





EL
CONFITTERO
Y

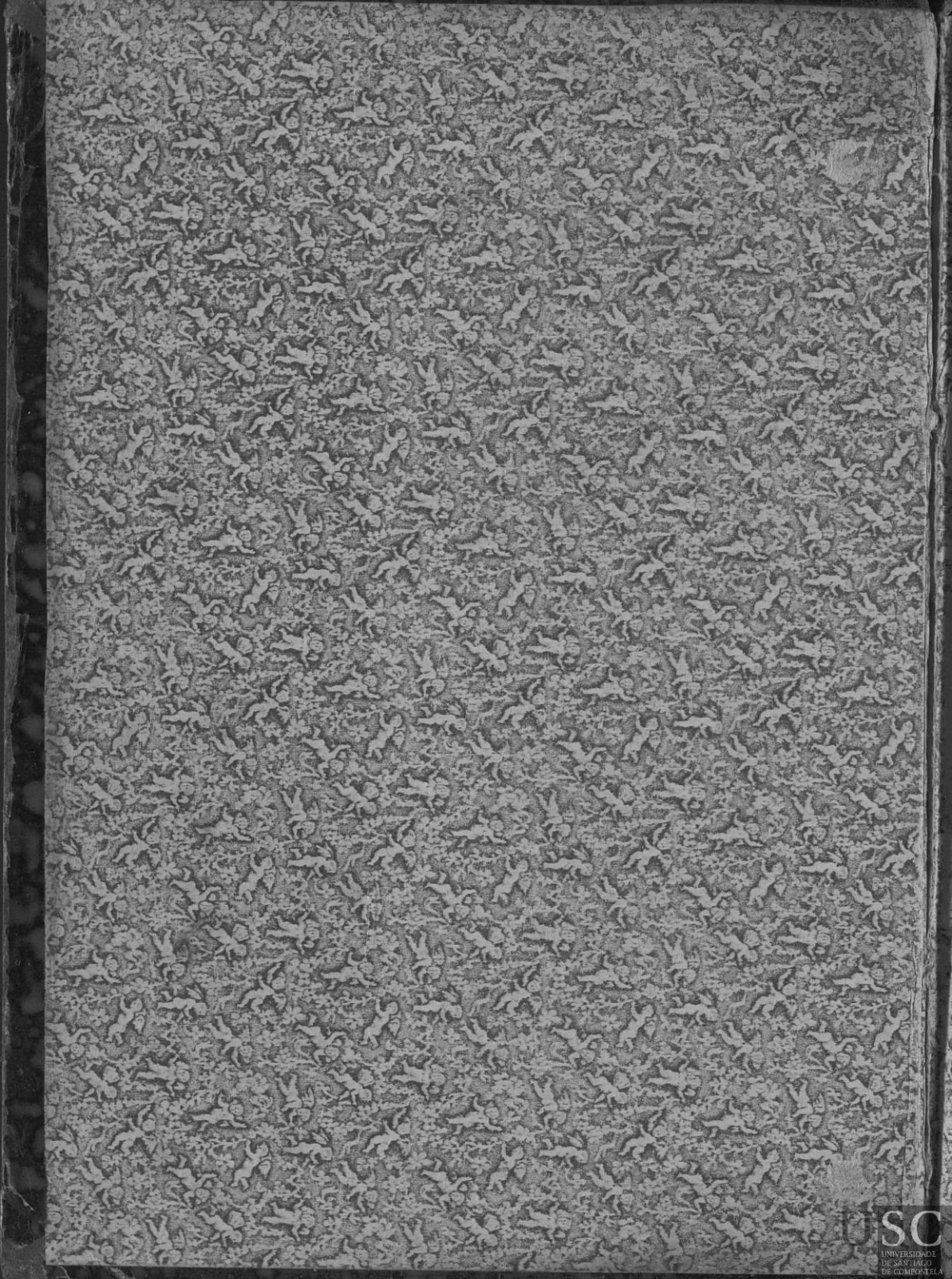
PASTILLERA
UNIVERSAL

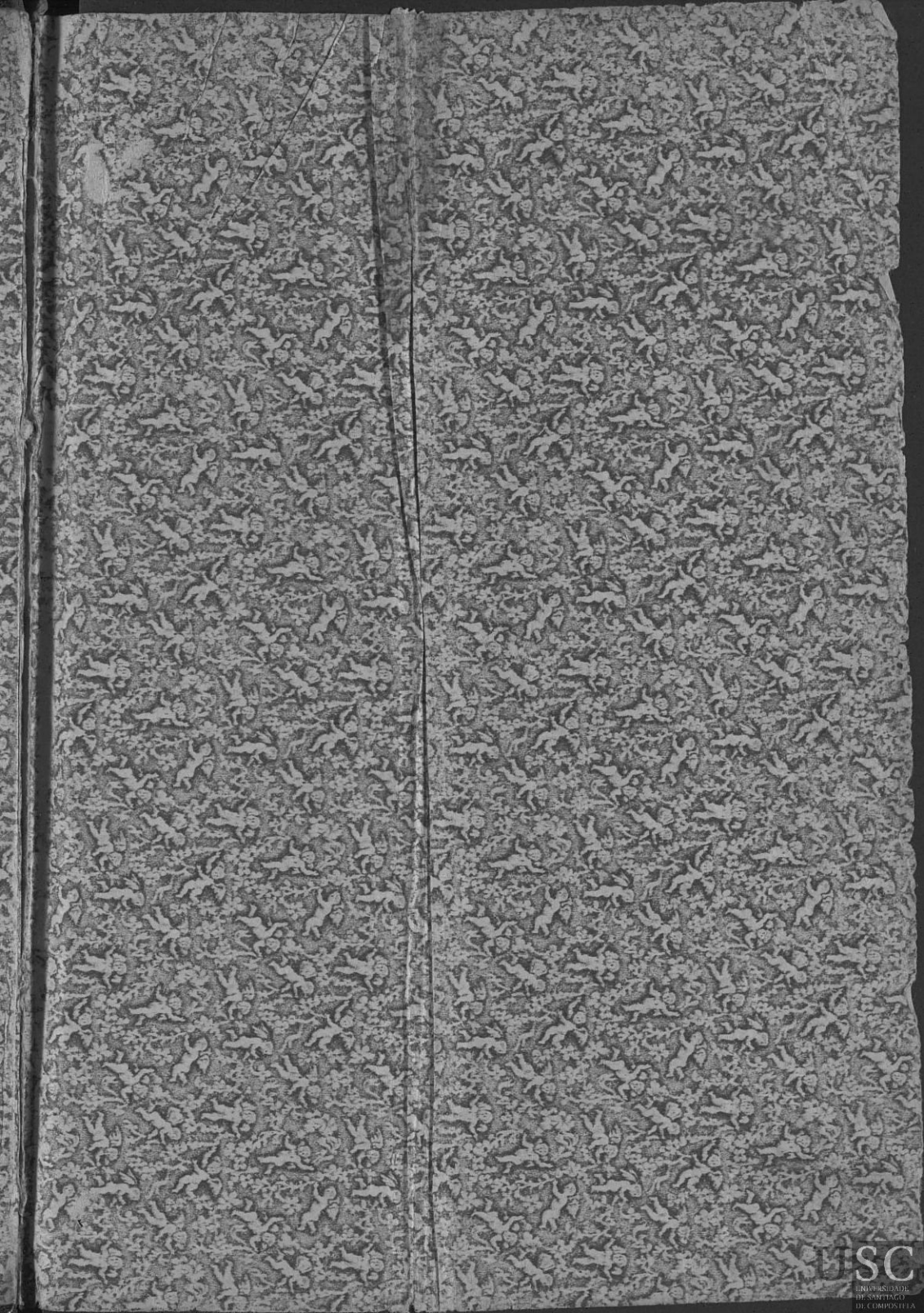


Ga.20.171

A.S.G.







EL CONFITERO Y PASTELERO

EL COMERCIO Y PASTORAL

DE LA REPUBLICA DE CHILE

DE LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

1950

Ga. 20.171 (2)

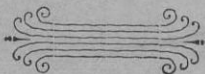
EL CONFITERO Y PASTELERO

LIBRO MUY ÚTIL

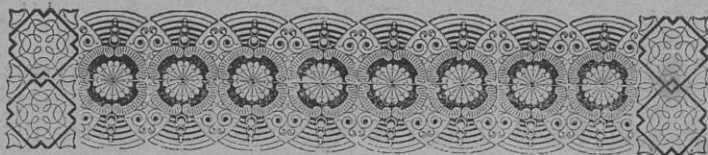
PARA LOS JEFES DE CASA, FONDISTAS Y CONFITEROS ETC.

POR

EDUARDO MERIN



FERROL
IMPRESA Y LIBRERIA DE R. PITA
142 SINFORIANO LOPEZ 142
1893



Almibar

Es el azúcar disuelto en agua, al fuego.

Su proporción es; para un litro de agua un kilogramo de azúcar.

Su clarificación.—Después de incorporada al agua el azúcar se echa dentro de ésta, por cada dos kilogramos de azúcar, una clara de huevo, se revuelve un poco el agua azucarada para que la clara se incorpore bien; se pone el perol al fuego y cuando dé el primer hervor se saca el almíbar y se cuela por una franela, ó por un paño de tela blanca; hecho esto, se vuelve de nuevo al fuego para darle el punto que se desee.

Diferentes puntos de almibar

Punto pequeño.—Después de clarificado, como se ha dicho, se pone á hervir hasta que forme hilo entre los dedos pulgar é índice al agarrar una insignificante cantidad con ellos y separarlos después; este hilo queda formando una gota.

Punto alto.—Este punto se indica por el hilo que se forma entre los dedos, después de cojer una porción con los mismos, el cual es más espeso ó fuerte que el hilo anterior.

Punto de perla.—En este punto, el almíbar forma entre los dedos pulgar ó índice, un hilo que no se rompe á ninguna abertura ó separación de aquellos.

Punto de perla bajo.—Este grado de coción se indica por unas bolitas levantadas que forma el hervor y parecen perlas pequeñas y redondas.

Punto soplado.—Se conocerá si el almíbar ha llegado á este punto, si mojando una espumadera en el almíbar y sacudiéndola y soplando al través de la misma, se desprende el almíbar en hojas, semi-volando.

Punto de pluma.—Después de hervir más que para el punto soplado, deben al sacudirse la espumadera ó al soplar al través de la misma, elevarse por el aire las partículas de almíbar que salgan de ella.

Punto de caramelo.—Debe hervir hasta llegar al punto que su nombre indica.

Hay que cuidar mucho que no se quemé.

Alfeñique

Se hace almíbar de medio punto, (véase almíbar) y se clarifica (véase clarificación de almíbar.)

Se guarda hasta el día siguiente.

Entonces se toman porciones pequeñas de dicho almíbar, y se ponen á hervir, hasta que parezca van á quebrarse.

Después se van estirando aparte sobre una mesa lisa hasta que puedan formarse las figuras que se quiera

Almendras garapiñadas

Se ponen en un perol sin mondarse, y á fuego muy vivo.

Dentro del perol se tendrá ya de antemano almíbar. Se agita con un cucharón de palo, hasta que el almíbar se pegue enteramente á las almendras y adquiera un color moreno.

Alpisteras

Flor de harina una libra.
Una de azúcar.
Una docena de huevos.
Un adarme de clavos de especia.
Uno de canela en polvo.
Un cuarteron de rom.

Se baten muy bien los huevos; se mezclan las demás sustancias y se amasa el todo; cuando esté bien amasado se echa en una mesa y se estira con una rebolla hasta dejarlo del grueso de medio centímetro.

Se cortan en forma de rectángulos del tamaño que se quiera y se llevan al horno en latas untadas con manteca para que no se peguen.

Almendrados

Se toma una libra de almendras mondadas que se machacan, procurando que no queden muy molidas y una libra de azúcar pisada; tres huevos, media onza de canela y un poco de limón rallado. Todo esto se amasa con la harina que se juzgue suficiente; y con la masa se hacen tortitas que se ponen en papeles untados de manteca para que no se peguen y se meten en el horno templado.

Azúcar quemado

Se pone el azúcar en un cazo de hierro á fuego re-

gular. Se humedece de cuando en cuando con agua caliente; pero poca.

Poco á poco va tomando un color de canela bajo.

Si le falta consistencia, se vuelve al fuego para que hierva más.

Azúcar rosado

Se hace almíbar con buen azúcar.

Se clarifica y se deja para el día siguiente.

Se echa miel en otro cazo, sin los posos y se pone al fuego.

Se pone á punto de quebrar, se le echan hojas de rosa, zumo de limón y se bate todo con rapidez.

A la segunda vez que suba, batiéndolo, se echa en un cajón de madera forrado con tela blanca.

Frio ya un poco, se hacen las separaciones que se quiere.

Alfajor de Noche-buena

Se hace almíbar de punto alto, (véase almíbar de punto alto) y se echa miel virgen, pan tostado y molido, almendras mojadas, polvo de canela, hasta que, incorporado todo, quede una pasta de buena consistencia.

Se vacía en platillos, echando por encima polvo de canela, cacahuets tostados en pedacitos y nuez descascada y mondada echa, también trozos.

La proporción es:

Almíbar..... 2 cuartillos.

Miel..... 1 iden.

Pan tostado lo necesario para la trabazón consistente.

Almendras con almíbar

Se hace almíbar de punto soplado con una libra de azúcar.

Se echan dentro del almíbar tres cuarterones de almendras, peladas y pisadas; dejándolas cocer á fuego lento, sin cesar de menearlas.

Cuando están cocidas se les agrega una cuarta parte de cabello de angel, una poca de canela fina molida y la ralladura de un limón. Se deja cocer un poco y se retira del fuego echándolas en una fuente y espolvoreándolas con un poco de canela.

Almendrados de espuma

Almendras un cuarteron.

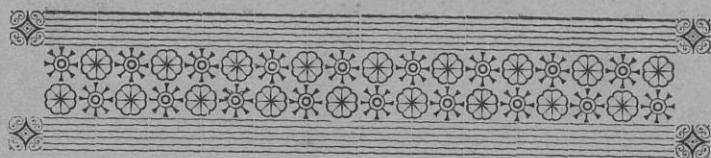
Azúcar tamizada una libra.

Seis claras de huevo.

Las almendras se pelan en agua caliente, se cortan en tiras delgadas y se tuestan al horno, se baten las claras á punto de nieve, se les incorpora el azúcar indicada y cuando está bien unido se echan las almendras.

Se vacía la pasta en moldes de hoja de lata untados con manteca y se llevan al horno. Cuando suben y están dorados se sacan.

Se comen frios.



B

Buñuelos de viento

Se pone un perol al fuego con un cuartillo de agua y un cuarteron de manteca de Flandes y corteza de limón.

Cuando se haya derretido la manteca se saca del fuego y se va echando harina de flor, cuidando no se hagan pelotones; se vuelve á poner al fuego, revolviéndola continuamente y, cuando esté muy dura, se saca y se trabaja mucho, echándole cuatro ó cinco yemas de huevo y se sigue trabajando.

Se pondrá al fuego un perol con aceite y cáscaras de limón para que este pierda el rancio, y con una cuchara se va esparciendo á trechos sobre la superficie del aceite la pasta dicha, hasta que se cubra el aceite.

Cuando está cocida se saca y se vuelve á repetir la operación con la pasta que quedó, hasta terminarla, y por último se bañan en almíbar.

Bizcochos de almendras

Se pesan seis huevos en una pesa, y averiguado

su peso, se hará uno igual de harina y otro de azúcar, mientras que de manteca de vaca, se tomará sólo la mitad de lo que pesaren los seis huevos; á esto se agregará la almendra á gusto de quien lo hace; se baten los huevos con el azúcar y, cuando están muy bien batidos, se les agrega la harina y la manteca, derretida al baño de María. Después de todo bien unido, se echa en un molde de hoja de lata untado en manteca: se clavan las almendras enteras y peladas entre la pasta, á medida que ésta se va echando, para que resulten repartidas con regularidad.

Se mete en el horno á un calor fuerte. Cuando está cocido el todo, se saca del horno y se parte en tiritas delgadas, volviéndolas á meter en el horno hasta que estén bien tostadas.

Bizcochos corrientes

Se toman cinco huevos enteros y se baten bien echándoles media libra de azúcar blanco tamizada; se bate hasta que se esponje mucho; se le echa un cuarteron de almidón que se tendrá mojado y cernido, el cual no se incorpora hasta que vaya á meterse en el horno.

Se coloca todo en el molde, que se tendrá untado con manteca de vaca para que no se pegue, y en seguida al horno.

El horno ha de estar muy suave, se añade á la pasta, cuando está en el molde, un poco de azúcar cernido, que se le echará por encima.

En cuanto sube la pasta hasta la tapa y está bien esponjada ya está hecha.

Cuando se saque del molde se espolvorea con azúcar tamizada.

Bizcocho de espuma

Quince huevos.

Azúcar 180 gramos.

Harina de flor 115 gramos.

Almidón 115 gramos.

Se parten los huevos con cuidado para apartar las yemas de las claras.

Se baten las yemas con el azúcar, que ha de estar pisada y cuando estén bien batidas, se incorpora el almidón y la harina, y cuando está todo muy bien incorporado, se baten las claras á punto de nieve, uniéndolas con las yemas; hecho esto, se forman los bizcochos y, cuando está el horno templado, se meten en él.

Para que los bizcochos salgan de una forma regular se coloca la pasta en moldes de hoja de lata untados con manteca, para que no se pegue.

Bizcocho de chocolate

En seis huevos muy bien batidos se echan, cincuenta gramos de chocolate molido, doscientos gramos de azúcar, pasado por tamíz; se añaden seis claras de huevo muy batidas y se continúa batiendo todo y añadiéndole poco á poco doscientos gramos de harina de flor. Se echa la pasta en un molde untado con manteca, y se mete en el horno.

Cuando está cocido se saca del molde, y cuando está frio se parte en tiras con un cuchillo.

Bizcocho de castañas

Se toman cien castañas; se les quita la cáscara y se las cuece en agua con un poco de sal. Cuando estén cocidas se les estraee el agua y se les quita la monda sin dejar ningún residuo.

Se machacan las castañas en un mortero con medio cuarteron de manteca fresca; se pasan par un tamiz con un poco de leche para poder colarlas con más facilidad.

Se añade á esta pasta ciento ochenta gramos de azúcar molida, dos cucharadas de agua de azahar y medio vaso de leche; se revuelve todo; se unta un molde con manteca en el que se echa la pasta y se pone al horno.

Cuando está cocida se saca del molde poniéndola en un plato, se le echa almíbar por encima y azúcar molida, se mete de nuevo en el horno para que se seque un poco.

Bizcochos borrachos

Se parte una torta de bizcochos en pedazos, se clarifica media libra de azúcar incorporándole después de listo, una copa de vino Jeréz; se van echando los pedazos de la torta en el almíbar; así preparados; se sacan y se colocan en un plato para que escurran un poco; espolvoreándolos con canela, y ya están listos.

Bizcocho magdalena

En un cuarteron de mantequilla derretida, un cuarteron de harina, que se irá echando poco á poco para que no se formen bollos; agregánsese tres huevos batidos, media libra de azúcar molida y la raspadura de un limón.

Después de incorporado bien, se hace cocer en el horno en un molde untado con manteca.

Bizcocho de almidón

Se toman seis huevos enteros, separando las yemas de las claras, batiendo las claras á punto de nieve, é incorporándoles después de batidas media libra de

azúcar tamizada y la ralladura de la corteza de un limón.

Cuando está perfectamente batido se le añade un cuarteron de almidón en polvo; se incorpora todo con las claras y se cuece en el horno, dentro de un molde untado con manteca.

El horno ha de estar bien fuerte para que suba pronto la masa y no se vaya al fondo el almidón.

Bizcocho de Saboya

Se coje una docena de huevos separando las yemas de las claras.

Primero se baten las claras y á las yemas se le une una libra de azúcar en polvo, el zumo de un limón y un cuarteron de fécula de patata, y se sigue batiendo hasta que se incorpore bien.

Se unen las claras que estarán batidas á punto de nieve.

Se echa todo en un molde untado con manteca, llenándolo hasta la mitad por lo mucho que aumenta al cocerlo: se mete en el horno, y para saber si está cocido, se le mete una aguja de calcetar que saldrá limpia.

Bizcocho de sémola

Seis yemas, tres claras, media libra de azúcar, media de sémola.

Las yemas se baten con el azúcar molido y, cuando están bien batidas, se les agrega la sémola y unas raspaduras de limón, después se les añaden las claras que tienen que estar á punto de nieve; se bate todo un poco, se echa la pasta en un molde untado con manteca, se cuece al horno y, cuando está cocido, se saca del molde, después de frio, y se baña en almíbar, que se tiene preparado en la forma siguiente:

Medio cuartillo de almíbar de punto de perla bajo y una copa de Jeréz.

Al meter una aguja de calcetar y salir limpia, es señal de que está cocido el bizcocho.

Bizcocho fino

Se toman ocho huevos enteros y para cada huevo, una onza de azúcar y otra de fécula de patata. Se baten mucho los huevos con el azúcar y, cuando están muy batidos, se les echa la fécula y se bate un poco, teniendo cuidado de echar la fécula poco á poco para que no se formen bollos.

Se unta un molde con manteca fresca espolvoreándolo con un poco de pan rallado y se echa el batido dentro.

Se mete en el horno que esté muy fuerte.

Bizcocho cubierto

Para dos cuartillos de leche, seis yemas de huevo y azúcar en proporción; se echa todo en una chocolatera y se bate con un molinillo, á fuego lento, hasta que cuece un poco.

Se pone en un plato una capa de bizcochos y por encima otra de batido, y así hasta que se concluya, procurando que la última capa sea de batido.

Se puede adornar con pedazos de frutas.

Bizcocho inglés

Para una libra de harina pasada por tamíz, una libra de manteca fresca batida como crema, otra de azúcar tamizada, una docena de yemas, la corteza de un limón rallado y un poco de bicarbonato de sosa.

Después de incorporados estos ingredientes se baten bien.

Se vierte la pasta en un molde untado con manteca y se pone á cocer en el horno ó en el baño de María. Se come frío.

Bizcocho mouseline

Se baten á punto de nieve cinco claras, y se añade poco á poco medio vaso de flor de arroz y otro medio de azúcar cernida: después se mezclan las cinco yemas, se vierte todo en un molde untado de manteca y se cuece en el horno no muy fuerte.

Cuando la pasta, por encima, está bien dorada, se cubre con un papel untado de manteca.

Para saber si está cocido se mete una aguja de hacer calceta y, si sale limpia, señal de que está cocido.

Se saca del molde y se espolvorea con azúcar tamizada para poderlo servir.

Bizcochos de manteca

Una libra de harina.

Un cuarteron de manteca de vacas.

Un cuarteron de azúcar en polvo.

Cuatro yemas de huevo.

Y agua suficiente.

Se amasa bien, hasta su consistencia. Se aplana la pasta con una rebolla; se cortan las figuras que se quiere, se ponen en papeles, y se cuecen al horno.

Baño blanco para yemas

Se toma azúcar muy blanca, se le echa el agua suficiente y se clarifica con clara de huevo,

Se le dá punto de espumadera y se pone á enfriar hasta que tenga como una telita por encima; después se empieza á batir con la paleta hasta que quede hecho azúcar, luego se pone á calentar sin dejar de moverlo y se echan una á una las yemas que estén ya preparadas, sacándolas inmediatamente y poniéndolas sobre un papel blanco á enfriar.

A este baño se le puede dar color chocolate ó rosa; echándole al primero un poco de chocolate molido de buena calidad, y al segundo unas gotas de grosella.

Si se quiere aprovechar el baño blanco para los otros dos colores, se empieza primero por el rosa, y después se hace el color chocolate.

Buñuelos á la francesa

Se hacen de toda clase de frutas que se puedan cortar, ya en tiras ya en ruedas; (son platos supernumerarios.)

Se mondan las frutas; se les quitan los huesos ó pepitas, y se ponen en fusión por algunas horas con aguardiente, azúcar, azahar y cáscara de limón.

Se escurren bien después.

Se rebozan en pasta de freir (véase pasta de freir), y se frien hasta que tomen buen color; se les dá un baño de azúcar, pasándoles por encima la paleta ó plancha de hierro hecha áscua, si se quiere.

Bien me sabe

Media libra de azúcar y media copa de agua para clarificarla; cuando está en punto se saca de la lumbre y se deja enfriar un poco; se ponen dos onzas de almendras molidas y se vuelve todo á la lumbre hasta que tome color, entonces se vuelve á sacar y, mientras se enfria, se baten mucho dos huevos; se pone á la lum-

bre y se van echando poco á poco y moviendo todo hasta que se conozca que está.

Para completar éste se ponen dos onzas de bizcochos cortados en pedazos pequeños en un plato y se echan por encima, adornándolos con pedacitos de dulce.

Bocadillos

Se pondrán un cuartillo de aceite y dos de agua al fuego hasta que empiecen á hervir; entonces se vá echando harina hasta que se pegue á la cacerola en cuyo estado se apartará esta del fuego y se deja enfriar; después se echan una docena de huevos que se batan bien, y cuando esté el todo muy trabajado, se lleva al horno y allí se hacen los bocadillos.

Bollitos de canela

Media docena de huevos enteros, una y media libras de azúcar, tres adarmes de canela fina, harina la que admita.

Se batan los huevos, luego se echa el azúcar, la canela y últimamente la harina.

Se forman con pedazos de masa bolitas del tamaño de la yema de un huevo, se ponen en latas y se llevan al horno.

Bollitos del Paraiso

Seis huevos, seis onzas de azúcar, una copa de aceite, canela y limón rallado, harina la que admita.

Se trabajan primero los huevos, el azúcar y el aceite; se allana la masa, dejándola del grueso de un centímetro, y con moldes se cortan los bollitos.

Bollos de nieve

Se separan las claras de media docena de huevos y se montan éstas con un cuarteron de azúcar, vainilla y canela.

En un cuartillo de leche, que se tendrá hirviendo al fuego, se van echando las claras que ya estarán muy batidas y se van sacando con una espumadera á medida que se vayan cociendo, y así hasta concluir.

Se ponen en un frutero procurando que lleven la menos leche posible, y por último, se pondrá la leche por segunda vez á hervir para que se ponga bastante consistente y entonces se apartará del fuego; se batirán las seis yemas que quedaron de las claras, con un cuarteron de azúcar, uniéndolas á la leche; se bate todo un poco y se echa por encima de las claras.

Bizcochos de Soda

Una libra de harina flor.

Media de azúcar molida.

Media de manteca de Flandes.

Media de pasas Corinto.

Tres huevos (las claras montadas y las yemas batidas.)

Medio vaso de leche caliente.

La corteza de medio limón rallado.

Se amasa la harina con la manteca, incorporándole el azúcar, después el limón rallado, luego los huevos sin dejar de amasar á cada cosa que se añade; después la leche, no echando más que la que admita para que quede una pasta espesita y se le incorpora una cucharada de las del thé de polvos de soda y últimamente las pasas. Si queda demasiado dura se le puede agregar una poca de leche.

Se unta un molde ó moldes con manteca de vaca y

se vierte la pasta dentro llenando las dos terceras partes del molde.

Cuando suben y están dorados por encima es señal de que están cocidos y, en la duda, se mete una aguja de hacer calceta y, si sale limpia, señal de que lo están.

Biscocho de esponja

Se baten juntas por espacio de veinte minutos las yemas de nueve y las claras de cinco huevos frescos; se les añade poco á poco tres cuarterones de azúcar tamizada y seis onzas y media de harina y la cáscara de un limón rallada; se cuece al horno y, para saber si está listo, se mete una aguja de calcetar y, si sale limpia, señal de que lo está.



C

Colineta

Diez onzas de azúcar, media libra de almendras bien majadas, ocho yemas de huevo y dos huevos enteros, un poco de limón rallado y canela molida.

Después de bien mojadas las almendras se bate todo muy bien con huevos, se echa en un molde untado con manteca de Flandes y se pone al horno ó al baño de María.

Cuajado especial

Se cuecen patatas; se machacan y se deslien con manteca, huevos y azúcar; después de bien incorporado todo se pone en un molde y se lleva al horno, cuando está cocido se le echa almíbar caliente por encima.

Chantilly

Un vaso de medio cuartillo de nata y seis claras de huevo.

Se bate la nata poco menos que á punto de mantequilla y las claras á punto de nieve, echo esto, se incorpora la nata á las claras echándole azúcar á gusto de quién lo haga y un poco de raspas de limón.

Se tiene preparado de antemano un molde forrado de bizcochos al rededor y por abajo; se echa la pasta dentro del molde y, cuando se quiere servir, se saca.

Crepés

Para cada huevo entero se echan, tres cucharadas colmadas de harina, un pocillo de leche, otro de agua, media cucharadita de las del café de aceite refinado, una cucharadita de rom, un poco de sal y un poco de raspaduras de limón.

Se bate todo mucho y se hace esta pasta dos ó tres horas antes de freirla.

Para freirla se unta la sartén con un poco de tocino, pero muy poco para que, cuando se vuelva, no caiga nada, y cuando esté bien caliente se vierte un poco de pasta para cubrir el fondo de la sartén y se fríe dándole vueltas hasta que quede un poco dorada.

Se espolvorean con azúcar tamizada.

Charlota rusa

Cójase un molde liso y cúbrase de bizcochos por alrededor y por el fondo; póngase á hervir medio cuartillo de leche escaso, con medio cuarterón de azúcar un poco de vainilla, y sáquese fuera del fuego á que enfríe.

Derrítanse siete hojas de cola de pescado en un cuarteron de agua con azúcar, batiendo esto al fuego, cuidando que no se pegue y uniéndolo á la leche, se pasa por una servilleta.

Prepárese una crema batida y júntese y bátase todo

bien, para que quede todo unido y, cuando empieza á congelarse, se vá echando en el molde teniendo cuidado que no se caiga ningún bizcocho, cuando, se vaya á servir se saca del molde.

Esto conviene hacerlo en tiempo fresco.

Capuchina real

Se hace almíbar con media libra de azúcar y un poco de vainilla.

Se baten ocho yemas á punto de crema; se baña una taza con el almíbar y se echan las yemas, se pone al baño de Maria y, cuando empieze á subir, se ponen unas brasas encima de la tapa hasta que se cueza, cuidando que no se queme.

Cuando esté cocido, que se conocerá metiendo una aguja de calcetar y que salga limpia, se le hace por encima unas incisiones con un cuchillo y se le echa el almíbar que quedó.

Cajeta de leche

Se deslie medio cuarteron de harina de arroz en un cuartillo de leche y se cuele.

En otro cuartillo de leche se echa una libra de azúcar molido, deshaciéndose bien, y se cuele.

Se mezclan ambos componentes líquidos y se pone la mezcla á espesar á la lumbre.

Espesa ya, se añade una onza de almendra pelada y molida, con un poquito de leche, y se le dá el punto de cajeta.

Para pelar las almendras, se meten en agua caliente.

Cajetas de melón

Se muele una libra de melón, sin pepitas, corteza, etc. Se mezcla con almíbar clarificado y tibio, hecho con una libra de azúcar.

Se añade un cuarteron de almendra molida y tres yemas de huevo.

Se pone todo á la lumbre y se menea hasta que tome el punto de cajeta.

Compota de membrillo

Se ponen los membrillos en agua hirviendo; se cuecen hasta que queden blandos.

Se extraen con la espumadera y se parten volviéndolos á echar puestos en trozos en el almíbar que estará preparado.

Para cada libra de fruta, media libra de azúcar y tres cuarterones de agua.

Se deja hervir hasta que tome punto y se sirve fría.

Compota cubierta

Se hace una compota de manzanas ú otra fruta, procurando que tenga buen punto y se echa en un frutero.

En un perol aparte se baten ocho yemas de huevo con un cuarteron de azúcar blanca molida y, cuando esté bien batido, se le echa por encima á la compota.

Esto se debe hacer un momento antes de comer para tomarlo caliente.

Compota de peras

Se pelan y se parten en cuatro pedazos.

Se pone un perol con agua y azúcar y se echan allí las peras con una rajita de limón.

Estando el almíbar en su punto pueden servirse calientes.

Cajetas de membrillo

Se mondan los membrillos, se les quita el corazón, se cuecen, se muelen y se pasan por tamíz.

Se mezclan con almíbar clarificado, hecho con una libra de azúcar por cada dos de membrillo.

Se pone á la lumbre y se le da el punto de despegar del cazo.

Crema en tarros

Se ponen en una cacerola una taza de agua y un poco de azúcar, que se deja quemar. Por encima de ésto se le echan seis tazas de agua con azúcar á proporción.

Se baten aparte siete yemas de huevos y cuando el agua con azúcar está hirviendo, se vierte sobre las yemas sin parar de batirlas. Se le añade unas cuantas gotas de rom. Se llenan luego los tarritos preparados al efecto y se les mete en el baño de María para dar á la crema el espesor referido; además si no hay horno se pone en uno de campaña lleno de ceniza que pueda reemplazarse con una tapadera llena de brasas.

Crema rusa

Tómense diez huevos enteros y además las yemas

de otros seis, se añade una libra de azúcar molida, un cuartillo de vino de Champagne, el zumo de un limón y dos onzas de jalatina.

Se pone todo esto al fuego y se bate bien durante la coción. Después se deja enfriar un poco y se echa en un molde.

Cuando está completamente fría la crema, se echa en un plato ó fuente.

Cañas

Se baten media docena de huevos, y la harina suficiente para poder formar una masa; se le incorpora sal molida, medio cuarteron de azúcar pisada, un poco de aguardiente y medio cuarteron de manteca de vaca.

Gramada la masa se estiende con el palo sobre la mesa hasta dejarla del grueso de medio centímetro, se corta en tiras para arrollarla en los moldes.

Antes de hacer las cañas se untan, los moldes con manteca caliente secándolos con un paño después.

Es indispensable que uno de los extremos quede cerrado.

Cubiertos los moldes con la masa se cuecen en el horno, y antes que se enfrien se sacan del molde para que salgan fácilmente.

Estando frios se rellenan con crema que debe estar fría y espesa.

Capricho

Para nueve yemas seis merengues.

Se baten muy bien las yemas y se le van agregando los merengues; se pone todo en un perol al fuego y, cuando esté un poco cocido, se apartará.

Se come caliente.

Cuajado de almendras

Una libra de almendras, otra de azúcar, cinco huevos y una onza de canela.

Se mondan las almendras en agua caliente, se moja el azúcar, se baten muy bien los huevos, se une todo y se vuelve á batir mucho; se unta el molde con manteca fresca y después que esté todo preparado, se echa la canela muy molida y se cuece en el horno ó al baño de María, echándole azúcar por encima cuando se vaya á servir.

Crema batida

Se pone á hervir un cuartillo de leche con medio cuarteron de azúcar; deslíase á parte en un poco de leche, un poco de almidón y una poca de canela molida y, cuando esté hirviendo la leche, se echa el almidón y se bate bien hasta que forme bastante espuma y rompa á hervir, que se saca del fuego y se pone donde se vaya á servir.

Esta crema debe estar más dura que las otras y se pone en una fuente adornándola con frutas confitadas.

Crema montada

Tómese media libra de azúcar blanca molida y échese en un cazo.

Se echará también una rajita de limón, canela en polvo, un poco de almidón en polvo ó harina de flor, se bate bien todo y se echan ocho yemas de huevos volviéndolo á batir.

Póngase á hervir un cuartillo de leche y cuando está hirviendo, se echa sobre las yemas batiendo en el mismo

sentido para que no se corte; concluida de echar la leche, se vuelve á poner al fuego batiendo sin cesar hasta que despunte el hervor, que se tendrá una fuente de antemano y se echará sacándole el limón.

Con las claras que quedaron se hace merengue con el que se adorna á la crema; se pone dentro del horno para que tome el merengue un color dorado, cuidando que el horno no esté muy fuerte y los vaya á quemar.

Se pueden adornar con gragea después que se saque del horno.

Crema de frutas

Se pone en un perol una libra de nata de leche fresca, media onza de vainilla, media libra de azúcar blanca molida y ocho gramos de cola de pescado derretida en agua caliente.

Todo esto se bate con fuerza con la paleta, hasta que se reúnan todas las sustancias y quede compacto el contenido.

Se tiene preparado un molde de hoja de lata en forma de pirámide que se frota ligeramente con manteca de vaca y se ponen en el alternativamente una copa del batido y otra de fresas, dejándolo preparado de esta suerte cuatro ó cinco horas antes de la comida. En el momento de servirlo se vuelve el molde sobre un plato.

Se pueden poner en vez de fresas, otras frutas cocidas antes y deshechas en pasta, si la crema se hace en las estaciones en que no hay aquellas.

Crema manjar

Para medio cuartillo de claras de huevo, uno de leche y media libra de azúcar.

Las claras se baten á punto de nieve. Entonces se

echa la leche y el azúcar, se pone á la lumbre, se menea con fuerza hasta que se pone trabado y se echa en la fuente.

Crema de leche y yemas

Para tres cuartillos de leche, dos onzas de harina de almidón, seis idem de azúcar y seis yemas de huevo.

Se pone la harina en un perol y se le vá echando la leche para deshacerla; lo mismo se hace con el azúcar y las yemas; se reúne todo con la leche; se le añade una corteza de limón ó canela en rama y se pone á fuego lento hasta que espese, sin parar de menearlo.

Se vierte en una fuente y se come frío ó caliente.

Crema frita

Se hace una papilla con harina y un huevo.

Se añaden después, dos huevos y dos copas de leche, hervida esta de antemano, con cáscara de limón descarnada, y extraída luego de la leche.

Se añade sal, dos onzas de azúcar y un poco de mantequilla.

Se cuece todo esto junto echándole algo de azahar, dos yemas de huevo y mazapán ó macarrón machacado, de confitería.

Se vacía después de cocida esta crema, en un plato untado de mantequilla y se deja enfriar.

Fria ya, se corta en rombos; se rebozan estos con huevo batido, después con pan rallado, y se frien en la sartén con mantequilla.

Se polvorean con azúcar molido y se sacan á la mesa.

Crema de chocolate

Se hierven en dos cuartillos de leche dos yemas de huevo y dos onzas de azúcar.

Se mueve continuamente y cuando esté reducido á la mitad, se añade una onza de chocolate raspado.

Hierve un poco más y se cuela.

Se sirve fría.

Crema asada

Se muelen almendras dulces y amargas con azahar y azúcar y se echa en leche hirviendo.

Se pasa todo ello por tamíz, se añade después azúcar, yemas de huevo y huevos enteros.

Se mezcla todo y se tamiza.

Se va echando en tazas y se pone á cuajar al baño de María.

Proporción.

Almendras dulces.....	1	onza.
Amargas	1	idem.
Leche	2	cuartillos.
Azúcar	4	onzas.
Yemas.....	2	
Huevos enteros.....	1	

Azúcar y azahar al principio un poco.

Crema de café

Se hierve una onza de café acabado de moler, en tres cuartillos de leche.

Se cuela; y después de frío se le añaden tres yemas de huevo desleidas con dos onzas de azúcar.

Se pone todo en un perol al fuego y se deja hervir hasta que quede en la mitad.

Se echa en una fuente para servirlo.

Crema blanca

Se hace como la montada, pero en lugar de llevar

yemas se le ponen claras y se adornan con merengue color rosa.

Crema

Se echa el azúcar para seis yemas, que se batan mucho hasta que esté la masa en punto; luego se le añade leche y se pone al fuego, que no esté muy clara ni muy espesa; se deja enfriar en una fuente y luego se cubre con merengue.

Capuchina

Se hace almíbar de punto pequeño y se le echa una poca de vainilla. Se batan ocho yemas con una copa de rom.

Cuando estén muy batidas se unta el molde con un poco de almíbar y se echan en él; se ponen á cocer en el baño de María, con unas brasas encima de la tapa.

Así que está cocido que se conoce clavando una aguja de calcetar y sale seca, se le echa el almíbar clavándolo antes por varias partes con la aguja para que se introduzca el almíbar.

Cubiletes á la inglesa

En un perol se pone media libra de harina y un cuarteron de manteca de Flandes, se amasa todo muy bien, se le pone un poco de agua y un cuarteron de azúcar.

Si resulta blanda, se le incorpora una poca más de harina hasta que quede de la consistencia de la de hacer pan.

Se estira con el palo hasta dejarla del grueso de

un duro, se corta en pedazos con los que se forran los moldes interiormente, cortándolos al rededor lo que les sobre y se les pone dentro dulce ácido ó del que más agrade.

Se cuecen al horno por espacio de quince minutos.

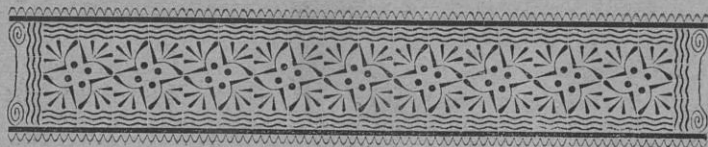
Los moldes se untan con manteca para que no se pegue la masa.

Carne de membrillo

Se cuecen los membrillos enteros en agua hirviendo, escogiendo los más sanos y maduros.

Cuando están cocidos se pelan cortándolos en pedazos y sacándoles las pepitas, se pasan por tamíz.

Cuando estén tamizados se hace el almíbar con igual cantidad de azúcar que pesaron los membrillos. Después de tamizados, cuando está el almíbar en punto, se echan dentro, se apartan del fuego incorporándoles unas gotas de grosella para darles color algo encarnado; se está revolviendo hasta que esté casi frío, que entonces se echa en moldes ó cajas para que tome forma.



D

Dulce de pera

Se pelan las peras, se pesan y se ponen á hervir y cuando hierve el agua se quitan del fuego y se sacan para que escurran. Se echa por kilogramo de peras, kilogramo de azúcar y litro de agua, y se pone á hacer el almíbar, echándole un poco de canela en rama, y cuando está el almíbar un poco en punto, se echan las peras dejando que hiervan un poco, retirándolas del fuego hasta el siguiente día que se volverán á hervir hasta el punto necesario.

Hay que tener cuidado de espumar mucho el almíbar.

Dulce de claudia ó ciruela

Se pican con un arfiler largo y se van echando en agua, á medida que se van picando; se ponen al fuego en un perol con agua fría, calentando el agua hasta que no se aguante el dedo dentro; se retiran del fuego y se les hecha un poco de vinagre y sal, tapándolas bien hasta el día siguiente en que se sacarán de esta

agua y se pondrán á escurrir interín se prepara el almíbar.

Preparado el almíbar, se echan dentro, se les dá un hervor y se retiran del fuego hasta el otro día en que se repetirá la misma operación y, al tercer día, se terminará de darle el punto.

Después de frías, se guardan en tarros de cristal.

Dulce de coco

Se parte el coco, se le quita la piel con un cuchillo, se lava y se raspa con un rallador. Se pone á hacer el almíbar que se calcule necesario, para la cantidad de raspaduras y, cuando el almíbar esté casi á punto, se echan las raspaduras y se sigue cociendo hasta que éste tome su verdadero punto. Se deja enfriar y se mete en tarros de cristal para poderlo usar cuando se quiera.

Después de echar la raspadura en el almíbar, agítese continuamente para que no se pegue ésta.

Dulce de guindas

Se les quitan los huesos, se pesan y se echa la misma cantidad de agua y azúcar que pesaron las guindas.

Es decir por cada kilogramo de guindas un kilogramo de azúcar y un litro de agua. Se hace el almíbar clarificándolo y, cuando está un poco en punto, se echan las guindas y se deja hervir hasta que tenga buen punto.

Es conveniente echar en el almíbar un poco de canela en rama.

Dulce de Mota

Se hace almíbar de punto de pequeño y se cojen

los vizcochos que se crean necesarios para cubrir una fuente ó un plato los que se bañan en el almíbar y se van colocando en la fuente ó plato.

Al almíbar que sobró se le dá un poco más de punto y se hace huevo hilado con una docena de yemas.

Se cubren los bizcochos con el huevo hilado y, por encima, se adorna con grajea y guindas confitadas.

Se come frío.

Dulce de melocotón

Se pelan los melocotones y se pesan y, después de pesados, se ponen á cocer y, cuando hierva el agua, se sacan del fuego, por que no se deshagan, poniéndolos á escurrir. Se pone en un perol, por kilogramo de melocotones, kilogramo de azúcar blanca y litro de agua para hacer el almíbar y, cuando esté un poco en punto, se echan los melocotones con un poco de canela en rama. Después que ya está á punto, se saca del fuego y se pone á enfriar y, cuando está frío, se le echan unas cucharadas de buen rom.

Dulce de higos

Se cojen higos blancos, ó de San Miguel, muy enteros y no muy duros, se pesan y se pican con una aguja de calcetar, desde el rabo hasta la cabeza, atravesando el primero. Después de esto, se les dá un hervor hasta que se ponga un poco blando el rabo.

Se retiran del fuego, se les saca el agua con que han hervido, se echan en una vasija de barro vidriado ó de porcelana, y se cubren con agua fresca, mudándoles ésta cada veinte cuatro horas por espacio de seis días; (pero sin sacarlos de la vasija por que no se estropeen.) Al cabo de este tiempo se sacan de la vasija y se ponen á escurrir por espacio de tres horas.

Se prepara el almíbar de la manera siguiente; por cada kilogramo de higos un kilogramo de azúcar y un litro de agua.

Se clarifica el almíbar (véase almíbar) y, después de hervir un rato, se echan los higos, uno por uno, dejándolos hervir un poco y retirándolos del fuego hasta el día siguiente, que se dejarán hervir hasta que el almíbar tome el punto necesario.

Los higos que al salir del agua, estén reventados no se echan en el almíbar á fin de que no lo ensucien.

Dulce de leche

Se toma un cuartillo de leche y un cuarteron de azúcar y se pone á fuego lento no dejando de dar vueltas á un mismo lado hasta que espese lo suficiente para cuajarse por completo: al enfriarse, entonces se saca del fuego y se sirve frío.

Dulce de zanahoria

Se toma una libra de zanahoria cortada en pedacitos muy delgados, una y media de azúcar blanco en polvo y la corteza de tres limones cortados en tajaditas muy finas.

Se coloca en un perol una capa de tajadas de zanahorias, una capa de azúcar con cortezas de limón y así sucesivamente, hasta que se haya empleado toda la zanahoria.

Se echa sobre todo esto el zumo de limón y medio, y se pone en el perol agua bastante para cubrirlo todo. Se hierve durante cuatro horas, después se deja enfriar y se echa en tarros.

Este dulce tiene el mismo gusto que el de naranja.

Dulce de membrillo

Se mondan, se parten en cuarterones sacándoles las pepitas, teniendo mucho cuidado de echarlos inmediatamente, á medida que se van mondando, en agua fresca, de manera que los cubra.

Se tienen nueve días en el agua mudando ésta cada veinticuatro horas; pero sin sacarlos de la vasija donde estén metidos.

Al término de los nueve días se sacan del agua y se pasan al perol con otra nueva para darles un pequeño hervor, sacándolos del agua y poniéndolos á escurrir mientras se prepara el almíbar.

Cuando el almíbar está á medio punto, se echan dentro y se les dá un pequeño hervor retirándolos del fuego hasta el otro día en que se terminará de darle el punto necesario.

Se deja enfriar y se guarda en tarros.

Por cada kilogramo de fruta, kilogramo de azúcar y litro de agua.

Dulce de tomate

Se ponen los tomates en agua fría al fuego y, cuando empieza á hervir, se sacan los tomates del agua y se pelan, pasándolos además por un tamíz para sacarles las pepitas; después se pesan y se echa tanta cantidad de azúcar blanca como pesaron los tomates y se pone á hacer el almíbar con igual cantidad de agua, y, cuando empieza á estar en punto, se echan los tomates y un poco de canela en rama. Se deja hervir hasta que esté en punto, teniendo mucho cuidado de espumarlo para quitarle toda la basura que suelten los tomates.

Dulce de citrón

Se pelan los citrones, se parten en pedazos y se les

sacan las pepitas y la carnaza. Se ponen en agua diez ó doce días mudándoles el agua todos los días. Después se hace el almíbar echándole un poco de canela en rama y poniendo por kilogramo de fruta kilogramo de azúcar y litro de agua. Cuando está ya clarificado, se echan los citrones y se pone á hervir hasta que esté en punto y, después de fríos se guarda en tarros de cristal.

Dulce de nuez

Se pican las nueces con una aguja de calcetar en diferentes direcciones, metiéndolas después de picadas en un perol con agua que se pondrá al fuego y se dejarán hervir hasta que al apretarlas con los dedos se note que están un poco blandas.

Se sacan del fuego y se dejan enfriar en la misma agua, hasta el día siguiente que se echarán en una nueva agua, renovándosela cada veinticuatro horas por espacio de nueve días. Al cabo de los nueve días se sacan de la última agua lavándolas y frotándolas una por una con los dedos para que les caiga la piel que van soltando.

(Téngase cuidado al hacer esta operación de no romperlas ni esmagarlas, por que entonces no servirían.)

Terminadas de limpiar, se ponen á escurrir interin se prepara el almíbar, que tendrá que estar muy clarificado. Se echan dentro de éste y, cuando está á medio punto, se retiran del fuego hasta el otro día en que se terminará de darle el punto.

En este dulce hay que tener cuidado de hacer un cuartillo ó más de almíbar según la cantidad de nueces por lo mucho que estas consumen.

Dulce de cabello de angel

Se asa la cidra entera en el horno, se abre y se le

quitan las hebras que tiene, separando las pepitas; se lavan en cuatro aguas y se ponen á escurrir interín se prepara el almíbar y se clarifica.

Cuando rompe á hervir el almíbar, se echan las hebras dejándolas hervir hasta que el almíbar esté á medio punto; entonces se retira del fuego hasta el otro día en que se remate de darle el punto.

Es conveniente echarle un poco de canela en rama y una raspa de limón.

Por cada kilogramo de hebras dos de azúcar.

Dulce de cidra

Se monda y se parte en pedazos, lavándolas y sacándoles las pepitas, se pesan y se ponen en agua fría para que den un hervor; se separan del fuego sacándoles el agua y poniendo á escurrir los pedazos.

Se prepara el almíbar, poniendo por cada kilogramo de cidra dos kilogramos de azúcar blanca y dos litros de agua.

Se clarifica y, cuando está á medio punto, se le echan los pedazos de cidra con una ó más raspas de limón, según la cantidad de dulce. Se deja hervir hasta que tome punto, se saca del fuego y se deja enfriar para guardarlo en tarros de cristal.

Dulce de fresas

Se pesan las fresas sin los rabos y después se lavan.

Por cada kilogramo de fresas un kilogramo de azúcar blanca y tres cuartos litros de agua; se hace el almíbar, se clarifica y, cuando está en punto, se echan las fresas, retirando el perol del fuego hasta el día siguiente en que habrá que darle nuevo punto por el agua que estas sueltan.

Después de frío se mete en tarros de cristal bien tapados.

Dulce de patatas

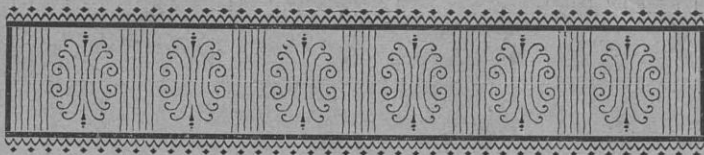
Se cojen las mas pequeñas y sanas, se lavan y se ponen á cocer en un perol.

Cocidas ya se les saca la piel con cuidado para que no se deshagan y se van poniendo en agua.

Hecha esta operación se tiene listo el almíbar y, al romper el hervor, se echa sacándolas del agua.

Cuando ha consumido una tercera parte se apartan del fuego se y dejan enfriar para guardarlas en tarros de cristal.

Es de advertir que en este dulce se pone igual peso de azúcar que de patatas, que se pesarán antes de cocerlas.



E

Empanadillas

Se hace una pasta con medio cuartillo escaso de agua, una cucharada de manteca de cerdo, un poco de sal y la harina suficiente. La manteca se pone al fuego con el agua para que se deslíe y, cuando está un poco tibia, se le incorpora la harina y se le dan varias vueltas con el rodillo; se extiende con el mismo muy delgada en una mesa espolvoreada con harina, y se van cortando las empanadillas del tamaño que se quiera; se les pone una cucharada de crema muy espesa que se tendrá echa de antemano; se dobla la pasta, haciéndole piquitos con la rodaja de cortar masa para que no se salga la crema.

Se frien con manteca y, al sacarlas, se espolvorean con azúcar pisada.

Estremeñas

Media libra de manteca, azúcar blanca media libra, cuatro yemas de huevo, una copa de aguardiente, canela al gusto y raspaduras de limón.

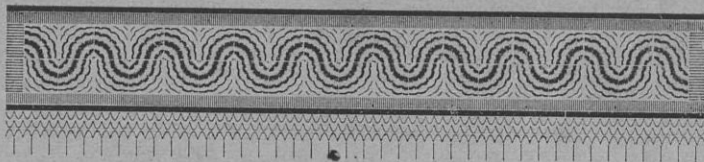
Se baten muy bien las yemas; incorporándole el azúcar muy molida y vuelve á batirse; se le agrega la canela, raspaduras de limón y el aguardiente.

Se bate muy bien la manteca: á parte se reúne todo y se va echando harina poco á poco hasta formar una pasta como la de mantecado.

Se mete en un molde untado con manteca y se manda al horno.

Espuma de chocolate

Se ponen en un frutero bizcochos mojados en vino Jerez. Se coje media docena de claras de huevo y se baten mucho con azúcar hasta que queden en punto de nieve. Se hace una taza de chocolate con dos onzas para que quede muy espeso y, cuando está templado, se echa sobre las claras. Se bate todo y se echa sobre los bizcochos.



F

Fritos de masa

Con un cuarterón de harina y agua se forma una masa; se le añade medio cuarterón de manteca de cerdo y se vuelve á sobar; se le añade medio cuarterón de azúcar molida y se vuelve á sobar, estendiéndola después con el palo sobre la mesa hasta ponerla muy delgada.

Entonces se va cortando en pedazos de ocho centímetros de largo y en forma de rombos que se frien y se sirven calientes espolvoreándolos con azúcar pisada.

Flan de café

Se echa en la flanera una taza de café muy cargado, con dos ó tres cucharadas de azúcar terciado y se hierva hasta que quede hecho arroyo. Se baten aparte seis yemas y separadamente las claras; se les echa cuatro onzas de almíbar frío, medio cuartillo de leche y un poco de canela molida y se echa todo en la flanera untada con el arroyo ya frío y se cuece al baño de María como todos los flanes.

Flan de leche

Después de hervida la leche que se comprenda que hará falta, se echará en infusión un clavo de especias y una rajita de canela durante una y media ó dos horas. En una fuente honda se echará el azúcar suficiente para ocho ó diez yemas y un pedazo de corteza de limón, batiendo todo esto por espacio de un cuarto de hora. Luego que están batidas las yemas se unen con la leche, después de bañado el molde por dentro de caramelo, se ehará en él, el líquido y se coloca en el baño de María, cuidando que no caiga ninguna agua dentro de dicho molde, á la media hora de estar cociendo se colocan sobre la tapadera del molde ascuas de carbón, cuidando que no se vaya á quemar; y cuando esté listo que se conocerá metiendo una aguja de calcetar y que salga limpia, se aparta del fuego y se pone á enfriar para poderlo sacar del molde.

Flan de chocolate

Leche cuartillo y medio, chocolate tres onzas, huevos quince, tres cuarterones de azúcar, una copa marrasquino. Se deslíe el chocolate con el licor y una poquita de leche á un fuego muy lento, incorporando todo lo demás y teniendo cuidado de batir primero los huevos con el azúcar.

Se cuece al baño de María.

Fruta de sartén

Con harina, huevos, manteca, sal, nata, y aguardiente se hace una masa en la proporción siguiente:

Harina cuatro partes.

Huevos, 3.

Manteca, 1 parte.

Sal, á gusto.

Leche media parte.

Aguardiente media copa.

Reposa dos ó tres horas y se adelgaza con el rollo sobre la mesa.

Después se corta en trozos de la figura que se desee.

Se frie y polvorea luego con azúcar. Se come caliente ó frío.

Fresas á lo pomendio

Para cada docena de fresas dos merengues.

Se esmagan ambas cosas batiéndolas mucho, al batido se añade el jugo de una naranja continuando batiendo y, por último, se echa poco á poco una copa de vino blanco.

Flan de naranjas

Para una docena de yemas se cojen tres cuarterones de azúcar con el que se hace un almíbar de punto subido; después que está frío y las yemas bien batidas se incorpora y se revuelve bien. En medio pocillo de leche se deshacen tres ó cuatro pedacitos de almidón y después que está bien desleído se mezcla con el almíbar y las yemas. Por separado se cuecen en agua las mondas de dos naranjas buenas y cuando están bien blandas se estrujan y se pasan por colador y esta pasta se echa también en las yemas y el almíbar, y todo bien batido y revuelto se echa en el molde, dando á éste el baño de caramelo.

Se cuece al baño de María.

Flan de damascos

Libra y media de damascos.

Media docena de huevos y tres cuarterones de azúcar. Se cuecen los damascos; se pasan por la pasadera, se baten los huevos; se unen con el azúcar y los damascos; todo se bate muy bien, se echa en el molde y se pone al baño de María.

Fritos de manzana

Se pelan las manzanas y se cortan en ruedas delgadas quitándoles la parte dura interior de las pepitas.

Con harina y vino blanco se hace una papilla, en la que se mojan las manzanas.

Se frien en grasa echándoles, después de fritas, azúcar por encima.

Se sirven calientes.

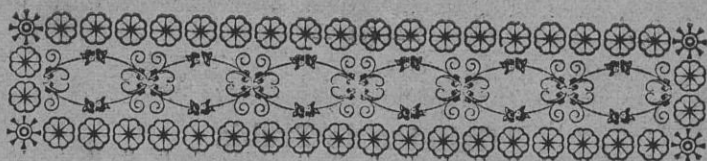
Flan de café (otro)

Ocho huevos (seis enteros y dos yemas) leche un cuartillo, café tostado en grano dos onzas, azúcar fina molida media libra, raspaduras de medio limón. Se echan los huevos en un perol con el azúcar; se bate bien y se añaden las raspaduras de limón; se incorpora la leche y el café; se pasa por el cedazo; se derrite en el molde un poco de azúcar terciado y después de frío se echa el líquido encima.

Se cuece al baño de María.

Frutas en aguardiente

Se ponen en aguardiente de Holanda.



G

Galletas de leche

Para cuatro libras de harina, libra y media de azúcar, un cuartillo de leche, una onza de canela, la corteza de un limón rallado, libra y cuarta de manteca, un poco de levadura y tres yemas de huevo.

Se derrite la manteca al fuego y después se le incorpora la leche, el azúcar, limón y canela.

Se prepara la masa con la harina y la levadura (véase preparación de la masa) se le incorporan las yemas y después todo lo demás y cuando esté bien sobado se envuelve en una servilleta y una manta y se pone al lado del fuego.

Se hacen las galletas de la figura que se quiera; se tiene entre dos sillas una tabla cubierta con una servilleta y debajo un brasero y á medida que se van haciendo las galletas se van colocando en la tabla cubriéndolas con una manta por encima.

Cuando se terminan de hacer se pasan á unas hojas de lata y se llevan al horno.

Galletas de Trubia

Para cada libra de harina, cinco huevos, dos con clara los demás sin ella; se baten los huevos con un cuarterón de azúcar y un poco de canela y se amasa la harina añadiéndole todo el batido, un cuarterón de manteca de vaca cocida, y un poco de sal.

Se amasa mucho y cuando está echa la masa que se conoce en que hace mucha liga y está suelta, se forman las galletas.

Se meten en el horno en hojas de lata.

El horno tiene que estar muy caliente.

Gallettes

Una libra de harina, tres cuarterones de manteca de vaca, dos yemas de huevo, un cuarterón de leche, sal á gusto y media hora de horno.

Trabájese la manteca con la harina hasta ponerla lijera; añádasele la sal y fórmese una pasta con las yemas y la leche.

Estiéndase con el palo en una mesa enharinada hasta dejarla de medio centímetro de grueso; córtese con un molde circular de hoja de lata de diez centímetros de diámetro; hágansele ojos pequeños con un punzón y cuézanse en el horno.

Se pueden comer calientes ó frios. Antes de servirlos se espolvorean con azúcar tamizada.

Galletas de aceite

Media libra de aceite, media de manteca y el zumo de dos naranjas.

Se pone la manteca á la lumbre y ya derrétida se

batiendo para que se mezcle bien, poniéndolo nuevamente al fuego sin dejar de menear hasta que se ponga muy espeso.

Se cojen pedazos de torta de bizcocho se empapan en el almíbar que se apartó.

Se ponen en un plato y con la pasta y una espátula se untan por encima, colocándole una guinda confitada á cada uno.

Hebra de Walenski

Cantidades; tres copas de leche, cuatro huevos, media copa de nata, ocho cucharadas de azúcar. Se separan las claras de las yemas, se baten éstas con cuatro cucharadas de azúcar hasta que queden bien duras, se les añade un poco de harina y luego se vá cuajando poco á poco la leche y revolviendo. Se pone al fuego y se hacen natillas espesas y se dejan enfriar. Se baten las claras y después de batidas, se añaden las cuatro cucharadas restantes de azúcar y luego la nata cuidando de mezclarlo bien.

Hecho esto, se mezclan las natillas y el merengue se echa en el molde á hervir con un poco de sal, aromatizando antes las natillas con café.

Huevos reales

En una cazuela se echan yemas frescas y se baten con una cuchara de palo hasta que se espesen bien.

Entonces se unta con manteca de vaca un recipiente y se vacía allí el batido de yemas.

Se pone á la lumbre un cazo con agua, y cuando está hirviendo, se mete en él el recipiente del batido, tapándolo con rescoldo por encima.

Cocido ya, se saca el recipiente del agua, se corta en rebanadas el batido, y se echan estas en el almíbar.

Se aderezan con almendras, piñones y algo de canela.

echa en un perol, se amasa con dos libras de harina incorporándole el aceite y un cuarterón de azúcar blanco cernido.

Cuando está bien amasada se hacen las galletas y se cuecen en el horno.

Galletas de Lorena

Se toman dos vasos grandes de harina, medio vaso de manteca, un polvo de sal y dos huevos; se amasa todo y se extiende la masa sobre la mesa de modo que quede del grueso de medio centímetro, y se cortan con un molde de hoja de lata.

Se forma un borde con la misma masa alrededor de cada galleta y se ponen un cuarto de hora al horno retirándolas en seguida. Se echan en un cazo dos huevos y un cuarterón de crema con un poco de sal, se envuelve todo junto y se echa en seguida un poco encima de cada galleta y se vuelve á poner al horno otro cuarto de hora para que se acabe de cocer.

Galletas de Lugo

Se toma una libra de harina, media de manteca, media de azúcar, una cucharidita de canela, dos huevos y una yema. Se forma con todo esto una masa muy unida; se toma una cantidad de esta pasta del tamaño de una nuez y se van formando bolitas que se aplanan un poco con la mano.

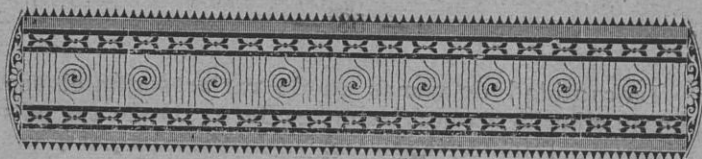
Se meten en el horno en latas untadas con manteca para que no se peguen.

Gloria

Para seis huevos seis onzas de azúcar.

Se batén las claras como para bizcocho; se ponen las yemas y el azúcar á la lumbre meneándolo hasta que éche humo; se saca la cacerola de la lumbre y se van echando las claras á cucharadas y se baten muy bien.

En una fuente se ponen bizcochos con rom ó vino Jeréz y se echa por encima el batido, espolvoreándolo con canela.



Huevo hilado

Se clarifican dos libras de azúcar hasta que tienen un punto algo subido; se cojen diez y ocho yemas de huevo pasándolas por tamiz para limpiarlas de la clara que pudieran contener: hecho esto y preparado el almíbar, se hilan en la forma siguiente:

Se echan parte de las yemas en un embudo de cuatro caños que hay ya hechos para este objeto, se vierten en el almíbar hirviendo sin dejar de darle vueltas al embudo para que no se monten y salga una pasta. Cuando terminó de salir la yema se deja un poco dentro del almíbar para que se cueza; cocida ya se saca con la espumadera dejándola escurrir un poco encima del perol para que no lleve consigo mucho almíbar, en seguida se echa dentro de una vasija que habrá preparada con agua fresca para lavarle del almíbar que pueda contener, con el objeto de que los hilos no se peguen unos á otros al enfriarse.

Lavado ya, se echa en una fuente que se tendrá un poco vertical para que escurra.

Con el resto de las yemas se hace la misma operación hasta terminarlas.

La cantidad de yemas puede variar según el uso que de ellas se vaya á hacer; es decir, puede ser más ó menos del número indicado y, en ese caso, el almíbar se hace á proporción de las yemas.

Cuando la cantidad de yemas que hay que hilar es mucha, el almíbar sube de punto, efecto del mucho tiempo que tiene que permanecer en el fuego, y en este caso se le rebaja con agua caliente hasta dejarlo en su verdadero grado.

Huevos con espuma

Para media docena de huevos tres onzas de azúcar y una copa de las de licor llena de agua.

Se pone todo en un perol y se bate con la paleta á fuego lento hasta que espese lo suficiente, echándolo en tazas.

Huevo mol

Para seis yemas dos onzas de azúcar que se clarifica con un pocillo de agua; se baten las yemas muy bien y se va echando el almíbar frío muy poco á poco; luego se ponen á la lumbre que ha de ser lenta y sin dejarlo de batir.

Para cada yema una almendra cruda muy bien pisada.

Huevos cortados

Doce yemas de huevo y doce onzas de azúcar.

Se clarifica el azúcar con tres cuarterones de agua, después de clarificado se separa la mitad y la otra mitad se deja poner en punto de espumadera; entonces se quita del cazo para que se enfríe.

Cuando lo esté, se echan en el cazo las yemas y poco á poco se vá echando el almíbar de más punto y

Para las guindas garrafales se pone una capa de guindas, luego una de azúcar así como de medio centímetro de alto, de la granulada ó de florete, luego otra capa de fruta y así hasta llenar el frasco, que luego se llenará de aguardiente hasta que cubra todo y se tapa perfectamente para que no se produzca la fermentación en cuyo caso se retira todo el jugo poniéndole sólo el azúcar en más pequeña cantidad y el aguardiente. Pero si fermenta como es lo regular al mes y medio, ó dos, se retira la mitad del jugo y se le añade más aguardiente y, si no está bastante dulce, más azúcar.

El melocotón, para ponerlo en aguardiente, se monda y en crudo se corta en pedazos, haciéndole lo demás como al de guindas con la diferencia que las capas de fruta han de ser de dos dedos de alto.

Fritura de puding

Cuando ha quedado puding del día anterior, se cortan rebanadas iguales del grueso de medio dedo: estas se humedecen en rom ó vino bueno, se cubren por los lados con huevo batido y se frien en manteca bien caliente ó aceite bueno, se sacan con la espumadera y se colocan sobre una servilleta para que escurra el aceite ó manteca.

Se echan en una fuente rociándolos con azúcar tamizada.

Fritura de pan calcet

Para un cuartillo de leche, cinco huevos y cinco cucharadas de harina de flor. Los huevos se baten bien con una poca de leche, se les mezcla la harina y de más leche, un poco de gengibre molido, canela ídem y una cucharada de aguardiente. Se pone la sar-

tén al fuego con manteca, la suficiente para cubrir el fondo solamente, y cuando está caliente, se vá echando á cucharadas la pasta formada.

Cuando está frita se vá poniendo en una fuente y se espolvorea con azúcar molida.

Fritura de chocolate

Se hace media libra de chocolate con leche: cuando está frío se le ponen cuatro huevos batidos agregándole la harina que admita; se hace una masa dura y firme, se estiende con el palo y se cortan pedacitos dándoles la figura que agrade, se emborizan en pan rallado y huevo y se frien en manteca sacándolos con espumadera. Se sirven con azúcar fina por encima.

Frutas abillantadas

Se hace almíbar, se clarifica y hierve hasta el punto soplado, (véase almíbar).

En dicho estado se le echa media libra de azahar por cuatro libras de azúcar. El azahar ha de ser fresco, limpio y blanco.

Dará doce ó catorce hervores con el azahar colándolo después por un cedazo; se pone de nuevo al fuego hasta que vuelva á tomar el punto soplado y entonces se espuma, se quita del fuego y se le incorpora la cuarta parte del total del almíbar, de espíritu de vino.

Se tiene preparada la fruta de antemano en una vasija de fondo plano y ancho; de manera que no se toque una á la otra.

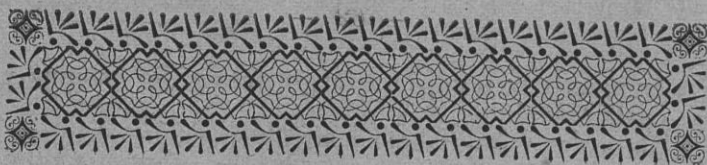
Así dispuesta, se le vierte el almíbar por encima de manera que la cubra.

Se tapa la vasija y se deja sin tocarla por espacio de ocho días, al cabo de los cuales, se le extrae el almíbar y la fruta quedará abillantada.

La vasija conviene tenga un agujero en la parte

baja, provisto de un tapón, para poder vaciar el almíbar sin mover la fruta.

Si resultare alguna vez que la fruta se pegare al fondo de la vasija, no convendría tirar de la fruta para que no pierda ó salte el abrillantado, entonces lo conveniente será calentar la vasija por el fondo; pero solo lo necesario para que la fruta se desprenda.



J

Jalea de naranja

Se esprime el jugo de las naranjas que se crean necesarias sobre un tamiz.

Se hace el almíbar clarificado. Se le añade el zumo de las naranjas y la cola de pescado muy poco á poco, para ir viendo la consistencia.

Lista ya, se echa en una taza de porcelana, se deja enfriar para echarla en un plato ó frutero, para poderla servir.

Jaleas: Definición de las mismas

Las jaleas son el jugo ó zumo de frutas cocidas con azúcar y congeladas al enfriarse.

Las jaleas de frutas blancas se hacen á fuego y descubiertas.

Las frutas cuyo zumo no se congela se coagulan con cola de pescado.

Esta se elije blanca; se parte en pedazos, se disuel-

ve en agua y se pone á un fuego suave. Se espuma y se cuela por tamiz.

Para una onza de cola cuartillo y medio de agua, dejándola hervir hasta que quede en medio cuartillo.

Para dos libras de jalea basta una onza.

El punto de las jaleas se conoce echando en un plato un poco, y, si se puede levantar después de fria con la punta de un cuchillo sin que se pegue, es prueba de que está buena.

Jaletina helada

Se pone á cocer en un cuartillo de almíbar clarificado una onza de cola de pescado.

Cuando está frio este conjunto se vierte en él la cantidad de marrasquino que se desee.

Se añade un poco de agua filtrada y se tamiza por un colador de cerda. Se llenan los moldes y se deja cuajar la jaletina sobre nieve machacada.

Jaletina de café

Cuatro yemas una clara, una taza de café, azúcar á gusto.

Se mezcla todo bien y se cuece al baño de María. El molde se prepara como para el flan.

Jaletina brillante

Póngase á remojo una onza de jaletina blanca en medio cuartillo de agua fria, por tres ó cuatro horas; añádase entonces igual cantidad de agua hirviendo; agítese hasta que la jaletina se disuelva.

Añádase el jugo y la corteza de dos limones con

azúcar y vino blanco suficiente hasta que aumente hasta dos cuartillos: téngase lista la clara y yema de un huevo bien batidas que juntas se agitarán fuertemente con la jaletina; hiérvase durante tres ó cuatro minutos sin moverlo; sepárese del fuego, déjese en reposo seis ó siete minutos y cuélese por una franela.

Cuando está casi fria se echa en el molde.

Jaletina á la francesa

Se lava bien un pié de vaca y se echa en una marmita con agua, á cocer; se espuma con mucho cuidado.

Cuando la pata está deshecha, la jaletina se ha operado.

Se cuele por un lienzo, se desengrasa bien, se le echa azúcar en polvo, canela en pedazos, una cáscara de limón y se vuelve á cocer de ese modo.

Se bate aparte una clara de huevo hasta su dureza, se mezcla con ella el zumo de un limón de las cáscaras echadas antes, y se vierte esto en la jaletina, moviéndolo de cuando en cuando sobre la hornilla.

Se deja hervir hasta que suba y parezca va á salirse.

Entonces se filtra hasta que quede muy clara, por un filtro ó tela bien tupida y se deja cuajar en un sitio frio, dentro del recipiente cuya forma se quiere que tome.

Jaletina

La jaletina pura es incolora, trasparente, inodora é insípida; por la acción del calor se funde, y luego se descompone dando olor desagradable del cuerno quemado.

No se disuelve en agua fría; pero dejándola en contacto con el agua se ablanda, se hincha y absorve seis

veces su peso de agua. Se disuelve en agua hirviendo; la disolución toma consistencia jaletinosa al enfriarse; una larga ebullición hace perder al líquido la propiedad de convertirse en jalea cuando se enfría.

Las jaletinas son más nutritivas que las viandas con que son preparadas.

Han de ser apropiado para todo estómago, pues, si se hacen espesas serían indigestas.

Es un manjar de gran alimento y de variedad inmensa.

Jaletina de almendras

Una ó dos patas de vaca se cuecen en dos ó tres cuartillos de agua hasta que se deshagan, se cuele el caldo por un lienzo y con este se hace una horchata en una cuarta de almendras un poco picadas, se echan en el caldo colado; se ponen al fuego y antes que rompa á hervir se cuele y, cuando empieza á enfriar, se echa en los moldes.

Azúcar á gusto.

Jaletina listada

Se cuece medio cuartillo de leche, en una cacerola; se deslién en ella dos yemas de huevo, un grano de sal y dos onzas de azúcar.

Se pone al fuego manso sin que hierva y se mueve hasta que espese. En seguida se cuele por tamiz y se añade media onza de cola de pescado disuelta de antemano en una poca de agua caliente.

Este cuajado se divide en cuatro partes iguales, poniendo cada parte en un recipiente distinto por igual, como por ejemplo, en cuatro vasos. En el uno se echa azahar, en el otro una infusión de chocolate, en el tercero esencia de rosa y un poco de cochinilla para dar-

le color, y en otro cualquiera otra sustancia distinta que guste.

Se coloca el molde sobre nieve pisada y se vierte en él el grueso de un dedo del contenido de un vaso; luego que se ha congelado, se echa otra tanta cantidad del otro vaso y así con los demás hasta terminar cuidando siempre que se congele una para echar la otra.

Estas jaletinas forman en la mesa una vista muy bonita, y son de excelente paladar por la variedad de gustos.

Jaletina de limón

Para media libra de azúcar una onza de cola de pescado y el zumo de un limón. Se clarifica el azúcar y después se le mezcla la cola desliéndola en un poco de agua caliente; se pasa por tamiz y se echa en el molde para que se cuaje, cuando se va poniendo blanca se echa el zumo de un limón meneándolo bien para que se mezcle y se deja hasta que esté completamente fría.

Para sacarla del molde se mete éste en agua caliente.

Jaletina de manzanas

Se cuecen cuatro manzanas blancas en tres cuarterones de agua y en otros tres cuarterones se cuece onza y media de cola de pescado blanca y dos tiras de color de rosa; se pasan las manzanas por tamiz y después se esprimen en una servilleta para que suelten el agua que se une con la de la cola; se echa el zumo de un limón, una copa de rom y dos onzas de azúcar, se pone todo en una sopera de boca ancha y se bate como el bizcocho.

Cuando se convierte todo en espuma se pone en el molde.

Jalea de granada

Se parten las granadas se les sacan los granos y estos se esprimen al través de un lienzo y el jugo que resulte se mezcla con azúcar molido.

La proporción es:

Un cuartillo de jugo.

Cuatro onzas de azúcar.

Se pone á cocer hasta que esté en su punto de jalea.

Se vierte en una taza como la de naranja para después de fria vaciarla en un frutero y servirla.

Jamón en prensa

Se pone el jamón en agua hasta que esté desalado; luego se pone en una tartera bien cubierta de agua y se le echa una libra de azúcar morena y se tiene al fuego hasta que se deshilache. Si se consume el agua se le agrega caliente.

Luego que está bien cocido se pone en un paño y en caliente se le arranca el pellejo y se le quita el hueso, y con el mismo paño se mete en una tartera aplastándolo para que tome forma redonda y se le pone bastante peso encima para que quede bien prensado; así se tiene veinticuatro horas y luego se coloca en una fuente y se le cubre bien de azúcar y se tuesta con una plancha de hierro candente.

Jaléa de pera

Se monda la fruta procurando esté bien sazónada, se pesa y se cuece á un fuego lento echándole, por cada libra de fruta, un cuartillo de agua; se deja hervir hasta que el agua quede reducida á la mitad.

Se esprime el agua que contiene la fruta al través

de un lienzo, incorporando ésta con la que quedó en el cazo.

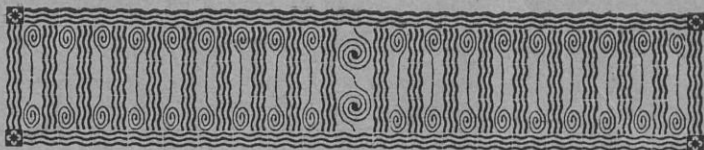
Se filtra por una servilleta y se hace el almíbar en dicha agua, siendo las proporciones las mismas que para la de granada.

La de manzana, y de todas aquellas frutas que no pueda extraerse el jugo con facilidad, se hace por el mismo procedimiento que la de pera.

Jamón en dulce

Se pone el jamón en agua veinticuatro horas; se saca y se pone á cocer. A las tres horas de estar cociendo se le añaden tres onzas de azúcar, dos cuartillos de vino blanco, unas hojas de laurel, unos clavos, pimienta y canela en rama. Se deja cocer una hora más con todos los ingredientes. Ya tierno se saca á una fuente donde se le saca la corteza cubriendo la parte superior del jamón con azúcar muy fina y se le aplica una plancha ardiendo para que se tueste.

Se adorna con huevo hilado y grageas.



I

Leche frita

En un perol se pone al fuego medio cuartillo de leche con dos cucharadas de azúcar. Se va añadiendo poco á poco y moviendo siempre en la misma dirección la harina suficiente para formar una masa algo compacta.

Se la deja cocer unos instantes; se la pone á enfriar en una fuente.

Cuando está fría se corta la masa en pedacitos de cuatro á cinco centímetros de lado; se bañan en huevos batidos: se rebozan en pan rallado y se fríen en manteca bien caliente.

Se colocan en una fuente y se espolvorean con azúcar y canela.





M

Merengón

Se cojen peros ó manzanas, se mondan y cortan en rebanadas muy delgadas con las que se hace una compota de medio punto. Cuando está lista se aparta del fuego para que se enfríe. En el plato ó fuente en que haya de servirse se coloca una tanda de tajadas de la fruta y encima otra de bizcochos; éstos se humedecen con el almíbar de la compota y sucesivamente se van colocando una tanda de la fruta y otra de bizcochos, hasta terminar la compota. Si es una fuente grande que concluya con bizcochos, teniendo cuidado de humedecerlos siempre con almíbar y que rematen en disminución; después se le agrega el almíbar que haya quedado para que los bizcochos se empapen bien.

Se hace merengue, y se cubre con él poniéndolo al horno para que se dore un poco.

Merengues

Para seis claras de huevos trece onzas de azúcar con lo que se hace el almíbar de punto de espumadera. Se baten las claras á punto de nieve con un poco de

cremo, después se cojen tres onzas de azúcar tamizada y cuando están las claras bien batidas se les echan las tres onzas de azúcar, y estando el almíbar templado se echa sobre las claras, poco á poco, sin dejar de batirlas. Después se va cojiendo á cucharadas poniéndolo en unos papeles que se meten en el horno para que se doren un poco los merengues.

Al almíbar se le puede echar la esencia que á cada uno le agrade, y si se quiere darles color rosa, unas gotitas de grosella que de antemano se habrá puesto en espíritu de vino.

Cuando se sacan del horno se pegan de dos en dos para que hagan uno entero.

Mantecados con grasa

Se pone al fuego una libra de manteca de cerdo.

Se baten seis yemas de huevos; y cuando están bien batidas se mezclan con una libra de azúcar y una copa de aguardiente. Cuando ya está dura la masa se le vá echando la manteca templada (pues si está muy caliente se cuajan las yemas) y harina, y se sigue batiendo, hasta que quede la masa muy líquida. Entonces se amasa con la harina que se juzgue necesaria, y con la pasta que resulte, se hacen los mantecados, dándole la forma que se quiera.

Con las claras que se han dejado aparte, después de batirlas á la nieve, se les unta con un pincelito, y se les echa azúcar muy molida; se meten en el horno.

Modo de preparar la pasta

Póngase en una mesa dos kilogramos de harina; hágasele un agujero en medio y échese en él cuarenta y cinco gramos de sal, setecientos gramos de manteca, doce yemas de huevo y el cuarto de un litro de agua templada; mézclese todo hasta que se incorpore bien.

con la harina, y se amasa con los puños, añadiendo un poco de agua, si la pasta fuese demasiado dura.

Déense dos vueltas de amasijo á la masa, pero no más, á fin de no destruir lo que se llama ligazón de la pasta. Esta masa sirve para hacer tortas.

Manjar blanco

Se pone en agua hirviendo media libra de almendras dulces con algunas amargas, cuatro ó seis. Se ablandan y mondan dentro del agua expresada.

Se echan en agua fría y se secan bien, moliéndolas en un mortero y reduciéndolas á pasta con algunas gotas de agua.

Se vierte en la masa ya echa dos vasos de agua y se cuele por un lienzo, exprimiéndola bien.

La leche que resulta se endulza con seis onzas de azúcar en polvo, un buen vaso de leche, agua de azahar y y cola de pescado.

Se deja cuajar en sitio frío.

Mostachones

Ocho huevos, trece onzas de azúcar, diez onzas de harina, media onza de canela.

Se hace como el bizcocho poniendolo después á cucharadas en papeles pulverizados con harina.

Mantequilla dulce

Se pone manteca de vaca al baño de María, en seguida se empieza á batir añadiéndole muy poco á poco agua fría y azucarillo molido.

Se sigue batiendo hasta que la manteca está en un punto que es cuando no admite más agua.

Para media libra de manteca, un cuarterón de azúcar.

Marrón glacé

Se cuecen castañas, cocidas ya, se pelan con precaución para conservarlas enteras y, á medida que se ván pelando, se echan en agua fría y, al cabo de media hora, se echan en un perol que tenga almíbar de punto soplado; al día siguiente se sacan las castañas y se pone el almíbar al fuego y, cuando haya hervido, se echan las castañas. Se repite esta operación durante cuatro días y cada vez se cocerá el almíbar un poco.

El último día se pasan las castañas por un baño de almíbar muy fuerte y se ponen á secar en el horno.

Mantecados

Se coje una libra de manteca de vaca bien lavada; se bate bien y se le va echando poco á poco media libra de azúcar bien cernida y la harina que necesite para que la masa no quede ni muy dura ni muy blanda; se estiende con el palo y se cortan los mantecados del tamaño que se quiera ó con un molde.

Mantecados de Astorga

Se toma una libra de manteca de vaca; se bate mucho, luego se va echando hasta una docena de huevos, una libra de harina y otra de azúcar bien molida.

Todo bien batido, se vá echando en cajoncitos de papel con una cuchara hasta medio cajón, por que en el horno crece.

Mazapan de Turin

Se pone en un perol doce cucharadas de harina de

flor, seis de azúcar blanca tamizada, dos onzas de manteca de Flandes; se mezcla todo con huevos batidos y la raspadura de la cáscara de un limón.

Se amasa todo muy bien, se extiende con el palo hasta que quede del grueso de medio centímetro, se corta con molde, se unta de huevo por encima con un pincel y se mete en el horno hasta que esté dorado.

Mermelada de melocotón

Se cuecen los melocotones enteros en agua hirviendo, escogiendo los más sanos y maduros.

Cuando están cocidos se mondan, se le sacan los huesos y se pasan por tamíz.

Ya tamizados se pesan, se hace el almíbar con igual cantidad de azúcar que pesaron los melocotones después de tamizados. Cuando está el almíbar en punto se echan dentro, se apartan del fuego, se está revolviendo hasta que esté casi frío, y se echa en moldes.

Mostachones de limón

Tres libras de azúcar blanca tamizada, quince huevos batidos, la ralladura de un limón y una poca de canela: todo se bate muy bien y se le vá añadiendo harina hasta dejar una masa más bien dura que blanda; se estiende por porciones sucesivas sobre una mesa, las que se dejan del grueso de un centímetro, se cortan con moldes formando eses, óvalos, rombos, etc. y sobre una lata se ponen al horno.

Mostachones de piñones

Se monda y limpia una libra de piñones ó avellana, y se majan, se les agrega media libra de azúcar molidas

un cuarterón de aguardiente de anís, una poca de canela fina molida y se le echa la harina necesaria para formar una masa durita, la que se amasa y se estiende con el palo hasta dejarla del grueso de medio centímetro.

Se cortan de las formas que se quiera y se meten al horno en latas.



N

Natillas de Jerez

Para ocho yemas, ocho cucharadas de Jeréz, ocho de azúcar tamizada y otras tantas de agua.

Se baten muy bien las yemas, incorporándoles después el azúcar; el Jeréz y el agua.

Hecho esto, se hacen como las de leche, revolviendo para que no se peguen.



Orejas

Se hace una masa algo dura con dos libras de harina flor, tres huevos, un cuarterón de manteca de vaca, una copa de anís y una cucharadita de canela molida.

Se echa la harina encima de una mesa, se le hace un hoyo en el medio en el que se echarán los huevos bien batidos con la manteca derretida; pero no muy caliente, el anís, la canela y un poco de sal molida.

Se amasa perfectamente echándole el agua tibia que sea necesaria.

Se deja envuelta en un paño caliente por espacio de dos horas y al cabo de este tiempo se empiezan á hacer en la forma siguiente.

Se corta la pasta en trocitos del volumen de un huevo, se estiran con una rebolla encima de una mesa enharinada hasta dejarla del grueso de un milímetro y á medida que se van estirando, se van poniendo encima de otra mesa que estará cubierta con un paño ó mantel para que no se peguen.

Se pone un perol al fuego con una libra de manteca de vaca se echan en él y, cuando están cocidas, se ponen en una fuente espolvoreándolas con azúcar tamizada.

Orejones

Se pone una libra en una basija y se les echa agua hirviendo hasta cubrirlos y así se tienen hasta el otro día. Se limpian y se lavan muy bien y se ponen á cocer en un cuartillo de agua y otro de vino blanco, una libra de azúcar unos clavos y rajitas de canela hasta que el almíbar tenga el punto conveniente.

Omelete soufflec

Se bate media libra de azúcar y doce yemas hasta que se ponga muy espeso.

Las doce claras que quedan se baten á punto de nieve y, poco á poco se van mezclando con las yemas. Se unta el molde con manteca y se cuece al horno.



P

Ponche para embotellar

Se toman dos cuartillos y medio de rom, el jugo de seis limones, media onza de café, cuatro libras de azúcar, y diez cuartillos de agua.

Se coloca el azúcar en una basija, se exprimen sobre ella perfectamente los limones con la cáscara; esprimidos ya, se acaba de disolver el azúcar echándole parte del agua templada y, removiéndolo perfectamente en un cuartillo de agua. Se hace el café á parte y de uso ordinario se le incorpora muy caliente, y añadiéndole al todo el rom, se mueve é incorpora perfectamente; se filtra por manga, y se embotella después de frio, tapando y lacrando muy bien las botellas, que debe procurarse sean fuertes. El todo se conserva el tiempo que acomode, con la particularidad de que mejora bastante cuanto más añejo es.

Piñonate

Se escascan los piñones y se pelan en agua hirviendo.

Se prepara el almíbar suficiente á punto soplado y, cuando esté, se bate con la pala de almíbar contra los

lados del perol y, cuando se cubra con una capa blanca, se deja de batir.

Se echan los piñones en el almíbar así preparado, revolviendo un poco para que se incorporen al mismo.

Se tienen preparados encima de una mesa panales de oblea y se echa una cucharada encima de cada panal. Se le pueden poner encima pedacitos de dulces secos cortados en tiritas.

Ponche

Se baten seis yemas como para la crema, se le añade un cuartillo de leche y un cuarterón de azúcar, se pone al fuego moviendo siempre y se bate para que saque espuma.

Se le echa un cuarterón de rom y se sirve frío ó caliente.

Panecillos de S. Antón

Se machacarán en un mortero cuatro onzas de almendras mondadas, con una clara de huevo y cuatro onzas de azúcar que se echarán á intervalos.

Hecho esto, se pasa por la amasadera con azúcar tamizada; se amasa hasta que quede muy bien trabada y se aromatiza con esencia de limón.

Se aplanan hasta dejarla del grueso de un centímetro y, con un molde de hoja de lata, se cortan los panecillos.

Se colocan en latas y se llevan al horno.

Pasta real

Manteca de cerdo una libra, una de azúcar. dos huevos, canela y limón rallado.

Todo se amasa con harina de flor, la masa que no esté muy dura; se forra el molde con ella y dentro se le pone dulce de cabello de angel.

Se cuece al horno.

Punta de diamante

Se tomarán tres docenas de huevos y se separarán las yemas de las claras.

Se batirán las claras á punto de nieve incorporándoles una cantidad de almíbar de punto alto, que se hará con seis libras de azúcar.

Unido todo, se cocerá á fuego lento sin dejar de batir hasta que tomen color rubio. Se tomarán bizcochos y se irán colocando en un frutero, por capa de vizcochos se colocará otra de clara y así se arreglará, en disminución, hasta que concluya en punta. Se cubre bien con la clara que sobre y se sirve espolvoreándola con azúcar y canela.

Plun

Un kilogramo de pasas, quinientos gramos de pasas Corinto, ciento veinticinco gramos azúcar en polvo, ciento veinticinco de manteca fresca, ciento veinticinco de harina, dos huevos, un cuarterón de licor de Noyó, una copa de agua de azahar, y un kilo de dulces picados.

Se bate la manteca como crema, incorporándole el azúcar, añadiéndole las yemas una á una y después la harina, el licor y el agua de azahar.

Se baten las claras hasta que estén á punto de nieve; se incorporan con todo lo demás, y cuando está bien trabado, se le echa las pasas y los dulces picados.

Se pone en un molde forrado con hojas de papel untadas de manteca y se deja en él la pasta á cocer en el horno, que no esté demasiado caliente. Se come frío y se guarda mucho tiempo.

Pasta de ciruela

Se pone agua á hervir y, cuando hierve, se echan

las ciruelas enteras y se les dá un pequeño hervor.

Se dejan á escurrir hasta el día siguiente, que se pasan por tamíz.

Se hace el almíbar que tenga un punto fuerte, echándole la pasta dentro, cociéndola á un fuego moderado y moviéndola continuamente para que no se pegue hasta que la pasta esté en punto, lo que se conoce echando una poca en un papel de estraza y que el almíbar no cale al otro lado.

Por cada libra de fruta, libra y cuarterón de azúcar,

Pasta estrellada

Tómese un kilogramo de harina, hágase un agujero en medio y póngase en él quinientos gramos de manteca, treinta gramos de sal, cuatro huevos *enteros* y dos vasos de agua; mézclase todo hasta que se incorpore bien con la harina pero sin amasar.

Déense cuatro vueltas como se explica para la pasta hojaldre.

Pasteles de Moscou

Se machacan en un mortero ciento veinte gramos de almendras dulces mondadas, añadiendo poco á poco seis claras de huevo, tres gramos de vainilla en polvo y ciento noventa y cinco gramos de manteca derretida. Luego se pone encima de una mesa ciento veinticinco gramos de harina de flor mezclada con trescientos setenta gramos de azúcar en polvo; se hace un hueco en medio, echando en él los ingredientes que acabamos de indicar; se amasa bien todo, se pone la preparación en moldes planos acanalados y se hace cocer en el horno á temperatura moderada y se baña con azúcar tamizada y humedecido con un poco de kirsch.

Pastillas de café

Se pone en un perol á fuego vivo, media libra de

azúcar en polvo y un cuarterón de manteca de vaca. Se deja hervir la manteca en el azúcar agitándola con la paleta: se añade un vaso de cuarterón lleno de café sumamente cargado y otro vaso de leche, se mueve todo y se deja hervir hasta que tome punto de caramelo.

Entonces se vierte encima de un mármol que, de antemano, se ha untado con manteca y con un cuchillo se le hacen rayas en sentido vertical y horizontal, de manera que queden formando cuadros de dos centímetros de lado. Cuando estén templadas se suspenden con la punta de un cuchillo.

Pueden hacerse de chocolate mojando dos onzas y añadiéndole la proporción de agua.

Pastel de manzanas

Una libra de harina, un huevo entero, un cuarterón de manteca de cerdo y otro de manteca de vaca, azúcar á gusto, un poquito de canela, dos libras de manzanas y una libra de azúcar unida á las manzanas.

Las manzanas se mondan y se cortan en pedazos y, con ellas, el azúcar y una poca de agua, se hace una compota espesa. Con los demás ingredientes se hace una masa, trabajándola con el palo; cuando esté fría se cubre con ella el fondo de un molde, echando encima la manzana. Con la masa que sobre, se cortan unas cuantas tiras con la carrilleta y se va formando un enrejado, ó el adorno que más agrade, metiéndolo en el horno.

Este pastel se puede hacer con cualquier clase de fruta.

Antes de echar la masa en el molde, se unta éste con manteca.

Pastel de maiz

Ocho yemas, dos cuartillos de leche, dos cucharadas grandes de manteca de vaca, dos cuarterones de

harina de maíz, cuatro onzas de almendras, cuatro de pasas, dos pollos, azúcar á gusto y un poco de canela.

Con el pollo se hace un guiso como todos, que lleve tomate; se deshuesa y se echa en un molde que sirva para presentarlo á la mesa.

Con lo demás se hace una mezcla bien batida echando la mantequilla derretida encima de los pollos.

Se cuece al horno.

La masa ha de quedar clara, de manera que, al cojerla con la cuchara, corra, para lo cual se echa la cantidad de harina que se crea necesaria.

Pastel de arroz

Se pone á cocer en un cuartillo de leche dos onzas de arroz con corteza de limón.

Cuando esté cocido se aparta del fuego y se le añaden, media libra de azúcar y dos yemas: se baten las claras y se revuelven con el arroz.

Se unta el molde con mantequilla y se echa la pasta cociéndola al baño de María, ó en el horno.

Pastel de sémola

Para un cuartillo de leche, ocho yemas y dos claras, media libra de azúcar y un cuarterón de sémola.

Se pone á hervir la leche con una corteza de limón y, cuando hierva, se saca el limón y se echa la sémola poco á poco, revolviendo siempre para que no se haga bollos.

En estando espesa, se aparta del fuego y se echa el azúcar y las yemas batidas; se unta el molde con mantequilla y se cuece al horno ó al baño de María.

Pasteles de mazapán

Para cada docena de huevos dos libras de azúcar y dos libras de almendras mondadas y picadas.

Se tomará media libra de las almendras y, con leche y cinco onzas de harina de arroz, se hará el manjar blanco. Las otras almendras se echarán en media libra de azúcar clarificada; se pone todo al fuego y el punto será en viéndose el asiento del caldero, y con esto quedará echo el mazapán. Se saca y, en estando frío, se harán unas tortitas, poniendo un poco de manjar blanco dentro; se formará el pastel y se irá prosiguiendo así hasta terminar la pasta.

La docena de claras se batirá hasta punto de nieve con bastante azúcar y canela; con ésto se cubren por encima los pasteles y por debajo obleas y papel blanco.

Pastel de patata

Cinco patatas de mediano tamaño se cocerán, morderán y pasarán en caliente por tamíz, mezclándoles un cuarterón de mantequilla y cuatro yemas, añadiéndole ocho cucharadas de nata fresca y azúcar á voluntad.

Se trabaja algunos minutos mezclándolo todo bien: se baten las cuatro claras y, cuando están *montadas*, se agrega una poca de raspadura de limón. Se bate todo bien y se echa en un molde untado de caramelo y se cuece al baño de María.

Pastelillos

En un perol se echa una taza de vino blanco, otra de aceite y una libra de harina. Todo esto se amasa bien hasta que no se pegue á las manos. Se tiene en una taza media libra de almendras molidas, media de azúcar y tres yemas, de lo cual, después de bien batido, se ván rellenando los pastelillos que se freirán con aceite, cuidando de que esté bien hirviendo, echándoles después azúcar por encima.

Pastelillos á la inglesa

Pónganse en un perol ocho huevos y medio kilogramo de azúcar tamizada; trabájese todo con la batidera, añadiendo, una después de otra, las sustancias siguientes: medio kilogramo de manteca derretida sin espumar, medio kilogramo de harina tamizada, doscientos gramos de cortezas de cidras confitadas y desmenuzadas, doscientos gramos de pasas y la cantidad suficiente de rom para obtener la pasta algo blanda.

Mézclense bien todos los ingredientes que forman la preparación, derrámese ésta en moldes, y cuézase en el horno á fuego moderado.

Pio IX

Un cuarterón de fécula de patata, un cuarterón de azúcar y los huevos necesarios para hacer una pasta un poco más fuerte que crema.

Se batan mucho los huevos con el azúcar y después se le agrega la fécula con raspaduras de limón.

Se mete al horno en un molde de forma rectangular que no tenga más de un centímetro de altura y, cuando esté cocida, que será á los dos ó tres minutos, se saca del molde y con una espátula se le echa pasta de membrillo por una de las caras, hasta dejarla del grueso de un milímetro. Hecho esto, se enrolla, cuidando que la cara que tiene la pasta quede al interior.

Se corta en rebanadas de dos centímetros de grueso y se bañan en almíbar preparado como para piñonate.

Preparación de la levadura

Tómese ciento veinticinco gramos de harina, diez gramos de buena levadura de cerveza, y amásese con un poco de agua tibia, teniendo cuidado que la pasta

quede un poco blanda; colóquese en un sitio bastante cálido ó entre un paño caliente al fuego, y déjese hasta que el volumen haya triplicado. Es menester tomar la precaución de que no fermente demasiado.

Puding de Paracio

Seis onzas de miga de pan, seis de azúcar, seis de pasas de corinto, seis de manzanas ralladas, seis onzas de manteca de Flandes batida hasta que se haga una crema, seis huevos, un poco de cáscara de limón en pedacitos y nuez moscada.

Se cuece al baño de María dejándolo estar por espacio de tres horas y se sirve con salsa de vino.

Puding al rom

Se pone á derretir en un perol media libra de manteca de vaca. Se aparta del fuego y cuando está algo fría se van echando tres cucharadas de harina, tres de pan rallado y cinco huevos, sin dejar batir al mismo tiempo, que se echan estas sustancias en la manteca.

Echa la masa se le agregará media libra de pasas corinto y media copa de rom.

Se echa en un molde untado con manteca y se cuece al baño de María en el que tendrá que permanecer unas cuatro horas.

Cocido ya, se vacía el molde en un plato en el que se echan dos copas de rom, sirviéndolo ardiendo.

Puding de pasas

Media libra de pan frances cortado en tiras y media libra de azúcar, se echan en cuartillo y medio de leche y, cuando el pan está completamente deshecho, se echa media libra de pasas de Málaga, después de quitarles las pepitas, y un cuarterón de pasas corinto.

Después de haber trascurrido seis horas de echa la pasta, se ponen en un plato cuatro huevos enteros y una yema y un poco de las sustancias siguientes: raspaduras de limón, nuez moscada, canela en polvo, sal y cuatro cucharadas de rom, se bate todo como una tortilla y se mezcla con la pasta batiéndolo mucho.

Se echa todo en un molde untado con manteca, procurando quede algo vacío, pues la pasta sube mucho en el horno,

Se cuece en el baño de María y, para saber si está cocido, se hace lo mismo que con los demás pudings.

Puding de patatas

Se pelan media docena de patatas que sean grandes; se lavan y ponen á cocer; después se pasan por un tamiz muy en caliente; se mezcla un poco de manteca, con las patatas y un huevo.

Se unta el molde con manteca; en el fondo se pone un papel.

Se cuece en el horno; después de frío se saca del molde.

Puding

Se pone á remojar en leche media libra de miga de pan; luego se cuele por la pasadera, se le añaden seis huevos y una clara bien batidas, un poco de canela, medio cuarterón de azúcar en polvo y una cucharada de manteca de Flandes.

Se unta el molde con manteca y en el fondo se pone un papel blanco untado con la misma grasa.

Se cuece en el horno y, después de cocido, se saca del molde y se adorna con merengue de dos colores.

Puding de chocolate

Seis onzas de manteca se baten hasta que tome el

punto de crema. Se echa poco á poco, y sin cesar de batir, un cuarterón de azúcar tamizada, un cuarterón de chocolate raspado, dos onzas de fécula de patata, un cuarterón de bizcochos echos polvo y un poco de vainilla.

Cuando está todo bien batido se añaden doce yemas de huevo batidas también de antemano.

Se vierte la pasta en un molde untado con manteca, salpicando las paredes del mismo con bizcocho molido.

Se cuece en el baño de María por espacio de hora y media.

Después de listo se cubre por encima con una lijeraca capa de pastilla de chocolate.

Puding golpeado

Mézclense tres yemas de huevo con tres cucharadas grandes de harina, bátase bien y aclárese el batido con medio cuartillo de leche, de manera que tome consistencia de crema; se baten las claras á parte, se junta el batido y se echa en un molde, cociéndolo al baño de María. Se sabe que está cocido cuando, al meter una aguja de calcetar en la masa, sale limpia.

Puding á la inglesa

Se echa en un perol un cuarterón de bizcochos hechos pedazos, se vierte encima medio cuartillo de leche hirviendo; se deja enfriar y cuando está frío se le añade otro cuarterón de bizcochos con un poco de pan rallado, una cuarta de grasa de pata de buëy filtrada y cortada en pedacitos, un poco de sal molida, un cuarterón de dulce de pasta, ocho pedacitos de cáscara de naranja, y la corteza de un limón cortada en tiritas. Se baten cuatro huevos con tres onzas de azúcar molida; se mezclan con los demás ingredientes meneándolos mucho con la paleta hasta que quede perfectamen-

te amalgamado. Se unta un molde con manteca, se echa en él la pasta, cuidando que no se llene.

Se pone encima de la boca del molde un papel untado con manteca y sobre este un lienzo enharinado.

Se pone al baño de María dejándolo hervir por espacio de dos horas.

Se come caliente.

Puding de almendras

Para un cuartillo de leche, una docena de yemas de huevo y tres onzas de miga de pan.

Se pone la leche al fuego con la miga de pan por espacio de una hora, un polvo de canela, la corteza de un limón rallado y un poco de vainilla.

Se echa en agua hirviendo un cuarterón de almendras dulces para sacarles el pellejo, triturándolas en un mortero con dos onzas de azúcar molida.

Cuando están ya bien trituradas, se van mezclando con la leche.

A esto se le agrega dos onzas de pasas, quitándoles el pellejo y las pepitas, una pera en dulce muy picada y alguna otra fruta.

Se baten aparte las doce yemas con dos onzas de azúcar molida y, cuando están bien batidas, se unen á lo anterior, concluyendo de batirlo.

Se echa todo en un molde bañándolo con caramelo, poniéndolo al baño de María.

Se sabe que está cocido cuando se mete una aguja de calcetar y sale limpia. Se retira del fuego y se saca del molde cuando está frío.

Puding con rebanadas de pan

Se echa una capa de manteca de vaca en el fondo de un molde de puding.

Se toman rebanadas de pan y se untan con manteca muy ligeramente por ambos lados. Se las pone en

capas dentro del molde, interponiendo á estas, otras de pasas, de cáscaras de limón, de manzana y de cirtrón: todo esto en dulce y en pedacitos pequeños.

Se baten seis huevos enteros con una libra de azúcar en polvo y medio cuartillo de leche. Después que están bien batidas se vierten dentro del molde sobre las diferentes capas que se han colocado. Hecho esto, se mete en el horno bien caliente, pues el puding debe cocer con gran celeridad. Sirvese caliente.

Puding soufflé

Dos onzas de manteca, una y media de azúcar en polvo; una de harina de flor y cuatro yemas de huevo; se bate todo hasta que la mezcla haga espuma, la manteca debe batirse primero hasta que se ponga como crema.

Bátense hasta punto de nieve las cuatro claras de los huevos. Se hierva cuartillo y medio de leche. Se prepara una budinera untada con manteca.

Cuando empieza á hervir la leche se mezclan las claras con la otra parte y, con una cuchara pequeña, se toman porciones echándolas sobre la leche hasta que se cubra la superficie.

Se dejan hervir por espacio de cinco minutos, sacándolas y pasándolas á la pudinera. Se vuelven á poner otras nuevas porciones en la leche hirviendo, y cuando han pasado las cinco minutos, se sacan y se ponen sobre las otras en la pudinera, siguiendo así hasta terminar la pasta. Al terminar ésta; al resto de la leche que sobró, se le añade; cuando esté templado, una yema de huevo batida con un poco de azúcar molido y un poco de vainilla.

Esto se echa sobre la pasta y se pone al horno hasta que se dore espolvoreándolo con azúcar.

Pasta para freir

Se ponen 250 gramos de harina en un recipiente.

Se añaden dos vasos de agua tibia, poco á poco, y 60 gramos de manteca fresca con un poco de sal.

Se mueve todo ello al fuego dulce. Cuando está bien combinado y caliente, se baten dos claras de huevo.

Al embadurnar con la pasta las piezas que deban echarse á freir en la sartén, se incorpora con presteza la clara batida.

Pasta de membrillo

Se cogen los membrillos en buena sazón teniendo cuidado no estén muy manchados; se limpian con un paño y se ponen á cocer en agua fria metidos en otro paño para que no les dé el aire. En cuanto estén cocidos, que se conoce tocándolos con el dedo, se sacan del agua caliente y se meten en una vasija de agua fria y, con el cuchillo y las manos metidas en el agua, se van mondando con mucho cuidado y echándolos en un tamiz de cerda por donde se hacen pasar con la mano; en cuanto esté pasada toda la pasta, se pesa y según las libras de pasta, se ponen otras tantas de azúcar blanca; se revuelve un rato la pasta con el azúcar; se pone al fuego y se deja cocer un cuarto de hora desde el momento que empieza á hervir.

Se tienen los moldes ó cajas listos y se echa en ellos la pasta caliente.

En el momento que se pone la pasta al fuego debe revolverse continuamente, por lo que conviene ponerse un guante viejo en la mano, por lo mucho que salpica al hervir.

Si esta pasta gusta sobre lo ácido, se pone el azúcar indicado; pero, si gusta más dulce, puede echársele más azúcar, sin que por eso se altere dicha pasta.

Para conocer el punto de la pasta, se echa una poca en un papel de estraza y, si no cala el almíbar, está bien.

Pasta de hojaldre

Sobre una mesa se pone un kilogramo de harina: se forma un hueco por medio, en el que se ponen treinta gramos de manteca, dos claras de huevo y dos vasos de agua; únase y fórmese la pasta. Se deja reposar por media hora, se extiende la pasta y se cubre con una libra de manteca.

Se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de manera que quede bien cubierta, y se dá dos vueltas á la pasta. Para esto se extiende á lo largo con el rodillo hasta que no tenga si no un dedo de espesor, y se dobla en tres pliegues; se le da un cuarto de vuelta; repítese esta operación y déjese reposar.

Cuando el horno comienza á calentarse se dan otras tres vueltas á la pasta, y luego se cortará según el uso que de ella quiera hacerse. En esta pasta hay tanta manteca como harina y exige cinco vueltas; si se pusiese más manteca se necesitarán seis vueltas.



Q

Queso de almendras

Se monda y maja una libra de almendras. Se prepara una libra de almíbar echándole unas gotas de limón.

Se echan dentro las almendras poniéndolo á fuego lento, revolviéndolo para que no se pegue; se pone la masa en un plato y con las manos se le da la forma de un queso, se envuelve en polvos de canela fina cuya operación debe hacerse antes que la pasta se enfríe, apretando bien para que no se escarche.

Queso de rey

Se pondrá en un cazo, un cuartillo de leche, media libra de manteca fresca de vacas (derritiéndola primero) una docena de huevos muy batidos, dos onzas de almendras bien machacadas, y cuatro cucharadas de harina de arroz.

Las almendras y la harina se disolverán bien en

medio cuartillo de leche, que luego se agregará al cuartillo, y todo se incorpora bien.

Hecho así, se pondrá á cocer en el baño de María, para lo cual bastará poner el molde dentro de una vasija mayor llena de agua hirviendo, teniendo cuidado de que no pare de hervir, y de añadir agua caliente á medida que la del baño disminuya. Se pondrá, por último, una tapadera con buen fuego para que se tueste la superficie luego que esté bien compacto el queso.



R

Rosquilla de aceite

Diez onzas de azúcar, seis de aceite, cuatro huevos, once yemas y una copa de aguardiente. El aceite hierve y se pone á enfriar y después que está frío se echan las yemas y el aguardiente mezclando bien todo y añadiendo luego los huevos. Se va echando la harina hasta que esté bien trabado y se amasa en una mesa untada con aceite.

Se hacen las rosquillas y se llevan en latas al horno.

Rosas ó flores

Para una docena de huevos con sus claras, una taza de harina y media cuarta de aceite; se hace la masa en un perol, procurando que no esté clara ni espesa, para lo cual se le irá echando el agua poco á poco.

Se pone un perol con aceite á calentar y el hierro para hacer rosas dentro; cuando está muy caliente el aceite se saca el hierro y se mete dentro de la masa y al volverlo así untado al aceite se fríe la masa que lleva

hasta tomar un bonito color. Después se bañan en un perol con miel hirviendo ó almíbar.

Rosquillas de monjas

Para doce yemas dos claras y cuatro onzas de azúcar. Se baten mucho los huevos; se echa una taza de aceite; se echa poco á poco el azúcar y harina trabajando todo hasta que la masa se pueda cojer con la mano sin que la pegue; se van haciendo bolitas y poniéndolas en un papel untado de aceite, haciéndoles un agujerito con el dedo.

Se meten en el horno, y cuando están cocidas, se les puede dar el baño blanco que se prepara de la siguiente forma.

Por cada clara de huevo dos onzas de azúcar muy blanca y tamizada, que se batirán mucho hasta que se ponga muy blanco el baño. Se untan las rosquillas y se ponen á secar al sol.

Roscones de manteca

A una libra de harina, una libra de manteca de vaca derretida, cuatro onzas de azúcar, una onza de canela y unos polvos de clavo. Se forma una masa á la que, después de bien trabajada, se echa medio cuartillo de vino de Málaga: se vuelve á trabajar un poco y se hacen los roscones.

Después de cocidos en el horno se hace el almíbar á medio punto y se bañan con él.

Cuando se saquen se espolvorean con azúcar molida y se ponen en una tabla, en la que se dejarán hasta que sequen.

Rosquillas de consejo

Doce onzas de azúcar, seis de manteca, doce ye-

mas y cuatro huevos y una copa de aguardiente. Se ponen los huevos con el azúcar en un perol y se baten bastante, y cuando está se pone la manteca y el aguardiente; éste se mezcla, y luego se vá echando la harina hasta que la masa se pone bastante dura y se hacen las rosquillas y después, en latas, se llevan al horno.

Rollitos de aguardiente

Un cuartillo de aceite; dos de aguardiente, tres libras de harina, media libra de azúcar. Se echa en un barreño el aceite, azúcar y aguardiente. Cuando está bien deshecho el azúcar se vá echando la harina hasta que la masa esté bastante dura, con la que se harán los rollitos.

Rosquetes de Chiclana

Una docena de huevos, media libra de azúcar pisada, un poco de clavo, un poco de anisado, y la cantidad de harina suficiente para hacer una masa algo blanda.

Se hacen á gusto de cada uno, se colocan en latas y se llevan al horno.

Rosquillas de manteca

Doce onzas de harina, tres onzas de manteca, dos huevos, media copa de aguardiente, seis onzas de azúcar, un polvo de sal y el agua suficiente para hacer una masa no muy dura.

Se hacen las rosquillas se colocan en latas y se llevan al horno.

Rabioles de dulce

Con media libra de harina de flor, media cucharada de manteca, un huevo y agua fria la suficiente para hacer una masa algo durita.

Se estiende con el palo hasta dejarla del grueso de una peseta, se le pone dentro dulce sin almíbar (cidra ú otro que agrade) se cubre con otra hoja doblándola y se corta con un molde del tamaño de cinco centímetros; se frien en bastante manteca y sacándolos ya dorados y bien escurridos se colocan untados en el almíbar sobre la fuente, poniéndoles azúcar molida por encima.

Rosquillas de vino

Una libra de harina flor.

Una de azúcar tamizada.

Seis huevos.

Un cuarterón de almendras, peladas, tostadas y molidas.

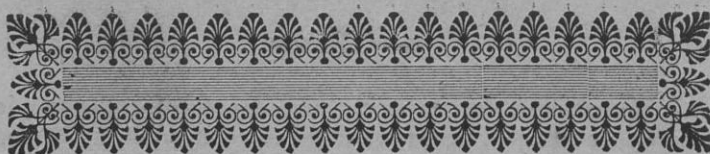
Media onza de canela fina molida.

Un vaso de vino blanco y otro de aceite refinado y frito, ó más de uno y otro si lo admite.

La ralladura de la cáscara de un limón y de una naranja agria.

Se mezcla todo en seco con la harina, se le añaden los huevos, después el vino y el aceite, se amasa bien, se hacen las rosquillas y se llevan al horno en latas untadas con manteca para que no se peguen.

Cocidas ya, se bañan en almíbar bastante fuerte y se colocan en una fuente ó frutero para servir las.



S

Sopa borracha

Tres cuarterones de azúcar para hacer almíbar en tres cuarterones de agua, y medio cuarterón de vino Jerez.

Se cortan trozos de torta de bizcocho, se colocan en un frutero; se echa en una taza la mitad del almíbar con el vino y, unido ya, se vierte por los bizcochos.

El almíbar que quedó se pone al fuego y en él se echa una docena de yemas de huevo batidas y se le deja que cueza un poco, teniendo cuidado de menearlo para que no se pegue.

Se echa por encima de los bizcochos y se espolvorean con canela.

Soletas

Ocho yemas de huevo muy bien batidas se echan en un molde untado con manteca al baño de María con brasas encima de la tapa. Cuando están cocidas se sacan y se hacen tajaditas.

Se hace almíbar con media libra de azúcar y medio cuartillo de agua en el que se echan las tajaditas á cocer, y, en estando cocidas, se vacían en una fuente para servir las frias.



I

Timbal de carne

Se hace una masa con una libra de flor de harina, media de manteca de vaca, una cuarta de azúcar, una yema de huevo y el agua suficiente.

Para el relleno una cuarta de jamón, media libra de carne de cerdo, una onza de manteca de cerdo y una de almendras.

La masa para este timbal se estiende á pedazos con las manos y se va colocando en el molde.

Se cuece en el horno.

Tripas de monja

Claras de huevo y harina.

Las claras se baten mucho incorporándole la harina poco á poco, de manera que no quede la pasta ni muy blanda ni muy dura.

Se estiende la masa con el palo á dejarla del grueso de tres milímetros.

Se corta en tiras de un centímetro de ancho por diez de largo. Se frien en manteca y se les echa azúcar ó miel por encima.

Tocino de cielo

Están calculadas dos yemas para cada persona.

Se baten las yemas con azúcar molida en la cantidad que se quiera. Se prepara un molde de forma rectangular bañándolo con azúcar quemada. Hecho esto se echa la pasta en el molde y se pone al baño de María con fuego por encima de la tapa.

El punto para estar cocido es cuando sale limpia una aguja de hacer calceta. Se sirve adornándolo con almíbar y granjea. (Granjea son unos anises muy finos que se venden en la confitería).

Se saca del molde cuando está frío.

Tocinito

Se muele una libra de almendras peladas, se cuece un cuarterón de tocino y, después de descortezado y separado el magro, se va machacando en un mortero, poquito á poco, con una libra y cuarta de azúcar, para que quede todo muy desleído. Se echa la masa en un perol añadiendo ocho huevos, un poco de canela y un clavito en polvo: se bate todo muy batido con una pala hasta que haga la masa burbujitas y quede muy fina. Después se unta un molde con un poquito de tocino, cocido también, se echa la masa en el molde y se mete en el horno, cuidando de que el molde no esté muy lleno, pues por efecto del calor la masa sube y esponja considerablemente.

Torta de almendras

Se ponen tres huevos enteros en un peso, colocando en el otro platillo una cantidad de harina al fiel.

Después se quitan los huevos y se llena el platillo

de manteca fresca hasta el fiel también. Por último se pone otra cantidad de azúcar molida del mismo peso que las anteriores.

Las tres sustancias, harina, manteca y azúcar se amasan bien. Después se mondan en agua hirviendo tres onzas de almendras y se muelen en un mortero con raspaduras de corteza de limón, uniendo además los huevos en crudo.

Entonces se incorporan las dos masas; la de harina, manteca y azúcar, y la de almendra, huevo y limón.

Se revuelve mucho y amasa para que se mezcle todo, resultando un solo compuesto consistente.

Se unta una tartera por el interior con manteca fresca y se echa dentro la masa, poniendo la cobertera y colocando el recipiente entre dos fuegos mansos hasta su cocción.

Se sirve y se reviste de azúcar molida.

Tortas de Morón

Para cada cuatro libras menos seis onzas de harina, veinte onzas de manteca y una y cuarto libras de azúcar tamizada.

Se bate mucho hasta que haga como alfiñique y esté muy blanca; después se echa el azúcar y vuelve a batiarse hasta que quede en el mismo estado.

Entonces se va echando la harina, poco á poco, y amasando sin parar hasta que una la masa y pueden hacerse las tortas. Estas han de ser delgadas, y se ponen seis en cada medio pliego de papel.

Se untan con yema de huevo por encima, y se meten en el horno.

Torta cordial

Almendra pisada doce onzas, azúcar pulverizada doce onzas, tres huevos y un poco de canela fina,

Se amasa todo bien, se estiende la mitad en el molde, se le pone encima una capa de dulce que no tenga mucho almíbar, se cubre con la otra mitad de la masa y se manda al horno.

Torta bretona

Media libra de harina, media de azúcar, un cuarterón de manteca de vaca, seis huevos y una clara.

Se baten á parte, se mezcla todo, se añade un cuarterón de pasas de Málaga, un cuarterón de pasas corinto, un cuarterón de ciruelas pasas, dos cuartillos de leche que se haya hecho hervir de antemano, un poco de canela, una hoja de naranja y otra de laurel.

Se derrite la manteca y la leche se deja enfriar; se añade una cucharada de rom, y se mezcla todo. Untase con manteca el molde, se echa la masa y se le deja cocer dos horas y media á fuego lento encima y debajo, ó en el horno.

Torta común

Siete cientos cincuenta gramos de harina, se amasan con quinientos gramos de manteca fresca, añadiendo la cantidad de leche requerida para obtener una pasta de buena consistencia, sal y un poquito de canela.

Fórmese una bola con la pasta, aplánese con el rodillo, polvoreando de harina la mesa para que la pasta no se pegue; dése á ésta dos centímetros de espesor á lo sumo. Se mete en el horno algo ardiente y no se saca hasta que tome buen color.

Esta torta tiene esquisito sabor recién sacada del horno.

Torta princesa

Se prepara una masa con 500 gramos de harina, 250 de manteca, 250 de azúcar, seis yemas de huevo y 25 gramos de almendras mondadas y picadas: se amasa todo muy bien, se unta un molde con manteca, se echa la pasta en él y se pone á cocer al horno.

Tortitas

Se echa en un perol un cuarterón de azúcar, dos libras de manteca de cerdo y medio cuartillo de vino blanco; se amasa un poco y después se le va echando, poco á poco, harina de flor y amasándola hasta que esté suave la masa, y entonces se hacen unas tortitas de la figura y tamaño que se quiera.

Se llevan al horno y, ya cocidas, se espolvorean con azúcar pisada.

Torrijas de pan

Se cortan rebanadas de pan del grueso de medio dedo, se mojan en vino generoso, rom, leche ó agua, se frien acto continuo en manteca, se van sacando y rebozando en huevo vatido para volverlas á freir de nuevo hasta que se dore el huevo y crie costra; cuando está echa esta operación, se deslíe en poca agua sobre fuego lento un vaso de miel blanca en un perol, se van introduciendo las torrijas, se sacan en una fuente, cubriéndolas con anises de colores para servir las.



Yemas de huevo

Se echa igual cantidad de yemas, que de almíbar, si una taza de yemas otra de almíbar, cuyo punto será cuando haga bolitas entre los dedos; se junta el almíbar con las yemas y se tiene un poco al fuego moviéndole siempre; después se deja enfriar, y se amasan con azúcar molida hasta hacer una pasta consistente, de la que se van formando bolitas.

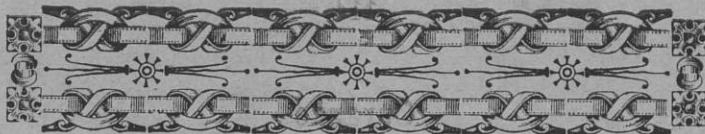
Yemas acarameladas

Echas las yemas como arriba se ha indicado, se prepara un almíbar clarificado, echándole unas gotas de limón, se le dá punto de caramelo y, cuando está se bañan las yemas en él sacándolas inmediatamente que se echan; se ponen sobre una piedra de mármol ó un cristal grueso untado con manteca para que no se peguen.

Yemas con baño blanco, rosa y chocolate

Se hacen lo mismo que las de huevo, y luego se les dá el baño.

Véase baño blanco para yemas.



LICORES

Marrasquino de rosa

Espíritu de vino medio litro.

Huesos de guindas de toro 30.

Azúcar blanca medio kilo.

Agua medio litro.

Cognac cuarto litro.

Se ponen en infusión los huesos por quince días.

Se hace el almíbar con el azúcar y agua indicadas echándole el cognac.

Se filtra y embotella.

Para el marrasquino que no sea de rosa se usa la almendra amarga.

De azahar

Aguardiente de Holanda un litro.

Agua común medio litro.

Azúcar blanca trescientos gramos.

Flor de naranjo setenta y dos gramos.

Se incorpora al aguardiente el agua con el azúcar y la flor de naranjo.

Se deja en amaceración por espacio de ocho días sacudiéndolo dos veces al día, al término de estos días se filtra y embotella.

Curazao

En dos cuartillos de aguardiente ordinario, se echan una onza y doce adarmes de corteza seca de naranja, teniendo cuidado de agitar bien la botella todos los días. Pasado este término, se derriten al fuego en un perol una libra y dos onzas de azúcar en igual cantidad de agua, se deja acaramelar un poco y en seguida se echa todo en el aguardiente saturado de la esencia de naranja.

Ajenjo

Esencia de ajenjo, cuatro gramos.

Idem de anís, tres idem.

Idem de badiana, tres idem.

Idem de hinojo, una idem.

Agua de rosas diez y seis idem.

Se disuelve todo en diez gramos de alcohol rectificado de cuarenta grados.

Se añade dos kilogramos, quinientos gramos de espíritu de vino de tres sestos.

Agua común, cien gramos.

Se filtra y embotella.

Para que tome color verde, se le echan algunas gotas de cocimiento de azafrán rúmi.

Andaya

Para cinco litros.

Dos kilogramos, quinientos gramos de azúcar blanca.

Se deslíe al fuego en uno y tres cuartos litros de agua.

Alcohol de treinta y tres grados, dos litros.

Esencia de limón dos gramos.

Idem de macías, tres gotas.

Idem de canela dos y media,

Fíltrese por papel y últimamente se añade panes de oro, cortados en pedacitos, una hoja por botella.

Ajenjo Suizo

Dos kilogramos, quinientos gramos de azúcar blanca.

Se disuelve al fuego en cinco y un cuarto litros de agua.

Alcohol de treinta y tres grados cinco litros y medio

Esencia de ajeno dos gramos.

Idem de anís, tres idem.

Idem de badiana, uno idem.

Idem de hinojo, seis gotas.

Fíltrese después de un mes y guárdese en botellas.

Rosolí

Para cinco litros.

Dos kilogramos, quinientos gramos de azúcar blanca, que se deslíe al fuego en uno y tres cuartos litros de agua.

Alcohol de treinta y tres grados, dos litros.

Esencia de rosa, ocho gotas.

Idem de canela, dos y media.

Idem de limón, dos y media.

Se tiñe de encarnado con tintura de cochinilla.

Anisete

Azúcar dos kilogramos.

Aguardiente, cuatro litros.

Anís verde, ciento veinticinco gramos.

La corteza de un limón.

Canela, tres gramos.

Cilantro, veinte gramos.

El anís se machaca ligeramente para darle todo su sabor.

Se pone á macerar todo en el aguardiente por espacio de quince días, se tapa herméticamente: al cabo de los quince días se filtra por un papel ó manga y se guarda en botellas.

Noyó

Aguardiente, uno y medio litros.

Almendras de albaricoque, doscientos gramos.

Agua, medio litro.

Azúcar, tres cuartos kilos.

Las almendras se parten en pedacitos y se echan dentro del aguardiente por espacio de quince días, al cabo de este tiempo se disuelve el azúcar en el agua poniéndolo al fuego; se incorpora al aguardiente y el todo se filtra para embotellarlo.

De canela

Aguardiente de Holanda, un litro.

Agua común, medio litro.

Azúcar blanca, trescientos gramos.

Canela fina en polvo sesenta gramos.

Se echa la canela en el aguardiente, el agua, y el azúcar; se bate bien todo dentro de la botella, repitiendo esta operación una vez al día y al cabo de cuatro días se filtra y embotella.

De café

Aguardiente de Holanda, un litro.

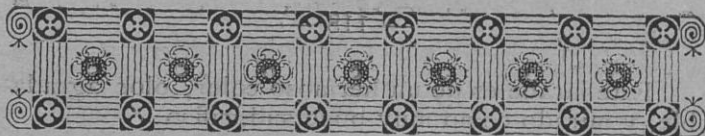
Agua común, medio litro.

Azúcar blanca trescientos gramos.

Café molido de primera, sesenta y cinco gramos.

Se echa el café en el aguardiente, y el azúcar se disuelve en el agua al fuego y, cuando está frío, se incorpora á lo demás.

Se deja á macerar por espacio de seis días, se tapa herméticamente y al cabo de este tiempo se filtra por un papel ó manga. Se guarda en botellas.



SIROPS

Sirop de zarzaparrilla

Zarzaparrilla picada, cuatro libras.

Hojas de sen, cuatro onzas.

Flor de borraja, cuatro idem.

Has de rosa blanca, cuatro idem.

Anís en grano, cuatro idem.

Azúcar, cuatro libras.

Se hace con la Zarzaparrilla y cuatro cuartillos de agua una infusión, de la cual se extrae el líquido por una buena presión; se vuelven á hacer otras dos nuevas infusiones con la misma Zarzaparrilla en ocho cuartillos de agua ó un poco menos: se evapora el líquido procedente de la primera infusión, se hacen calentar las otras dos para echarlas á la par sobre el anís, el sen y las rosas; se reunen estas infusiones á la primera evaporada en gran parte, y se deja reposar. En seguida se cuele, sacándolo por decantación; se reduce á la mitad por la evaporación y, con la cantidad indicada de azúcar, se hace el jarabe por el mismo orden que los demás, clarificándolo con las claras de huevo y pasándolo por manga.

Este jarabe es de un hermoso color, olor agradable, y mirado como muy buen sudorífico.

Sirop de jaletina

Tómase una onza de cola de pescado, agua clara doce libras, y jarabe simple de azúcar blanca ocho libras. Se desmenuza muy bien la cola en pequeñas virutas, se pone en agua por espacio de seis horas en verano, y diez y ocho á veinticuatro en invierno, la cual se renueva dos ó tres veces; se calienta después con cuatro libras de agua en el baño de María hasta operar la disolución se pasa por la manga, se añade el jarabe y se eleva hasta treinta y dos grados por medio de una fuerte ebullición. Luego que está frío se aromatiza para hacerlo más agradable con la esencia que más guste.

Sirop de goma arábica

Goma arábica, una libra.

Agua común, una idem.

Jarabe simple, cuatro idem.

Muy limpia y pura la goma se disuelve en el agua muy bien en frío, ó ayudada por una temperatura moderada; se incorpora el jarabe, se hace hervir el todo por tres ó cuatro minutos, se espuma, se deja enfriar, se pasa por manga y se embotella.

El grado de calor á que debe elevarse será de veintinueve grados.

Este jarabe es muy bueno para las toses y demás afecciones del pecho.

Sirop de granada

Tómese diez y seis ó diez y siete onzas de zumo de granada y dos libras de azúcar.

Se eligen granadas ágrias, se separan los granos sa-

nos y muy encarnados, se machacan en un mortero de mármol; se cuece luego con la cantidad suficiente de agua; se pasa por un lienzo; después de bien clarificado y extraído por decantación; se incorpora al jarabe formado con el azúcar dicho arriba; estando esto hirviendo se remueve muy bien con la espumadera, y, cuando está en el punto conveniente, se espuma, cuele y embotella.

Té y café

Por el mismo procedimiento puede llevarse hechos para el camino el té y café, es decir, formando un jarabe con sus decociones mucho más cargadas que cuando se hace para tomarlo en el momento, y componiendo con ellos los respectivos sirops, que no hay más que embotellarlos muy bien tapados, para usarlos con leche ó agua en la cantidad necesaria, siempre que se quiera.

Sirop de grosella

Se toman cinco libras de grosella, que se limpia muy bien de todos los palitos, hojas, etc. se pone en una aljofaina; se calienta hasta que pierda el color, removiendo continuamente; se echa sobre un tamiz para extraer el zumo, que se ayuda oprimiéndola; se toma libra y cuarta de guindas agrias sin hueso; se exprimen, se incorpora el jugo al de la grosella, se deja reposar por treinta ó cuarenta horas en un sitio fresco, se le quita con una brocha grande de esparto crudo ó pita toda la espuma ó nata que forma por encima, se cuele por un lienzo, ayudándole algo al paso por la presión, se deja reposar aún y decanta. Para cada libra resultante de este jugo se echan veintiocho onzas de azúcar, ó su equivalente de jarabe, próximo á hervir, y se concluye la operación espumando, colocando, etc.

Este jarabe es de un color hermoso, buen olor, y excelente como refrigerante.

Sirop de limon

Para cada cuartillo de ácido puro dos libras de azúcar, que se clarifica y se pone casi al punto de caramelo; se le incorpora entonces el ácido removiéndolo perfectamente, y se vuelve á hervir un poco; se cuele de nuevo y se guarda en botellas para echar una ó dos cucharadas según el gusto de cada uno.

Para extraer el jugo á los limones, se esprimen perfectamente sin que llene ninguno de la corteza, se cuele por manga para incorporarlo al almíbar.

Del mismo modo se efectúa el de naranja y toronja, con la diferencia del azúcar que debe ser en proporción de lo más ó menos fuertes que sean los ácidos, pues es claro que si el de limón precisa para cada cuartillo de jugo dos libras de azúcar, el de naranja precisará una, y así respectivamente.

Sirop de frambuesa

Se toman cinco libras de azúcar y tres de frambuesa bien madura; se limpia esta muy bien de todos los palitos y demás basura; y hecho ya el jarabe y filtrado, se le echa la frambuesa, se deja hervir aun de nuevo algunos minutos, y cuando ya está casi frio se pasa por tamiz y se embotella.

Este jarabe está mirado como un buen refresco.

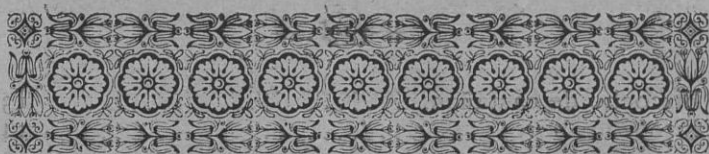
Sirop de canela

Agua destilada de canela ocho onzas, azúcar tres libras. Se clarifica el azúcar, se le añade el agua de canela, y cuando está en el punto necesario se cuele.

Este jarabe es un buen cordial con la propiedad de dar un buen olor á la boca.

Sirop de naranja

Se hace del mismo modo en todo que el de canela con el agua destilada de la flor.



INDICE

A

Almíbar.....	5
Su clarificación.....	5
Diferentes puntos del almíbar.....	5
Alfeñique.....	6
Almendras garapiñadas.....	6
Alpisteras.....	7
Almendrados.....	7
Azúcar quemado.....	7
Azúcar rosado.....	8
Alfajor de Noche-buena.....	8
Almendras con almíbar.....	8
Almendrados de espuma.....	9

B

Buñuelos de viento.....	11
Bizcocho de almendras.....	11
Bizcochos corrientes.....	12
Bizcocho de espuma.....	12
Bizcocho de chocolate.....	13

Bizcocho de castañas.....	13
Bizcochos borrachos	14
Bizcocho magdalena	14
Bizcocho de almidón.....	14
Bizcocho de Saboya	15
Bizcocho de sémola.....	15
Bizcocho fino.....	16
Bizcocho cubierto	16
Bizcocho inglés	16
Bizcocho mouseline.....	17
Bizcocho de manteca	17
Baño blanco para yemas.....	17
Buñuelos á la francesa	18
Bien me sabe.....	18
Bocadillos	19
Bollitos de canela	19
Bollitos de Paraiso.....	19
Bollos de nieve.....	20
Bizcochos de Soda.....	20
Bizcocho de esponja	21

C

Colineta.....	23
Cuajado especial	23
Chantilly.....	23
Crepés.....	24
Charlota rusa	24
Capuchina real.....	25
Cajeta de leche.....	25
Cajetas de melón.....	26
Compota de membrillo.....	26
Compota cubierta	26
Compota de peras.....	27
Cajetas de membrillo.....	27
Crema en tarros.....	27
Crema rusa.....	27
Cañas.....	28
Capricho.....	28

Cuajado de almendras	29
Crema batida	29
Crema montada	29
Crema de frutas	30
Crema manjar	30
Crema de leche y yemas	31
Crema frita	31
Crema de chocolate	31
Crema asada	32
Crema de café	32
Crema blanca	32
Crema	33
Capuchina	33
Cubiletes á la inglesa	33
Carne de membrillo	34

D

Dulce de pera	35
Dulce de claudia ó ciruela	35
Dulce de coco	36
Dulce de guindas	36
Dulce de mota	36
Dulce de melocotón	37
Dulce de higos	37
Dulce de leche	38
Dulce de zanahoria	38
Dulce de membrillo	39
Dulce tomate	39
Dulce de citrón	39
Dulce de nuez	40
Dulce de cabello de angel	40
Dulce de cidra	41
Dulce de fresas	41
Dulce de patatas	42

E

Empanadillas	43
--------------------	----

Estremeñas.....	43
Espuma de chocolate.....	44

F

Fritos de masa.....	45
Flan de café.....	45
Flan de leche.....	46
Flan de chocolate.....	46
Fruta de sartén.....	46
Fresas á lo pomendio.....	47
Flan de naranjas.....	47
Flan de damascos.....	48
Fritos de manzana.....	48
Flan de café (otro).....	48
Frutas en aguardiente.....	48
Fritura de puding.....	49
Fritura de pan calcet.....	49
Fritura de chocolate.....	50
Frutas abillantadas.....	50

G

Galletas de leche.....	53
Galletas de Trubia.....	54
Galettes.....	54
Galletas de aceite.....	54
Galletas de Lorena.....	55
Galletas de Lugo.....	55
Gloria.....	55

H

Huevo hilado.....	57
Huevos con espuma.....	58
Huevo mol.....	58
Huevos cortados.....	58
Hebra de Walenski.....	59
Huevos reales.....	59

J

Jalea de naranja.....	61
Jaleas: Definición de las mismas	61
Jaletina helada.....	62
Jaletina de café.....	62
Jaletina brillante.....	62
Jaletina á la francesa.....	63
Jaletina.....	63
Jaletina de almendras	64
Jelatina listada	64
Jaletina de limón	65
Jaletina de manzanas.....	65
Jalea de granada.....	66
Jamón en prensa.....	66
Jalea de pera.....	66
Jamón en dulce.....	67

L

Leche frita	69
-------------------	----

M

Merengón	71
Merengues.....	71
Mantecados con grasa.....	72
Modo de preparar la pasta	72
Manjar blanco	73
Mostachones.....	73
Mantequilla dulce	73
Marrón glacé.....	74
Mantecados.....	74
Mantecados de Astorga	74
Mazapán de Turín	74
Mermelada de Melocotón.....	75
Mostachones de limón.. ..	75
Mostachones de piñones.....	75

N

Natillas de Jeréz.....	77
------------------------	----

O

Orejas	79
Orejones	80
Omelete soufflec.....	80

P

Ponche para embotellar.....	81
Piñonate	81
Ponche.....	82
Panecillos de San Antón	82
Pasta real	82
Punta de diamante.....	83
Plum.....	83
Pasta de ciruela.....	83
Pasta estrellada	84
Pasteles de Moscou.....	84
Pastillas de café	84
Pastel de manzanas	85
Pastel de maíz.....	85
Pastel de arroz.....	86
Pastel de sémola	86
Pasteles de mazapán	86
Pastel de patata.....	87
Pastelillos	87
Pastelillos á la inglesa.....	88
Pío IX	88
Preparación de la levadura	88
Puding de Paracio.....	89
Puding al rom.....	89
Puding de pasas.....	89
Puding de patatas	90
Puding.....	90
Puding de chocolate.....	90

Puding golpeado.....	91
Puding á la inglesa.....	91
Puding de almendras.....	92
Puding con rebanadas de pan.....	92
Puding souffléc.....	93
Pasta para freir.....	93
Pasta de membrillo.....	94
Pasta de hojaldre.....	95

Q

Queso de almendras....	97
Queso de rey.....	97

R

Rosquillas de aceite.....	99
Rosas ó flores.....	99
Rosquillas de monjas.....	100
Roscones de manteca.....	100
Rosquillas de consejo.....	100
Rollitos de aguardiente.....	101
Rosquetes de Chiclana.....	101
Rosquillas de manteca.....	101
Rabioles de dulce.....	101
Rosquillas de vino.....	102

S

Sopa borracha.....	103
Soletas.....	103

T

Timbal de carne.....	105
Tripas de monja.....	105
Tocino de cielo.....	106
Tocinito.....	106
Torta de almendras.....	106

Tortas de Morón.....	107
Torta cordial.....	107
Torta bretona.....	108
Torta común.....	108
Torta princesa.....	109
Tortitas.....	109
Torrijas de pan.....	109

Y

Yemas de huevo.....	111
Yemas acarameladas.....	111
Yemas con baño blanco, rosa y chocolate.....	111

LICORES

Marrasquino de rosa.....	113
De azahar.....	113
Curazao.....	114
Ajenjo.....	114
Andaya.....	114
Ajenjo Suizo.....	115
Rosoli.....	115
Anisete.....	115
Noyo.....	116
De canela.....	116
De café.....	116

SIROPS

De Zarzaparrilla.....	117
De Jaletina.....	118
De goma arábiga.....	118
De granada.....	118
Té y café.....	119
De grosella.....	119
De limón.....	120
De frambuesa.....	120
De canela.....	120
De naranja.....	120

M. 406861



