

CUADERNO

5

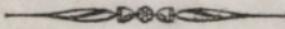
CCH 154

DE

GUISOS I POSTRES.



585867



SANTIAGO.

IMPRESA DE «EL INDEPENDIENTE», CALLE DE LOS HUÉRFANOS, N.º 64.

JUNIO DE 1865.

GUISOS.

SOPA DE VERDURA.

Se pica mui menudo un poco de repollo, apio, perejil, porotitos, cebollas i papas, tambien se le pone hígado de aves; picado todo esto se pone a cocer en un buen caldo, luego que esté bien cocido se espesa con un poquito de harina deshecha en agua fria, se rebulle i se deja un rato en el fuego.

SOPA DE PAPAS.

Se rayan cuatro papas regulares i se van echando al caldo, se pone a hervir con un pollo entero hasta que se deshagan las papas i quede espesita la sopa.

SOPA DE CALABAZAS.

Se cortan las tajaditas, se revuelcan en harina, se ponen al sol i se frien para que queden tostaditas; luego se frie tomate i cebolla, se pone una capa de cada cosa i se tapa con caldo i se le pone aliño, i ántes de ponerlo al horno se cubre con rebanaditas de queso, se asa en el fuego i se le pone una lata encima hasta que se dore.

GALLINA PICANTE.

Se pone en una cacerola la gallina, se le echa una cucharada de mantequilla, tres ajíes dulces partidos en cuatro partes cuidando no le queden pepas, un poco de azafran molido, una cucharada de harina, un poco de caldo i se pone al fuego bien tapada.

GALLINA CLASICA.

Una gallina gorda, se pone en una cacerola con dos cucharadas de aceite i de vinagre fuerte, dos cebollas parti-

das en pedazos, una cabeza de ajo, dos ajíes dulces partidos i sin pepas, ramas de apio, perejil i pimienta entera, esto se le pone a la gallina i se tapa hasta que esté bien tierna.

PLATO DELICIOSO.

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

PERDICES CON PAN.

Se despostan las perdices i se ponen en salmuera durante dos horas, se sacan de la salmuera i se ponen en un plato con aceite para que se empapen bien, se van sacando presa por presa i se van envolviendo en pan rayado. Cuando están todas las presas apanadas, se frien en poca grasa i se le echa al sartén bastante pan rayado; cuando estén fritas se sacan con una espumadera para que no salgan con grasa i se les echa por encima todo el pan que quede en el sartén.

POLLOS CON EL JUGO.

Se despostan los pollos en pedazos chicos, se les echa un poco de mantequilla, zanahoria en rebanaditas pequeñas i delgadas, una cucharada de vinagre fuerte, pimienta, dos cucharadas de harina i un poco de caldo; se tapa i se pone a fuego lento.

TORTOLAS CON VINO.

Se acomodan seis tórtolas en una cacerola con un vaso de vino blanco, la mitad de un limon dividido en pedazos, pan rayado, dos cucharadas de aceite, perejil, cebolla, pimienta i caldo, se tapa i se pone al fuego.

COSTILLAS DE TERNERA.

Se parten las costillas en pedazos i se ponen en una cacerola, con media cucharada de mantequilla, una copa de vino, tocino partido en pedacitos, una cucharada de harina, pimienta, un poco de caldo, se tapa i se pone al fuego.

PERDICES ESCABECHADAS.

Se cuecen las perdices hasta que se pongan blandas, se doran en aceite hirviendo, despues se hace la siguiente composicion: una botella de vinagre, medio pozillo de azúcar blanca, una narigada de pimienta de olor, otra pequeña de pimienta picante, una narigada de canela molida, tres huevos duros bien picados i dos cucharadas de aceite. En este caldo bien incorporado se ponen cuatro perdices i se tapan bien.

PERDICES ARREPOLLADAS.

Se cuecen las perdices, se pica bien bastante repollo, se frie en medio pozillo de aceite, dos cucharadas de vinagre, una narigada de pimienta picante; esto se echa encima bien tapado.

GALLINA A LA VALENCIANA.

Despues de bien cocida la gallina se tiene un poco de arroz cocido en caldo, pero que esté bien seco, se le echa una narigada de azafran i al ponerla en la fuente se tapa la gallina con arroz.

UNA PIERNA DE CORDERO.

Es preciso que la pierna sea gorda i tierna, se pone al fuego en una cacerola que tenga la tapa bien ajustada para que no se evapore, se le echa un poco de aceite, ajos, pimienta entera, perejil picado, unas hojas de naranjo, ruedas de limon i clavo entero; se cubre todo con caldo i se pone al fuego.

CARNE CON SALZA DE VINO.

Un pedazo de lomo tierno i gordo se pone en una cacerola con color, pan rayado, medio vaso de vino, pimienta molida, un poco de caldo i se deja cocer hasta que esté bueno.

MOLLEJAS DE VACA.

Se cuecen i se pelan, despues se ponen en una cacerola seca para que no se frian i al tiempo de llevarlas a la mesa, se polvorea miga de pan rayado i se le pica un huevo duro si se quiere.

OSTIONES PICANTES.

Despues de remojados los ostiones se cuecen mui bien i se les echa pedazos de cebolla cocida ; entretanto se tendrá remojado un pan i cuatro ajíes dulces, esto se pasa por un cedazo, se aclara con caldo i se le echan los ostiones.

PESCADO ASADO.

Despues de escamado el pescado i limpio se le unta mantequilla por dentro, se pica cebolla, huevos duros, perejil i todos olores, se rellena i se cuece. Despues se le unta mantequilla por encima, se envuelve en papel i se cuece en lata.

PESCADO BORRACHO.

Se coloca el pescado en la pescadera i se le echa un poco de aceite, perejil, una capa de vino i otra de salsa de callampas i se pone a fuego lento.

LENGUA AMORTAJADA.

Se hace un batido de huevos i se le echa un poco de mantequilla, bastantes verduras picadas ; como apio, perejil, yerba-buena i algunas otras ; pimienta molida. Se unta la lengua en este batido i se envuelve en un pliego de papel que estará untado de mantequilla, i se pone en la parrilla o en el horno. Se previene que la lengua ha de estar bien cocida ántes.

ACELGAS CON COSTILLAS DE CHANCHO.

Despues de cocidas se pican bien, se les echa una mitad de pan rayado i otra mitad de queso, se aliñan con huevos batidos i se frien en manteca las costillas, se cortan i se ponen en adobo, se rebozan con pan i huevos, se frien en mantequilla, i se ponen en ruedecitas tapadas con acelgas.

VISTEQUE.

Partido el lomo en pedacitos chicos, cebolla bien picada, perejil, bastante pimienta molida i sal. Se deja que se fria todo esto, cuidando que no quede duro el lomo ; en seguida se echa en la fuente i se ponen encima rebanadas de pan fritas.

VISTEQUE.

Después de cortado el lomo, se golpea, se pone pimienta, sal, un poquito de mantequilla, harina i aceitunas; se pone todo en una cacerola bien tapada.

PEJEREYES RELLENOS.

Se destripan i se limpian bien, luego se les pone dentro huevo duro picado, cebolla desaguada, sal, un poquito de aceite i vinagre, se enrollan por la colita dejándoles la cabecita parada i se prenden con un palito, se ponen a cocer en una fuente con agua, cebollas en tajaditas i aliño.

PEJEREYES FRITOS.

Después de estar desespinaados se rellenan con huevos, cebollas, un poco de miga de pan i mantequilla; se enrollan como los anteriores, se prenden i se echan a freir revolcados en harina.

QUESO DE CABEZA.

Una cabeza de vaca o de chanco se cuece en agua con vinagre i algunas yerbas i olores, cuando esté bien cocida i caliente se corta en rebanadas delgadas i se van colocando acomodadas en el molde que estará preparado con una tetita de carnero al fondo i alrededor. A cada capa de carne se le despolvorea bastante pimienta i se sigue así hasta que esté el molde lleno; lo que sobresalga dos dedos la carne se le echa encima bastante gordura de la que quedó cuando se coció en el caldo, para que se introduzca en los vacíos que se hayan quedado; en seguida se le pone una tabla con bastante peso encima i se deja hasta el día siguiente. Es preciso que se ponga la carne bien caliente para que se una i el queso quede bueno.

COSTILLAS ASADAS CON PAN.

Se aliñan con sal las costillas, se revuelcan en pan rayado, se ponen a asar en fuego fuerte volviéndolas a menudo.

MALAYA.

Cuando ésta está suada se saca i se echa en agua fría, i cuando esté bien fría se pone a asar con sal i harina.

LOCOS DEL ALGARROBO.

Se apalean i echan a cocer en agua hirviendo con un poquito de ceniza: cuando estén blandos se sacan i se lavan mui bien i se les pone la salsa que se quiera.

MODO DE HACER TODA CLASE DE TORTILLA.

Se baten seis claras de huevo como para merengues, se les pone las yemas, se sigue batiendo hasta que se incorpore, se le pone sal, una cucharada de harina o cucharada i media de papas cocidas en rebanaditas i se puede hacer de toda clase de verdura estando cocida, a escepcion de la lechuga, acelga o perejil que deben ser crudas i se frie con bastante grasa para que levante, i si se quiere se le puede poner azúcar.

PAPAS FRITAS.

Se hace un batido de harina con agua, se le pone sal i cuando se van a freir se cortan las papas en rebanaditas poniéndoles un poco de sal. Se pasan por el batido i se frien en bastante grasa.

PERDICES EN VINAGRE.

Dos perdices bien lavadas se ponen en una cacerola chica, se le ponen dos cabezas de cebolla regulares, un poco de perejil, pimienta dulce i picante, unas astillas de canela, una taza de aceite de las de café i un poco de vinagre i sal; se tapa i se cuece a fuego lento, (nada de agua).

POLLOS A LA ENRIQUETA.

Dos pollos lavados se ponen en una cacerola con una libra de mantequilla, perejil, unos pedazos de cebolla, sal i pimienta i se cuecen a fuego lento.

ROPA VIEJA.

Se cortan unas tajaditas de lomo, se golpean i se sazonan con sal i pimienta, se pone en el sarten un poco de mantequilla o aceite, se revuelcan bien las tajadas con harina flor, se frien éstas, tambien cebolla picada i unas tajadas de papas. Se pone todo esto en una cacerola con un poco de mantequilla, se tapa i se deja reposar.

TORTILLA DE HUEVO.

Se baten un poco seis huevos, se les pone una tasa de leche i azúcar, luego se unta el sartén con mantequilla i se echa a cocer.

PLATANOS.

Después de cocidas i molidas las papas se les pone un poquito de mantequilla: las papas se estienden en la mano como si fuese masa, se le pone salpicon i pino aliñado en el medio, se envuelve en la papa, se rebozan i se frien; si se estiende en la grasa es porque les sobra mantequilla.

TOSTADAS DE PAN.

Se cortan unas rebanadas de pan de cerveza, se remojan en leche aliñadas con azúcar, después se pasan por huevos un poco batidos i se echan a freir en grasa, cuando estén tostadas se sacan i se les pone azúcar por encima.

FRITOS DE ESPARRAGO.

Se cuecen los espárragos, se toman dos o tres juntos, se rebozan i se frien.

Los porotitos se hacen lo mismo.

TORTILLA DE HUEVO CON LECHE.

Se quebran seis huevos, se les pone un poco de mantequilla fria, tres o cuatro cucharadas de leche fria i sal, se revuelve hasta que se una i se echa en el sartén que estará preparado con un poquito de mantequilla bien caliente para que se cueza. Se tiene cuidado de despegarla de las orillas hasta que esté frita, i lo que esté por un lado se pone por el otro.

HUEVOS FRITOS EN MANTEQUILLA I LECHE.

Se pone una capa de mantequilla delgada en una fuente, en seguida se quebran los huevos i en la division de cada uno se le pone una cucharada de leche i se pone al fuego.

TORTILLA INFERNAL.

Se baten unas yemas de huevo i se tienen preparadas, i en una cacerola con almíbar que no esté bien en punto, i se echa el huevo bien batido i lo que esté co-

cida la tortilla por un lado se vuelve al otro. Al tiempo de llevarla para la mesa se le echa un poco de ron i se enciende.

TORTILLA DE VERDURA.

Se baten mucho doce huevos i se echan en un sarten que estará al fuego con un poco de mantequilla, se revuelve bien para que no se pegue, se levanta con un cuchillo; cuando esté dorada, se le coloca por encima bien acomodada una capa de espárragos cocidos; se van doblando con cuidado en dos i tres dobleces i se ponen en el azafate.

TORTILLA DE HUEVOS.

Se baten seis yemas i seis claras aparte, como para bizcochuelos i se derriten cuatro onzas de mantequilla, se juntan los dos batidos, se les pone cebolla i olores; se echa en el sarten i se dobla como para empanadas, para ponerla en el azafate.

EMPANADAS DE HORNO.

Se hace una color, mitad de grasa i mitad de mantequilla con ají dulce i lo que esté fria se hace una masa de medio almud de harina flor, con agua hirviendo para que se cueza la masa, se baten ocho huevos, la mitad con claras i con cuatro cucharadas de la misma color que se le echa a la masa i se soba bien; despues se toma un pedazo de la masa, se uslereca mui delgadito i se le unta con la mano una capa parejita de color i se empieza a doblar todo a lo largo i despues atravesado, i se vuelve a uslerear i se hace lo mismo hasta que se acaben: se ponen en una fuente i se le echa de esta color hasta tajarla, se echan a cocer al horno i despues se les estruja bien la color i se les echa almíbar i almendras.

OTRA.

Se hace una masa de una libra de harina, seis onzas de azúcar, cinco de grasa hirviendo, un poquito de leche, un poco de vino caliente i otro de sal; se baten seis yemas i se echan a la masa. Se soba bien, se uslereca i se hace una empanada.

BUDIN DE PRÍNCIPE.

Durante dos horas se tiene mojando la miga de dos panes franceses en leche, en seguida se pasa por un cedazo, se alina con ocho yemas de huevo bien batidas, azúcar refinada en polvo, una copita de vino blanco, cuatro onzas de almendra pelada i chancada, canela, pasas, la raspadura de un limon i media onza de mantequilla sin derretir : se une bien todo esto i se echa en un molde untado con mantequilla i harina i despues se pone al horno.

BUDIN DE FIDEOS.

Seis yemas i una clara se baten mucho, en seguida se les echa un poco de leche i azúcar refinada. En una budinera de loza se pone una capa de fideos, encima se le echa el batido i se pone al horno.

BUDIN DE ARROZ.

Se cuece bien el arroz en leche o en agua, se pasa por un cedazo, se le echa ocho yemas, azúcar, canela, pasas, raspadura de un limon i se ba'e todo ; las claras se baten aparte i al tiempo de echarlo al horno se revuelve.

BUDIN DE ZAPALLO.

Se muele zapallo i se alina con azúcar, canela i un poco de mantequilla, se pone en la fuente con fuego por encima, tambien se le pone algunos huevos batidos ; se hace lo mismo que el de papas.

PESCADO CON MANTEQUILLA.

Se corta el pescado en pedazos, se pone en una cacerola con un poco de sal, un poco de pan i queso rayado, unos pedazos de mantequilla, un poquito de pimienta i media taza de caldo ; se tapa i se pone al fuego que se cueza.

PASTELITOS DE MAIZ.

Se hace una masa como para empanaditas, se cortan con un vaso, se les hace respilgos a todo el rededor para que formen como unas tasitas, se hace un pino de carne con azúcar, pasas, pedacitos de aceitunas i de

Huevos duros, se pone una capa de este pino dentro de las tacitas i se acaban de llenar con maiz preparado como para humitas. Estos pastelitos se frien al tiempo de llevarlos a la mesa.

TORTILLA ESPONJADA.

Seis claras de huevo se baten en punto de merengue, las yemas se baten separadas con cuatro cucharadas de azúcar, cuando están bien batidas se unen con las claras siempre batiéndolas i se echan en un sarten que estará al fuego con mantequilla caliente, se mueve siempre para que se incorpore la mantequilla con los huevos, despues se deja un rato en el fuego sin moverla, en seguida se dobla i se pone en el azafate, i se le pone azúcar en polvo por encima.

BUDIN DE CAMOTE.

Para una budinera regular se toman dos camotes no mui grandes i bien cocidos, se pasan por el cedazo disolviéndolos en un poquito de leche, poniéndole tres o cuatro cucharadas de harina: se baten doce huevos, aparte las claras de las yemas, i cuando estén bien batidas se juntan con el camote, agregándole un poquito de clavo, canela i raspadura de limon. Es necesario poner almibar o mantequilla a la budinera para que no se pegue el budin. Se pone a cocer al horno i se conocerá cuando esté cocido metiendo un palito i que salga seco, o de lo contrario no está cocido.

BUDIN.

La fuente en la que se ha de hacer el budin se llena de leche i se aliña con azúcar i canela, se pone a remojar medio pan frances i despues se le echa en el medio diez yemas de huevos i se pasa el pan por cedazo i todo se le echa a la leche i se pone dos horas al horno.

TORTILLA DE MANZANA.

Seis manzanas grandes camuezas, la cuarta parte de una libra de mantequilla, una tasa de azúcar i otra de leche i diez huevos. Se cortan las manzanas en rebanaditas bien delgadas i se frien en la mantequilla i la azúcar, a fuego lento, despues que esté frio esto, se junta

con los huevos bien batidos i la leche i se pone en una cacerola bien seca i untada con mantequilla, se le pone fuego por abajo i por arriba o se asa en el horno.

TORTILLA DE HUEVO.

Se baten diez huevos, se les pone media tasa de azúcar i lo demas de la tasa de leche, una cucharada grande de mantequilla; todo esto se junta i se pone en una cacerola preparada como para la de manzanas.

BUENAS EMPANADITAS FRITAS CALIENTITAS.

Se hace un batido de seis yemas, dos claras de huevo, seis onzas de azúcar bien molida i una narigada de canela, esto se bate bien. Luego se mezclan cinco onzas de mantequilla con un poco de harina flor, regulando que forme una masa regular, es decir, ni dura ni blanda; a ésta se le pone tres cucharadas de vino, el ácido de media naranja dulce i la raspadura de un limon. Todo esto se mezcla con el batido i se amasa bien; si la mantequilla no tiene la sal suficiente para dejar sazónada la masa, se disuelve un poquito en el ácido para ponerle la que sea necesaria.

Para la fritura es necesario que la grasa esté bien caliente, que sea bastante para tapar las empanadas i no moverlas hasta que no estén bastante doradas a fin de que no se rompan.

El sobo de la masa será bastante i se conoce que está buena cuando a la compresión de la mano la mantequilla aparece encima.

Es mejor hacerlas de parte de noche o por la mañana mui temprano, si son para el almuerzo.

TORTILLA DE HUEVO.

Se baten un poco los huevos, se les pone azúcar i una tasa de leche, luego se unta el sartén con mantequilla i se echa a cocer.

SALMUERA PARA JAMONES.

A un cuartillo de agua se le echa una libra de sal, media onza de nitro i cuatro onzas de azúcar prieta. Deshecho todo esto en el agua se le da un hervor mui corto, se separa del fuego i luego que este caldo esté tibio se echa el

jamón en él, el que estará cuarenta días, al cabo de los cuales se saca i se cuelga; sin más beneficio que éste, se enjuta tanto que no da indicio de hincharse.

Se advierte, que ántes de echarle el nitro, se deshaga la sal, porque de lo contrario es mui difícil deshacerse.

Guardando estas proporciones se hace solo el caldo necesario para que cubran los jamones.

PASTEL DE PESCADO.

Se hace un pino de pescado, se muelen unas papas, se le pone un poco de mantequilla i dos yemas, se pone un poco de este menjurje abajo de la cacerola, despues el pino, i encima otra capa de lo mismo que abajo; i se pone al horno i despues se saca i se vacia a la fuente.

SOPLADORES.

A medio almud de harina 30 yemas de huevo, una libra cuatro onzas de azúcar, cuatro onzas de grasa, una cucharada de levadura; se une la harina con todo esto i un poquito de salmuera, esta masa, se soba mucho i se cortan los sopladores.

PAN DE SOLDADO.

Una libra de azúcar.

Seis onzas de almendras.

Cuatro onzas de pan tostado i bien molido.

Media cucharadita de amoniaco.

Seis huevos, catorce onzas de harina, olores, i entre ellos cascamun, se revuelve todo esto i se pone en una lata en figura de pan de leche, el horno ha de estar como despues de sacar el pan, se corta medio frio i ántes de ponerlo al horno se le pone huevos por encima.

POSTRES I DULCES.

MACARRONES.

Doce claras de huevo, dos libras de azúcar, una de almendra, todo junto se muele dos veces i se pone al horno en papel despues de sacado el pan.

BIZCOCHOS.

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla i la harina necesaria para hacer la masa.

MERENGUES CON AZÚCAR.

A ocho claras de huevo una libra de azúcar. Se hacen los merengues i se ponen al horno despues del pan. En el caso que los huevos sean chicos se ponen nueve.

HUEVOS CHIMBOS.

Tres docenas de huevos se baten mucho hasta que hacen hojitas; se pone una cacerola untada con mantequilla, se echa el batido i se pone en una paila con agua hirviendo tapada para que no le entre el aire, despues que esté cocida se parten i se les pone el almíbar hirviendo i subido de punto.

ALMENDRAS CONFITADAS.

Una libra de azúcar i otra de almendra; se tuesta la almendra i se hace el almíbar a punto de volar. Se bate una clara como para merengues, despues se echa

en almíbar con las almendras, se revuelve bien; pero antes de echar la clara se le pone una cucharada de almíbar para que se vaya cociendo.

GALLETAS DE FRENE.

Dos docenas de yemas se les ponen seis claras, se bate todo junto como para bizcochuelo; se le pone media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla; un poco de canela, limon i la harina necesaria para que quede una masa blanda. El horno despues de sacado el pan.

PAN DE DAMAS.

Se contrapesan cuatro huevos con mantequilla, los mismos cuatro huevos con harina, los mismos con azúcar. Se tiene cuatro onzas de almendra machacada, se derrite la mantequilla en el molde que se ha de hacer, se le agregan los huevos mui batidos con la azúcar, la almendra i la harina, se revuelve bien i se pone al horno despues de sacado el pan. Tarda algo en cocerçe i se prueba con un palito.

ROSCAS DE AGUA.

A dos docenas de yemas, se le ponen seis o doce claras de huevo, una libra de azúcar, un poco de grasa o manteca de chancho, anis i la harina necesaria para la masa. Se soba mucho i se van echando en agua caliente, despues que suben, se van sacando i arrojando; pero es necesario moverlos un poco, porque suelen pegarse. Se baten como para bizcochuelo.

DULCE DE PERAS CHIRIMOYAS.

Se contrapesan las peras con la azúcar, se hace el almíbar miéntras tanto se pelan las peras i se cortan en rebanaditas delgadas que se van poniendo en agua para que no se pongan negras. Cuando esté el almíbar colado se echan las tajadas i se les da un hervor, se sacan i en tres se les da punto i que sea un poco subido, porque aclara despues de frio.

JARABE DE LIMON.

A la libra de agrío, libra doce onzas de azúcar chancada, se pone en baño de María i en cuanto suelte el hervor se saca i se embotella.

JARABE DE ALMENDRA.

Tres libras de azúcar hecha almíbar de punto subido, se le echa la leche de una libra de almendra, se le quita la espuma i estando en punto regular se deja enfriar para gual d. rlo.

BUÑUELOS FRITOS O EN HORNO.

Medio cuartillo de agua caliente, dos onzas de mantequilla, una de azúcar, canela, la rayadura de un limon, diez onzas de harina; se echa en esta agua para que se cueza i se haga una masa en el fuego. Lo que esté fria se le van quebrado de dos en dos huevos hasta enterar diez, luego se frien o se echan al horno en latas i se pasan por almíbar.

BUÑUELOS DE SERINGA.

Se deshace una libra de harina flor en un poco de agua fria, despues se pone a cocer i para que no se pegue se le pone al sarten un pedacito de grasa i se revuelve hasta que se haga una masita en el fuego. Despues que esté fria ésta, se baten catorce huevos, la mitad con claras i se une todo lo que esté bien batido, se echa en la seringa i se va echando en la grasa hirviendo.

BUÑUELOS DE ZAPALLO.

A un plato de zapallo cocido cuatro huevos con claras, pocillo i medio de levadura; si es en leche es mejor un poco de harina, todo esto se bate hasta que se pone bien ligo-so i se deja reposar hasta que esté. Despues se hacen unas rosquitas, se echan a freir en grasa i se pasan por almíbar o miel.

CHIQUEQUE.

Un plato de requeson se aliña con seis yemas de huevo, una copita de vino blanco, media libra de pasas bien picadas, azúcar en polvo i canela; se une bien todo esto, se echa en un molde que estará preparado con masa de hoja, encima se le pone unos pedazos de mantequilla i se echa al horno.

LECHE CUAJADA.

Se pone a cocer la leche aliñada en fuente, lo que suelte el hervor se baja del fuego i se tiene un poco de flor de cardo atada en un linoncito, i con éste se revuelve la leche hasta que esté tibia, en seguida se pone en el brasero en un rescoldo suave para que no se corte i se deja sin moverse.

LECHE CREMA.

Para un azafate regular dieziseis o mas yemas de huevo batidas, una cucharada de harina, leche regular, a proporcion del azafate, sal, grasa, canela i clavo, se pone a cocer en fuego lento para que no se corte, espesando, se le echa unas cascaritas de limon i se deja un rato corto hasta el punto que se le quiera dar.

HUEVOS DE NIEVE.

Se baten diez claras de huevo como para merengues, se le echa azúcar en polvo; se pone al fuego una cacerola con un poco de leche aliñada con azúcar, canela i agua de azahar. Cuando esté hirviendo se le echan las claras batidas cuidando que cada cucharada quede separada una de otra en figura de huevos, se sacan i se colocan sobre un cedazo para que no les quede leche i se ponen en el azafate. En la mitad de la leche donde se cocieron las claras, se echan las yemas despues de batidas mui poco: se ponen a fuego lento, teniendo cuidado de moverlos siempre hasta que estén cocidos, i entónces se sacan i se ponen en el azafate entre una clara i otra i alrededor; se le echa azúcar en polvo por encima i con una palita hirviendo se doran las claras sin tocar las yemas.

FLAN.

Treinta yemas de huevo mui batidas, siete pocillos i medio de leche, una libra de azúcar, canela i clavo. Al molde se le unta almíbar gruesa: todo lo dicho se le echa al molde, se pone a cocer en agua, se tapa i se le pone fuego encima. Lo mismo se hacen los de claras, pero se cuecen en un cedazo.

HUEVO MOYE.

Se hace una libra de almíbar i luego que esté levantando la espuma se le echan tres onzas de almendra, se baten catorce yemas un poco i se pone el almíbar por cucharada al batido hasta que se junta todo i se da punto.

HUEVOS CHIMBOS.

A cada doce huevos se le deja una clara, se bate mucho i al molde se le unta mantequilla para que no se pegue: se cuece en horno o en agua.

PONDERACIONES.

A doce huevos se les quitan ocho claras, se baten bien, se les echa un poquito de harina, sal i con la grasa bien hirviendo se moja el molde, despues se moja en el batido i se echa en la grasa a cocer; para que salgan del molde se sacude, despues se pasan por almíbar, se les polvorea azúcar, canela i colacion si se quiere.

PONCHE EN LECHE.

Una libra de azúcar se bate con doce yemas de huevo, se le echa un poquito de leche caliente, un poquito de coñac, se tiene una sopera con leche hirviendo i se va echando el huevo poco a poco para que no se cueza. Se baten cuatro claras i se le van echando a cucharadas por encima, luego se unden para que espese. Se le puede echar mas coñac, como se quiera.

JALEA DE NARANJA.

Se saca el jugo de las naranjas, se aliña con azúcar, clavo, canela i se pone a hervir; en seguida se le echa el colapiz desleido, se cuele i se deja enfriar en el molde. De este modo se puede hacer jalea de otras frutas.

JALEA DE MEMBRILLO.

A doce membrillos se les quita el pelo con un paño, se echan a cocer i bien cocidos se ponen en agua fria, ésta se les bota i despues se deshacen en goma en seco, a todo esto se le echa un jarro de agua mas grande que el de los lavatorios, se revuelve i se echa en una bol-

sa a destilar; se toman cuatro libras i cuatro onzas de azúcar, se le echa un poco de agua, se cuele el almíbar que se hará i despues sigue destilando de la bolsa i se mide en el mismo jarro con dos dedos ménos; se le dá punto i se echa en un plato para que no corra.

MERCOCHA PARA ALFAJORES.

A un vaso grande de miel caliente se le pone un poco de agua, se baja i se le echa cinco onzas de harina de bizcocho, un poco de nuez moída i cáscaras de naranja rayada, se le da punto i sobre caliente se rellenan los alfajores.

TORTA EN FUENTE.

A diez huevos con claras, se les pone una libra de azúcar cernida i se baten bien, al tiempo de echarlos al horno se les echa una libra de almidon cernido, se pone en un tiesto i se echa despues al horno.

PASTEL DE FRUTA.

Se hace la masa de hoja o real, se pone en una fuente una capa de esta masa, i se pone al horno, en seguida se le pone la fruta preparada como composta, se pone otra capa de masa para cubrir la fuente. Despues de cocido se le pone azúcar en polvo, si se quiere tambien se le pone colaciones, almíbar en punto subido: tambien se puede poner pescado en lugar de fruta, segun el gusto de cada uno.

PASTEL CON BIZCOCHUELO.

Se cuece el arroz, se aliña con azúcar i canela, se pone en una fuente un bordo de masa cualquiera para que se sujete el batido; se baten bien doce yemas i seis claras con media libra de azúcar. Al tiempo de ponerlo al horno se le agrega al batido un poco de harina o almidon. Despues de cocido se le quita el bordo de masa, se betunará con almíbar, si se quiere se agrega almendra molida.

LECHE EN POCILLOS.

Doce yemas i una clara a medio batir se incorpora con una tasa de leche, ántes de revolver estas cosas se echa la leche hirviendo sobre canela i cáscaras de limon. No se

cuela hasta que está fría, se endulza i entónces es cuando se mezcla con el huevo i se pone en los pocillos.

LECHE ASADA.

Docena i media de huevos con una clara se baten con media libra de azúcar como para bizcochuelos, al tiempo de echarla al horno se le echa una tasa de leche con canela i limon, se revuelve bien i se echa al horno, i al sacarla se le echa azúcar i canela.

PERAS EN ALMÍBAR.

A una libra de peras en tajaditas se le echa una libra de almíbar en medio punto i se pone a fuego lento : las peras se pasan ántes por agua hirviendo.

MERENGUES DUROS.

Para una libra de azúcar cernida, ocho claras de huevo, se principia a batir con la azúcar i se baten hasta que esté bien espeso. Se conoce que está bien espeso en que haciendo un merengue, queda parada la puntita ; se le pone agrio de limon i se echa al horno tibio, se deja haí hasta que se enfrie ; se previene que se puede dejar de batir todo el tiempo que se quiera estando en punto ya sin temor de que se heche a perder.

MERENGUES BLANDOS.

A una libra de azúcar hecha almíbar en punto de pelo se le echa sobre cinco claras de huevo bien batidas ; se sigue batiendo hasta que esté frio el tiesto a bajo i se pone en papeles en una budinera sin fuego a bajo, se sacan i se pegan unos con otros.

CAJETILLAS DE CLARAS.

Se baten siete claras de huevo i lo que estén bien batidas se les echa una libra de azúcar hecha almíbar en punto de pelo i cinco onzas de almendra o de nuez machacada.

MACARRONES DE ALMENDRA.

Cinco claras de huevo se baten hasta que estén bien secas, se les echa a las claras una libra de azúcar cerni-

da i otra de almendra machacada, se revuelve esto, se hacen una bolitas i en papel se echan al horno.

ALMENDRAS CONFITADAS.

Una libra de almendra tostada i refregada en un paño, para quitarle las cositas negras que tenga, se hace una libra de almíbar en punto subido i se le echa una clara de huevo batido como para merengues, se revuelve i se baja del fuego, cuando no esté mui caliente se le echa la almendra, se revuelve i se vacia en azafate.

MELINDRES.

A una libra de azúcar refinada i otra de almendras machacada, cuatro claras de huevo bien batidas, se une todo i se le echa raspadura de limon i goma de membrillo. El horno ha de estar templado ; si queda mui clara la masa se le pone mas azúcar.

CAJETILLAS AMARILLAS.

Seis yemas de huevo, ocho onzas de almendra tostada, ocho onzas de azúcar cernida, se bate esto hasta que se incorpore i despues se echa a las cajetillas.

ALFAJORES DE LA ANTONINA.

A medio almud de harina, tres onzas de grasa hirviendo i un poco de agua caliente, lo necesario para que no se pegue en la mano i un poco de sal, se soba la masa, se hacen las ojaldras, se echan al horno, se rellenan, despues se betunan con batido de merengues.

ALFAJORES DE HUEVO.

Veinticuatro yemas se baten mucho i despues se les echa un poco de harina hasta que quede una masa blanda, despues se echan cuatro onzas de mantequilla o mejor grasa hirviendo, se hacen las ojaldras, se echan al horno i se rellenan.

BIZCOCHOS DE GRASA.

Medio almud de harina flor i una tasita de levadura se deshace en leche caliente, libra i media de grasa caliente i una libra de azúcar ; se soba, se hace una cama para echarlas hasta que enliuden, despues se llevan

al horno i cuando están a medio cocer se sacan, se rajan i se vuelven a echar al horno hasta que se cuezan i tuesten.

BIZCOCHITOS.

Se baten veinticuatro yemas con media libra de azúcar cernida, cuando está bien batido se le echa un poco de harina que quede una masa que se pegue en las manos; se calientan cuatro onzas de grasa hasta que hierve, se le echa desparramando i se soba i se cortan los bizcochos.

OTROS.

Se baten seis huevos quitándoles una clara, i estando el batido como para bizcochuelos se le pone media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, un poco de anis quebrantado, la harina precisa para una masa blanda i despues de bien amasada se cortan.

RAQUETES.

Se baten doce huevos con media libra de azúcar, lo que están bien batidos se les pone la harina necesaria para hacer una masita, se le pone cuatro onzas de grasa caliente. Se ponen en cama, se pasan por agua hirviendo i se arropan mucho para que no les dé el aire. Con mucha lijereza se echan al horno i se arropan despues que salgan.

ROSCAS.

Se pone en un lebrillo libra cuatro onzas de harina, doce onzas de azúcar en polvo, media libra de mantequilla, seis huevos, dos claras, raspadura de limon, se soba bien i se hacen las roscas con la masa blanda.

OJALDRAS.

Un poco de harina, ocho huevos, un poco de grasa, nada de agua i sal. Se soba mui bien la masa, se hacen las ojaldras, se frien i se pasan por almibar.

TOSTADAS DE HUEVO.

Se baten dieziocho yemas con media libra de azúcar, lo que esté bien batida se le echa una libra de harina revolviéndola con mucha lijereza; se ponen en papel, des-

pues que están puestas se les tira un poco de harina con azúcar para que costren, se echan al horno i lo que esten se arropan.

TURIN.

En un lebrillo se pone media libra de harina, dos onzas de mantequilla, cuatro de azúcar en polvo, dos huevos, raspadura de limon; se amasa todo i se hacen unos panitos.

BOLLITOS.

Seis huevos batidos con media libra de azúcar como para bizcochuelo, se les echa cuatro onzas de mantequilla, un poco de anis i un poco de harina para que quede la masa blanda i raspadura de limon, se amasa bien i se hacen los bollitos.

GALLETAS BLANCAS.

A medio almud de harina flor, una libra de azúcar, media libra de mantequilla, se soba bien i se cortan las galletas.

PASTELES DE MASA-REAL.

Una libra de azúcar bien cernida, libra i media de manteca de chanco, la rayadura de un limon, cinco yemas de huevo, medio cascarron de vinagre, clavo i canela; todo se revuelve i se deja un poco la harina que se le pone hasta que se deje de pegar en las manos.

BESITOS.

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, un poco de leche, se soba la masa media hora i se cuece en horno suave.

ÑOCLAS.

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, seis yemas de huevo, una copa de vino blanco, una narigada de sal, un poco de anis molido con cuatro onzas de mantequilla, un poco de leche; se hacen i se echan al horno.

GALLETAS.

Libra i media de harina, doce onzas de azúcar, media libra de mantequilla fresca, rayado de dos limones, se

amasa todo con un poco de leche i se pone en latas para echarlos al horno.

BIZCOCHUELOS.

Diez i seis huevos se baten con una libra de azúcar i una libra de almidon cernido, lo que esté bien batido se echa al horno.

PASTA DE ALMENDRA.

Se remoja libra cuatro onzas de almendras, se dejan de un dia para el otro, se pelan i se muelen, despues se humedecen con agua hasta que esté bien molida se les echa una libra de azúcar cernida, lo que esté todo bien unido que será a la media hora, se pone al fuego hasta que dé punto, se baten cinco claras como para merengues i se le echa cuando esté de punto grueso. Se saca i se hace lo que se quiere.

COCADA.

Para un coco chico de Panamá se le pone una libra de azúcar refinada, si es grande libra i media. Se le echa un poquito de agua para que se humedezca la azúcar, se pone a hervir i cuando esté mui en punto de caramelo, se le pone el coco rayado i se le da un hervor, se saca, se estiene en una tabla i al dia siguiente se corta en pedacitos en forma de bizcochos.

OREJONES CONFITADOS.

Una libra de azúcar hecha almíbar en punto subido, para conocer cuando está buena se echa una gota en un poco de agua, cuando se unde i no queda encima está en punto. Se echa sobre una clara de huevo bien batido i cuando no está mui caliente se echan los orejones. Libra i media a una libra de almíbar. Se revuelve i se vacia en un azafate.

GALLETAS.

Seis huevos bien batidos, la corteza de un limon rayado, cuatro onzas de harina i doce onzas de azúcar en polvo. Se hace una pasta que se pone en papeles para echarlos al horno, tambien almendra picada se le puede poner.

SOPLADORES.

A medio almud de harina flor libra i media de azúcar, ocho yemas de huevo, media libra de grasa, ésta se le echa bien quemada pero que esté tibia, un poco de agua tibia con sal, se revuelve i se soba mucho. La masa que quede dura, se cortan los sopladores i despues se echan al horno.

SORBETE DE LIMON.

Una libra de agrio, dos libras de azúcar hechas almíbar en punto de caramelo, mui subido, cuando está se saca del fuego i se le echa el agrio; se pone otra vez al fuego i en cuanto principie a hervir se saca i luego se embotella.

SORBETE DE GUINDAS.

A la libra de agrio libra i media de azúcar, se pone en baño-maría bien tapado, en cuanto principie a hervir se saca i se embotella. Así se puede hacer toda clase de sorbetes.

PASATIEMPOS.

Una libra de harina, media de mantequilla, otra de azúcar, anís i un poco de leche.

PANSITOS DE TURENA.

Se pone en una tasa media libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos huevos i raspadura de limon, teniéndose cuidado que la masa quede mui blanda.

FIVINES.

Media libra de harina, media de mantequilla, seis onzas de azúcar, un poco de canela, un poco de leche; se amasa hasta que quede en punto de echarla al horno.

GALLETAS DE MEDIA LIBRA.

Media libra de harina, media de mantequilla, seis onzas de azúcar, un poco de canela i un poco de leche: se amasa hasta que quede en punto de echarla al horno.

ALFAJORES.

Para veinte yemas de huevo se pone la harina necesaria para que quede uua masa blanda; se soba bien i se

cortan las ojaldras rellenándolas con pastas de almendra o con otro dulce.

BOLLITOS.

Se baten seis huevos con cinco claras como para bizcochuelo, media libra de azúcar, cuatro reales de mantequilla, un poco de anís machacado i la harina precisa para que dé una masa blanda, se hacen los bollitos i despues se echan al horno no mui caliente.

CORAZONES.

Se ponen tres claras de huevo i una yema, una tasa de leche con azúcar, canela i la harina necesaria para que quede una masa blanda, se cortan los corazones i se ponen en el horno.

GALLETAS SUPERIORES.

A veinticuatro yemas de huevo se les pone una libra de azúcar refinada mui molida, se bate esto con poquita canela, limón rayado, una cucharada de mantequilla fría, un poco de vino i en seguida se le añade harina hasta hacer una masa suelta, se cortan i se ponen al horno en latas i tienen la ventaja de durar mucho tiempo.

ROSCAS DE AGUA.

A la docena de huevos media libra de azúcar, un real de grasa i el batido se hace como para bizcochuelo. Se hacen las roscas, se pasan por agua hirviendo, se arropan i despues se echan al horno.

GALLETAS BLANCAS.

Para medio almud de harina flor, una libra de azúcar, ocho yemas de huevo, media libra de mantequilla, se soba bien i se cortan las galletas.

BIZCOCHOS DE GRASA.

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla o de grasa derretida, se junta con leche i se ponen al horno mui caliente.

BIZCOCHOS DE ALMENDRA.

Se hace almíbar en punto de volar, la azúcar que sea refinada, se pela un poco de almendra, se muele bien i se

echa la almendra en almíbar tibio, se pone al fuego para que hierva un poco; se estiende en una tabla del grueso que se quiera i cuando esté tibia se cortan los bizcochos.

LOLLOS DE HUEVO.

Se toman los huevos que se quieran, se baten las yemas i a la tercera parte de las claras se les echará la azúcar que se quiera i también sal; se bate como para bizcochuelo i se hará la masa con un poco de levadura, se soba bien i se hacen los bollos. Se dejan liudar algun tiempo, se pasan por agua hirviendo i se echan al horno despues.

LECHE CREMA.

Se baten doce yemas de huevo, se aliña la leche con una libra de azúcar, se pone al fuego i cuando haya hervido se saca i se deja enfriar, se une con las yemas, se le echa un poco de almidon tostado, se pone al fuego hasta que esté espeso revolviéndola para que no se pegue; se conce que está cuando se ve la paila ál revolverla.

PASTELES DISTINTOS.

Una libra de harina, otra de manteca de vaca, media de azúcar, seis yemas, canela i clavo, todo esto se revuelve i se uslerrea, como una torta de un dedo de grueso se cortan con los moldes lo mismo todo.

PASTELES DE ARROZ.

Se muele el arroz mui bien, se echa a cocer en leche hasta que espese, se deja enfriar, se baten veinticuatro huevos, se aliñan con azúcar i demas cosas; se echa un poco en una fuente i se le echa pino, despues otro poco encima i se pone al horno.

TOSTADAS DE BIZCOCHUELO.

Se toman veinticuatro huevos, se baten separadas las claras i las yemas, cuando esten bien batidas se le hecha a las yemas una libra de azúcar en polvo i cuando el horno esté bueno se le hecha a las yemas una libra de almidon bien seco i en polvo, se revuelve un poco i se junta con las claras, cuando esté bien revuelto se deja sin mover para que no se aclare hasta que se hacen las tostadas. También se hacen tortitas rellenas con manjar-blanco.

CARLOTA RUSA.

Se cuecen como dos tasas de leche, con canela i cáscara de limon, luego se deshace media onza de colapiz en un poco de esa leche hirviendo, se junta i se hace hervir hasta que espese un poco, se baja del fuego i cuando esté un poco fria se vacía sobre siete yemas mui batidas, i se saca la cáscara de un limon. Se pone a hervir revolviéndola sin parar hasta que espese, entónces se vacía sobre siete claras batidas como para merengues despues se vacía de un tiesto en otro algunas veces de alto abajo para que se mezcle mejor i en seguida se echa en el molde i al otro dia se saca.

PANQUEUES.

Se baten mui bien siete yemas, se le pone medio real de mantequilla derretida, un pocillo de harina flor, media libra de azúcar, despues se baten tres claras i se une con todo esto al echarlo al horno: se le pone un poco de mantequilla al molde.

GALLETAS DE JUAN MANUEL.

Se baten seis yemas, se le pone media libra de azúcar molida, media de grasa derretida, un poco de leche i un cuartillo de harina flor, todo esto se soba mucho i se cortan las galletas.

PAN DE RANCAGUA.

Se baten dos docenas de yemas hasta que esten como para bizcochuelo con una libra de azúcar molida, se pone en la masa medio almud de harina, se le echa al batido una libra de mantequilla derretida, la levadura que se tendrá preparada del dia ántes de seis papas regulares mui molidas, con un poco de harina por encima, se revuelve todo i se une con un poco de salmuera de leche hasta que quede en buen estado, se soba, se corta el pan por medio poniéndole un poquito de harina para que no se cierre, se pone al sol para que liude i cuando esté abriéndose de esponjado se pone al horno, a medio cocer se saca i se le pone acéite de huevo por encima i se vuelve a echar para que tome color.

TOSTADAS PINZADAS.

Se hace un poco de huevo moye, un poco de pasta de almendra, se les pone a las tostadas una capita de huevo moye i otra de pasta de almendra, se pinzan i se revuelven en azúcar mui molida i despues se ponen al horno.

PASTA DE ALMENDRA.

Se pela una libra de almendra i se muele mui bien, con mui poca agua se pone al fuego que dé punto con libra i media de azúcar refinada i en polvo.

FLANES.

Se mide un molde de leche, se pone un poquito vacío a cocer, cuando esté cocida se aliña con azúcar i canela, miéntras tanto se baten ocho huevos con cuatro claras, luego se revuelve con la leche. Al molde se le unta un poco de almibar grueso, se echa al molde i se pone a cocer en agua hirviendo i se le pone fuego encima en una lata para que se colore, i cuando está dura se saca. Tambien se conoce en que empieza a despejarse del molde. Lo mismo se hacen los de café que son mui buenos.

GALLETAS DE LIMON.

Libra i media de harina, una de azúcar, ocho yemas, cuatro claras, cuatro onzas de mantequilla, un puño de raspadura de limon, canela i clavo: se mezcla todo i se amasa bien, se cortan las galletas largas i delgadas i se le pone almendra entera por encima.

BUÑUELOS.

Un vaso de agua se pone a hervir en una cacerola, se le pone una cucharada de mantequilla, un poco de azúcar, luego se le pone la harina precisa para que quede una masamorra espesa, cuando esté bien cocida se saca i se deja enfriar, luego se le pone diez huevos: primero cuatro i se bate bien, despues los otros hasta que se deja bien junto todo, despues se echa por cucharadas a la grasa que estará caliente i que no sea mui poca.

ROSQUITAS.

A diez yemas bien batidas, seis onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, una copa de jerez, un poquito de leche,

canela, un limon rayado i la harina necesaria para una masa blanda. Esto se une bien i se amasa mui poco.

GALLETAS DE MANTEQUILLA.

Dos libras de harina, una de azúcar, media de mantequilla, una tasa no llena de leche, un poquito de clavo molido. Todo esto se amasa un poco i se cortan las galletas no mui grandes ni mui gruesas.

BIZCOCHOS.

Dos libras de harina, media de mantequilla, media de azúcar, doce huevos con dos claras batidas como para bizcochuelos con la azúcar i un pocillo de leche, se revuelve bien, se amasa i se cortan los bizcochos.

GALLETAS DE PASTELERO.

A cinco libras de harina, una de azúcar, cinco onzas de mantequilla quemada i la harina necesaria para formar una masa dura, se cortan redondas i se pican con tenedor.

ACARRONES DE ALMENDRA.

A cinco claras de huevo sin batir se les pone una libra de azúcar en polvo, una libra de almendra molida mui seca, un poco de canela o un poco de raspadura de limon, se hacen unas bolitas i se ponen en papel untado con mantequilla. El horno debe estar caliente.

GALLETAS IMITACION DE LAS DE CHUÑO.

Seis huevos, cuatro onzas de azúcar, media copita de pisco o aguardiente fuerte, se bate como para bizcochuelo, despues se le pone copita i media de agua con un poquito de sal i de canela, la harina necesaria para que no quede mui dura la masa, no se apuña, se le echan dos onzas de grasa mui caliente i quemada, se soba mucho, se cortan las galletas i se pican con un tenedor, se pasan por agua hirviendo, cuando se van encima se sacan i se arropan en un paño caliente, despues se echan al horno que estará regular.

BIZCOCHOS DE LA M. M. L.

Docena i media de huevos ménos seis claras, se batén con media libra de azúcar si son betunados; pero sino son

será una libra, ocho onzas de almidon mui fino i seco, esto se le pondrá cuando se eche al horno.

TOSTADAS DE ALMENDRA.

Se baten nueve yemas a medio batir, despues se le pone media libra de almendras cortadas en rebanaditas i sin pelar, una libra de azúcar en polvo, un poco de harina para que medio se junte, un poquito de canela i rayadura de limon. Se cortan larguitas las tostadas.

MANJAR BLANCO.

A seis vasos de leche una libra de azúcar, se pone en fuego vivo.

BIZCOCHOS DE CANELA.

A cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, una tasa de agua de canela bien cargada i la harina necesaria.

DULCE DE DURAZNO.

Se hace una lejía fuerte i se echa el durazno, cuando esté hirviendo, se tendrá una tasa con agua clara para que cuando esté el durazno que será cuando refregándolo bota el pelo, se sacan i se refriegan, se echan al agua, se enjuagan bien para que no quede lejía, despues se ponen a cocer en agua hasta que esten blandos, se sacan i se ponen a estrujar en una canasta, cuando están bien secos se pasan; a la libra de durazno libra i media de azúcar, se acomodan en la paila que será de losa hasta el otro dia que se les dará un hervor: al otro dia otro i al tercero se les dará punto, dejándolo un poquito subido porque se adelgasa.

Si se quiere hacer de tajadas se pelan con cuchillo, se cuecen, se estrujan como el anterior, se pone a libra de durazno libra de azúcar; el primer dia se le da un hervor i el segundo se le da el punto que se quiera.

DULCE DE MEMBRILLO.

Se pelan los membrillos, se les saca la goma mui bien i todo lo duro, despues se ponen a cocer, lo que estan mui blandas se ponen a estrujar en una canasta para que se se-

quen, despues se rallan, se le pone a la libra de membrillo libra de azúcar, la azúcar se hace almíbar mui en punto hasta que quede hecha azúcar en la paila, entónces se le echa el membrillo i se le pone nu fuego mui vivo para que yerva luego i se haga mui lijero.

SORBETE DE GUINDA.

Se saca el jugo de las guindas i se pesa libra de jugo i libra de azúcar, se pone al fuego que dé un hervor, se deja enfriar i se embotella.

TORTA DE LECHE.

Se baten treinta i seis yemas con tres claras i una libra de azúcar como para bizcochuelo con una corteza de limon, despues de batido se vacia en un suncho de lata que se tiene con este objeto, se le pone despues dos vasos de leche con un jarro o tetera con un pico i por esto se vacia la leche del batido que está en la fuente i no se revuelve, ni se menea. En seguida se le polvorea sobre el batido media libra de azúcar molida en almirez o piedra de modo que todo quede cubierto con la azúcar, en este estado se mete la fuente en un horno templado como para bizcochuelo, se observa cuando levanta el batido, i cuando baja es seña que ya está la torta.

JALEA DE MEMBRILLO.

Se echan a cocer catorce membrillos en tres jarros de agua i despues de cocidos se deshacen con una cuchara i se ponen a estilar en una bolsa por espacio de veinticuatro horas, despues se hace un almíbar con tres libras de azúcar i se pone en punto de volar, en seguida se mezcla el almíbar con el agua que hayan destilado los membrillos i se deja cocer todo hasta que esté de buen punto. El agua en que se cuecen los membrillos se bota i despues de estrujados es cuando se les echa los tres jarros de agua que se aprovechan.

TURRON.

A veinticuatro claras de huevo bien batidas como para merengues, corresponde una libra de azúcar blanca cernida i un cuartillo de arropo, todo esto se revuelve i se pone en un fuego mui lento porque conviene que la paila manten-

ga poco calor, se ha de revolver con fuerza i sin cesar desde que se pone al fuego hasta que se endurezca i ántes de sacarlo se le pone un poco de anís o de nuez chancada i bien soplada o coca rayada.

MANJAR BLANCO DE CORTAR.

Para una libra de azúcar se le pone dos vasos de leche cocida con un poquito de sal i una cucharada de harina flor no muy llena i disuelta en un poco de leche fría, todo esto se hierve hasta que esté en un punto que pueda verse con facilidad el fondo de la paila, se baja en seguida para que se enfrie un poco i se le pone una yema de huevo batido con una cucharada de vino, luego se vuelve a hervir hasta que esté bien subido el punto, en este estado se le pone un poco de canela i se bate hasta que se pueda estender en una tabla.

LECHE ASADA.

Se baten dieziseis yemas de huevo con una libra de azúcar hasta que esté en estado de bizcochuelo, con una corchiza de limón para el gusto. En este estado se le agregan cuatro pocillos de leche i bien revuelto todo se coloca en el molde de lata i se pone en el horno o en agua caliente, con una cubierta de lata con fuego encima, cuidando que no le entre agua. Para saber si está buena se mete una pluma por el cañón i si sale con leche no está, pero si sale solo mojada con agua, ya está.

PASTEL DE HOJALDRE.

Se hace una masa con una libra de harina flor i un poco de agua fría sazonada con un poco de sal, de modo que la masa quede un poco blanda i bien sobada, se lava en seguida una libra de mantquilla: se uslereá la masa formando con ella un cuadro i de la quinta parte de la mantquilla se hacen varias porciones pequeñas que se ponen sobre la masa con el dedo en toda la superficie, despues se dobla i se vuelve a uslerear, i con las otras cuatro quintas partes se repite la misma operacion. Está la masa i con ella se pueden preparar diversos pasteles, ya con dulces, leche crema, orejones o bien se hace pastelitos pequeños metiendo el pastel en un horno fuertecito. Se previene que para colocar la masa en la fuente, se pone sobre un papel

i se trastorna sobre la fuente. La masa es mejor de un dia para otro.

JALETINA.

Se puede hacer de gallinas, de pavos, etc., pero la mejor i mas barata es la de patas de vaca. En esta forma se hace: se pelan al fuego tres o cuatro patas sin quitarles el cuero, en seguida se pasan por agua caliente a fin de desanjarlas bien i luego se dividen en trozos: se ponen a cocer en agua fria, lo que dé hervor repetidas veces i se deshagan las patas se sacan. Se hace esto en una paila u otro tiesto a propósito del cocimiento; resulta una agua blanca, sucia i asquerosa, ésta se clarifica con ocho claras i azúcar hasta que se corte como almíbar i en seguida se cuelga en un lienzo tupido como brin i con mucha lentitud, por lo que el lienzo despues de contener el caldo se cuelga

Si durante la coladura por ser morosa se conjelase el caldo, se calienta nuevamente i se pone en una coladera segunda vez, lo que tambien se hace con el primer caldo que destila por ser turbio; obtenido que sea el líquido claro i trasparente se pone a hervir i entónces se le agrega aquello de que quiera hacerse la jaletina: como naranja, limon, etc. etc. De la naranja o limon se pone el ácido con una pequeña corteza para el gusto.

Cuando por el tacto se conoce que ya está en estado de jalea, se coloca en los moldes que al efecto se deben de tener, hasta que se enfria bien i toma cuerpo. Luego para sacarla se pone un momento el molde en agua caliente i se da vuelta sobre un plato o fuente.

MERENGUES.

Para una libra de azúcar se necesitan 6 huevos, se hace una almíbar en un punto mui subido, se baten las claras como para todo merengue, despues que esté el batido se le echa un poquito de almendra bien picada i se hacen grandes.

DAMASCOS EN AGUARDIENTE.

Se hece una almíbar de pelo i despues de estar los damascos pelados en el tarro se le irá echando tres pocillos de almíbar i dos de aguardiente hasta que esté lleno; despues de tapado el tarro perfectamente, se hará hervir en

un tiesto con agua un cuarto de hora, si el tarro es de cristal se embolvera en un paño; los damascos han de estar en sazón.

JALEA.

A una onza de colapiz se le pone tres vasos de agua i se hace hervir, i se le pone ademas unas gotas de limon, se saca i se cuela, en seguida se hace una almíbar de una libra de azúcar, se mezclan las dos cosas i se deja otra vez hervir hasta que esté en estado de ponerla en el molde, se le pone nieve alrededor del molde para que se conjele i así se obtendrá una magnífica jalea, segun el sistema Pan-chita.

MACARRONES.

Diez claras, una libra de almendras i otra de azúcar, se muele las dos juntas i se baten despues con las claras, se hacen los macarrones i se echan al horno.

PANQUEQUES DE SEÑORITA.

Tres onzas de almendras se muelen bien, lo que pesan tres huevos se les echa de harina, mantequilla i azúcar, se une bien todo, se echa en un molde con mantequilla i se pone al horno.

GALLETAS DE LECHE.

Dos libras de harina flor, una libra de mantequilla, se rebullen con leche dejando la masa blanda, se le agrega a la leche una libra de azúcar, un puño de anis i una cucharada de levadura, despues de hecha la masa se cortan i se pican con un tenedor, se echan al horno despues del pan.

GALLETAS.

Cuatro onzas de azúcar, dos yemas de huevo, se baten bien, se les echa una libra de harina, una mitad de grasa i un vaso de vino, se cortan i se echan al horno.

BIZCOCHOS.

Once onzas de harina, media libra de azúcar mui moli-da, dos huevos, un poco de canela, una cucharada de mantequilla i unas quince o veinte gotas de espíritu de limon, i si con todo esto no es bastante para que quede buena la

masa se le hecha un poco de leche para poderla amasar, de esta masa se cortan unas tiritas largas i mui delgadas i en cada extremo se le pega una media almendra, en seguida se les pone en una lata con un poco de mantequilla para que no se peguen cuidando que el horno esté mas fuerte que suave.

SOPLADORES.

A medio almud de harina, catorce yemas de huevo, una libra cuatro onzas de azúcar, cuatro onzas de grasa, una cuharada de levadura, se une la harina con la azúcar, dos huevos i la levadura i un poquito de salmuera, a esto se le pone un poquito de grasa para juntarlo, i la demas cuando se vaya a sobar la masa; esta masa ha de ser bien sobada.

SOPLADORES.

A medio almud de harina, doce onzas de grasa, doce onzas de azúcar, doce yemas de huevo o las que se quieran, raspadura de limon i canela, se une la harina i la azúcar con la grasa quemada i caliente, i lo que esté esto un poco revuelto, se le ponen las yemas, la masa que quede bien sobada i tambien se le pone salmuera.

HUEVO MOL.

A una libra de azúcar en punto subido i tibio, se le echan dieziseis yemas a medio batir, se revuelve i cuece a fuego lento hasta que dé punto.

CORAZONES.

Se ponen tres claras de huevo i una yema, una tasa de leche con azúcar i canela, un poco de grasa i la harina necesaria para que quede una masa blanda, se cortan los corazones i se ponen en el horno.

ALFAJOR ALTO DE LA M. O.

Doce yemas bien batidas, tercera parte de un vaso de agua, onza i media de grasa bien quemada i mui caliente, la harina necesaria para que quede blanda la masa. Conserva para rellenarlo un poco.



INDICE.

	Páj.
Acelgas con costillas de chancho.....	6
Budin de príncipe.....	11
Id. de fideos.....	11
Id. de arroz.....	11
Id. de zapallo.....	11
Id. de camote.....	12
Id.	12
Costillas de ternera.....	4
Carne con salsa de vino.....	5
Costillas asadas con pan.....	7
Empanadas de horno.....	10
Id. id. id.....	10
Empanadas (buenas) fritas calientitas.....	13
Fritos de espárrago.....	9
Gallina picante.....	3
Id. clásica.....	3
Gallina a la valenciana.....	5
Huevos fritos con mantequilla i leche.....	9
Lengua amortajada.....	6
Locos del Algarrobo.....	8
Moyejas de vaca.....	5
Malaya.....	7
Ostiones picantes.....	6
Plato delicioso.....	4
Perdices con pan.....	4
Pollos con el jugo.....	4
Perdices escabechadas.....	5
Id. arropolladas.....	5
Pierna de cordero (una).....	5
Pescado asado.....	6
Id. borracho.....	6
Pejereyes rellenos.....	7
Id. fritos.....	7
Papas fritas.....	8
Perdices en vinagre.....	8

	Páj.
Pastel de pescado.	14
Pan de soldado.	14
Pollos a la Enriqueta.	8
Plátanos.	9
Pescado con mantequilla.	11
Pastelitos de maiz.	11
Queso de cabeza.	7
Ropa vieja.	8
Sopa de verdura.	3
Id. de papas.	3
Id. de calabazas.	3
Salmuera para jamones.	13
Sopladores.	14
Tortilla (modo de hacer toda clase de).	8
Tórtolas con vino.	4
Tortilla de huevo.	9
Tostadas de pan.	9
Tortilla de huevo con leche.	9
Id. infernal.	9
Id. de verdura.	10
Id. de huevo.	10
Id. esponjada.	12
Id. de manzana.	12
Id. de huevo.	13
Id. id. id.	13
Visteque.	6
Id.	7

POSTRES I DULCES.

Almendras confitadas.	22
Id. id.	15
Alfajores de la Antonina.	22
Id. de huevo.	22
id.	26
Acarrones de almendra.	31
Alfajor alto de la M. O.	37
Bizcochos.	31
Buñuelos fritos o en horno.	17
Id. de Seringa.	17
Id. de zapallo.	17
Id.	30
Bizcochos de grasa.	22

	Pj.
Bizcochitos.....	23
Id.....	23
Bollitos.....	24
Besitos.....	24
Bizcochuelos.....	25
Bollitos.....	27
Bizcochos de grasa.....	27
Id. de almendra.....	27
Bollos de huevo.....	27
Bizcochos.....	36
Id.....	15
Id. de la M. M. L.....	31
Id. de canela.....	32
Chiqueque.....	17
Cajetillas de claras.....	21
Id. amarillas.....	22
Cocada.....	25
Corazones.....	37
Id.....	27
Carlota Rusa.....	29
Dulce de peras chirimoyas.....	16
Id. de durazno.....	32
Id. de membrillo.....	32
Damascos en aguardiente.....	35
Flan.....	18
Fivines.....	26
Flanes.....	30
Galletas de Frene.....	16
Id. blancas.....	24
Id.....	24
Galletas de media libra.....	26
Galletas.....	25
Id.....	36
Id. superiores.....	27
Id blancas.....	27
Id. de Juan Manuel.....	29
Id. de limon.....	30
Id. de mantequilla.....	31
Id. de pastelero.....	31
Id. imitacion de las de chuño.....	31
Huevos chimbos.....	15
Id. de nieve.....	18
Id. moye.....	19
Id. chimbos.....	19
Id. mol.....	37

	Páj.
Jarabe de limon.....	16
Id. de almendra.....	17
Jalea de naranja.....	19
Id. de membrillo.....	33
Id. id.	19
Jalea.....	36
Jaletina.....	35
Leche cuajada.....	18
Id. crema.....	28
Id. en pocillo.....	20
Id. asada.....	34
Leche crema.....	18
Id. asada.....	21
Macarrones.....	36
Id.	15
Merengues con azúcar.....	15
Mercocha para alfajores.....	20
Merengues duros.....	21
Id. blandos.....	21
Macarrones de almendra.....	21
Melindres.....	22
Manjar blanco.....	32
Id. id. de cortar.....	34
Merengues.....	35
Ñoclas.....	24
Ojaldras.....	23
Orejones confitados.....	25
Pan de damas.....	16
Ponderaciones.....	19
Ponche en leche.....	19
Pastel de fruta.....	20
Id. con bizcochuelo.....	20
Peras en almíbar.....	21
Pasteles de masa-real.....	24
Pasatiempos.....	26
Pansitos de Turena.....	26
Pasteles distintos.....	28
Id. de arroz.....	28
Panqueques.....	29
Id. de señorita.....	36
Pan de Rancagua.....	29
Pasta de almendra.....	25
Id.	30
Pastel de hojaldre.....	34
Roscas de agua.....	27

	Páj.
Roscas.	23
Raquetes	23
Roscas de agua.	27
Rosquitas.	30
Id.	26
Sopladores.	37
Id.	37
Sorbete de limon.	26
Id. de guindas.	33
Id. id.	26
Torta en fuente.	20
Tostadas de huevo.	23
Turin.	24
Tostadas de bizcochuelo.	28
Id. pinzadas.	30
Id. de almendra.	32
Torta de leche.	33
Turrón.	33

