jabon negro.....	25 gramos
Miel.....	150 „
Aguardiente a 19°.....	Medio litro.

Se derrite el jabon i la miel a fuego lento, en el aguardiente.

Esta cantidad basta para un vestido.

Se descose el vestido, se estienden los cortes sobre una mesa, i se frotran por ámbos lados con una escobilla empapada en este líquido.

Se enjuagan en tres o cuatro aguas sin torcer ni frotran.

Se deja secar, i se aplanchan por el revers.

Con este procedimiento queda la seda con un brillo, que la hace aparecer como nueva.

Modo de limpiar los vestidos de seda negra

Los vestidos de seda negra necesitan retocarse despues de largo uso.

He aquí un modo de devolverles el lustre limpiándolos al mismo tiempo:

Se escobilla bien la seda, primeramente, para que no le quede polvo; sobre las manchas de grasa, se vierten algunas gotas de éter; en seguida se pasa sobre la tela una esponja empapada en café negro.

Hecho esto, se aplancha el género por el reverso, con una plancha bien caliente.

Para lavar encajes

(Se mezcla una cucharadita de polvo de bórax a un *barreño* de fuerte lejía blanca de castilla.

Se hilvana el encaje, mui cuidadosamente i con hilo fino sobre dos tiras gruesas de franela.

Se remoja el encaje así dispuesto en la lejía, por espacio de veinte i cuatro horas, i aun mas si está mui sucio, mudando la lejía dos o tres veces.

Se comprime el encaje sin torcerlo i cuando esté medio seco, se coloca la franela, con el encaje, de modo que el encaje quede hácia arriba i encima de dos tiras gruesas de franela seca, colocada sobre la mesa.

Cuando el encaje esté completamente seco, se descose i se saca.

Este procedimiento es trabajoso, pero el encaje queda como nuevo.

Para las manchas de humedad en la ropa blanca

En el tiempo húmedo, la ropa blanca de lienzo o batista, se pica mui fácilmente.

Para quitar estas manchas tan feas, se sumerje la tela en leche i se seca al sol i al aire.

Con dos o tres veces esta operacion, las manchas desaparecerán completamente.

Para limpiar telas de lana

Se hacen cocer doscientos cincuenta gramos de hojas de tabaco de la clase mas comun, en tres litros de agua hirviendo.

Se frota con una escobilla empapada en esta mezcla, la tela, en todas direcciones, volviendo a mojar la escobilla a medida que la tela absorbe el agua.

Por último se frota en el sentido de la hebra i se deja secar.

La tela queda bien limpia, sin conservar mal olor.

Los cuellos de los trajes de los caballeros o trajes sastres de señoras quedan bien limpios con este procedimiento.

✕ **Para limpiar plumas blancas**

Las plumas blancas se limpian frotándolas sobre un lienzo, con una solución de agua con ácido clorhídrico.

Se aplanchan en seguida entre dos hojas de papel de seda.

✱ **Para limpiar los cuellos en los trajes de hombres**

Se hace una mezcla de mitad agua i mitad amoníaco.

Se extiende la parte que se va a limpiar sobre una tabla i con una esponja se empapa bien con dicha mezcla. En seguida con una hoja de madera o de marfil, como un cuchillo para papel, se raspa varias veces, limpiando cada vez la hoja, hasta que no salga nada en ella.

Se enjuaga nuevamente con la esponja, se seca con un paño i se concluye de secar al aire.

El amoníaco no altera el color de la tela i su olor se evapora inmediatamente.

✱ **Para quitar las manchas de grasa en el paño**

Se moja la parte manchada, se toma un pedazo de magnesia, que también se moja i se frota vigorosamente la mancha.

Se deja secar, se quita el polvo adherido al paño i la mancha habrá desaparecido.

Modo de lavar las medias de seda

De cualquier color que sean, se lavan en agua tibia con jabon *sérico-sapo*, se estrujan e inmediatamente se echan en un recipiente con agua a la que se le habrá agregado un buen puñado de sal morena comun.

Se dejan ahí durante media hora.

Esta medida es para que las medias no se destiñan.

Manchas de moho en el lienzo

Se humedece la mancha con jugo de limon; se salpica con sal comun de cocina i se pasa por encima una plancha bien caliente.

Para limpiar las levitas de paño rojo

Se toma media onza de ácido oxálico, que se disuelve en tres litros de agua caliente; se raspan dos libras de papas crudas i se pone el jugo en el agua cuando ésta esté fria.

Se humedece la escobilla con este líquido, empapando bien las manchas; en seguida se enjuagan con una esponja mojada en agua clara.

Otra receta para limpiar el cuello de los trajes

Se frota la superficie del cuello con un pedazo de franela mojada en bencina; se escobilla en seguida con una escobilla mojada en agua con jabon, a la que se le habrá puesto un poco de amoníaco; en seguida se deja secar i se aplancha.

Limpieza de las pieles blancas

Se hace hervir agua con jabon blanco, de modo que quede una lavaza bien cargada.

Se deja enfriar.

Se sumerge la piel de carnero o cabra i en seguida se retira; se estruja, sin retorcerla, para enjuagar el agua.

Esta operacion se renueva varias veces en diversas lavazas, hasta que ésta salga bien blanca.

Se enjuaga en agua clara i se deja secar a todo aire.

Para limpiar pisos de madera

Se hace una fuerte lejía con ceniza i cristal de soda.

Con una escobilla áspera, con jabon ordinario i mojada en la solucion bien caliente, se frota fuertemente los entablados i en seguida se enjuagan con agua caliente.

Se seca con trapos limpios i se impide pisar sobre el piso recién lavado durante todo el dia.

Al dia siguiente, se frota con una pasta casi líquida, de cera amarilla, fundida al fuego i trementina.

Se deja secar nuevamente todo el dia. Despues se frota bien con un escobillon seco i limpio.

Para limpiar marcos dorados

Se baten juntos 96 gramos de clara de huevos con 32 gramos de agua de jabelle (solucion de agua con cloruro de potasa) i se limpia el marco con un cepillo suave mojado en esta mezcla.

Despues se le da al marco una mano de barniz del que usan los doradores sobre madera. El dorado toma inmediatamente su primitiva hermosura.

Para quitar las manchas de grasa de los libros

Se cierce ceniza de leña i se llenan dos saquitos de muselina blanca. Se coloca la hoja manchada entre los dos saquitos i se comprimen fuertemente con una plancha poco caliente.

En caso necesario, se repite varias veces esta operacion.

Para pegar objetos de porcelana, cristales, mármoles, etc.

Se bate bien una clara de huevo, se le agrega goma arábica disuelta en agua, pero un poco espesa i harina, hasta formar una pasta medio líquida.

Se humedecen los pedazos quebrados; se comprimen fuertemente, amarrándolos si se pueden.

Se dejan secar así al sol o en la boca del horno.

Con esta composición no se despegan ni mojándolos en agua caliente, ni fría.

Contra la polilla de los muebles

Inyéctese ácido fénico en la rasgadura de la madera o en los hoyitos formados por la polilla.

Para limpiar i dar brillo a los muebles

Se hace una mezcla por partes iguales de aceite de olivo, trementina i vinagre.

Se aplica con una franela, sobre el mueble, frotándolos perfectamente.

Los muebles encerados se limpian con una solución de cera i trementina.

Con estas dos recetas los muebles recobran su brillo e impide la disecación en su superficie.

Barómetro barato

Se llena hasta la mitad un vaso con arena húmeda; se coloca sobre la arena una bellota de pino.

Con el buen tiempo se abren las escamas, i con el tiempo húmedo se cierran herméticamente.

Modo de conservar los zapatos de baile

Los zapatos de baile constituyen un gasto bastante elevado; así, será pues mui útil tratar de conservar su frescura i su existencia el mayor tiempo posible.

Modo de conservarlo

Cada vez que se hayan usado los zapatos de raso blanco, rosados o celestes, etc., se les pasará un pequeño taponcito o muñequilla de indiana embebido en naftalina, lo mismo que si se lavaran con agua.

De esta manera se les conserva su frescura hasta el fin de su uso.

× Modo de limpiar los guantes de cabritilla

En estos tiempos que este artículo está tan sumamente caro, i por lo tanto no está al alcance de todos, comprar guantes todos los días, esta receta podrá serles de mucha utilidad a algunas de mis lectoras.

Echense los guantes en un frasco de boca ancha, i cúbranse con bencina.

Se dejan así una hora, o dos, si están mui sucios.

Se estiende en seguida una sábana sobre una mesa; se colocan encima los guantes bien estendidos i se frotan fuertemente con un trapo blanco bien limpio, teniendo cuidado de irlo cambiando a medida que se va frotando.

Se dejan despues colgados, durante un dia, para que se les vaya el olor a bencina.

Manchas de grasa en los muebles

Se frotan las manchas con esencia de trementina pura, rectificada.

Se deja secar un poco i se frota en seguida vivamente toda la superficie con una franela o un trapo de lana.

Para conservar el parquet

Se embebe una franela en aceite de petróleo i se frota con ella el parquet dos veces por semana.

Pieles ajadas

Escobílese los pelos de la piel en su sentido, con una muñequilla de algodón embebida en agua.

Se toma la piel, se deja secar sacudiéndola de tiempo en tiempo.

Luego la piel recobrará su frescura.

Limpieza del Linoleum

Se lava el *linoleum* con una esponja mojada.

Se enjuga i se deja secar.

Se frota en seguida con un lienzo embebido en esencia de trementina i se enjuga nuevamente.

El *linoleum* tomará con esto aspecto de nuevo, si es de mucho uso.

El encáustico pone la superficie mui resbalosa.

Para alejar las hormigas

Basta estender sobre las tablas de los armarios, hojas de absinto.

El olor de esta planta aleja los insectos.

Se renuevan las hojas dos o tres veces en el verano.

Contra la polilla

Antes de partir para un largo viaje, se hacen golpear i escobillar las sillas, poltronas i escobillar tambien los muebles.

Se disuelve en seguida en un litro o dos de alcohol puro, cuarenta gramos de alcanfor; se añaden treinta gramos de pimienta de la India, machacada.

Se pone esta mezcla en pequeñas tacitas debajo de los muebles, sillas i sillones.

Se cierran herméticamente las puertas i ventanás.

Se puede estar seguro que a la vuelta se encontrarán los muebles intactos.

Contra las larvas, orugas e insectos de los árboles i plantas

La naftalina en polvo es un medio excelente para destruir las orugas, larvas e insectos, etc., de las plantas.

Se esparce el polvo en las plantaciones infestadas.

Los árboles frutales, espalderas i plantas infestadas de pulgones, se embetunan con naftalina mezclada con aceite, pues la naftalina no se disuelve en agua.

Las hojas se frotan con naftalina en polvo.

Para purificar el aire en la pieza de los enfermos

Una buena cucharada de esencia de trementina se echa en una cacerola con agua caliente.

Se coloca ésta sobre un anafre i se hace hervir para que se evapore.

Con el resto se frota el parqué o piso entablado, sin olvidarse de pasar debajo de la cama del enfermo.

Las sábanas, compresas i ropa del enfermo se pueden lavar en esta disolución, haciéndolas secar rápidamente en un secador puesto sobre un brasero bien caliente.

Para el calzado mojado

Para evitar que los zapatos mojados se encojan, se llenan con papel, para secarlos, teniendo cuidado de no ponerlos muy cerca del fuego.

Luego que estén secos se frotan con aceite de ricino, para que quede el cuero bien flexible.

Limpieza de espejos

Se hace una pasta clara compuesta de bencina i de blanco de España, pero mejor es la magnesia calcinada.

Se embebe un pedazo de trapo de algodón i se frota la superficie del espejo.

Se limpia en seguida con otro trapo.

Los espejos quedan así mui bonitos i claros.

Para quitar las manchas de grasa en los parquéés

Se echa sobre la mancha esencia de trementina, i en seguida una buena narigada de cera en polvo.

Se pasa despues una plancha caliente.

La mancha desaparecerá en el acto.

Contra las picaduras de avizpa

Se saca la lanceta i se frota la picadura con una cebolla cortada.

Inmediatamente desaparecerá la inflamacion.

Para limpiar el carei

Para limpiar los peines u otros objetos de carei i darles su brillo, se frotan con una muñequilla de algodón, empapada en vaselina líquida.

Se secan frotándolos con una franela.

Las manchas de pintura en los vidrios

Nada mas feo que un vidrio manchado con pintura.

Si las manchas son frescas desaparecerán inmediatamente, si despues de haber mojado el vidrio se frota con tiza.

Si son antiguas, se frotan i sacan con una moneda de plata; se lava en seguida.

Las mechas de las lámparas

Antes de servirse de una lámpara nueva o de una mecha nueva, se sumerge la mecha en vinagre fuerte i se deja secar.

Así no se tizna i la lámpara no humeará.

Si despues de sumerjirla en vinagre, se echa en alcohol, la luz será mas viva.

Para limpiar el blanco de las pailas i sartenes

Se raspa ladrillo para cuchillo; se deshace con aceite, hasta formar una pasta espesa.

Se frota fuertemente con un pedazo de trapo de algodón, embebido en esta mezcla, el blanco de las pailas i sartenes.

Si se quiere que brillen, se les pasa en seguida un trapo con polvo de trípoli o cualquier otro polvo.

Para las manchas de café, vino tinto i frutas

Para hacer desaparecer rápidamente estas manchas, se mojan con agua oxijenada, se enjuagan en seguida con agua clara i se pone a secar el jénero hasta el dia siguiente.

Vajilla de barro

Muchas veces usamos fuentes de barro en la cocina, ya sea para pasteles o pescado, chupe, etc.

Para quitarle el gusto a arcilla a la olla o fuente, etc., no hai mas que echarle vinagre bien caliente, teniendo cuidado que se embeba bien por todas partes.

Cuando están barnizadas, no debe llevarse a cabo esta operacion, ni siquiera debemos cocer en ella guisos acidulados, pues podria causar hasta un envenenamiento.

Limpieza de los globos de las lámparas

Con el uso, los globos de las lámparas se manchan con pintas coloradas, difíciles de sacar.

Para hacerlas desaparecer, se limpian con una mezcla de tiza con trementina. Se frota en seguida con un ante i se secan bien con un paño fino i seco.

Limpieza de las manchas ocasionadas por las medicinas en las cucharas

Se sumerjen las cucharas de plata en el ácido sulfúrico, i en seguida se lavan con bastante agua caliente.

Limpieza de los jarrones i floreros esmaltados

Los jarrones i floreros esmaltados, se engrasan fácilmente i se limpian mal en agua caliente solamente.

Se limpian con ácido clorhídrico, en una cantidad de uno por nueve de agua.

Para esta limpieza se hace uso de una muñequilla de algodón, amarrada en un palito, pues el ácido quemaría los dedos.

★ Para oscurecer los cueros gastados

Los objetos de cuero, como maletas, bolsones, carpetas, etc., se gastan con el uso i se ponen blanquizcos. Para devolverles su color negro, basta limpiarlos con cerveza agria, en la cual se habrán puesto pedazos de fierro viejo. En seguida se frota con un trapo de lana.

Contra las torceduras

Inmediatamente de torcerse un músculo, se aplica en la parte dolorida una cataplasma caliente de vino con salvado.

El salvado se deshace en el vino cuando está frío; en seguida se calienta revolviendo.

Esta cataplasma impide la inflamacion i la hinchazon.

Limpieza de las teteras para té

Los rincones de la tetera quedan a veces cubiertos con un poco de agua, que da un olor de humedad al té.

Este inconveniente se remedia poniendo en la tetera, despues de hacer uso de ella, un pedazo de azúcar, el cual absorbe toda la humedad.

Para las manchas de huevo en los cubiertos de plata

Los cubiertos de plata, en contacto con el huevo, se oscurecen por la formacion del sulfuro de plata.

Se limpian frotándolos con agua en la que se habrá puesto a cocer cáscaras de papas.

Para poner brillantes las chimeneas i cocinas

Se moja la plombajina que ha de emplearse con la cuarta parte de su peso de trementina, de agua i dos pedazos de azúcar.

Olor de piel de Rusia

Para obtener el olor que da tan gran valor a la piel de Rusia e impregnar de él cualquier objeto, basta tomar doscientos cincuenta gramos de retales de una piel cualquiera i dejarlos macerar por espacio de quince dias en cuatro litros de alcohol.

En seguida se decanta, se filtra i se añade un cuarto de litro de espíritu triple de rosas.

El olor que resulta es igual al de la piel de Rusia i se puede impregnar con él todo objeto de cuero.

Para limpiar bordados de oro

Se echa crémor tártaro sobre el bordado, i se frota en seguida lijera-mente con un cepillo mui suave; el bordado queda así mui brillante.

Tambien se obtiene buen resultado con hiel de buei diluida en agua.

Para limpiar guantes de piel en seco

Para limpiar los guantes sin mojarlos, se les pone sobre una tablita i se los frota fuertemente con un cepillo pequeño, impregnado de una mezcla de arcilla i alumbre reducidos a polvo mui fino. Se sacuden en seguida para quitarles la suciedad i se les espolvorea con una mezcla de blanco de Es-paña i salvado, i luego se sacuden de nuevo.

Para dar brillo a la ropa planchada

Los jóvenes elegantes recomiendan siempre a la planchadora que ponga mui reluciente la pechera, el cuello i los puños de sus camisas.

Aquella, para conseguir este resultado, añade un poco de bórax o de goma tragacanto al almidon.

Es mas preferible la siguiente composicion:

Esperma de ballena.....	50 gramos
Goma arábiga.....	50 —
Glicerina.....	120 —
Agua.....	720 —

Estos productos son de un precio poco elevado i al alcance de todo el mundo. Se calientan hasta que el líquido presente un aspecto uniforme; así se conserva largo tiempo. Para servirse de él, basta echar medio vaso de la mezcla en el litro de agua que sirve para diluir el almidon.

Limpieza de los objetos de cristal

Se limpia cuidadosamente el objeto, se seca en seguida con un paño fino, despues con otro paño espolvoreado con almidon azulado en polvo.

Se limpia despues de algunos minutos, se quita con una escobilla suave, las partículas de almidon que han quedado en los dibujos i adornos del cristal.

Para destapar un frasco de vidrio

Se echan unas gotas de aceite entre la tapa i el gollete i se coloca el frasco a la luz de una vela o cerca del fuego.

Si no saliera inmediateamente la tapa, se agrega un poco mas de aceite.

Para impedir que las moscas se coloquen en los dorados

Nada mas feo que las manchas negras de las moscas sobre los dorados; para impedir que éstas se paren sobre los dorados, se frotan estos cada quince dias con una franela embebida en aceite de laurel.

Para quitar las manchas, se lavan con una esponja embebida en alcohol.

Para impedir el revenimiento de las lámparas de parafina

Se vacia la lámpara, se lava con agua de potasa, en seguida se enjuaga con agua fria i se deja que se seque.

Se introduce entónces en la lámpara una mezcla de cola fuerte i glicerina, volviendo ésta en todo sentido para que se estienda bien.

Se deja escurrir bien i que se seque completamente.

El interior de la lámpara quedará cubierto con una especie de barniz, indisoluble por el petróleo i que impedirá el revenimiento de la lámpara.

Limpieza de las alhajas

Si se trata de alhajas pequeñas, se frotan con una escobilla mojada con agua i jabon; en seguida se secan primero con un paño fino, en seguida con miga de pan i despues con una cabritilla de guante.

Las alhajas grandes pueden frotarse con rojo para pulir, se limpian en seguida como se ha dicho arriba.

Limpieza de guantes blancos

Se moja en leche descremada una esponjita i se frota con jabon blanco de Marsella.

Se pasa en seguida así mojada sobre todas las partes del guante, el que debe tenerse completamente estendido. De vez en cuando se comprime la esponja para limpiarla i se embebe nuevamente en la leche i el jabon.

Se estienden en seguida los guantes para que se sequen, teniendo cuidado de estirarlos en todo sentido, para que la piel quede suelta i suave.

Modo de lavar la lana i franela conservando su soltura

Despues de lavarse en agua tibia o fria, los jéneros de lana o franelas deben sumerjirse durante algun tiempo en agua con un litro de amoniaco por cuatro litros de agua.

Se enjuaga el jénero en agua tibia, se estruja lijeramente, se envuelve en un paño para que éste lo seque un poco, se estiende al aire libre, despues de estirarlo en todo sentido, se aplancha estando húmeda.

Limpieza del tul negro

Se estiende el tul sobre una tabla cubierta de una sábana en muchos dobleces, con el revés hácia arriba.

Se pasa por encima una esponja mui fina embebida en té, o en una mezcla de agua con vinagre.

Se deja que el líquido se impregne en el lijero tejido.

Se pasa una plancha lijeramente caliente.

El color se reaviva i el tul toma un aspecto casi nuevo, lo que permite que se emplee en lo que se desee.

Para poner en buen estado las pieles mojadas

Se extiende la piel sobre una mesa, se espolvorea completamente con ácido bórico en lentejuelas i se deja así toda la noche.

Al día siguiente el ácido bórico habrá hecho desaparecer toda el agua i el polvo que se habia pegado a la piel; se escobilla entónces con una escobilla suave, siguiendo el sentido de los pelos.

Limpieza de las botellas de vidrio o de cristal

Se introduce en la botella algunas tiras de papel secante i de cáscara de huevo picada.

Se agrega agua hasta la cuarta parte de la botella.

Se ajita en todo sentido, durante cierto tiempo, hasta que el papel quede convertido en una pasta.

Se vacia i se enjuaga varias veces con agua limpia.

Cola para madera i metal

Se derrite buena cola (francesa o americana) al baño-maría.

Se agrega arcilla mui seca, pulverizada i pasada por el cedazo.

Se revuelve constantemente hasta que la mezcla forme una especie de caldo claro.

Esta debe estenderse como la cola fuertè, lo mas caliente posible sobre las superficie que se desee pegar.

Se comprime en seguida con fuerza hasta que se enfrie.

Reparaciones de las esculturas de piedra

Se muelen juntos cloruro i óxido de zinc con sílice en polvo, en el momento que se desee usar.

Esta pasta aplicada sobre la parte que se desea reparar, se pone bien dura i mui resistente casi instantáneamente.

Para limpiar los grabados

Para quitar a los grabados viejos su color amarillento i devolver al papel su primera blancura, se prepara en un baño, apropiado al porte i al tamaño del grabado, cloruro de potasa o agua yabel con agua comun.

Se sumerje en seguida el grabado en este líquido durante dos minutos; se retira i se coloca en la llave del agua, dejando correr ésta como se hace en la fotografía.

Esta operación necesita mucha precaucion i cierto manejo que se adquiere con la práctica.

Para quitar a las piezas el olor de la pintura fresca

Se colocan en las piezas varios recipientes con ácido sulfúrico; ciento veinticinco a ciento treinta gramos, bastan.

Se puede ademas quemar en cada pieza uno o dos bastones de azufre cristalizado.

Se ventila para hacer desaparecer el olor del azufre.

Para hacer impermeable el calzado

Para hacer impermeable el calzado conservándole la soltura, se preparan: cincuenta gramos de grasa de cordero, cuarenta gramos de cera amarilla, diez gramos de resina.

Se mezclan i se hace hervir.

Se retira i se añade poco a poco, revolviendo, medio litro de aceite de adormidera.

Por medio de una muñequilla de franela, se frota el calzado, que debe estar bien seco.

PRECAUCION: Se guarda en un tarro bien tapado para que no penetre el aire.

Modo de conservar las arvejas

Para un litro de arvejas, dos cucharadas grandes de azúcar molida.

Se van echando de un litro solamente, en una cacerola de cobre; se pone ésta sobre brasas bien ardientes, i se remueven las arvejas con una cuchara de madera, hasta que despidan jugo.

Entónces no se mueven sino de vez en cuando, para que no se peguen.

Se dejan hasta que estén bien verdes, i que hayan absorbido por completo el jugo, mas o ménos media hora.

Cuando estén secas, se echan en un cedazo de crin, sobre el que se habrá puesto ceniza caliente, pero no mui caliente, pues las arvejas se quemarian.

Se dejan todo un dia.

Se guardan.

Cuando se quieren usar, se tienen que remojar cuatro horas en agua; en seguida se cuecen una hora i media i se sazonan como cuando son frescas.

Procedimiento para quitar las diferentes manchas

En el fastidio i apresuramiento del primer momento en que se forma una mancha, echamos mano a cualquier medio que muchas veces agrava el accidente.

Damos aquí un cuadro que si no puede remediar todos los males, al ménos evitará muchos errores:

MANCHAS DE:	Sobre los jéneros blancos	SOBRE LOS JÉNEROS DE COLOR		Sobre los jéneros de seda
		En algodón	En lana	
Azúcar, jelatina i líquido mucoso	Simple lavado en agua tibia			
Grasa	Lavar con jabon o con potasa	Lavar con lavaza tibia	Lavaza i amoníaco	Bencina, éter, amoníaco, tiza, arcilla.
Pinturas al óleo, barnices, resinas, ceras	Esencia de trementina, alcohol, agua de colonia, despues lejía i jabon			Bencina i éter en pequeña cantidad i con precauciones.
Espermas	Espíritu de vino concentrado			
Pinturas vejetales, manchas de frutas, vino tinto i tinta roja.	Vapores de azufre i agua de cloro caliente	Lavar con agua con jabon, tibia o con agua con amoníaco		Lo mismo que los jéneros de color, pero con cuidado.

MANCHAS DE:	Sobre los jéneros blancos	SOBRE LOS JÉNEROS DE COLOR		Sobre los jéneros de seda
		En algodón	En lana	
Tinta, alizarina	Acido tártrico, tanto mas concentrado, cuanto mas vieja sea la mancha.	Si el color lo permite, ácido tártrico diluido		Lo mismo que los jéneros de color pero con precauciones.
Moho i negro de agalla	Acido oxálico caliente, ácido clorhídrico diluido i ralladuras de estaño	Si el color del jénero es de buen tinte, ensáyese con ácido cítrico	Si el color es natural se puede emplear ácido clorhídrico.	Imposible
Sangre i albúmina	Simple lavado con agua tibia			
Cal, lejía, álcali	Simple lavado	Acido cítrico mui diluido echado gota a gota sobre la mancha		
Acidos, vinagre, fruta agria, etc.	Lavado con agua de cloro caliente	Segun la delicadeza del jénero i de su color, se echa gota a gota amoniaco diluido, el largo del dedo pequeño sobre la mancha.		
Corteza de nuez, colores químicos, frutas, etc.	Agua de cloro caliente, espíritu de vino concentrado	Segun la delicadeza del jénero i de su color, se lava la mancha solamente con agua de cloro caliente i diluido i se enjuaga despues		
Carbon, unto, grasas ennegrecidas	Primero jabon, en seguida esencia de trementina i despues agna.	Se frota la mancha con grasa, despues se jabona. Se deja así un tiempo i se lava entónces primero con agua, despues con esencia de trementina.		Como los jéneros de color; en lugar de trementina, bencina; i bien mojado con agua el revers del jénero.

Para hacer el queso de Holanda

Se coagula la leche recién ordeñada i se introduce el cuajo, partido en trozos, en un molde de madera, provisto de un agujero que facilite el escurrido.

Todos los días al remover el molde se quita la cuajada, se la espolvorea con dos onzas de sal molida i se vuelve a colocar en el molde.

Al cabo de doce a quince días, se coloca el queso en otro molde, con un peso de cincuenta libras, i se le deja en el secadero durante cuatro semanas, teniendo cuidado de darlo vuelta todos los días.

Modo de que aumente la leche de una vaca

Si se quiere aumentar la producción de la leche de una vaca, debe suministrársele cada día agua ligeramente calentada i algo salada, en la que se haya disuelto una cantidad de afrecho a razón de un litro i cuarto por nueve de agua.

Siguiendo esta práctica diariamente, la vaca no tardará en rendir veinticinco por ciento más de leche consiguiente a este procedimiento. Dando esta bebida tibia preparada con afrecho, las vacas rehusan el agua fría a pesar de tener mucha sed; toman este alimento a cualquiera hora: en la mañana, en la tarde i en la noche.

Modo de cebar los gansos

Cuando llega la temporada del cebo, basta encerrar los gansos en jaulas estrechas donde no puedan moverse i hacerles engullir todos los días por fuerza, durante un mes o dos, cierta ración de trigo negro. Una niña de diez años puede alimentar así una docena de aves.

Al cabo de algunas semanas los gansos han engordado extraordinariamente i su hígado ha adquirido todo el desarrollo que se desea.

Modo de cebar pavos

Un modo de cebar pavos para que la carne quede bien sabrosa i no aceitosa, como cuando se ceban con nueces, es darles bolas de masa de harina de trigo i papas cocidas al vapor i mezcladas con harina de cebada. Los gansos i patos engordan mucho con este alimento.

Se coloca el pavo en un canasto o se le amarra a un palo, de modo que no anle.

Se le tiene así durante quince días, dándole todos los días bolitas de masa, principiando por cinco, i se va aumentando la cantidad cada día, metiéndoselas por fuerza.

Al cabo de quince días estará bien gordo i listo para matarlo.

Para conservar la mantequilla fresca

Se toma un lienzo bien limpio i lavado; se sumerje en agua con vinagre, se envuelve la mantequilla i se coloca en un lugar fresco.

Para impedir que la leche se corte

En el tiempo de grandes calores, se añade a la leche que se hace hervir la punta del cuchillo de bicarbonato de soda.

Este le impedirá que se corte.

Para servir los licores

Un gran destilador de Charente recomienda servir los licores en las siguientes condiciones:

En el té, el cognac; el ron, en el café; el anisette con fresas; el kirsch solo; el kummel con queso.

Carne al horno

Para evitar que la carne que se cuece o se asa en un horno se quemé, se pone en ésta una cazuela llena de agua.

El vapor que de ella se desprende produce aun otro efecto, ademas de precaver ese percance tan temido de las amas de casa, i es que impide que la carne se reseque.

Racahout para los niños chicos

Modo de preparar el racahout que salga mas económico:

Ciento veinticinco gramos de buen chuño, ciento veinticinco gramos de harina de arroz, ciento veinticinco gramos de cacao en polvo, ciento veinticinco gramos de azúcar molida.

Se mezclan todos estos ingredientes i se conservan en un frasco bien tapado.

Se toma la mitad o la cuarta parte de esta dosis, cada vez que se desee preparar.

Conserva de porotitos verdes

Se elijen aquellos en que el hilo comienza a formarse i ántes de que lo sean los granos interiores, debiendo prepararse tan luego como se arrancuen de la mata.

Se les quita los hilos, se limpian i se saltan con mantequilla fresca i sal; a medio cocer se les pone inmediatamente en botellas. (Se puede no freirlos en mantequilla pero no quedan tan buenos).

Deben escojerse botellas de cuello ancho, corto i de vidrio blanco; se prueban previamente los tapones para asegurarse que cierran bien i se ponen en fila sobre una mesa para reconocerlas.

Cuando las botellas están llenas, se ponen al baño-maría en un fuego vivo.

Para impedir que choquen entre sí, se mete cada botella en una funda de jénero que llegue hasta el gollete, debiendo quedar todas paradas.

Se echa una libra de sal en diez litros de agua, para aumentar el grado de calor; esta agua se conserva para todas las botellas que deben hacerse hervir.

Se dejan las botellas tapadas; se hace hervir a pequeño hervor duran-

te una media hora o cuarenta minutos, según la naturaleza i madurez de la legumbre, hasta que estén suficientemente cocidas; se apaga el fuego i se dejan enfriar gradualmente.

Se colocan los tapones preparados sobre cada botella, se sacan del agua al cabo de un rato; se hunden los corchos, sea con una máquina o con una palmeta, i cuando las botellas están frias, se atan, lacran i se ponen en la bodega.

Al día siguiente se examina cada botella, volviéndolas hácia abajo. Si el vacío está bien hecho, la legumbre cae como una masa; si por el contrario, se notan burbujitas de aire que suben i se juntan: es prueba de que el vacío está mal hecho i la legumbre no se conservaría bien; no hai que comenzar de nuevo, sino simplemente emplear esas botellas primeramente.

Sucede lo mismo con todas las frutas i legumbres conservadas. Se procede lo mismo para las arvejas i demas legumbres.

Receta para poner tierna la carne dura

Basta envolverla en hojas de higuera recién sacadas del árbol; el jugo de la higuera contiene una sustancia que obra enérgicamente sobre la carne: es una especie de fermento digestivo.

La existencia de ese fermento digestivo lo atestigua la eficacia del medio empleado por las dueñas de casa de algunos cantones del Mediodía de la Francia, para *ablandar* las piernas de cordero demasiado duras, i que no es otro que el indicado.

Conservas de tomates frescos

Hé aquí una receta infalible para conservar frescos los tomates, i que no debe confundirse con la conserva de tomates:

Se escojen tomates maduros, perfectamente sanos i que se tiene cuidado de limpiar bien.

Se colocan enteros en un tiesto de greda de boca ancha; se vacía encima un líquido compuesto de ocho partes de agua, una parte de vinagre de buena calidad (blanco si es posible) i una parte de sal de cocina; estando

los tomates enteramente cubiertos por este líquido, se agrega una copa de aceite de olivo de un centímetro de espesor.

Por este procedimiento poco costoso, la conservación de tomates es por decirlo así indefinida, i sólo se sacan del tarro los que se vayan necesitando teniendo cuidado que los restantes estén siempre cubiertos por el aceite.

Para impedir que suban hasta la superficie, se coloca una especie de aro contra el cual chocan los tomates.

Para conservar huevos

Se echan los huevos en agua bien cargada de cal.

Pueden conservarse así durante dos años.

Vinagre aromático concentrado para ensaladas

Se hace reducir un litro i medio de vinagre blanco a una tercera parte.

Se le añade a los cinco minutos de retirarlo del fuego, una hoja de laurel, una chalotita, una ramita de perejil, una cucharada de pimienta en granos, un poquito de estragon, un poquito de orégano i ajo segun gusto.

Se vacia este vinagre en un frasco que se cierra herméticamente.

Luego que esté bien frio, se cuela por una servilleta i se conserva en una botella.

Se puede añadir, ántes de colarlo, una o dos cucharaditas de mostaza.

Se usa para ensaladas de legumbres o salpicon.

Para esterminar las moscas

Se llena hasta la mitad un vaso de agua, en la cual se ha disuelto jabon, i en seguida se tapa enteramente con una rebanada de migas de pan de algunos centímetros de grueso, en medio de la cual se ha abierto un agujerito en forma de embudo con la parte ancha hácia abajo.

Esta parte de la rebanada se debe untar con un poco de miel, jarabe, almíbar u otra sustancia bien dulce.

Las moscas, atraídas por este cebo, se introducen por la pequeña abertura para llegar a él, i entónces el jabon las asfixia en un momento, pereciendo en pocas horas a millares.

Para pegar el marfil

Con este objeto, basta poner en una cacerola un poco de agua, calentarla i echar en ella alumbre hasta que ya no pueda disolverse mas.

Así resulta un líquido siruposo que se aplica, todavía caliente, en las dos caras de la rotura.

En seguida se ajustan los dos trozos del objeto roto, se comprimen o atan, i se dejan secar.

Al poco tiempo el objeto queda compuesto, i bastará raspar el alumbre que haya formado rebaba en el contorno de la fractura.

Para pegar loza rota

He aquí un medio, tan sencillo como curioso, de pegar objetos de loza rota.

Consiste en unir los pedazos, i despues de sujetarlos con muchas vueltas de hilo o bramante, ponerlos a cocer algunos minutos en leche tan fresca como sea posible. Se saca en seguida el objeto del líquido, se le deja secar i se quita el hilo o cordel: la adherencia conseguida es tal que se necesita hacer bastante fuerza para separar los trozos cuya fractura era marcada i en línea recta.

Este medio es excelente cuando el pedazo que se ha de pegar es pequeño con relacion al tamaño del objeto; para la porcelana no da resultado.

Modo de preparar la leche cuajada

Ya se sabe que la leche cuajada es el gran remedio moderno para el estómago i los nervios.

Para la leche cuajada de ordinario, se coloca leche fresca, no cocida, en una cacerola de greda o de asperon, se coloca ésta en un lugar caliente, a un lado de la cocina, por ejemplo, i se espera que la leche se corte.

En el verano esto sucede en veinte i cuatro horas; en invierno en cuarenta i ocho a sesenta horas.

Esto sucede a causa de los microbios contenidos en la leche no hervida o de los del aire que la rodea.

Esta leche cuajada es, por lo tanto, nociva para muchos, sobre todo personas delicadas, i como es preparada con leche cruda, puede ser un conductor de la tuberculosis.

Para impedir este peligro, los sabios han producido con los únicos microbios útiles al hombre i que une todas las cualidades de la leche perfecta, el Yohourtójeno.

Este es un polvo blanco que basta añadir a la leche hervida i cuajar esta en pocas horas, a consecuencia de los microbios elejidos que se desarrollan.

La leche cuajada de esta manera es mui sabrosa.

Se puede tomar sola o con azúcar molida, sobre todo para los niños.

Otros la toman con tostadas de pan.

Se puede tambien hacerla líquida, batiéndola, i beberla en vasos.

Modo de usar el limon para el reumatismo

El reumatismo que se produce por el exceso de un ácido, es atacado por otro ácido, que es el limon.

El método no es infalible, pero ha dado mui buenos resultados en varios casos; por esto se lo damos a nuestros lectores, ya que el reumatismo es una enfermedad tan jeneral en nuestro país.

Hai que tener cuidado, al tomar el limon, de enjuagarse la boca con agua con bicarbonato de soda, pues el limon es perjudicial a la dentadura, sobre todo cuando ésta está cariada.

La dosis diaria de jugo fresco de limon es la siguiente, i puede tomarse en una o varias veces, una hora ántes de las comidas:

1. ^{er} día	1 limon	10. ^o día.....,.....	25 limones
2. ^o ,,	2 limones	11. ^o ,,	20 ,,
3. ^{er} ,,	4 ,,	12. ^o ,,	15 ,,
4. ^o ,,	6 ,,	13. ^o ,,	10 ,,
5. ^o ,,	8 ,,	14. ^o ,,	8 ,,
6. ^o ,,	11 ,,	15. ^o ,,	6 ,,
7. ^o ,,	15 ,,	16. ^o ,,	4 ,,
8. ^o ,,	20 ,,	17. ^o ,,	2 ,,
9. ^o ,,	25 ,,	18. ^o ,,	1 limon

Esta nueva medicina para el reumatismo no es perjudicial al estómago, como algunos creen; al contrario, algunos dispépticos o gastrálgicos se han curado con este remedio, que es también para el hígado.

Muchos enfermos de cólicos nefráticos o hepáticos (cálculos al hígado o a la vejiga) han visto desaparecer sus dolores, pues el ácido cítrico disuelve los cristales úricos.

La naranja, el tomate, la grosella, la fresa dan también muy buenos resultados.

Pero es preciso prohibir a los gotosos y reumáticos y a los artríticos, las espinacas, acedera, cacao, chocolate, las carnes negras y de caza.

Estos alimentos son muy ricos en grasas, en ácido úrico, en oxalatos; por lo tanto se deben desterrar de la mesa de dichos enfermos y de las personas que hacen poco ejercicio físico.

Alimentos que no deben mezclarse

Si se come tomates, acedera, espinacas, se debe evitar de comer frutas ácidas: limones, mandarinas, grosellas, naranjas, ciruelas, etc.

Las legumbres indicadas contienen ácido oxálico y formarían con el ácido cítrico de las frutas, combinaciones tóxicas análogas al peligroso oxalato de potasa, que producirían una gran perturbación en la digestión.

En este caso se toman uno o dos gramos diarios de tanino, durante dos o cuatro días; con esto desaparecerá todo síntoma de envenenamiento.

La limonada purgante no debe nunca tomarse con cocimientos de hierbas, ni debe tomarse nada después.

Cuántas veces nuestras indigestiones son producidas por malas combinaciones en las comidas, lo que una dueña de casa i madre de familia debe evitar!

Las ciruelas i el queso no deben tomarse nunca con cerveza.

Muchas veces despues de comer ostras, bacalao, camarones, i sobre todo almejas, se producen sérios desórdenes en la dijestion, i mas cuando no se tiene costumbre.

En este caso, se debe tomar despues de la comida media cucharadita de carbon en polvo, o dos pastillas de carbon, i una hora mas tarde una cucharada de magnesia calcinada.

Con este remedio a tiempo puede evitarse una gran enfermedad.

Contravenenos eficaces miéntras se espera al médico

En presencia de una sospecha de envenenamiento, si, esperando al Médico, no se tiene a la mano ningun contraveneno i sobre todo si se ignora, — i el envenenado tambien,—la naturaleza del veneno absorbido; se deshace en $\frac{1}{2}$ litro de agua tibia, una cucharada grande de mostaza en polvo, i se hace tomar esta bebida al enfermo. Para apresurar los vómitos, se administrará en seguida leche o agua caliente mezclada con aceite o mentequilla derretida. Si se tiene indicios sobre el veneno tomado, se dará contra:

ENVENENAMIENTOS POR	CONTRAVENENOS
Cantáridas, Sulfato de zinc, (vitriolo blanco), de cobre (vitriolo azul) o de fierro (vitriolo verde). Sublimado corrosivo Albayalde de plomo Bermellon Salitre	Leche en gran cantidad; agua albuminosa (claras de huevos batidos en el agua); agua de cebada.
Licor arsenical de Fowler Arsénico	Vomitivo: 1 cucharada de sal i de mostaza

ENVENENAMIENTOS POR	CONTRAVENENOS
Calomelano	Aceite dulce, leche i mantequilla derretida
Antimonio Emético Oxalato de potasa	Agua tibia para facilitar los vómitos. Para detener éstos, se da una píldora de opio, té i café fuerte.
Acido sulfúrico (vitriolo) Acido nítrico (agua fuerte) Acido clorhídrico o muriático (espiritu de sal) Acido oxálico Bicarbonato de potasio	Jabon disuelto en agua, magnesia blanca, magnesia inglesa calcinada (por cucharaditas de café en grandes vasos de agua).
Amoníaco Soda i potasa cáustica (lejía) Agua de cal	Agua con vinagre, jugo de limon i de naranja.
Cloral Cloroformo Eter	Paños calientes, flajelacion del tronco i de la cara con una servilleta mojada, sinapismos en las piernas, respiracion artificial.
Carbonato de soda (cristales) Verde-gris Aceite de croton Yodo	Hacer vomitar: 1 cucharada de mostaza en un vaso de agua, agua de cebada, de chuño, de avena; cataplasmas calientes en el vientre.
Nitrato de plata (piedra infernal)	Sal de cocina en leche o en agua. Bebida: agua con claras de huevos.
Estricnina Tintura de nuez vómica	Carbon animal en el agua. Vomitivo de mostaza o 2 gramos de sulfato de zinc en el agua.

ENVENENAMIENTOS POR	CONTRA VENENOS
Láudano Morfina Opio	Vomitivos, estimulantes, duchas frias; lavados de café fuerte; flajelacion, respiracion artificial.
Belladona Dijital Acónito	Inhalaciones de álcali; café caliente, paños calientes, fricciones; masaje en la posicion acostada.
Callampas venenosas	Vomitivo: 26 gramos de aceite de ricino, estimulantes; calentar los pies i las manos.
Fósforo	25 gramos de esencia de trementina; cada media hora, 15 gramos de sulfato de magnesia (purgante, (Sal de Glauber).

El cuidado de los perros i los remedios en sus enfermedades

Como en la jeneralidad de las casas no falta un perro, siempre querido i compañero fiel, i muchas veces se enferma o se muere a causa de no saberle cuidar, causándonos un gran pesar, he querido concluir mi libro dándoles a mis lectores, los remedios mas necesarios para nuestros regalones.

En primer lugar no debemos darle jamas la comida caliente, sino tibia, en cantidad suficiente para el tamaño, i con agua fresca al lado.

Nunca deben comer dos perros en un mismo plato. Ni carne cruda; ni la misma comida que han dejado.

Estas son las reglas para conservar en buena salud nuestros perros, mas si son finos.

Todo perro necesita ejercicio; moderado, si se trata de animales excitables como los (fox-terriers, espaniards, etc.)

Se debe abrigar bien a los perritos nuevos de pelo corto.

Diarrea.—Esta es mui frecuente en los perritos nuevos. Dieta, arroz cocido, agua de arroz. Alimentos tibios.

Bronquitis.—Tos ronca i seca, pérdida del apetito, hinchazon de los carrillos, piel caliente.

Alimentacion lijera, fortificante; un poco de jarabe de tolú.

Estreñimiento.—Se suprime la carne i se aumentan las legumbres; 10 a 20 gramos de aceite de ricino, segun el porte.

Bastante ejercicio.

Eczema.—Piel mui seca, con numerosos granos i pústulas. Tratamiento el mismo que para la sarna o arestin.

Sarna o arestin.—Esta enfermedad es mui contagiosa; es cutánea, producida por un parásito.

Toma el perro un olor mui desagradable.

Se aísla al perro i se frota la piel durante seis dias con la siguiente mezcla:

Aceite de oxicedro.....	100	gramos
Sublimado corrosivo.....	30	„
Sulfato negro de mercurio.....	30	„
Negro de antimonio.....	30	„
Aceite de lino	500	„

Hai que tener mucho cuidado que el perro no se lama, pues es un veneno violento.

Al quinto dia se lava bien el perro; al sexto dia se aísla, i al sétimo, octavo, noveno i décimo, se fricciona nuevamente. Al undécimo se vuelve a lavar.

Durante el tratamiento, se disminuyen los farináceos, se aumenta la carne i las legumbres.

Lombrices.—Esta afeccion es tambien mui frecuente.

Píldoras de nuez d'Arech, despues del destete; vermífugos en la mañana en ayunas, i nada de agua durante seis horas, despues de tomado el remedio.

Desde que tenga seis a diez i ocho meses, por precaucion, un vermífugo cada tres meses.

Supuracion de los ojos.—Esta enfermedad, así como la sarna, es la calamidad de los perros, i mui contagiosa.

Síntomas: pérdida del apetito, romadizo i supuracion de los ojos.

Se abriga al perro i se pone en lugar seco; se le da de purgante aceite de ricino. De comida pudding i sopa de leche, mas tarde un poco de vino, aceite de bacalao, algunas tajadas delgadas de carne cruda.

Agua la que quiera; poco ejercicio; lavados desinfectantes a los ojos i las narices.

LOS DEBERES DE UNA DUEÑA DE CASA

El hogar es para la mujer una importante ocupacion.—(*Pablo Janet*).

Nunca nos encanta mas una mujer, que cuando encontramos en ella reunida la señora de corte con la mujer del hogar.—(*E. Legouvé*).

UNA CASA DEBE SER GOBERNADA

La jóven que se casa i que del dia a la mañana se encuentra a la cabeza de una casa, ¿se ha formado una idea de los deberes i de la responsabilidad que este cargo le impone? Sabe que de ella depende la prosperidad, el confort, la alegría i el bienestar del hogar?

Segun la direccion que sepa dar al conjunto i a los detalles de su casa, el resultado será el órden o el desórden, la mortificacion o la comodidad.

La casa será para el esposo, el paraíso o el infierno.

En la familia pasa como en los estados: la prosperidad es imposible sin una administracion sabia i económica.

El hombre lleva a la comunidad el dinero de su trabajo; la mujer, por

su lado, con su concurso asídúo i su infatigable prevision, dobla el valor de la ganancia i lleva el bienestar al hogar.

¿Qué hacer para manejar bien su casa, para dar a su marido i a sus hijos un interior agradable? Las que ignoren el secreto, lo encontrarán en estas reglas sencillas de economía doméstica.

LA DIRECCION DE UNA CASA

(Mujer madrugadora lleva el oro a su casa).

La direccion de una casa principia desde la madrugada.

Una verdadera dueña de casa no debe tomar jamas su desayuno en la cama. Debe dar el ejemplo levantándose temprano, para asegurarse personalmente, que cada sirviente está en su ocupacion; que los zapatos están limpios, los trajes escobillados, los corredores i puerta de calle barridos; para indicar el trabajo del dia i dar sus órdenes respecto al almuerzo i la comida de modo que éstas nunca se atrasen, pues del orden de las comidas depende mucho la salud i el bienestar del hogar.

Conociendo el valor del tiempo, no dejará nunca para el dia siguiente lo que pueda hacerse inmediatamente.

Si no va personalmente al mercado, debe vijilar diariamente las compras que haya hecho la cocinera, i asegurarse de la calidad de ellas, i de lo que ha gastado.

LAS LIMPIEZAS

Todas las piezas deben hacerse todas las mañanas, pero solamente una de ellas *a fondo*, así al fin de la semana toda la casa habrá tenido una limpieza jeneral.

Los demas trabajos se repartirán en el mismo orden; por ejemplo: el lunes lavado de pisos; el martes limpieza del plaqué; el miércoles compos

tura de ropa; el juéves limpieza de trajes, planchado de pantalones, etc.; el viérnes lavado con jabon sapolio de mármoles, lavatorios, escupideras, bañicas, etc.; el sábado, limpieza jeneral de la cocina i despensa.

Si se tiene varias sirvientes, se les repartirá a cada una de ellas sus obligaciones i en las mañanas se les indicara a cada una de ellas lo que tendrá que hacer.

Una vez en cada mes se sacudirán las alfombras i las cortinas; se frotarán los muebles barnizados con la mezcla de aceite, trementina i vinagre que ya se ha dado en el capítulo *Recetas útiles* para que la madera no se reseque i pierda su brillo, i se limpiará el plaqué en reserva i que no se usa de diario.

Para que haya orden se elije una fecha del mes i se apunta en la hoja de los «Quehaceres de la casa», por ejemplo dia 5 limpieza de alfombras, etc.; dia 10 limpieza del plaqué, i para la limpieza de los muebles se elije una vez al mes el dia que se nace *en grande* cada pieza; así este trabajo no se hace tan pesado i deja lugar a otros.

TRABAJOS EN LAS DISTINTAS ESTACIONES

En la Primavera

Se hacen lavar las frazadas, i se guardan las que ya no se necesitan; como tambien la ropa de invierno i las pieles, teniendo cuidado de envolver éstas en papel, para que no se apolillen; se enceran los muebles i los pisos, i se barnizan los que están gastados; así la casa se ve siempre con aspecto de frescura i no de casa vieja.

Se lavan las paredes pintadas, las puertas i ventanas.

Se descuelgan los cuadros i se sacuden bien, teniendo cuidado de limpiar los vidrios i los marcos.

En Otoño

Se guarda la ropa de verano.

Se saca i se revisa la de invierno; los demas trabajos son los mismos que en primavera.

Se tiene ademas cuidado de proveerse de leña i carbon para el invierno, i de las demas provisiones, que se encuentran mas baratas en este tiempo, como papas, cebollas, etc.

Para la limpieza se necesitan diversas escobillas, esponjas, escobas, i escobillones; plumeros para las puertas, ventanas i calzado; de pluma suave para los muebles i globos; paños para cocina, loza, cristales, muebles, i un ante para el plaqué; una silla escala, polvos para plaqué.

LAS PROVISIONES

Es mucho mas económico comprar las provisiones que se pueden conservar, por mayor, i de comprarlas de primera mano; escojerlas de buena clase, i hacer las compras personalmente.

Las provisiones que una dueña de casa puede preparar deben hacerse en la casa, como confituras, mermeladas, frutas en aguardiente, conservas, salsa de tomates, escabeches, galletas, guardando éstas en cajas de lata.

Los artículos de paquetería, como: botones, hilo, hormillas, agujas, broches, horquillas, etc., deben comprarse por mayor.

LOS SIRVIENTES

El empleo del tiempo de los sirvientes varía segun las casas i el número de éstos; pero siempre debe arreglarse con método.

Cada uno debe realizar su trabajo con puntualidad i en un tiempo determinado.

Cuando el trabajo diario está ordenado de antemano, no se debe cambiar sino por motivos mui serios.

El órden para la distribucion de los trabajos es indispensable para el buen mantenimiento de una casa.

¿Quereis tener buenos sirvientes?

Sed humanos con ellos.

La pieza de los sirvientes debe ser sana; su alimento abundante i sus sueldos pagados regularmente.

El deber de una dueña de casa, es ocuparse no solamente del bienestar físico, sino tambien del bienestar moral de su servidumbre, i de recompensar con un poco de benevolencia i cariño el esfuerzo constante i el trabajo escrupuloso.

Las palabras del egoísta:

«Nada les debo; para eso les pago», son indignas i perjudiciales.

Las órdenes dadas sin dignidad i con mal humor, son ejecutadas sin respeto i con indiferencia.

Si no dais a la casa una direccion firme e intelijente, vuestro interior se resentirá de ello i perjudicará grandemente aun a la educacion de vuestros hijos.

Si a la vuelta de vuestro marido de su trabajo lo recibis todas las tardes con quejas vulgares sobre la servidumbre, se pondrá a leer el diario o se irá a pasear.

Una buena dueña de casa i esposa debe reservarse para sí, las pequeñas incomodidades que por la torpeza o ignorancia de los sirvientes se experimentan en el día, i recordar que su marido llegará cansado i que muchas veces habrá pasado molestias mayores en su empleo u oficina.

Así como es perjudicial tratar a la servidumbre con aspereza i mal jenio, tambien lo es el tratar con mucha confianza i jugarse con ella, pues ésta mui pronto olvida la distancia que hai entre los patronos i ella.

El respeto no debe faltar jamas en una casa para el buen órden i la educacion de los hijos.

EL EQUILIBRIO DEL PRESUPUESTO

Si la limpieza conserva la salud, la economía conserva la comodidad.

El presupuesto debe establecerse al principio del año, en proporción al capital i la renta.

Es preciso orden también en el gasto.

Por modestos que sean los recursos, regularizando bien el gasto, ateniéndonos por completo al presupuesto, sin permitirnos en lo menor contraer una deuda, conseguiremos al fin atar los cabos, como se dice.

Pero es imposible administrar bien su presupuesto sin llevar una pequeña contabilidad privada, apuntando los gastos diarios, así al fin del mes se puede dar cuenta de si los gastos han excedido del presupuesto.

En un matrimonio es necesario saber «qué se hace el dinero»; así, cuando la renta no es muy grande, se ven los gastos superfluos i las economías que se pueden introducir en ellos.

La cantidad mensual que vuestro marido os dará, debe repartirse en los diversos gastos: alimento, servidumbre, lavado, alumbrado, etc.

Los gastos deben apuntarse diariamente en un librito de bolsillo; en las tardes se trasladan al libro grande.

Al fin de cada semana o del mes, se hace un balance.

Es más cómodo al fin de cada semana, pues el del mes no costará nada.

Al recibirse el dinero a principios del mes, debe separarse cada cantidad para las diversas cuentas: pan, leche, almacén, servidumbre, etc.

Se separa en seguida la cantidad destinada para la recova i para el lavado.

Se deja una reserva para imprevistos; i lo que resta se emplea en ropa, o en cualquiera otra necesidad.

Sin este orden, se marcha a ciegas, sin saber cuánto se puede disponer para ropa i sin darse cuenta si los gastos están a la altura de los recursos.

Pagad mensualmente vuestras cuentas; pues el que no paga un mes,

ménos pagará dos, i esto traerá un gran desequilibrio en vuestro presupuesto.

Nada arruinará mas que las deudas.

Una deuda en una casa es como la rotura en un vestido; si no se compone inmediatamente, se agranda dia a dia; i nada concluye mas con la felicidad de un hogar, como las deudas.

Si en una familia rica, la economía no es indispensable para mantener la comodidad, sirve a lo ménos para impedir el derroche, que es una pérdida inútil i permite dedicar lo superfluo a obras de caridad o de utilidad pública.

Lo que hace a una dueña de casa digna de admiración no es mantener su hogar con grandes recursos; sino llegar al mismo resultado con recursos económicos.

Es aquí donde la actividad, la intelijencia i las minuciosas combinaciones hacen maravillas.

UNA BUENA DUEÑA DE CASA ES UN TESORO

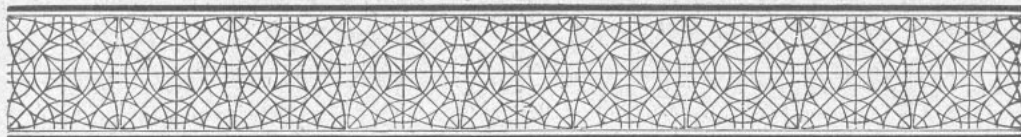
Ningun tesoro del mundo vale mas que una dueña de casa, es decir, una mujer trabajadora i económica.

Miéntras que la dote mas rica se dispersa a los cuatro vientos de la *imprevisión*, el *lujo*, la *pereza* i la *frivolidad*, en la casa donde reina una economía i un orden bien entendido, el bienestar i la comodidad regocija todos los semblantes.

El ahorro crea la riqueza; pero el ahorro no puede nacer sino de la privación voluntaria; es decir, abstenerse de gastar, lo que se podría gastar.

Una buena dueña de casa trata siempre de establecer sus gastos a expensas de sus placeres i ella sola sabe con su ternura i cariño, hacer soportables los pequeños sacrificios que es preciso saber imponerse mutuamente en vista de un gran bienestar futuro o del porvenir de sus hijos.





“La Negrita Doddy”



INDICE

CAPITULO PRIMERO

CALDOS I SOPAS

	Páj.		Páj.
Caldo de vaca	5	Sopa de ostras	12
Consommé a la Charley	13	„ de pescado a a Provenzal. (Bouillabaise).....	12
„ para cenas	10	„ de puerros i lechugas	13
Sopa de arroz	7	„ de quenelles de ave.....	10
„ de ave a la Reina.....	11	„ de „ „ pescado	10
„ de cebolla espesada con hue- vo.....	9	„ Real	13
„ de coles	8	„ de sémola	7
„ al Conde de Paris	8	„ de tallarines, de fideos, etc.	8
„ de espárragos a la Crecy.....	11	„ de tapioca.....	7
„ a la Inglesa.....	12	„ Vertpré	10
„ a la Juliana.....	9		

CAPITULO II

CAZUELAS

	Páj.		Páj.
Ajiaco.....	16	Cazuela de vaca.....	15
Carbonada	15	Potaje o Menestra a lo Messidor....	17
Cazuela de albóndigas.....	15	Valdiviano.....	16
„ de cordero.....	14		

CAPITULO III

ALGUNAS REGLAS DE COCINA

Asado a la parrilla.....	18	Modo de apanar a la Inglesa.....	21
Biftek.....	19	Perejil frito.....	21
Especias compuestas.....	22	Ramillote surtido.....	21
Frituras.....	20	Reboso para entremeses.....	21
Horas de coccion de los diferentes asados.	18	Reboso para fritos.....	20

CAPITULO IV

ESPESOS

Esposito de huevo.....	23	Esposito rubio.....	22
„ de mantequilla.....	23	„ de sangre.....	23
„ de nata i mantequilla.....	23		

CAPITULO V

SALSAS

Jelatina para fiambre.....	35	Salsa Bechamel.....	29
Jugo de carne.....	34	„ Española.....	24
Mirepoix.....	35	„ Holandesa.....	30
Remolade.....	33	„ Húngara.....	33
Salsa Alemana.....	33	„ Italiana.....	28
„ Americana.....	32	„ Portuguesa, para pescado.....	25
„ Bearnesa, para pescado, ave, etc.	25	„ blanca.....	30
		„ „ con alcaparras.....	30

	Páj.		Páj.
Salsa de crema de tomate	26	Salsa a la Maître d'hôtel.....	31
„ a la Diabla.....	27	„ picante.....	29
„ de Erizos	28	„ „ para carnes de vaca, etc.	32
„ para filetes de lenguados u otros pescados.....	24	„ roja de pimientos.....	27
„ de huevos.....	29	„ de tomates.....	26
„ de Madera.....	32	„ de tomates a la inglesa.....	26
„ Mayonesa.....	25	„ de „ para guardar.....	27
„ „ blanca, a la Francesa	33	„ vélouté.....	33
		„ Poulette	39

CAPITULO VI

DIFERENTES PLATOS CON LA CARNE DEL COCIDO

Carne del cocido, en ensalada.....	40	Charquican.....	40
„ „ „ al gratin.....	37	Croquetas de carne del cocido a la Poulette	39 i 45
„ „ „ con papas.....	38	Picadillo de carne del cocido.....	38
„ „ „ „ perejil.....	38	Ropa vieja.....	36
„ „ „ „ salsa Italiana.	37	„ „ a la Lionesa.....	41
„ „ „ „ „ picante.....	37		
„ „ „ „ „ de tomates.	37		

CAPITULO VII

PESCADO

Ciertas reglas que no hai que olvidar	41	Corvina a la Portuguesa.....	44
Anguila asada a la Lionesa.....	42	„ con salsa Holandesa.....	49
„ frita „ „ Diabla.....	42	„ o Liza a la Maître d' hôtel	50
„ a la Poulette.....	43	„ a la Mayonesa.....	57
Bacalao a la Francesa.....	50	Cromesqui de langosta.....	52
„ „ „ Maître d' hôtel.....	50	Croquetas de Bacalao.....	45
„ „ „ Provenzala.....	52	Empanaditas de marisco.....	45
„ con salsa de huevo.....	50	Ensalada de cangrejos o jaivas moras	47
Brochetas de lenguado a la Magnin	55	Filetes de pescado a la antigua.....	54
Budin de pescada.....	51	Langosta a la Newburg.....	53
Caracoles	57	Lenguado escabechado frito.....	52
Choros en concha.....	44	„ al gratin.....	47
Chupe de pescado.....	45	„ „ „ Matignon.....	48
Congrio en fuente.....	43	„ con vino blanco.....	48
„ con salsa Holandesa.....	51	„ Normando.	49

	Páj.		Páj.
Molde de bacalao a la italiana.....	55	Ranas a la Garricade.....	54
Orly de lenguado.....	56	" " " Poulette.....	53
Pastelitos de jaiva.....	46	Rizotto de langosta o camarones....	57
Pejerreyes con acelgas.....	47	Robalos asados a la Niçoise.....	42
" a la Italiana.....	44	Salpicon de pescado.....	46
" " " Maitre d' hôtel.....	49	Truchas a la Provenzal.....	43
Ranas fritas.....	54	Waterzoü (plate Flamenco).....	56

CAPITULO VIII

AVES

Becasinas en cajitas.....	78	Perdices asadas a la Forestala.....	77
Budines de ave a la Richelieu.....	71	" a la campesina.....	79
Budines de ave con puré de alcachofas.....	71	" " " Sierra-Morena.....	80
Cartnja de perdiz.....	77	Pichon en compota.....	69
Cheareuses de foie-gras.....	72	Pollo a la Bargoñona.....	60
Cromesquis de aves.....	65	" " " Chibri.....	62
Croquetas de ave.....	72	" " " Crecy(en fuente).....	64
Eleccion de las aves.....	58	" " " Francesa.....	61
Fricassé de pollo a la primavera.....	67	" " " Marengo.....	61
" sencillo de pollo.....	68	" " " Mayonesa.....	63
Frito de pichones a la Felix Regnault	82	" " " Macedoine.....	62
" " " Piamontesa....	82	" " " Jardinera con salsa a la Mayonesa.....	67
Galantina de pava.....	73	Pollo en escabeche.....	63
" de perdiz.....	76	" con kari.....	62
Galletas de pollo a la Piamontesa..	66	" " ostras.....	63
Ganso a la Choucroute.....	70	" saltado a la Bohemia.....	81
Guisado blanco con pollo o gallina..	64	" " " Cevenole.....	64
Modo de limpiar i trinchar un pollo	58	" " " Dino.....	81
Pastel caliente de ave.....	75	" " " St. Flar.....	82
Pastel de papas con salpicon de ave	80	Rizotto de ave.....	76
" " polla trufada.....	74	Soufflés de ave.....	78
Pato con aceitunas.....	69	Terrina de pava.....	72
Pato asado.....	69	" " perdiz.....	75
" a la inglesa.....	68	" de ganso.....	73
Pan de ave fiambre.....	66	Tortolitas con vino.....	79
" " perdices fiambres.....	66	Tórtolas con manzanas.....	79
Pava rellena con castañas.....	70	" " salsa de pan.....	78
Pepitoria de pollo.....	59		

CAPITULO IX

VACA I TERNERA

Páj.	Páj.		
Arrolladitos de lomo con salsa a la Española.....	91	Filetes a la Robert.....	89
Bekenofen (Cocina Alsaciana).....	93	Galantina de lomo de ternera relleno	113
Budines de sesos.....	102	Granadinos de vaca, a la Financière	91
Cabeza de ternera al natural.....	107	" " " con champi- gnons i pebre de papas.....	92
" " " a la vinagreta....	109	Hígado de ternera a la bourgeoise...	104
" " " con salsa a lo pobre	109	" " " saltado a la Ita- liana.....	105
Cabeza de ternera, con salsa poulette	109	Hígado de ternera saltado a la Lio- nesa	105
Cebollas cuajadas, para la vaca a la moda.....	95	Hígado de ternera saltado a la ca- sera.....	106
Chuletas a la Maitre d' hôtel.....	99	Imitacion a la terrina de liebre.....	85
" de ternera, asadas o apa- nadas.....	99	Lengua de vaca.....	83
Chuletas de ternera, papillot.....	100	Lomo de ternera braseado.....	98
" " " rellenas.....	100	Mollejas de ternera, al jugo.....	110
" " " con salsa pican- te.....	99	" " " a la Mariscala..	112
" " " " zanahorias...	99	" " " con petit pois...	111
Escalopas de lomo, saltado a la ro- mana	85	" " " con puntas de espárragos.....	111
Escalopas de mollejas de ternera a la Favart.....	110	Orlys de lengua.....	83
Escalopas de vaca a la Giroix.....	94	Pastel de lomo de vaca a la Inglesa	87
" " " " Rachel.....	93	Patas de ternera, fritas.....	96
Espaldilla rellena (de ternera).....	106	" " " a la poulette.....	96
Filetes con callampas.....	86	Preparacion de los sesos.....	101
" a la Gouffé.....	86	Redondeles de vaca a la Maconnaise	92
" con tallarines.....	88	Riñones de vaca, saltados a la fran- cesa	84
" con tallarines (otro).....	88	Riñones saltados a la Parmentier...	84
" o lomo a la jardinera.....	87	Rumpsteak a la Ramponnean.....	112
" con salsa de tomates.....	87	Sesos en cajetillas.....	101
" saltados a la buena mujer...	84	" fiambres, con manteca Mont- pellier.....	103
" de vaca con champignons...	85	Sesos a la Jardinera.....	103
" de vaca a la Provenzal.....	90	" " Mayonesa	103
" a la Bearnesa.....	89	" de ternera a la Marinera....	102
" " " Bordelesa.....	90	" " " " Valois.....	102
" " " Macedoine.....	90		

	Páj.		Páj.
Ternera a la Bourgeoise.....	97	Ubre de vaca, con puré de alcachofas	112
„ „ „ fiambre.....	98	Vaca a la moda, en caliente.....	94
„ con salsa Blanquette.....	97	„ „ „ fiambre.....	95

CAPITULO X

CORDERO

Asaduras con salsa de pan.....	119	Espaldilla de cordero, rellena.....	115
Arvejado de cordero, a lo Clarita...	118	Estofado de cordero.....	117
Budin de guatitas de cordero.....	119	Guatitas de cordero con salsa de pan	119
Chanfaina.....	118	Pecho de cordero, braseado iapanado	122
Chuletas transparentes.....	121	Pierna de cordero, braseada.....	115
„ de cordero apanadas.....	120	„ „ „ a la jardinera....	116
„ „ „ a la Alemana....	127	„ „ „ „ „ Inglesa.....	116
„ „ „ „ Mireille.....	126	„ „ „ a las siete horas	114
„ „ „ Schiltilgheim...	122	Pillaf de mollejas de cordero.....	125
„ „ „ a la Soubise.....	120	Riñones de cordero, a la brochette..	123
„ „ „ con champi- gnons.....	121	„ „ „ „ Maitre d' hôtel.....	123
„ de cordero, al natural.....	120	Riñones de cordero, saltados a la Parmentière.....	123
Costillas de cordero a la Milanesa...	121	Riñones en canapé.....	124
Croquetas de chuletas de cordero....	124	Rizotto de cordero, a la Mont-Bry...	126
„ „ , pierna de cordero.....	115	Tomatican de cordero, a la chilena..	118
Epigramas de cordero con espinacas	125		
Escalopas de hígado de cordero.....	124		

CAPITULO XI

CHANCHO I CONEJO

Cabeza de chancho o la Hure de co- chon.....	132	Conejo con vino blanco... ..	132
Chorizos Españoles.....	131	Estofado de chancho.....	130
Choucroute a la Alemana.....	130	Gibelotte de conejo.....	133
Chuletas de chancho apanadas al jugo	128	Lechoncito asado.....	134
Conejo asado.....	132	Lomo de chancho a la Robert.....	127
„ a la Catulle Mendez.....	136	Morcillas de chancho.....	129
„ a la Crema.....	137	Pastel de frejoles con salchichas.....	129
„ „ Sportsman.....	134	„ „ hígado de chancho.....	130
„ saltado.....	133	Patas de chancho a la Menehould..	128
		Picadllo de sangre de chancho.....	130
		Queso de chancho.....	131

Páj.	Páj.
Riñones de chanco, saltados..... 128	Solomillo de chanco a la moda de
Salchichas en fricassé..... 129	Lorena..... 135
Salchichas con puré..... 129	

CAPITULO XII

RELLENOS I PURÉES

Puré de arvejas..... 140	Puré de lentejas (llamado Conti)... 142
" " castañas..... 141	" " lentejas..... 139
" " " a la Montagné..... 142	" " papas..... 140
" " alcachofas..... 140	" " tomates para guardar..... 142
" " cebollas encarnadas a la	Rellenos de ave..... 138
" " Bretona..... 141	" " congrío..... 139
" " " blancas (Soubise). 141	" " corvina..... 139
" " champignons..... 141	" " perdiz 138
" " espárragos..... 140	" " ternera (Gideveau). 137

CAPITULO XIII

MASAS

Masa comun para empanadas al	Masa hojaldrada, para entremeses
horno..... 144	dulces..... 147
Masa Doddy para empanadas al	Masa para hojuelas o rosquitas..... 145
horno 143	" " nouilles, tallarines i ra-
Masa empanaditas fritas i sopaipillas 144	violetes 146
" para flanes..... 147	Masa Monglas..... 143
" hojaldrada..... 145	Masa Real (para el té)..... 147

CAPITULO XIV

EMPANADAS, PASTELITOS ETC.

Bocadillos de ostras..... 151	Pastelitos Monglas..... 151
Canutillos a la Reina..... 152	Pastelitos a la Inglesa..... 152
Empanada fria, de pollo en molde. 148	Pino para empanadas, calientes al
Empanada de jamon i ternera..... 149	horno 150
Jelatina para empanadas..... 149	Rissolos de ave o pescado..... 151
" " " de jamon i	Timbales pequeños de nouilles..... 153
" " " ternera..... 150	" " " con jamon..... 153

	Páj.		Páj.
Vol-au-vent de bechamel de bacalao	154	Vol-au-vent de huevos a la bechamel	154
„ „ „ a la financière.....	155	„ „ „ con quenelles de ave....	154

CAPITULO XV

HUEVOS I TORTILLAS

Huevos a la Canciller.....	164	Huevos en tazas o moldecitos.....	160
„ „ casera.....	161	„ en tacitas a la ropa vieja....	163
„ estrellados a la Española....	160	„ tostados a la Colona.....	162
„ „ „ Ercalenta... 161	161	„ a la Vienesa (Cocina Austro- Húngara)... ..	163
„ fritos a la Languedociana....	161	Las tres tortillas.....	159
„ con manteca negra.....	156	Tortilla a la Cazadora.....	165
„ al plato a la Braganza.....	163	„ „ Florentina.....	166
„ „ „ Nanceenne.....	162	„ „ Francesa.....	158
„ „ „ 155	155	„ „ Rigoletto	164
„ a la Parmentière	163	„ „ Sevillana.....	165
„ pasados por agua.....	155	„ con jamon.....	159
„ rellenos.....	157	„ „ perejil.....	158
„ „ fritos.....	158	„ „ queso.....	159
„ „ a la Mayonesa.....	157	„ rellena con acelgas o espá- rragos.....	165
„ revueltos.....	156	„ de riñones de cordero.....	159
„ „ con queso.....	156		
„ con salsa de tomates.....	157		

CAPITULO XVI

LEGUMBRES, HORTALIZAS I ENSALADAS

Acelgas a la Francesa.....	173	Budin de verduras.....	178
Alcachofas con aceite i vinagre.....	169	Calabacitas rellenas a la Niçoise....	192
„ doradas a la Sagan.....	175	Calabaza con tomates.....	194
„ fritas.....	170	Callampas a la Bordelesa.....	184
„ rellenas.....	169	Cebollas rellenas a la Italiana.....	167
„ „ a la jardinera... 170	170	Colinabos a la crema.....	192
„ „ „ Mayonesa... 171	171	Coliflor a la Mornay.....	172
Arroz a la casera.....	185	Combinacion para ensaladas.....	199
„ „ a la Valenciana.. ..	181	Corteza de pan dorado, rellenos a la espinaca.....	178
Apio a la Mornay.....	193	Croquetas de castañas.....	179
Berenjenas frias, a la Romana.....	176	„ a la jardinera.....	194
„ rellenas.....	176	„ de habas.....	196
„ saltados a la Romana....	176		

	Páj.		Páj.
Croquetas de papas.....	183	Humitas a la Mejicana.....	188
„ de primavera.....	173	Lechugas o acelgas rellenas.....	168
Champignons a la Livoniana.....	193	Paltas en Mayonesa.....	175
Ensalada de lechuga a la Rusa.....	197	Pan de papas.....	184
„ Paquita.....	198	Papas rellenas al gratin.....	184
„ Rusa.....	197	Papas estofadas a la Aldeana	190
„ Rusa a la jelatina.....	197	Papas, llamadas Duquesas.....	184
„ de tomates a la Francesa.....	198	„ rellenas.....	183
„ Veneciana.....	198	„ saltadas.....	183
Ensaladas (aliño para).....	200	Pastel de maiz.....	188
Espárragos cortados.....	168	Pimientos dulces, a la Española.....	167
Espárragos con salsa blanca.....	168	Porotos granados a la Chilena (Ro-	
Espinacas a la Francesa.....	177	titos).....	196
Espinacas a la Inglesa.....	179	Porotos granados a la Peruana (Cho-	
Evarlenta frita.....	173	litos).....	196
Flancitos de verdura.....	178	Porotitos verdes, a la Inglesa.....	171
Fondos de alcachofas a la canóniga.....	185	Porotitos verdes, a la Poulette.....	171
Frejoles a la casera.....	195	Rebosados de arvejas.....	187
Fritos de arvejas.....	172	Repollo colorado a la Flamenca.....	180
„ de coliflor.....	187	Repollos rellenos a la Mornay.....	189
„ de porotitos verdes.....	172	Repollos rellenos.....	180
„ de repollo.....	186	Repollitos de Bruselas, saltados	180
Fundido de tomates a la India.....	191	Soufflés de maiz.....	188
Garbanzos a la casera.....	195	Tomates rellenos a la casera.....	174
„ guisados a la Española... ..	194	„ „ „ Francesa.....	174
„ „ a la Española		„ „ „ Inglesa.....	186
para cocido.....	194	„ „ „ Turca.....	182
Garbanzos con arroz.....	195	Tomates rellenos, frios.....	175
Guiso de legumbres nuevas.....	189	Tomatitos a l'antiboise.....	182
„ Escoces de cebada perla.....	190	Tortitas Parmentière a la Reina.....	191
Humitas a la Chilena.....	187	Zapallitos rellenos.....	181

CAPITULO XVII

PASTAS

Buñuelos de queso.....	205	Ravioles a la San Miguel.....	206
Gnocci.....	204	Ramequines	205
Macarrones al gratin.....	201	Soufflés con queso.....	204
Macárrones a la Italiana.....	200	Tallarines a la Italiana.....	201
Nouilles con jamon.....	202	Tallarines a la Veneciana.....	203
Ravioles.....	202		

CAPITULO XVIII

SALSAS PARA BUDINES

	Páj.		Páj.
Crema para budines o carlotas.....	207	Salsa de cognac.....	206
„ de Chantilly.....	207	„ „ espuma.....	207
„ Inglesa para budines, flanes		„ „ manzanas.....	208
etc.....	208	„ „ vino.....	207

CAPITULO XIX

ENTREMESES DULCES PARA ALMUERZO I BUDINES

Arroz con leche, en moldecitos.....	222	Cajitas de soufflé de café.....	233
Budin de arroz, a lo Clara.....	217	Carlota casera de manzanas.....	211
„ „ camotes.....	219	„ de cerezas.....	214
„ „ coco.....	225	„ de peras.....	215
„ „ chocolate.....	221	Crema frita de naranjas, a la Bigara-	
„ „ „ al baño-maria....	224	de.....	232
„ Cranbrook.....	221	Croquetas de arroz a la vainilla.....	226
„ frio, de plátanos i naranjas....	222	Empanaditas de arroz.....	231
„ de naranja a la Inglesa.....	220	„ de crema.....	231
„ de naranjas.....	223	Manzanas con mantequilla.....	227
„ Ingles de gabinete.....	219	„ merengadas al albaricoque..	227
„ de mermeladas.....	219	Natillas de café.....	211
„ de pan.....	217	„ de chocolate.....	211
„ de plátanos.....	222	„ de limon.....	210
„ a la Reina.....	224	„ de naranja.....	210
„ de San Jorje.....	224	Otros fritos de arroz.....	226
„ soplado de leche.....	220	Otros panqueques.....	229
„ de sagú o tapioca.....	218	Pan de pobre.....	226
Budin Vienes.....	223	Pancitos de leche con cerezas.....	234
Buñuelos a la Abuelita.....	214	Panqueques con azúcar.....	229
„ de Ines.....	215	Panqueques franceses, al horno.....	233
„ a la Jenovesa.....	215	Peras con arroz a la vainilla.....	227
„ de manzanas.....;	212	Rissoles parisiennes.....	231
„ a la Montmorency.....	214	Soufflée.....	225
„ de viento.....	213	„ a la vainilla.....	209
Canutillos de crema de almendras... 233		„ a la Zarina.....	212
Canutillos Monglas de mermelada		Tarritos de crema, acaramelada.....	230
de membrillo.....	232	„ „ „ de café.....	230

	Páj.		Páj.
Tarritos de crema de vainilla.....	230	Tortilla de mermelada.....	228
Torta de arroz con limon.....	216	Tortilla de ron.....	228
„ „ papas a la Inglesa.....	218	Tortilla soufflé con limon.....	209
„ „ sémola.....	218		

CAPITULO XX

PASTELERIA CASERA

Almadrado de Nougat.....	250	Pastel Magdalena	240
Babá al ron.....	254	„ de muselina.....	244
Bizcochos.....	249	„ de muselina merengado.....	244
Bizcochuelos.....	242	Pastelillos gaufres.....	241
Brioche.....	236	Plum-cake.....	249
„ con queso.....	237	Plum-pudding, al maderá.....	252
„ pequeño.....	237	Plum-pudding, al ron.....	251
Flan de albaricoques.....	247	Puff-paste (para flanes)	245
„ „ crema amerengada.....	247	Queque esponjado (Sponge cake)...	243
„ „ cerezas.....	246	Queque ingles (English cake).....	243
„ „ frutillas o fresas.....	247	Savarina.....	251
„ „ manzanas.....	246	Torta amarilla.....	242
„ „ manzanas a la Gaumeán..	248	„ de almendras.....	245
„ „ peras con manzanas.....	247	„ casera.....	234
Gaufres duros.....	241	„ de claras.....	242
Kegelhopf (distinguido)	239	„ mazarina al ron.....	253
Pan de media hora.....	242	„ al minuto.....	238
Pastel de avellanas.....	240	„ Montmorency al Kirsch.....	252
„ casero.....	238	„ de natas.....	235
„ Húngaro.....	240	„ Saint Jean.....	243
„ a la Languedociana.....	238	Tortitas de nata para el café y el té	236

CAPITULO XXI

DIFERENTES TORTAS INGLESAS. (PARA NAVIDAD, AÑO NUEVO, MATRIMONIOS, BAUTISMOS, ETC., ETC.)

Almadrado.....	260	El «Jorobado sentado en la pared».	268
Bomba para decorar.....	256	Merengue Real.....	261
Canastillo de callampas.....	259	Pan Escoces.....	255
Decoración.....	261	Torta Bourmeville.....	266
„ de la torta de novia.....	264	„ para Bautismo.....	260

	Páj.		Páj.
Torta Inglesa de Navidad.....	256	Torta el "Palo de leña".....	257
„ Inglesa sencilla para té.....	257	„ de los patitos.....	270
„ del nido de tordos.....	271	„ negra para Pascua.....	265
„ para Novia.....	262		

CAPITULO XXII

DIFERENTES POSTRES

Bagatela de chocolate.....	283	Pastel de almendras con crema.....	279
Bizcochos de crema en cajitas.....	272	„ amerengado.....	273
Cajitas de merengues con almendras	278	Plátanos en crema.....	282
Crema de castañas.....	283	Rebanadas de savarina al Madera...	275
„ en molde.....	279	Schaumpudding.....	280
„ „ „ con duraznos.....	280	Timbal a la Cévénole.....	282
„ „ „ a la fresa.....	280	„ de frutas.....	276
Damasco con crema.....	281	Torta de arroz con damasco.....	274
Esponja de fresa.....	284	„ „ „ „ piña.....	275
Huevos nevados.....	272	„ Brioche a la alemana.....	275
Merengues a la arena.....	277	„ Moka.....	273
„ „ „ vainilla.....	277	„ Princesa para té.....	279
„ pequeños de cerezas.....	278	Turbantes de damascos al gratin....	282
Pastel de almendras.....	274		

CAPITULO XXIII

PASTELES I GALLETAS

Bocadillos de dama, de chocolate...	285	Choux a la Cévénole.....	309
Bizcochos a la fresa.....	286	Dedos de coco.....	294
Barquillos.....	288	Delicias de Turquía.....	308
Bizcochos almendrados.....	289	Eclairs de Paris, a la chocolate.....	306
Bizcochos del Palacio Real.....	298	„ „ „ a la crema.....	307
Bollos para five o clock tea.....	304	Galletitas para el té.....	290
Bizcochos a la crema.....	308	Galletas de Gannat.....	291
Corteza de limon.....	287	„ saladas, para el té.....	292
Croquignoles.....	289	„ de plomo.....	293
Cújenes.....	292	„ de arena.....	293
Cújenes oscuros para té.....	295	„ Normanda.....	294
Choux a la crema.....	299	„ de almendras.....	304

	Páj.		Páj.
Genoise de avellana.....	297	Pastelitos a la minuta.....	292
Macarrones.....	286	Pastel frances de almendras.....	297
Macarrones de chocolate.....	286	P'equños bioches.....	290
Mazapanes de limon.....	287	Pequeños soufflés de chocolate.....	299
Nueces gengibre.....	309	Pirámide de cocos.....	303
Pancitos calientes i sin dulce para té	300	Quequitos Victoria.....	302
Panecillos de limon.....	290	,, de chocolate.....	303
Panecillos de almendras con naran-		Queque de limon para pic-nick.....	305
ja.....	287	,, de gengibre.....	310
Panecillos de almendras con damas-		Sally lunns.....	301
co.....	288	Torta de harina de maiz.....	301
Pastelitos secos de anis para lunch.	291	Tarritos de fresas.....	306
Pastelitos secos de limon.....	291	Virutas de limon.....	289
,, de Dieppe.....	309		

CAPITULO XXIV

POSTRES HELADOS

Alejandrina	312	Manjar blanco de almendras.....	312
Bizcocho a la Veneciana.....	313	Melocotones refrescados a la Griega	316
,, relleno de helados.....	313	Melon refrescado a la Criolla.....	317
Carlota Rusa de damascos.....	315	Pudding d' Orleans.....	311
,, ,, de café.....	315	,, Nesselrode	314
Kaltschale de frutas (postre ruso)..	316	Plombières.....	314

CAPITULO XXV

PANES DE FRUTA HELADA, JELATINAS I BAVARENAS

Bavarena de vainilla.....	321	Jelatina de naranjas.....	320
,, de fresas.....	322	Moscovita de frutillas.....	323
,, de damascos.....	322	Pan de fresa helada.....	317
Jelatina de Macedonia al vino de		Pan de piña helada.....	318
Champagne.....	319	Pan de platano helado.....	318
,, de frutillas o de fresas	319	Timbal de naranja i piña.....	323
,, al ponche.....	320		

CAPITULO XXVI

ENSALADAS DE FRUTAS

	Páj.		Páj.
Ensalada al Madera i Jerez.....	324	Ensalada al Kirsch i Marrasquino..	326
„ jerez con vainilla.....	325	„ naranja con licor.....	327
„ naranja i piña al ponche.....	325	Plátanos a la crema.....	326
„ de sirop de cerezas.....	325	„ a la Peruana.....	326

CAPITULO XXVII

COMPOTAS I DULCES

Castañas carameladas	335	Conserva de manzanas i zarzamoras	342
„ hiladas.....	333	„ „ frambuesas.....	343
Cerezas carameladas.....	335	Dulce de fresas.....	337
„ de jubileo.....	345	Damascos i guindas o cerezas cris-	
Compotas de peras de Invierno....	327	talizados.....	339
„ „ „ con vino.....	328	Damascos en almíbar.....	341
„ de peritas chicas.....	328	Dulce de cayote	343
„ de manzanas	328	Dulce de higo.....	344
„ de ciruelas secas.....	329	Grosellas azucaradas.....	335
„ de grosellas.....	330	Jalea de manzanas.....	332
„ de cerezas	329	„ „ grosellas.....	333
„ de albaricoques.....	330	„ „ membrillos.....	333
„ de ciruelas claudias.....	330	„ „ grosellas a la Inglesa.....	337
„ de naranjas.....	331	„ „ zarzamora (Murra).....	342
„ de castañas a la vainilla,		Mermelada de naranjas.....	338
naranja i limon.....	331	„ „ duraznos.....	336
Compota de piña.....	332	„ „ membrillos... ..	344
Confitura de cerezas.....	336	Naranjas carameladas.....	334
Confitura de frutillas.....	336	Queso de damascos.....	340
Conserva de ciruelas.....	341	Uvas carameladas.....	335
Conserva de manzanas.....	329		

CAPITULO XXVIII

PASTILLAS I CAMELOS

	Páj.		Páj.
Caramelos Opera.....	347	Cómo cocer el azúcar hasta dejarla suave	346
„ chocolate.....	348	Chocolate a la crema.....	345
„ limon.....	348	Modo de preparar el caramelo.....	346
„ franceses de chocolate...	348	Pastillas de fresas.....	346
„ café.....	349		

CAPITULO XXIX

LICORES I REFRESCOS

Anisette.....	350	Otro curaçao.....	356
Crema de anizado.....	357	Ponche a la Romana (para gran- des comidas).....	358
Curaçao.....	354	Ponche en Kirsch.....	352
Chartreuse... ..	350	„ en cognac.....	353
Granizado de fresas al champagne.	358	„ en caliente.....	352
„ „ naranjas.....	359	„ sencillo a la Romana.....	352
Horchata de almendras.....	354	„ de frutas.....	357
Jarabe de naranja i limon.....	351	Refrescos de frutas.....	355
Jarabe para ponche.....	351	Shrub (Especie de curaçao).....	351
Jugo de frutas.....	353	Sirop de cerezas.....	356
Jugo de naranjas.....	354	„ de café.....	356
Licor de café.....	355	„ de naranjas.....	356
Licor de San Loup.....	357	Una bebida deliciosa.....	353
Marrasquino... ..	350		
Modo de hacer un buen jarabe... ..	351		

CAPITULO XXX

SANDWICHES

Sandwichs de carne.....	360	Sandwichs de mermeladas.....	361
„ „ ave.....	360	„ „ frutas.....	361
„ „ queso.....	361	„ „ calientes para té.....	362
„ „ pescado o mariscos.	360	„ „ imitacion paté foie- gras.....	362
„ „ huevo.....	361		

ENCICLOPEDIA DEL HOGAR

	Páj.		Páj.
Tocador			
Vinagre de tocador.....	363	Para las manchas de humedad en la ropa blanca	371
Locion para la caída del pelo	363	Para limpiar telas de lana.....	371
Agua de Colonia.....	364	Para limpiar plumas blancas.....	372
Polvos para conservar la dentadura	364	Para limpiar los cuellos en los trajes de hombre	372
Aguardiente alcanforado	365	Para quitar las manchas de grasa en el paño	372
Leche de almendras para las pecas i suavidad de la cútis.....	365	Modo de lavar las medias de seda...	373
Para perfumar el lienzo.....	365	Manchas de moho en el lienzo.....	373
Para las dueñas de casa que cuidan de sus manos.....	365	Para limpiar las levitas de paño rojo	373
Esponja antiséptica.....	365	Para limpiar ios cuellos de trajes de paño	373
Contra las pecas i barros.....	366	Limpieza de las pieles blancas.....	373
Para la caída del pelo.....	366	Para limpiar pisos de madera.....	374
Agua sedativa.....	366	Para limpiar marcos dorados.....	374
Para los callos.....	366	Para quitar las manchas de grasa de los libros.....	374
Para desengrasar la cabellera.....	367	Para pegar objetos de porcelana, cristales, mármoles, etc.....	375
Para limpiar las esponjas de tocador	367	Contra la polilla de los muebles.....	375
Vinagre de tocador (Otro).....	367	Para limpiar i dar brillo a los mue- bles	375
Receta para enflaquecer.....	367	Barómetro barato	375
Para la traspiracion de las manos i los pies.....	368	Modo de conservar los zapatos de baile.....	376
Diversas recetas		Modo de limpiar los guantes de ca- britilla.....	376
Polvos para limpiar la plata.....	368	Manchas de grasa en los muebles...	376
Para lavar jéneros de lana, chales, etc., etc.....	368	Para conservar el parquet.....	377
Para limpiar galones de plata enne- grecidos por el tiempo.....	369	Pieles ajadas.....	377
Para limpiar objetos de marfil.....	369	Limpieza del linoleum.....	377
Para lavar fulares blancos.....	369	Para alejar las hormigas.....	377
Cintas ajadas	369	Contra la polilla.....	377
Agua para desmanchar.....	370	Contra las larvas, orugas e insectos de los árboles i plantas.....	378
Para desmanchar la seda.....	370	Para purificar el aire en las piezas de los enfermos.....	378
Modo de limpiar los vestidos de seda negra	370		
Para lavar encajes.....	371		

	Páj.
Para el calzado mojado.....	378
Limpieza de espejos.....	379
Para quitar las manchas de grasa en parqués.....	379
Contra las picaduras de avispas....	379
Para limpiar el carei.....	379
Las manchas de pintura en los vi- drios.....	379
Las mechas de las lámparas.....	380
Para limpiar el blanco de las pailas i sartenes.....	380
Para las manchas de vino tinto, café i frutas.....	380
Vajilla de barro....	380
Limpieza de los globos de las lám- paras.....	381
Limpieza de las manchas ocasiona- das por las medicinas en las cu- charas ...	381
Limpieza de los jarrones i floreros esmaltados	381
Para oscurecer los cueros gastados..	381
Contra las torceduras.....	381
Limpieza de las teteras para té.....	382
Para las manchas de huevo en los cubiertos de plata.....	382
Para poner brillantes las chimeneas	382
Olor de piel de Rusia.....	382
Para limpiar bordados de oro.....	383
Para limpiar guantes de piel, en seco	383
Para dar brillo a la ropa planchada.	383
Limpieza de los objetos de cristal...	383
Para destapar un frasco de vidrio...	384
Para impedir que las moscas se co- loquen en los dorados.....	384
Para impedir el revenimiento de las lámparas de parafina	384
Limpieza de las alhajas.....	384
Limpieza de los guantes blancos...	385
Modo de lavar la lana i la franela conservando su soltura.....	385
Limpieza del tul negro.....	385

	Páj.
Para poner en buen estado las pie- les mojadas.....	386
Limpieza de las botellas de vidrio o de cristal.....	386
Cola para maderas i metales.....	386
Reparaciones de las esculturas de piedra.....	386
Para limpiar los grabados.....	387
Para quitar a las piezas el olor a la pintura fresca	387
Para hacer impermeable el calzado.	387
Modo de conservar las arvejas.....	388
Procedimientos para quitar las dife- rentes manchas.....	389
Para hacer el queso de Holanda...	391
Modo de que aumente la leche de una vaca.....	391
Modo de cebar los gansos.....	391
„ „ los pavos.....	392
Para conservar la mantequilla fresca	392
„ impedir que la leche se corte	392
„ servir los licores.....	392
Carne al horno.....	392
Racahout para los niños pequeños...	393
Conserva de porotitos verdes.....	393
„ de tomates frescos.....	394
Para poner tierna la carne dura...	394
Vinagre aromático, concentrado, pa- ra ensaladas.....	395
Para esterminar las moscas.....	395
„ conservar huevos.....	395
„ pegar el marfil.....	396
„ „ loza rota.....	396
Modo de preparar la leche cuajada	396
Modo de usar el limon para el reu- matismo.....	397
Alimentos que no deben mezclarse	398
Contra-venenos eficaces miéntras llega el médico.....	399
El cuidado de los perros, i el reme- dio para sus enfermedades.....	401
Los Deberes de una dueña de casa..	403

