

EL 6
CONFITERO CHILENO

SUPLEMENTO
AL
COCINERO PRÁCTICO.



VALPARAISO:

IMP. DE LA PATRIA, CALLE DEL ALMENDRO N° 16.

1872.

DULCES DE ALMIBAR.

Dulce de limoncitos.

Se raspan éstos con un vidrio para quitarles el alpechin y se echan en agua fria para que no se pongan negros. Se les hace un tajo en cruz en el lado del palito y se echan a sancochar en agua hirviendo con un poquito de sal. Despues de sancochados se desaguan en dos o tres aguas frias hasta que no le quede nada de sal ni ácido. Se ponen a estrujar en un canasto, despues se echan al almibar que debe estar fria y de poco punto, se le da cuatro hervores dejando pasar dos dias entre cada uno, al cuarto se le da punto.

Para la libra de limoncitos sancochados y estrujados libra y media de azúcar. Si se ve que la almibar es poca se le puede aumentar una o dos libras de azúcar, segun lo que parezca preciso.

Dulce de uvas.

De la uva Italia blanca de la mas dulce y dorada se desgrana no dejándole ningun palito. Se echan en una cacerola que se tendrá en el fuego con lagrimilla y un poco de ceniza para que pierda el ácido. La uva se tiene en el fuego hasta que afloje la pepa; se saca inmediatamente para que no se recueza. Se le saca la pepa y se enjuaga en la misma lagrimilla en que se ha sancochado hasta que no le quede nada de ceniza. De ahí se echa en una almibar gruesa que debe estar pronta porque el dulce se debe dejar hecho el mismo dia. Si se pone mucha uva al almibar queda mala y fea; debe quedar cargado de almibar, y para darle punto no se pone mucha cantidad en la cacerola.

Dulce de guindas

Se deshuesan las guindas y se ponen en una vasija que no sea mui ancha de arriba, echándole sal hasta que quede el agua salada y se tienen en esta agua ocho dias sin moverlas. A los ocho dias se sacan y se lavan hasta que les salga la sal. Se cuecen bien y se vuelven a lavar mucho; despues de esto se echan en el almibar fria de medio punto. Se le da punto en tres dias.

A la libra de guindas una y media de azúcar.

Dulce de ciruelas.

Con una quisca o espina gruesa se les hace seis picaduras; tres de éstas en el lomo y las otras al otro lado en la parte en que tienen las ciruelas una zanjita a lo largo. Se hace una salmuera en agua hirviendo y se vácia sobre las ciruelas que estarán en un ties-to seco. Se tapan bien para que conserven el calor; se dejan en la salmuera hasta que descubran la goma que suele ser a los tres o cuatro dias; con una quisca se les saca ésta y se ponen a desaguar en agua tibia y se les muda agua, una o dos veces hasta que pierdan el ácido y gusto a sal. Se pone a hervir agua en una cacerola y cuando esté bien hirviendo se echan ahí las ciruelas a cocer. Se prueban con una plumita para conocer si están bien cocidas y se van poniendo en agua destilada y se vuelven a probar para ver que no tengan ni ácido ni gusto a sal. No es preciso desaguarlas sino que se lavan y se ponen a destilar en un paño puesto sobre un canasto. Despues que hayan destilado bien se echan en el almibar fria. No se ponen al fuego. A los dos dias se le da un hervor corto. Se les da tres o cuatro hervores mas, siempre cortos, dejando pasar entre cada uno, dos dias.

Al ciento de ciruelas cinco libras de azúcar.

Dulce de damasco.

Se hace una lejía mui clara y se pone al fuego hasta que esté bien caliente, pero que nohierva. Se saca del fuego y se echan los damascos, despues se van sacando de uno en uno y se van pelando; despues de pelados se echan en salmuera dos dias y en seguida se desaguan hasta que no les quede nada de agrio. Se cuecen con gran cuidado para que no se deshagan y cuando estén cocidos se desaguan dos veces en agua fria; hecho esto se ponen en una tabla por dos o tres horas para que destilen y se echan en el almibar fria y bien clara. Se les da tres hervores cortos en tres dias seguidos.

Al ciento de damasco se le echa ocho libras de azúcar.

Dulce de duraznitos.

Estando hirviendo una lejía suave hecha con ceniza de leña de espino, se echan los duraznitos en un canasto y se meten en esta lejía un corto rato. Despues se enjuagan en dos aguas tibias y se cuecen en agua hirviendo; se sacan y se ponen en agua fria para que desagüen. Se echan en almibar tibio de medio punto. Se les da tres hervores en tres dias seguidos. Para cien duraznos cinco libras de azúcar.

Dulce de peras, imitacion a dulce de piña.

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

Dulce de peras.

Se hace un almibar delgada y se echan ahí las peras en tajadas pasadas ántes por agua hirviendo. Se pone a fuego lento hasta que dé punto. A una libra de azúcar una de peras.

Dulce de frutillas.

Se le quita el palito a la frutilla y se limpia bien con un paño. Se pesa igual cantidad de azúcar que de frutilla. Se acomoda en una cacerola, capa de frutilla, capa de azúcar. Se deja así hasta el otro dia. Se pone al fuego y se le da punto.

Dulce de membrillos.

Se pelan éstos, se cuecen y se pasan por un cedazo. A la libra de membrillo, libra cuatro onzas de azúcar. Se hace almibar y se clarifica con una clara, se cuela y se pone al fuego hasta que esté de bastante punto. Se le echa el membrillo, se revuelve y se pone otra vez al fuego, que debe ser vivo para que el dulce no se ponga negro. Se conoce que está bueno cuando echando un poco en un plato no corre.

Dulce de piña.

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

Dulce de naranjas.

Se pelan las naranjas dejándoles la corteza y se van echando en agua fría para que no se pongan negras; después se parten por la mitad, revanando los cascotes y se echan a cocer en agua hirviendo. Cuando estén blandas, se ponen a destilar en un canasto. Se echan en el almibar frío para darles punto, y al tiempo de sacarlas se les echa un poquito de agrio de limón para que se ajaleen.

Para una docena de naranjas de un tamaño regular, cuatro libras de azúcar. Se previene que la naranja debe estar fresca.

Cidras, zamboas o limas.

Se pelan, se echan a cocer en agua hirviendo con un puñado de sal; cuando estén mui blandas, se sacan. En agua fria se desaguan hasta que pierdan el amargo; se estrujan en un canasto y despues se pesa; para una libra de fruta, libra y media de azúcar; ésta se hace almibar a medio punto y se deja enfriar. Se echa la fruta. Se le da punto en tres hervores.

Cascos de sandía.

Se pelan las cáscaras de sandía y se ponen al sol medio dia. Se les da la figura que se quiera. Se tienen un dia en salmuera tibia. Se ponen a cocer en agua hirviendo, se sacan y se desaguan en agua fria hasta que pierdan la sal; se estrujan en un canasto y se pesa libra y media de azúcar para libra de sandía. Cuando esté el almibar a medio punto y fria, se echan los cascos y se les da punto a fuego lento. Cuando se les quiere hacer confitados se sacan del almibar para que se sequen; se calientan y se pasan por almibar en punto de caramelo. Las cáscaras de melon se preparan del mismo modo.

Dulce de acallote.

Se cuece ésta en agua y se pone a estrujar en un canasto. Se pesa libra cuatro onzas de azúcar para una de acallote. Se hace el almibar con el azúcar y se le pone el acallote antes que dé punto; se revuelve sin cesar para que no se pegue y se le pone un poquito de almendra picada. Se saca cuando dé punto.

Dulce de camotes.

Se cuece el camote y se pasa por un cedazo. Se pesa igual cantidad de azúcar que de camote; se hace una almibar y se une con el camote. Se revuelve bien y se conoce que está bueno, cuando se descubre el fondo de la cacerola.

Camotillos.

A libra y media de almibar casi en punto se echa una libra de camote despues de cocido y pasado por cedazo. Cuando esté en punto se saca del fuego, se deja enfriar y se van formando los camotillos con una cucharita en una tabla bien limpia. Se secan en el horno, que no debe estar caliente. Al otro dia se sacan de la tabla con un cuchillo caliente; para esto se tienen dos en agua hirviendo para ir remudando. Se ponen a secar del otro lado.

Cocadas.

Se hace una almibar de libra cuatro onzas de azúcar y cuando esté de punto mui subido se le pone una libra de coco rallado. Al primer hervor se saca; se estiende sobre una tabla y al otro dia se corta en bizcochitos.

SORBETES.

Sorbete de limon.

A una libra de agrio de limon, libra doce onzas de azúcar molida. Se pone en baño María hasta que se deshaga el azúcar y quede el jarabe de un color cristalino. Se saca, se deja enfriar y se embotella. Hai que tener cuidado que no hierva.

Sorbete de damasco.

Los damascos pelados se pasan por un cedazo. Se hace un almibar que quede gruesa hasta que vuele el pelo. Se mide, vaso de almibar, vaso del caldo de los damascos. Se revuelve lijero y cuando haya enfriado se embotella sin ponerlo al fuego.

Sorbete de guindas.

Se lavan éstas en dos aguas y se ponen a destilar en un canasto, despues se les quita el palo y se deshacen con la mano en un ties-to. Se dejan reposar cuatro horas. Despues se cuelan en un tocuyo; cuando esté colado se pone en un tocuyo de tres dobleces dejando que destile hasta el otro dia. A la libra de ácido dos de azúcar. Cuando el almibar esté de punto se le pone el ácido. Se deja hervir hasta que esté espeso.

Leche en conserva.

Se pone en una cacerola una libra de leche fresca caliente, se le pone azúcar hasta que se ponga azul y quede espesa; se coloca la cacerola en un fuego lento y cuando se disuelva la azúcar se saca del fuego, se enfria y se embotella. Este jarabe es mui bueno para el té y sobre todo aparente para viajes por su duracion.

Orchata en caja.

Libra y media de almendra pelada; se muele como para pasta y se pone en un lebrillo y se le echa poco mas de media libra de agua y se revuelve bien. Se cuela y se le pone igual cantidad de agua a la anterior a la almendra gruesa; se vuelve a colar y esta leche se pone a la almibar cuando se esté

azucarando y se deja hervir a fuego vivo. La almibar se hace de cuatro libras de azúcar. Se conoce que está buena, cuando poniendo un poco en un plato no corre. La caja debe dejarse tres días destapada para que crie costra.

Orchata en botella.

Una libra de almendra se pela y se muele como para pasta con un poquito de agua. Despues de bien molido se le pone un poquito de agua, la suficiente para sacarle todo el jugo a la almendra, debiendo quedar una leche gruesa. Se cuele. Se hace una almibar de dos libras de azúcar y cuando dé pelo se le pone la leche y se revuelve bien en el fuego hasta que esté de punto. Se deja enfriar y se embotella.

FRUTA EN AGUARDIENTE.

Duraznos en aguardiente.

Se escojen treinta duraznos Zaragoza que estén sanos y hermosos y no mui maduros; se limpian bien con un paño y se pican hasta el huesco con una quisca. Se hace una almibar con tres libras de azúcar y ántes que

esté de punto se echan los duraznos, se revuelven y se dejan cocer hasta que cedan al dedo. Se sacan del fuego y se despellejan. El almibar se deja hervir hasta que esté de punto grueso y se enfria. Cuando los duraznos estén frios se echan en los frascos. Se calcula a la taza de aguardiente dos de almibar gruesa. Se llenan bien los frascos de modo que los duraznos queden bien tapados con el almibar y el aguardiente. Se tapan los frascos y encima se les pone vejiga remojada, se amarran bien con pitilla, para que no le penetre nada de aire. Si se quiere se calcula el aguardiente de este modo: para tres libras de almibar gruesa una de aguardiente como de 30 grados. Este método es talvez mas seguro.

Guindas en aguardiente.

Se les quita el palo a las guindas y se lavan en aguardiente. Se echan en un frasco y se llena éste de aguardiente. Se tapa bien para que no le penetre nada de aire. Cuando ya se quieran tomar, se destapan y se les quita todo el aguardiente y se llenan de almibar gruesa. Se tapan y se dejan quince dias sin moverlas para que se penetren del azúcar. Si se quiere se hacen de otro modo. Despues de lavadas las guindas, se acomodan en el frasco, capa de guindas, capa de azúcar molida. Se llena bien el frasco con aguardiente y se tapa bien.

Otras guindas en aguardiente.

Se machacan cerezas, aun los huesos; se ponen en un tiesto y se cubren con aguardiente y se dejan una semana en infusion. Se estrujan, se cuelan y en este líquido se echan cerezas enteras y azúcar. A una libra de guindas dos de azúcar.

Aloja.

Se raspan unos palos de culen y otros de guindo y con un poco de quinua se pone a hervir; despues se saca del fuego, se le echa el azúcar que se quiera, se clarifica, se le da un hervorcito corto y se cuela. Cuando esté tibia se echa al calabazo con pimienta de olor, clavo y canela y unos granitos de maiz tostado. Se puede suplir la quinua por maiz.

Barquillos.

Se deshace en agua cuatro onzas de harina y se deja no mui grueso; se le añade media libra de azúcar, seis yemas y una cucharadita de canela, se revuelve todo y se hacen los barquillos en el fierro caliente. Al tiempo de abrir el fierro se toma una cañita lisa y se envuelve con toda lijereza el barquillo en ella, para no darle tiempo a que se endurezca.

HELADOS.

Helados de durazno.

Dos libras de tajadas de durazno se ponen a hervir un ratito y despues se pasan por un cedazo; a esto se le pone dos libras de azúcar hechas almibar y el agrio de cuatro limones; se mezcla todo y se hiela.

Helados de manzana.

Veinte manzanas se parten por la mitad, se les saca la parte interior, se machacan y se ponen al fuego con diez onzas de agua; se dejan hervir hasta que se consuma una parte; despues se pasan por un cedazo y se les echa doce onzas de azúcar en polvo y cuando se haya enfriado, se le echa el jugo de dos limones y se hiela.

Helados de leche.

Dos libras de leche, doce onzas de azúcar, raspadura de un limon, de una cidra y de

una naranja, dos cucharadas de agua de azahar; se pone todo a hervir y cuando esté bastante espeso se deja enfriar y se hiela.

Helados de nueces.

Se pone a cocer leche con nueces peladas y molidas en piedra; despues de cocida se pasa por un cedazo y se endulza con almibar que debe estar pronta, se baten ocho yemas y se le ponen a la leche: se coloca otra vez en el fuego, se saca, se deja enfriar y se hiela.

Helados de damasco.

Se pelan los damascos, se lavan y se deshacen en un tiesto quitándole primero el hueso; se tiene pronta la cantidad de leche que se quiere emplear, ésta debe estar fria y cocida; se pasa por cedazo el damasco, se une a la leche y se endulza al paladar. Se hace tambien en agua.

Helados de frutilla.

Se deshace bien la frutilla, se pasa por cedazo. Este jugo se une con el azúcar que debe estar deshecha en bastante agua, pero debe calcularse que quede un poco espeso para que salgan buenos.

Helados de limon y naranja.

Se pela la fruta y se parté para estrujarla bien, se pone el azúcar hecha almibar y agua necesaria para que no queden mui ácidos. A los de limon se les puede echar un poco de goma arábica deshecha en agua caliente y una clara bien batida cuando se estén cuajando.

Helados de aurora.

Se hace una orchata bien clarita de una libra de almendra y se pone al fuego. Cuando suelte el hervor se le echan cuatro yemas de huevo mui batidas, que se deshacen primero en un poco de la misma orchata; se deja un rato en el fuego y se bate con un molinillo. Cuando el huevo esté cocido, se saca y se endulza. Se le pone tambien un poquito de infusion de canela.

Helados de bocado.

Se pone a hervir la leche necesaria para un cubo de dos libras; cuando esté cocida, se le vácia ocho huevos bien batidos, se dejan cocer; cuando ya estén cocidos, se sacan y se cuelan, se endulzan y se les pone canela y unas cáscaras de limon; tambien se le puede echar un poco de infusion de café a la leche.

Helados de almendra.

Se tuesta la almendra; para un cubo regular, dos libras; se refriega con un paño y se muele con agua o leche; se cuela echándole ántes bastante leche. Si quedan cargados se aumenta la agua o leche en que se deshace el azúcar; se calcula la que debe entrar en el cubo y se aliña con canela. Quedan mui buenos sin tostar la almendra.

Otros.

Se hace una infusion en un poco de leche hirviendo, con canela, vainilla y una cascarita de limon. Se le echa la leche necesaria para dos libras de azúcar; tambien se le añade el jugo de media libra de almendra; esta se muele con la misma leche.

Helados de canela.

Se toma onza y media de canela fina y se vácia encima agua hirviendo, se deja un rato tranquilo en infusion en bastante agua; cuando esté aconchado se cuela lo claro y se le pone azúcar y un poquito de goma deshecha en agua caliente.

Helados de café.

Se calcula la leche necesaria para un cubo regular; se pone a hervir con una libra de

café tostado sin moler y una cascarita de limon; se le da tres hervores, se cuele, se endulza al paladar y se hiela.

DULCES SECOS.

Mostachones.

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

Mostachones de canela.

Se muelen dos libras de almendras con cáscaras; se rocian de cuando en cuando con agua. Se ponen a fuego lento para que se sequen; se pone media onza de canela y algunos pedacitos de limon o cidra confitada. Cuando esto esté seco, se mezcla con una libra de azúcar hecha almibar de regular punto; se menea sin descanso para que no se pegue la pasta. Cuando no se pegue a la mano, se retira, se vácia a un plato hasta que se

enfrie y entónces se forman los mostachones y se ponen en el horno. Tambien se pueden dejar crudos.

Mostachones de huevo.

Se hace una almibar con libra y media de azúcar; cuando esté buena, se incorpora con media libra de almendras peladas y molidas, se vácia el almibar poco a poco y no se deja de revolver; se echan tres docenas de yemas bien batidas. Se pone todo al fuego para que dé algunos hervores, se le retira sin dejar de menear la pasta hasta que se ponga manejable. Se vácia en un plato hasta que se enfrie; se forman mostachones y se les polvorea un poquito de canela molida.

Mostachones de avellana.

Se machaca como ya se ha dicho cuatro onzas de almendra, se une con las manos a cuatro onzas de avellanas tostadas molidas, dos yemas de huevo, media libra de mantequilla y media de bizcochos molidos. Cuando esté bien unida la pasta, se le mezcla a dos libras de almibar; se tiene en el fuego un poco rato hasta que esté bien revuelto; se forman los mostachones en papeles y se cuecen en horno fuerte.

Melindres.

Una libra de azúcar refinada, otra de almendras machacadas, cuatro claras de hue-

vo bien batidas; se une todo y se le echa raspadura de limon y un poquito de goma de membrillo. El horno debe estar templado; si queda mui clara la masa se puede poner un poco mas de azúcar en polvo.

Otros.

En medio vaso de goma de membrillo bien espesa, se echan dos claras de huevo, se baten como para merengues; se une a una libra de almendra bien seca y machacada, una libra de azúcar refinada en polvo, se junta todo; si queda clara la pasta se seca con otro poco de azúcar en polvo. Se espolvorea azúcar cernida en una mesa, se vácia ahí la masa, se envuelve y estiende con el uslero, se corta y se pone en horno suave abajo y fuerte encima. Se rellenan con bocado.

Otros.

Cuatro onzas de almendras, se machacan húmedas y sin agua, y se les pone la raspadura de un limon. Se baten dos claras con igual cantidad de goma de membrillo remojada desde el dia anterior en agua fria y se baten hasta que estén ligosas. Se unen con la almendra y se bate otro poco, se va haciendo con azúcar en polvo una masa. Se cortan bizcochitos y se pinzan. Se ponen en papel sobre una tabla en horno suave, despues se despegan y se ponen por el otro lado. Se rellenan con bocado.

Masapanes.

Una libra de almendra se machaca con un poquito de agua y se muele bien con libra y media de azúcar. Se le echa cinco yemas, se revuelve bien con la harina suficiente para poderla amasar. No se soba. Se uslereá de un grueso regular para poderle hacer bordos al rededor. Se cortan de las figuras que se quiere. Se cuecen en un horno bien caliente. Se dejan algunos dias para que ablanden. Se betunan por el reverso y se rellenan por encima con pasta, huevo mol o papilla y si se quiere, se adornan con colaciones.

Pasta de almendra.

Se muele una libra de almendras como para pasta, se echa en una paila con libra y media de azúcar en polvo y un vaso del agua con que se lava el mortero o piedra en que se ha molido la almendra. Se pone a hervir hasta que despegue de la paila. Se baten seis claras, se le echa a lo demas y se pone al fuego hasta que vuelve a despegar. Esta pasta es para rellenar. Para hacer la que se llama pasta dorada, se echa en las hostias, se le espolvorea azúcar, se pinzan y se ponen al horno en latas para que doren.

Pasta de coco.

Despues de clarificar dos libras y de azúcar se pone a cocer con un

cocos rallados hasta que esté de punto; se añade libra y media de bizcochos tostados y molidos y se deja cocer hasta que se forme la pasta.

Bocado.

Se hace una almibar de una libra de azúcar; cuando esté de punto se retira y se le echa siete huevos, yemas y claras un poco batidas; se pone otra vez al fuego y cuando esté cocido el huevo, se le echa seis onzas de almendras un poco molidas.

Cajitas de almendra.

Se baten cinco claras y cuando haga granos el batido, se le pone una libra de azúcar, hecha almibar, que esté de punto. Se revuelve mucho y se le une cinco onzas de almendra molida. Se vácia el batido en cajitas de papel y se ponen al horno.

Vientos de España.

A una clara una onza de azúcar. Se baten las claras como para merengues y se le une la azúcar en polvo y un pedacito de vainilla molida; se revuelve mui lijero para que el ~~no~~ no baje. Se echa sobre papel de a cu-
llenan con El horno mui suave.

Merengues.

Dos libras de azúcar hecha almibar de punto subido y mui caliente se vácia por cucharadas, sobre nueve claras mui batidas. Se revuelve hasta que se enfrie, se le pone un poquito de agrio de limon. Se hacen los merengues en papel y se ponen al horno suave.

Merengues reales.

Se hace una almibar gruesa de una libra de azúcar, se deja enfriar, se le echa un poco de zumo de limon; cuando esté algo frio, se incorpora a doce claras de huevo bien batidas, se menea seguido, se le añade media onza de canela molida; cuando esté hecha la mezcla, se va echando con una cuchara en papeles; se le espolvorea azúcar en polvo por encima y se pondrá al horno. Es bueno ponerle fuego encima para dorarlos.

Betun real.

Se bate cuatro claras y se le pone media libra de azúcar molida, cuatro onzas de almendra bien molida y un poco de agua de azahar.

Este betun se usa en las tortas.

Betun.

Una libra de azúcar hecha almibar se vácia sobre cinco claras bien batidas. Se bate mucho hasta que esté frio el batido.

Este batido se usa para betunar alfajores.

Yemas acarameladas.

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

Peras confitadas.

Se pelan las peras y se les da cinco o seis piquetes. Se acomodan una capa de peras y otra de azúcar. Se dejan así tres dias; despues se les da dos o tres hervores dia por medio, hasta que el almibar esté de punto. Cuando quieran confitarse, se ponen a orear algunos dias ántes, se calientan, se pasan por el almibar en punto de caramelo y se acomodan en un azafate separadas unas de otras.

Almendras o avellanas garapiñadas.

Se toma una libra de almendras o avellanas; se refriegan en un paño grueso para sacarle el polvo; se echan en un tiesto de cobre o lata con una libra de azúcar y medio vaso de agua; se ponen al fuego y cuando chisporroteen y salten con fuerza, se retiran y se sigue meneándolas hasta que el azúcar se reduzca a polvo y se desprege de las almendras: se sacan éstas, se divide el azúcar en dos porciones iguales, dejando una parte en la paila con medio vaso de agua hasta que despida un olor a caramelo; entónces se le ponen las almendras para que tomen el azúcar y se continúa revolviéndolas hasta que lo hayan absorbido todo. Se hace lo mismo con la otra parte de azúcar y cuando se concluya se estienden las almendras sobre hojas de papel, separándolas si se han unido.

Almendras confitadas.

Se tuesta una libra de almendra sin pelar y se limpian bien con un paño. Se echa en un almibar, hecha de una libra de azúcar y se revuelve bien. Cuando ya esté bien azucarada el almibar, se saca, se vácia todo sobre un azafate y se deja enfriar. Se vuelven a poner en la cacerola al fuego; se le echa agua y se sigue revolviendo hasta que esté bien azucarada el almibar y que se haya pegado en la almendra.

Orejones confitados.

Una libra de azúcar hecha almibar se echa sobre una clara batida como para merengues; cuando se haya enfriado un poco, se le pone libra y media de orejones, se revuelve y vácia en un azafate.

Castañas bañadas.

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

Castañas confitadas.

Se escojen castañas sanas y gruesas y se les quita la cáscara. Se echan en una paila con agua que esté hirviendo; despues que den algunos hervores se pasan a otra paila que esté con agua hirviendo tambien para

que suelten el pellejito y se ablanden; se conocerá cuando se les pueda meter la cabeza de un alfiler; entónces se sacan una a una con la espumadera. Se lavan bien y se ponen en una vajilla con agua tibia, en la que se habrá exprimido un limon; se dejan destilar y se les echa agua fria. Se les da unos hervores en almibar clara y se dejan ahí; al dia siguiente se ponen a orear. Se coloca el almibar al fuego y se le hace tomar un poco de punto; en ella se da un hervor a las castañas y se espuman. Al tercer dia se secan, se da mas punto al almibar, se echan otra vez las castañas que den un hervor. Cuando estén frias y oreadas, se les da el siguiente baño: se echan en almibar bien de punto; se moja la paila alrededor con el mismo almibar y cuando blanquee, se sacan al momento las castañas con la espumadera. Debe meterse con cuidado para no romperlas. Se ponen a secar en una coladera.

Almendrados.

Se baten diez y seis yemas y se les echa una libra de almendra entera, una libra de azúcar, canela y limon rayado y la harina necesaria para amasarla; se cortan largas, no mui delgadas y se les pone huevo por encima. Horno regular.

Otro.

Una libra de harina, una de azúcar, otra de almendra molida, limon rayado y ocho

huevos. Se une todo, se cortan gruesas y angostas y si se quiere se trenzan. Se les pone huevo por encima y se ponen al horno no muy fuerte.

Macarrones dulces.

Se pela y muele bien una libra de almendra, teniendo cuidado de mojarlas mientras tanto con clara de huevo; se une a dos libras y media de azúcar y raspadura de un limón. Se colocan en papel como dos dedos de distancia uno de otro; se meten en horno suave hasta que tomen color. Debe cuidarse de abrir lo menos posible el horno.

Macarrones de miel.

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

Alfajores de huevo.

Veinticuatro yemas se baten mucho y despues se les echa harina poco a poco, hasta que quede una masita blanda; se le pone cuatro onzas de grasa hirviendo; se une bien la masa y se cortan las hojaldras y se echan al horno. Se rellenan con lo que se quiera, y se pasan por almibar.

Alfajores de grasa.

A dos libras de harina, diez onzas de grasa hirviendo y el agua caliente necesaria para mojar la masa, debiendo quedar mui dura; y sin esperar que se enfrie se soba, despues se tapa. Se uslereas un rato mas tarde y se cortan las hojaldras lo mas delgadas que se pueda. Se ponen al horno y se rellenan con conserva o manjar blanco y se betunan o pasan por almíbar.

Alfajores de almendra.

Seis huevos se baten mucho con seis onzas de azúcar, y al tiempo de echarlos al horno se les pone cuatro onzas de harina y cuatro de almendra machacada, la raspadura de un limon y un pedacito de mantequilla del tamaño de un huevo. Se untan los moldes de mantequilla, se echan al horno; se cortan rebanaditas y se rellenan con el dulce que se quiera y se betunan.

Conserva para alfajores.

A un vaso grande de miel se le echa un poquito de agua y se pone al fuego. Cuando haya hervido un poco, se saca y se le pone cuatro onzas de harina de galletas, y si esta es poca y no ha quedado bien espesa, se le pone un poco mas. Se le da punto. Se conoce que está buena cuando al revolverla despega del fondo. Se le pone un poco de cáscara de naranja tostada y bien molida y se rellenan los alfajores.

Para esta conserva la galleta que se usa se hace de agua y harina sin nada de sal.

Queso de crema.

Se bate una yema en un poco de leche cocida y fria; si es del dia anterior es mejor. Se pone en un lugar que haga calor. Al otro dia, que ya estará cortada, se vácia en un paño sobre una tabla que tenga declive; se deja así para que suelte el suero; entónces se saca del paño y se echa en una taza de loza y se le pone unas cucharadas de crema, que es la nata que cria la leche cruda guardada del dia ántes. Se bate mucho hasta que se le deshaga el grano. Si no ha quedado bastante espesa, se vuelve a echar en el paño. Se vácia en un azafate y se sirve con azúcar en polvo y si se quiere, tambien, con frutillas.

Pastelitos de crema blanca.

A medio cuartillo de agua caliente, dos onzas de mantequilla, una de azúcar, raspadura de un limon, una narigada de canela y otra de sal. Se pone todo esto en una cacero-la para que hierva y se le va sirviendo poco a poco diez onzas de harina, para que se haga una masita. Cuando la harina esté bien cocida, se saca del fuego para que enfrie y se le va quebrando huevos de a dos en dos hasta enterar diez. En una lata untada de mantequilla, se echan con una cuchara, dándole una figura un poco larga, y se ponen al horno. Despues de cocidos se les quita con un cuchillo la parte de abajo y se rellenan de a dos con la crema siguiente:

A una clara mui batida una onza de azúcar en polvo, y un poco de vainilla y crema de leche cruda la que se quiera. Se une todo sin batirla mucho y se rellenan los pastelitos; se les pone azúcar en polvo. Si se quiere, se rellenan los pastelitos con crema de huevo. Se puede rellenar merengues con esta misma crema blanca.

Pastelitos de damas.

Seis yemas se baten mucho y cuando el batido esté espeso y principia a tomar un color blanquizco, se le echa una cucharada de harina, media libra de azúcar en polvo, una copita de jerez, dos onzas de nueces pe-

ladas y molidas, una cucharada de mantequilla derretida y canela.

Para estos pastelitos se necesita preparar los moldecitos con masa de hoja; se rellenan bien con el batido y se ponen al horno.

Pasteles a la turca.

Media libra de harina, cuatro onzas de almendra, seis onzas de azúcar, cuatro de mantequilla y un poquito de azafran en polvo. Se mezcla todo, añadiéndole los huevos suficientes para que la mantequilla se ablande. Se unta el molde con mantequilla, se vacía ahí el pastel y se pone al horno.

Pasteles de masa real.

Una libra de azúcar cernida, libra y media de manteca de chanco, la raspadura de un limón, cinco yemas y un poco de canela. Todo esto se revuelve y se deja un rato. Se le pone harina hasta que no se pegue en las manos. Se uslereas y se cortan los pastelitos y se echan al horno.

Otros.

A media libra de azúcar, una de manteca de chanco, dos de harina, siete yemas y una clara. La harina se coloca en la mesa, se forma en el medio como una taza, se baten ahí los huevos con una cuchara y se le echa la sal, manteca y azúcar. Todo esto se amasa

un poco, se cortan y pinzan los pasteles; al sacarlos del horno, se les espolvorea canela y azúcar molida.

Bizcochuelo cocido.

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

Bizcochuelo en cajitas.

Docena y media de yemas se baten mucho con media libra de azúcar. Cuando el batido esté blanco, se le añade nueve claras batidas como para merengues y media libra de almidon reseco y bien cernido; se une lijero para que no baje el batido y se vácia sobre cajitas hechas de papel. Se ponen al horno y cuando estén se saćan de la cajita. Se emparejan bien con un cuchillo y se ponen al horno por el otro lado para que resequen bien. Se betunan.

Bizcochuelo blanco.

Dieziseis huevos, una libra de azúcar, otra de almidon. Se baten las yemas y claras separadas, con una parte de azúcar en polvo cada cosa. Se le echa el almidon al tiempo de unirlo todo y un poco de raspadura de limon. Se vácia sobre moldes untados de mantequilla y se echan al horno.

Otro bizcochuelo.

Ocho huevos, yema y clara, se baten mucho con cuatro onzas de azúcar en polvo. Cuando el batido esté blanco se le une cuatro onzas de almidon cernido y se vácia sobre el molde untado con mantequilla. Horno regular.

Cajitas amarillas.

Seis yemas, ocho onzas de almendra tostada molida, ocho onzas de azúcar cernida, se bate todo hasta que se una y se echa en cajitas de papel. Horno regular.

Tostadas.

Media libra de azúcar molida se bate con ocho huevos enteros; cuando esté unido se pone sobre un poquito de fuego para que se conserve tibio, sin dejar de batir un momento. Cuando el batido esté tan duro que la

pasta se pare, se le pone media libra de harina; no se revuelve mas que un poquito con harina. Con una cuchara se va echando sobre un papel en la forma que se quiere; el papel se da vuelta sobre polvo de azúcar y se pone al horno. Se necesita para estas tostadas que el horno tenga llama por un lado o calor mas fuerte en un lado que en la parte de abajo del horno.

Torta de ojaldras.

Se bate una docena de yemas; cuando estén bien batidas, se les pone una copita de aguardiente y harina la necesaria. Se uslereas y se cortan las ojaldras delgadas del porte que se quiere hacer la torta, y se pone al horno. Cuando estén frias se va acomodando sobre cada ojaldra el relleno que se le quiere poner y se va armando; por los lados se meten pedacitos de la misma masa, si tiene mucha separacion. Se hace un almibar de bastante punto, se aparta un poco en una paila y se bate para que se ponga secante y con una cuchara se echa en la parte de encima de la torta y se bate otro poco; ahí se estiende y se pone a secar, lo mismo se hace con el otro lado. Para pasarla por los costados se va dando vuelta sobre la paila con el almibar bien azucarado, pero caliente.

Gargueros.

Se baten doce yemas, cuando estén bien batidas se les echa una copa de aguardiente

y la harina necesaria para hacer una masa blanda, se uslereá bien y se cortan en tiras. Se tienen preparadas unas cañitas del grueso y largo de un dedo bien fritas en grasa; se envuelven éstas en masa y se ponen en latas en el horno. Cuando estén bien cocidas se les saca la caña y se les rellena con huevo mol, se deja orear y despues se pasa por un almibar de bastante punto, cuidando echarle un momento ántes almendra molida. En seguida se pasa por azúcar en polvo y se deja secar.

RELLENOS.

Huevo mol.

Se hace un almibar de una libra de azúcar; cuando esté bien gruesa se saca, se deja enfriar y se le echan dieziocho yemas de huevo, se revuelve y se pone al fuego hasta que pierda el gusto a crudo. Para rellenar se le echa como dos onzas de almendra molida, apartando ántes un poco de huevo mol para echarle por los lados a la torta y alisarla bien; a esto se le da mas punto.

Manjar blanco.

A cinco vasos de leche una libra de azúcar. Se pone todo a hervir hasta que esté grueso, entónces se le echa dos onzas de almendra, un poco de canela y cáscara de limon. Para

rellenar los lados se deja un poco sin almendra como con el huevo mol y se hierve otro poco.

Conserva.

Se hace un almibar clara y se le echa harina de galleta y se deja hervir hasta que espese; se le pone mas si está clara; cuando esté gruesa se le echa canela y bastante cáscara de naranja bien molida. Esta debe secarse en el horno para molerla bien; se une con media libra de huevo mol. La galleta para la conserva se hace de agua con harina, bien delgada, se pone al horno hasta que esté seca y despues se muele bien.

TORTAS.

Torta.

Tres onzas de mantequilla bien deshecha se revuelve un poco con cuatro onzas de harina y bastante con seis yemas. Se le pone despues seis onzas de azúcar y cinco de almendras bien molidas y un poco de canela. Cuando esté todo pronto para echarlo al horno, se le pone seis claras mui batidas. Al molde se le pone un poquito de mantequilla para que no se pegue.

Torta mora.

Cuatro onzas de mantequilla bien lavada para no dejarle nada de sal; se une con me-

dia libra de azúcar en polvo. Se le pone seis onzas de harina, diez claras bien batidas y raspadura de limon. Se echa todo unido en el molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Torta de arroz.

Se lava con agua caliente media libra de arroz y se cuece con leche, aumentando ésta a medida que va espesando; se le pone cáscara de limon, un poco de vainilla, azúcar al paladar y un poquito de sal. Luego que esté abierto y espeso se retira del fuego y se saca la cáscara de limon y vainilla. Se le echan cuatro o seis yemas de huevo; las claras se baten bien y se les puede poner un poco de agua de azahar en caso de no haber echado cáscara de limon o vainilla, se mezcla todo mui bien, se unta el molde con mantequilla y se le espolvorea azúcar molida. Se vácia adentro el arroz y se deja cocer tres cuartos de hora en el horno.

Torta de almendra.

Se pesan tres huevos con sus cáscaras, igual peso de harina, de mantequilla la mas fresca que sea posible y lo mismo de azúcar en polvo; se muele el azúcar con tres onzas de almendras despues de peladas con agua hirviendo y en seguida se une esto con la harina, mantequilla, un poco de raspadura de limon o agua de azahar y los huevos, yemas y claras. Cuando esté todo bien incorporado, se unta un molde con mantequilla y se echa esto

dentro; se cuece lentamente entre dos fuegos. Esta torta se toma fria o caliente con azúcar molida por encima.

Torta de Magdalena.

Se pone al fuego en un plato dos onzas de mantequilla fresca, luego que esté derretida se añaden cuatro onzas de harina, cinco de azúcar, la raspadura de medio limon, una cucharada de agua de azahar y tres yemas de huevo; las claras se baten perfectamente y se mezcla todo con una cuchara. Se pone a cocer en un molde en el horno de campaña con fuego templado durante una hora.

Tortitas de Nantes.

Se acomoda encima de una mesa una libra de harina, se hace un hoyo en el medio y se echa media libra de azúcar molida, cuatro onzas de mantequilla, igual cantidad de almendras peladas y molidas, un poquito de corteza rallada de limon y cuatro huevos, se une y se amasa esta pasta dejándola un poco consistente; se adelgasa con el uslero hasta que quede del grueso de un centavo. Con un cortador se van haciendo tortitas que se cubrirán con una pasta compuesta de tres onzas de azúcar, dos de almendras molidas y una clara de huevo. Se cuecen en latas untadas de mantequilla; el horno debe estar templado.

Torta de canela.

Se baten dieziocho huevos; cuando estén bien batidos se les pone media libra de almendras molidas, una libra de azúcar y onza y media de canela; se amasa bien todo y se pone en un tiesto entre dos fuegos. Se le espolvorea azúcar y canela.

Torta de sémola.

Cuatro vasos de leche se ponen a hervir y se le va echando sémola hasta que espese; se deja cocer un poco y despues se aliña con agua de azahar, cáscara de limon o vainilla, azúcar al gusto, cuatro yemas de huevos y cuatro claras mui batidas. Se unta con mantequilla un molde o cacerola y se le espolvorea pan mui rallado. Se echa todo dentro y se acaba de cocer rodeando el molde con ceniza caliente y fuego templado encima de la tapadera. Se sirve mui caliente y bien dorada.

Torta de bizcochuelo.

Se acomoda la fuente con bizcochuelo, se le echa encima un poco de almibar tibia y de poco punto; cuando esté remojado se acomoda por capas una de bizcochuelo y otra de dulce del que se quiera. Se arregla un poco alta la figura y se betuna con un batido de merengues, se adorna con el mismo batido o

con dulces abrillantados, figuras de pasta o camotillos. Tambien se puede hacer con aca-lote o huevo mol. Al merengue le sienta mui bien el agua de azahar.

Torta valdiviana.

Veinte yemas se revuelven para un mismo lado durante una hora, con una libra de azúcar. Se baten diez claras. Se unen al batido con veintidos onzas de chuño, poniendo, alternativamente, cucharada de claras, cucharada de chuño. Unido todo se revuelve lo mui necesario y se vácia al molde untado de mantequilla; se echa al horno y al tiempo de sacarla se le pone azúcar por encima.

Torta alemana.

Se toma una libra de mantequilla, otra de harina, otra de azúcar, media de pasas, trece huevos, las claras bien batidas, las yemas a medio batir, media libra de almendras en tajaditas, la rayadura de un limon y un poco de canela. Se untá el molde con mantequilla, se vácia todo bien unido dentro y se pone al horno.

Torta de arena.

Se derrite una libra de mantequilla y se deja aconchar, se saca con cuidado dejando el concho, se bate la mantequilla clarificada hasta que parezca espuma y entonces se le

va echando una libra de azúcar, una de chuño de papa y ocho yemas, alternando con cada cosa de a poco, y cuando esté batido bien se le echan las claras batidas y dos cucharaditas de ron, se revuelve un momento y se echa al horno suave durante una hora.

Torta seca.

Se hace una masa de dos libras y media de harina, una botella de leche, media libra de mantequilla, cinco huevos, tres cucharadas de levadura, azúcar, canela y raspadura de limon, se echa al molde, se deja liudar hasta que levante y entónces se pone al horno.

PANQUEQUES.

Panqueque de claras.

Tres onzas de mantequilla bien lavada se baten con seis onzas de azúcar en polvo hasta que haga espuma. Se baten nueve claras como para merengues, seis onzas de harina, un poco de raspadura de limon y pasas de Corinto si se quiere. Se une todo y se vácia sobre el molde untado de mantequilla y se mete al horno que debe estar como para pan.

Panqueque de yemas.

Una libra de mantequilla derretida se bate con diez yemas de huevos; se le pone una libra de azúcar en polvo, siete onzas de pasas de Corinto, diez claras batidas como para merengues, una libra de harina y media copita de coñac. Todo unido se vácia sobre el molde con mantequilla y se pone al horno como para pan.

Panqueque de canela.

Una libra de mantequilla se bate con una de azúcar hasta que haga espuma. Doce huevos batidos, un pedacito de vainilla, canela y una libra de harina. Se junta todo y se echa en el molde. El horno como para los anteriores.

Panqueque de almendras.

Seis huevos con claras se pesan sin romperlos y se mide tanta azúcar como han pesado los huevos; cinco onzas de mantequilla, cuatro de almendras y tanto de harina como lo que pesan cuatro huevos enteros. Se une la mantequilla con la harina y la almendra. Se baten bien las yemas con el azúcar, se une todo y las claras batidas aparte como para merengues. Se echa al molde untado de mantequilla y se pone al horno que no debe estar muy fuerte.

Panqueque de huevos.

Una libra de azúcar en polvo se une con otra de mantequilla y se bate mucho. Se le agrega ocho huevos y una libra de harina que se va echando poco a poco, batiendo siempre todo constantemente. Se le pone una copita de jerez y despues se vácia en pequeños moldes untados de mantequilla y se echan al horno.

Panqueque de soda.

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

Panqueque sencillo.

Una libra de mantequilla, otra de harina, otra de azúcar en polvo y diez huevos. Todo esto se junta en un lebrillo y se bate con la mano un largo rato. Se preparan moldes untados con mantequilla, se echa en ellos este batido y se ponen al horno regular.

BIZCOCHOS.

Bizcochitos de leche.

Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla lavada y cuatro onzas de azúcar; se une todo y en lugar de agua se le pone leche. Se amasa como media hora, se cortan los bizcochitos y se ponen al horno.

Bizcochitos de huevos.

A veinte yemas bien batidas, cuatro onzas de azúcar y cuatro de mantequilla sin sal, la harina necesaria para formar una masa blanda. Se amasa bien, se cortan los bizcochitos y se echan al horno.

Bizcochitos de vino.

A doce yemas mui batidas una copa de vino tinto, seis onzas de azúcar molida, como una nuez de mantequilla, un poco de canela y raspadura de limon y la harina necesaria para una masa regular. Se soba mucho y se cortan los bizcochitos. El horno suave.

Biscochos de grasa.

Medio almud de harina floreada, una tacita de levadura, un poco de leche caliente, libra y media de grasa hirviendo y una libra de azúcar. Se soba todo mucho; se cortan los bizcochitos y se arropan bien poniéndoles fuego por debajo, para que aliunden, y se ponen al horno.

Biscochitos comunes.

Se baten doce yemas con cuatro onzas de azúcar molida. Se le pone la harina suficiente para hacer una masita blanda; se le echa dos onzas de grasa caliente; se uslereaa, se cortan los biscochos y se echan al horno.

Biscochos de almendra.

Se baten dos yemas con una libra de azúcar molida; cuando estén bien batidas se le echa cuatro onzas de almendra molida y se revuelve bien; en seguida se le echa seis onzas de harina; cuando todo esté unido se baten las claras perfectamente y se mezclan con el batido, cuidando que se deshagan lo ménos posible las claras. Se toma de esta masa con una cuchara, se llenan papeles y se pone al horno suave; si se quiere se le echa raspadura de limon. Despues de cocido se corta.

Bizcochos borrachos.

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

Bizcochos de Saboya.

Se baten bien ocho claras de huevo hasta que estén espumosas; cuando estén buenas, se le unen ocho yemas batiéndolo todo para que se incorpore; en seguida se le pone una libra de azúcar cernida y seca, se bate otra vez todo y se le echa doce onzas de harina de a poco, se bate hasta que todo esté bien unido; si se quiere, se puede poner un poco de raspadura de limon, se echa en latas untadas con manteca de chanco lo necesario para que no se pegue, se les espolvorea azúcar, se cuecen en un horno de regular calor.

Bizcochos lijeros.

Se pesan cuatro huevos frescos, igual peso de azúcar y la mitad de harina. Se baten las claras hasta que estén bien espumosas: las yemas se baten con el azúcar; cuando esté bien batido se une con las claras; se le vácia poco a poco la harina, que debe estar seca al horno y cernida, sin dejar de revolverlo. Se acomodan en latones espolvoreados con azúcar y harina en la forma que se quiere.

Bizcochitos de almendras.

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

Bizcochos bañados.

Estos se hacen como los de Saboya, solo con mas harina, se ponen en cajas dobles de

porte que las de los dichos bizcochos, se les da mas color en la cocedura y se echan en horno grande. Despues de cocidos se dividen en trozos de dos dedos de ancho y del largo que se guste. Se les da un baño en almibar con buen punto, tambien se le puede echar canela a ésta; se secan poniendo una tapa con fuego encima, otros los dejan secar solos, es mejor el primer modo, salen mas lastrosos. Se pueden poner borrachos cortando de las cajas grandes cuadros. Se tiene preparado como cuatro vasos de vino blanco con libra y media de almibar; despues que den juntos un hervor, se deja enfriar un poco y con dos tenedores se les da un baño ahí a los pedazos de bizcochos; se ponen a orear cuando estén bien empapados, despues se pasan por bizcocho molido con azúcar y canela y se dejan secar bien.

Bizcochos con claras.

Doce yemas, seis claras y media libra de azúcar se baten mucho; se le echa media libra de mantequilla y medio pocillo de leche. Se revuelve todo y se le pone la harina suficiente para una masa regular. Se amasa mucho y se cortan bizcochitos y se echan al horno.

Croquifiones.

Seis huevos y seis onzas de azúcar se baten como para bizcochuelo. Se hace una masa de este batido con almendras, un pedazo

de mantequilla del porte de un huevo y la harina precisa. (Se estiende con un uslero, se cortan las figuras que se quiera y se ponen al horno.

Pan de damas.

A libra y media de harina, treinta y cinco claras, libra y media de azúcar, doce onzas de mantequilla y una onza de almendra amarga. Las claras se baten de cuatro en cuatro hasta que estén como para merengues; se le echa la harina, el azúcar en polvo y la mantequilla unida con la almendra molida como para pasta. Se une bien todo y se va echando en moldes untados con mantequilla. El horno regular.

Pan de vida.

Cuatro onzas de harina de arroz cernida, cuatro de almendra molida, cuatro de azúcar en polvo y siete claras batidas; se revuelve todo con un poco de leche, se echa a un molde untado de mantequilla y se pone al horno.

Pastillas de paciencia.

A una libra de harina, media de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, ocho yemas, una copita de vino blanco, anís, canela, clavo y limón; todo esto se revuelve y amasa bien; se cortan mui chicas, como del porte de un dedal, y se echan al horno.

Noclos.

A una libra de harina, ocho yemas y dos claras, media libra de azúcar en polvo, tres onzas de mantequilla, una narigada de sal, una copa de vino blanco, una cucharada chica de anís; se revuelve todo y se cortan galletas chiquitas.

Besitos.

A una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla y un poco de leche. Se soba la masa media hora y se cuecen a horno suave.

Piales.

Veintidos onzas de harina, cuatro huevos, una libra de azúcar en polvo, dos cucharadas llenas de mantequilla derretida, pero no caliente, un limón rallado y canela. Se revuelve todo bien hasta que la masa esté suave y si está dura se ablanda con leche. Se cortan muy delgadas las galletas, largas y angostas y en el medio se le pone una almendrita. A las latas se les unta mantequilla.

Cartones.

Se revuelve por media hora cinco huevos con media libra de azúcar en polvo, raspadura de limón y canela. A la media hora se

le echa poco a poco media libra de harina. Se estiende el batido sobre una lata untada de mantequilla y se le pone al mendras cortadas en tajaditas. Se pone al horno y se corta caliente de un porte regular teniendo cuidado que no se rompan.

ROSCAS.

Rosquitas de masa blanda.

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

Roscas.

Dieziseis huevos seis claras, media libra de azúcar se baten bien juntos. Se le echa una cucharada grande de manteca de chanco y harina suficiente para hacer una masa regular. Se soba, se hacen las rosas y se echan al horno.

Roscas de yemas.

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

Roscas de agua.

Una libra de azúcar, veinticuatro huevos, quitando las claras a media docena; se baten como para bizcochuelo. Se le echa para que la masa quede blanda cuatro onzas de grasa y se le pone canela y la harina necesaria. Se pasan por agua hirviendo, se dejan orear y se meten al horno.

Rosquitas.

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

Roscas o galletas suaves.

Se mezcla, con la mano, una libra de harina y media de mantequilla sin derretir; es preciso que quede tan unida y seca que pa-

rezca almendra picada; para que quede así es preciso restregarla como media hora entre las manos y si no queda bien seca se le pone un poquito mas de harina; en seguida se le pone nueve onzas de azúcar cernida y seis yemas de huevo. Se une bien todo y la masa debe quedar no mui blanda. Se forman las roscas o galletas. Las claras se baten un poquito para que den una espumita; se tiene azúcar gruesa; se revuelcan las roscas primero en la clara y despues en la azúcar. Se echan al horno, que debe estar mui suave.

Rosquitas de yemas.

A diez yemas batidas, se les pone seis onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, una copa de jerez o vino blanco, un poco de leche, canela, limon rayado y la harina necesaria para una masita blanda. Se amasa todo un poco, se forman las roscas y se ponen al horno.

Rosquetes.

Se baten doce huevos con media libra de azúcar. Cuando estén bien batidos, se le pone la harina necesaria para hacer una masita; se le pone cuatro onzas de grasa caliente. Se soba la masa, se forman las roscas y se arropan. Se pasan por agua hirviendo, se sacan las que van subiendo, se vuelven a arropar poniéndoles fuego por debajo y con mucha lijereza se echan al horno. Tambien

son mui buenas en lugar de grasa manteca de chanco. Se cortan con un cuchillo por los lados al ponerlos al horno.

Sopladores.

A dos libras de harina cuatro onzas de grasa, cuatro huevos y doce onzas de azúcar. Se hace un monton con la harina y en el medio se le deja un hueco; se le pone ahí los huevos sin batir, un poco de sal deshecha en agua hirviendo, y la grasa bien caliente. Se va revolviendo con un cuchillo para que se una todo con la harina. La masa debe quedar dura y se ablanda sobándola mucho. Se cortan los sopladores y se ponen al horno regular.

Bollitos.

Se baten seis huevos como para bizcochuelo con media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, anís y raspadura de limón; la harina necesaria para que quede una masa blanda. Se amasa mucho y se hacen los bollitos.

Bollitos pasados por almíbar.

Se baten las yemas que se quiera, y cuando estén mui batidas se les pone un poquito de aguardiente calculando lo necesario, según la cantidad de yemas que se baten. Se le pone la harina suficiente para que la masa

quede regular. Se amasa mucho y se hacen los bollitos chiquitos. Se cuecen en el horno y se pasan por el almibar gruesa.

Bollos grandes.

Una docena de yemas de huevos, dos libras de harina, un vaso de levadura hecha el dia anterior, un poco de salmuera hecha en leche, todo esto se revuelve mucho con las dos manos; despues se forma la masa, se soba hasta que la masa quede bien suelta. Se hacen los bollos, se revuelcan en anis y se ponen a liudar sobre unas tablas cubiertas con un paño y se tapan con una franela; se les pone fuego por debajo. Cuando estén hinchados y al golpearlos den un sonido hueco, se parten en cruz y se echan al horno como para pan.

GALLETAS.

Galletas.

Dos libras y media de harina, diez onzas de azúcar, media libra de mantequilla, siete huevos, una taza de leche, raspadura de limon, anis y canela, todo esto se soba bien, se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de jengibre.

A dos libras de harina, se le echan dos libras de miel de canchaca o de caña, media libra de azúcar prieta, cáscaras de naranja confitada, onza y media de jengibre y doce onzas de mantequilla derretida. Se une todo y se deja reposar por una hora, en seguida se ponen en pedacitos chicos sobre una lata, se aplastan con la mano y se ponen al horno por diez minutos.

Galletas de vino.

Doce yemas de huevo, cuatro onzas de azúcar, todo muy batido, se unen con una libra de harina, dos onzas de grasa quemada y un vaso de vino. Se soba todo esto mucho y se cortan las galletas en forma de bizcochos y se ponen en latas en el horno.

Galletas duras.

Dos huevos, claras y yemas, se baten mucho; se tiene una media libra de azúcar molida mezclada con un poquito de canela y raspadura de limon; estando los huevos bien batidos, se les echa el azúcar, se une y luego se le agrega media libra de harina, se revuelve, se unta una lata con mantequilla y se va echando en montoncitos.

El horno no muy fuerte.

Galletas.

A medio almud de harina flor se le pone veinte yemas mui batidas y dos copitas de vino. Se pone a hervir en una cacerola un poco de agua con doce onzas de azúcar, unas cáscaras de limon y unos clavos de olor; todo esto se echa con las yemas a la masa, agregándole cuatro onzas de grasa caliente. La masa debe dejarse dura y se soba mucho. Se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletitas.

Se baten seis yemas de huevo, se les pone media libra de azúcar molida, media de grasa derretida, un poco de leche y una cuartilla de harina flor. Todo esto se soba mucho y se cortan las galletas.

Otras.

Dos docenas de yemas, una libra de azúcar, cuatro onzas de grasa y la harina suficiente para que quede una masa regular. La grasa se le echa derretida, raspadura de un limon, un poquito de canela y una copita de aguardiente. Se une todo, se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de amoniaco.

Ocho huevos, yema y clara, se baten mucho con una libra de azúcar cernida; en seguida se le pone al batido ocho onzas de mantequilla derretida y fria, una taza de leche, media onza de amoniaco y la harina necesaria para hacer la masa que no debe quedar mui dura. Se hacen las galletas, se les pone huevo por encima, se revuelcan en azúcar y se ponen al horno que debe estar como para pan.

Otras.

Libra y media de harina, media libra de azúcar, seis huevos, media onza de amoniaco y una copita de rosolis. Se junta todo y se cortan; se mojan en leche, se les pone almendra molida por encima y se echan al horno.

Galletas de pastelero.

A cinco libras de harina una libra de azúcar, cinco onzas de mantequilla derretida y leche suficiente para dejar una masa dura. Se cortan redondas, se pican y se ponen al horno.

Galletas de mantequilla.

A libra y media de harina diez onzas de azúcar, diez yemas, seis onzas de mantequi-

lla, una copa de leche, un limon rallado y un poco de canela. Todo esto se amasa bien y se cortan las galletas gruesas.

Galletas.

Media libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos onzas de mantequilla, canela, limon rallado y media tacita de leche. Se amasa todo bien y se cortan las galletitas largas y mui delgaditas.

Galletas blandas.

A dos libras de harina, una de azúcar y media de mantequilla. Se amasa mucho todo junto y se hacen las galletas.

Galletas de yemas.

Treinta yemas y una libra de azúcar se baten bien como para bizcochuelo. Se le pone la harina necesaria para hacer una masa regular, media cucharada de canela y cuatro cucharadas de grasa hirviendo.

Galletas de plomo.

Se pone sobre la mesa una libra de harina y se hace un agujero en el medio del monton, se echa dentro casi media onza de sal

cuatro o cinco huevos, claras y yemas, una libra de mantequilla escojida, una onza de azúcar y medio vaso de leche: se une todo, se soba bastante, se uslereá y se parte la masa dos veces con las manos, se vuelve a unir y se deja reposar; media hora despues se le vuelve a dar dos vueltas, y media hora mas tarde otras dos. Se une y forma una bola gruesa, adelgazándola con el uslero hasta dejarla de un dedo de grueso; se cortan las orillas con el cuchillo y lo demas como enladri-llado; al ponerla al horno se le baña con huevo y se pone en horno templado.

Galletas de membrillo.

El residuo de membrillo que queda en el colador despues de sacado el jugo para la mermelada se mezcla con azúcar molida, otro tanto de su peso; se amasa y adelgaza con el uslero, se corta con un vaso dado vuelta y se van colocando en papel para meterlos al horno doce o quince horas despues y que hayan pasado cinco o seis desde que hayan sacado el pan. Se guardan envueltos en papel y en tarros mui cerrados y secos.

Galletas imitacion de las de chuño.

Seis yemas cuatro onzas de azúcar, media copita de pisco o aguardiente fuerte se bate como para bizcochuelo; despues se le pone

copita y media de agua con un poquito de sal y canela, y la harina necesaria para que la masa no quede dura; no se apuña, se le echan dos onzas de grasa caliente bien quemada, se soba mucho, se estiende y cortan las galletas; éstas se pican bien y se echan a un ties-to de agua hirviendo, las que salen encima se sacan; se abrigan en un paño caliente y despues se echan al horno.

