

AVES Y CAZA

POLLO CON TOMATE.--En una cacerola con manteca de cerdo muy caliente, se echa el pollo a trozos, y sazonado con sal se tapa bien, dejándole cocer en su jugo.

Quando empieza a tomar color, se echa bastante tomate rallado, y a fuego lento téngase hasta que se reduzca la salsa.

POLLO EN SALSA.--En manteca muy caliente y sazonado de sal, se pone el pollo a trozos, con ajo, perejil, laurel, tomillo, cebolla y nuez moscada; se da vueltas hasta que tome color y se le agrega caldo y jerez.

Después de cocido, se pasa la salsa por un tamiz, y si se quiere se espesa con yema de huevo desleída en caldo.

POLLO A LA MARINERA.--Se rehoga con aceite y manteca un pollo partido en pedazos; cuando está dorado se echa por encima una salsa compuesta de zanahorias, cebollas picadas, vino tinto, hierbas aromáticas y pimienta en grano; se deja menguar de prisa esta salsa, hasta que quede en la mitad; se añaden cebolletas cocidas y termina la cocción a fuego lento; sírvase con anchoas y picatostes.

POLLO FRITO.--Limpio y partido el pollo, se sazona de sal y ajo; se frota después con un paño y se refría en aceite; se agrega jugo de limón, perejil, cebolla, zanahoria, pimienta inglesa y un cacillo de caldo.

Se deja hervir a fuego lento hasta que disminuya totalmente la salsa; se reboza en pan rallado, huevo, pan y se fríe.

POLLO CON OSTRAS.--Sazonado con sal y zumo de limón, se pone con manteca a fuego lento. Cuando va ablandándose, se añaden dos docenas de ostras, yemas de huevo cocido machacadas en el mortero, y una cucharada de harina desleída con una copa de leche. Cuézase todo con hierbas finas, pásese la salsa, y se sirve rodeado de las ostras.

POLLOS ASADOS.--Limpios y preparados los pollos, se frotan con zumo de limón, y se pone sal, ajo, laurel, especias y una copa de vino blanco. Se les da vuelta a menudo hasta que estén tiernos, y se sirven con una guarnición de ensalada.

POLLOS ASADOS AL HORNO.--Se limpia el pollo; se le vuelven las alas, recogen las patas, y bien preparado y golpeado, se espolvorea de sal fina y se riega con jugo de limón; se embadurna de manteca y con una magra de jamón en cada lado de la pechuga se pone en una cazuela y se mete al horno.

POLLO CON ARROZ.--Se ata y albarda un pollo, se pone en una cacerola, se cubre con caldo sin desengrasar, se añade un poco de perejil y se deja cocer una hora.

Se pasa el caldo, se desengrasa y cuando está hirviendo se echa el arroz bien lavado, dejándolo cocer a fuego lento durante media hora.

Debe permanecer consistente; por último se le echa un poco de manteca, y se sirve.

POLLO CON ZANAHORIAS.--Puede hacerse lo mismo que la ternera con zanahorias.

POLLOS SALTEADOS A LA MASCOTA.--Se saltean los pollos en dos o cuatro trozos (según sean de grandes) con aceite fino y manteca de vaca, unos cuadraditos de jamón, cebolla, sal, pimienta y hierbas aromáticas. Cuando empiezan a tomar color se rocían con jerez o vino blanco; cuando está reducido todo esto se mezcla con el jugo un poco de salsa de tomate, se tapa la

cacerola y se mete al horno un cuarto de hora; se guarnece la fuente con fondos de alcachofa cocidos y salteados separadamente.

POLLOS CON GUIANTES.--Se fríe cebolla, jamón y los guisantes, que estarán cocidos de antemano.

Aparte se preparan pollos tiernos bien dorados con manteca de cerdo; se une todo; se tapa bien con un papel de estraza para que el vapor no ponga aguados los pollos, y a fuego suave se termina de hacer.

POLLO A LA MANCHEGA.--Limpio, adobado y cortado en trozos el pollo, se fríe en manteca y aceite; se rehoga con cebolla, perejil, aceitunas y zanahorias; después de un ratito se agregan ajos, repollo, nabos, un poco de vinagre, especias y el caldo necesario. Se deja cocer a fuego lento.

POLLO A LA CATALANA.--Preparado y sazonado de sal, se pone con ajo, perejil, cebolla, pimientos y tomates; se añade una jícara de aceite, otra de vino blanco, especias, nuez moscada y mantequilla; se pone un papel de estraza debajo de la tapadera y se le hace hervir hasta que esté a punto.

POLLITOS TIERNOS.--Se parten por la mitad, se sazonan con sal y zumo de limón, y póngaseles mantequilla por los dos lados, asándolos a la parrilla; a medio asar se envuelven en pan molido, poniendo mantequilla nuevamente y dejándolos en la misma parrilla hasta que el pan esté bien tostado; se sirven con ensalada y se procura que los pollos sean muy jóvenes.

PECHUGAS DE POLLO.--Después de asados los pollos, se separan las pechugas, cortando cada una en dos pedazos y se rebozan en pan rallado, huevo batido y pan, friéndolas en aceite fino muy caliente.

GALLINA GUISADA.--Limpia y cortada en trozos, se pone con bastante tocino cortado en lonjas muy finas, aceite, cebolla, sal, tomillo, laurel, pimienta, ajo, un poco de vino, otro poco de coñac, cubriendo con todo la gallina; tápese muy bien, dejándola cocer a fuego muy lento unas tres horas; antes de servirla se pasa la salsa y se le agrega un poco de tomate.

GALLINA EN PEPITORIA.--Limpia y preparada en trozos, se pone con manteca, cebolla, ajo, perejil, todo bien frito, en la sartén; se pone en una cazuela. Se machacan almendras, que se deslíen con caldo y se pone con todo esto vino blanco y el caldo necesario para cocer más de tres horas.

Cuando está hecha se pasa la salsa, y al tiempo de servirla se espesa con yema de huevo.

SEGUNDA FÓRMULA.--Después de preparada y cortada, se escalda unos minutos con agua hirviendo; se escurre y pone en una cacerola con manteca, perejil y cebolla; rehóguese y se añade harina y el caldo necesario; se sazona con sal y pimienta; se hace cocer, se separa la gallina, se vierte sobre ella la salsa, que se espesa con yema de huevo, y se sirve con zumo de limón. Si se tiene que tardar un rato al servirla, se conserva muy caliente al baño maría, para que no se corte la salsa.

GALLINA RELLENA.--Después de limpia se la quita la piel con mucho cuidado para que salga entera. Se deshuesa y la carne se pica muy menuda, mezclada con lomo de ternera y jamón. Se echa el picadillo en una vasija, poniéndole sal, pimienta molida, nuez moscada y una copa de jerez; se remueve y se deja reposar un par de horas; después se extiende la piel; se rellena con el picadillo y se cose, cuidando de que no pierda la forma; se envuelve en un paño limpio, se ata y se pone a cocer dos horas, echando al agua huesos y desperdicios de la gallina, cebolla, puerros,

zanahorias, tomillo y perejil.

Después de cocida, se prensa, y para servirla se parte a ruedas.

CAPÓN.--El capón puede hacerse por la receta de pollos asados, y mejor aún como los pollos asados al horno.

PATO.--Después de limpio y preparado, se rellena con un picadillo de carne, tocino, ajo, perejil, pimienta y piñones; se unta bien con manteca de cerdo y se mete al horno.

GALLINA AL HORNO.--Preparada la gallina y arreglada con su correspondiente sal y pimienta, se mete en el horno, cubriendo la pechuga con un papel blanco, untado de manteca de cerdo. Puesta en la tartera se le rocía a menudo con una cucharada de su misma grasa. Cuando está casi hecha se le agrega un poco de caldo. Una vez asada, córtense en pedazos, echándoles un poco de su mismo jugo, muy bien desengrasado.

PECHUGAS DE GALLINA.--Abiertas y sin piel las pechugas, se pone en medio de cada una una rueda de jamón, se sujeta la pechuga con un hilo y se ponen en una cacerola con manteca de vaca, vino rancio y el zumo de una naranja, sal, canela y caldo de cocido.

Se colocan las pechugas en una fuente después de cocidas, se pasa la salsa y se vierte por encima, guarneciendo la fuente con picatostes.

PECHUGAS DE CAPÓN CON TRUFAS.--Con unas tiritas de trufas se mechan las pechugas, se sazonan de sal y se ponen con manteca y jerez; se les sirve con salsa de trufas y se adorna la fuente con mariscos, aceitunas y menudillos de ave bien fritos.

CAPÓN MECHADO.--Se mecha un capón después de limpio, con pedacitos de tocino y uno o dos dientes de ajo; póngase en una cazuela a rehogar; después de rehogado échese caldo, y cuando esté a punto se saca el capón, se cuele la salsa y se vuelve a poner el capón. Póngase a enfriar en una fuente, bañado con salsa que tenga manteca y harina; se le cubre con pan rallado; se pone en el horno o en la parrilla hasta que forme costra, y se sirve con salsa un poco picante.

GALLINA DORADA.--Después de cocida la gallina, se envuelve en lonjas de tocino, se atan y se pone al asador a fuego lento; después se quitan las lonjas y sola la gallina se deja un ratito a dorar; cuando tiene color se unta con yema de huevo batido, y con la yema que sobre y el jugo que haya soltado la gallina se hace una salsa para servirla a la vez.

GALLINA EN PEBRE.--Después de limpia se pone en la parrilla, untándola muy a menudo con manteca derretida, sal, ajos machacados y zumo de limón; cuando esté a medio asar se pone en una cazuela con manteca, perejil, pimienta, sal, laurel, y el jugo que sobre del asado, una jícara de aceite y el caldo necesario para cocer hasta que esté blanda. Puede espesarse con yema de huevo, como en la pepitoria, o servirla con la salsa pasada.

GANSO A LA INGLESA.--Se asa el ganso envuelto en tocino; se trincha, quitando primero los muslos y luego el estómago en tres partes, se coloca

en una fuente con los dos muslos encima, se cubre con substancia de carne, y se sirve, rodándolo con un buen jugo y cubierto de picatostes.

GANSO VERDE ASADO.--Se limpia y arregla un ganso pequeño. Se le introduce en el cuerpo sal y manteca fresca. Se asa a fuego vivo durante una hora. Se sirve con su jugo, y aparte una salsa de tomate.

GANSO GUISADO.--Se limpia y corta en pedazos, poniéndolo a freír con manteca, tomates, perejil, jamón, tocino, sal, cebolla, ajo y zanahoria. Se deja rehogar, y cuando se dora se le echa jerez y caldo de cocido. Al tiempo de servirlo se pasa la salsa.

PAVO CON ACEITUNAS.--Después de bien preparado y arreglado el pavo, se le da unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino, para rehogarlo; se añaden luego doscientos gramos de aceitunas, a las cuales se habrá quitado el hueso, y se dejan sin rabo. Se sirve el pavo rodeado de aceitunas.

PAVOS ASADOS y RELLENOS A LA CATALANA.--Se limpian los pavos, se les quita el hueso que tienen en la pechuga, se espolvorean de sal y pimienta blanca en polvo y se rellenan con lo siguiente:

Se cuecen castañas, orejones y ciruelas; se refrién salchichas, jamón, piñones, y las cosas cocidas con manteca de cerdo; se echa también cebolla, y todo esto se rocía con vino blanco, especias, canela molida, nuez moscada y pimienta blanca. Cuando todo está rehogado se rellenan los pavos, se atan y se ponen en una tartera con manteca de cerdo, sal, hierbas aromáticas y legumbres; cuando están a medio hacer se rocía con vino blanco y caldo.

Al servirlos se guarnece la fuente.

PAVO ASADO AL HORNO.--Preparado el pavo como para asar, se saca el buche y se le rellena el hueco del mismo con picadillo de ternera, tocino, jamón, lomo, huevos duros, piñones, ciruelas y aceitunas deshuesadas, pasas, sal, especias y nuez moscada; se ata por el cuello para que no se salga el picadillo, se echa sal, se frota con zumo de limón y manteca, y se pone al horno.

PAVO TRUFADO.--Se procura, después de limpio el pavo, quitarle la piel entera; las pechugas se cortan a tiras después de haberlas separado enteras, y también se corta a tiras después jamón y lomo.

Con el resto de la carne del pavo, lomo y jamón, se hace un picadillo y se pone en una vasija con la sal necesaria, pimienta molida, nuez moscada, dos cucharadas de jerez o vino blanco, se remueve todo, dejándolo reposar un par de horas, para que tome bien el adobo; después se agregan trufas cortadas, que se introducen bien mientras se va colocando en la piel del pavo, primero la mitad del picadillo, luego las tiras de pechuga y jamón y lomo, y encima la otra mitad del picadillo.

Se envuelve y cose la piel, procurando darle la forma del pavo; se envuelve en un paño limpio, se ata o cose y se pone a cocer con agua y vino blanco por partes iguales, tomillo y hierbabuena, hirviendo más de una hora; se saca y deja en prensa hasta el día siguiente, que se corta en lonjas finas, y se sirve.

Lo mismo se trufa la gallina y también las malvices, codornices y toda clase de pájaros.

PICHONES CON ACEITUNAS.--Después de limpios y colocados los pichones con aceite, vino blanco, caldo, cebolla y perejil, se tapan y dejan hervir; cuando están a punto se pasa la salsa y se le agregan aceitunas deshuesadas.

MENUDILLOS DE PAVO A LA PAISANA.--Por menudillos de ave se entiende cuellos, patas, alas, hígados y corazones. Cuando se ponen menudillos como plato del día, se agrega algún resto carnosos de aves. Los menudillos de un pavo cortados a pedacitos regulares se rehogan con un kilo de una mezcla por partes iguales de nabos, zanahorias, patatas y legumbres; se echa hierbas aromáticas, sal, harina, pimienta y puré de tomate. Después de rehogados se separa la grasa, se espolvorean con harina, sal, pimienta y puré de tomate; se cuece con la cacerola tapada. La guarnición de las legumbres de que hemos hecho mención, agregando guisantes. En una cacerola limpia se pone trozo por trozo de menudillos, y se echa la guarnición por encima; se desengrasa la cocción y se pasa por un colador fino; suelen necesitar dos horas para cocerse.

PICHONES ESTOFADOS CAROLINA.--Después de limpios, se coloca en una cacerola todo en crudo, tocino, cebollas, zanahorias, nabos, tomillo, laurel, apio, estragón, tomate, todo muy picado, vino blanco, coñac, caldo, manteca, sal y unos granos de pimienta; encima los pichones, y se cubre la cacerola con un papel y se deja cociendo hasta que están tiernos. Con agua y sal se cuecen espinacas, se saltean con manteca y perejil, se traba con un huevo crudo. Se cortan costrones de pan en forma de media luna, se fríen a bonito color. Se cubre la superficie de cada costrón con las espinacas que hemos preparado anteriormente, espolvoreando de queso o miga de pan rallado y se gratinan un poco en el horno. Al momento de servirlos se corta cada pichón por la mitad y se ponen en medio de la fuente, colocando la guarnición y jugo alrededor, y bordeando la fuente se colocan los costrones con espinacas.

PICHONES CON CHAMPIÑONS.--Se preparan lo mismo que los pichones con aceitunas, poniendo, en vez de aceitunas, champiñons cocidos con caldo.

PICHONES EN SALSA.--Después de preparados los pichones, se dividen por la mitad, dorándolos en manteca de vaca caliente, friendo luego en la misma manteca, cebolla, rehogando un poquito de harina; júntese todo con los pichones, agregándoles una jícara de caldo y otra de vino blanco; se les deja cocer suavemente hasta que estén en su punto.

PICHONES ASADOS.--Después de limpios y sazonados, se doran en una sartén con manteca de cerdo o de vaca; en la misma se fríe una cebolla entera y una rama de perejil, se echa un cacillo de caldo, se hace cocer a fuego lento hasta que disminuye el caldo, se quita la cebolla y el perejil, y se sirve.

PICHONES AL JEREZ.--Después de limpios, preparados y dorados como en la forma anterior, se echa cebolla y perejil, el caldo y un vasito de jerez, se machacan unas almendras y se deslíen con un poco de caldo, y se hacen a fuego lento hasta reducirse.

FAISÁN.--Se limpia y prepara el faisán como todas las aves; se sazonan con sal y se fríen en manteca unas criadillas, se pican después de fritas y se agregan castañas asadas; con ese picadillo se rellena el faisán y se le cubre con lonjas de tocino y ternera.

En una cacerola se ponen otras lonjas de tocino y ternera, se coloca allí el faisán, se agrega vino de Málaga y cuece a fuego lento; la salsa se espesa con castañas asadas y machacadas, adornando la fuente con rebanadas de criadilla.

OTRA FÓRMULA.--Se limpia y prepara el faisán rellenándolo con un picadillo de su mismo hígado, tocino, perejil, cebolla, sal y especias; se cose y envuelve en lonjas de tocino, poniéndolo a asar. Puede servirse con una salsa cualquiera.

CODORNICES.--Después de limpias se ponen con manteca de cerdo, y cuando principian a tomar color se añade caldo de cocido, vino blanco, sal, pimienta entera y hierbas finas; para servir las se quitan todas las hierbas y se espesa la salsa con harina tostada.

CODORNICES CON HOJA DE PARRA.--Después de preparadas y limpias, se les mete dentro un poco de tocino, una lonja de jamón y una ramita de perejil; se embadurnan bien con manteca, se envuelven en una hoja de parra, se atan y meten al horno; cuando están asadas se suelta el hilo, y se sirven cada una en su hoja.

CODORNICES EN TOMATE.--Se limpian y mete el jamón como en la anterior receta, se fríen en manteca de cerdo, se sacan y en la misma manteca se echa un diente de ajo y tomate rallado sazonado de sal.

Cuando está hecho se tira el ajo, se ponen las codornices con el tomate, se rehogan, y se sirven.

CODORNICES EN SALSA.--Después de limpias, se pone sobre las pechugas lonjas de tocino, se atan y en manteca y aceite se doran; se ponen en una cacerola echando sobre ellas el aceite. En el mortero se machacan almendras, un diente de ajo y perejil, se deslíe con una jícara de caldo y se vierte sobre las codornices junto con una copa de vino blanco; se dejan cocer unos minutos, y se sirven.

PERDICES ASADAS.--Limpia y preparada la perdiz, se frota con zumo de limón y se rellena con un picadillo de setas cocidas, los hígados de la perdiz, jamón, tocino y perejil; se espolvorea un poco de sal, se embadurna de manteca, y se mete al horno.

PERDICES RELLENAS.--Se hace un picadillo con el hígado de las perdices, tocino raspado, sal, perejil y cebollas; este relleno se mete en el cuerpo de la perdiz y se cuece; en seguida se vuelven las patas sobre el pecho, se rehoga en la cacerola con manteca, y después se pone a asar. Se sirve con jugo claro o zumo de limón o naranja.

PERDICES A LA AMERICANA.--Preparadas las perdices se rellenan con manteca de vaca, un poco de sal molida y tres o cuatro granos enteros de pimienta. Después de bien fritas en aceite, se adiciona agua con sal, hasta que el líquido cubra las perdices, y se dejan éstas cociendo hasta que se consuma el agua. Doradas después en la grasa que resulta, se agrega una salsa confeccionada con medio cuartillo de leche, dos yemas de huevo y dos onzas de chocolate bien rallado, y el plato se sirve caliente.

PERDICES ESTOFADAS.--Ya limpias se ponen en una olla con tocino, cebolla, ajos, vinagre, perejil, sal, pimienta, tomillo y laurel.

Tápese la olla con un poco de papel de estraza y sobre él una cazuela de barro llena de agua, y que continúe la cocción hasta que queden tiernas.

FÓRMULA SEGUNDA.--Se quitan las plumas y se limpian una o dos perdices, que se rehogan en la sartén, se ponen en una olla, añadiendo tocino frito cortado en pedacitos cuadrados, cebolla picada gruesa en abundancia, ajos machacados, especias de todas clases, manteca y vino blanco seco. Así se ponen a cocer al fuego lento, y encima de la olla una cazuelita de barro con agua sobre un papel de estraza; una vez bien cocidas, se sirven.

FÓRMULA TERCERA.--Después de limpias las perdices se ponen en una olla y se echa dos júcaras de aceite, una de vino blanco, una cucharada de vinagre, cuatro júcaras de agua, una cabeza de ajo, una cebolla a ruedas, dos granos de clavillo y cuatro de pimienta, una hoja de laurel, una ramita de perejil y sal. Se pone un papel de estraza debajo de la cazuela con agua.

Cuando están cocidas se sacan las dos perdices a una cacerola, se pasa la salsa y se espesa con chocolate y corteza de pan tostado y molido; la perdiz así es sabrosísima.

PERDICES ESCABECHADAS.--Después de desplumadas y limpias de tripas las perdices, se frotan bien por dentro con un paño (sin mojarlas) y se ponen a asar en una parrilla, hasta que echen bien la sangre.

Cuando están asadas se ponen en una olla y se les echa para cada par de perdices dos júcaras de aceite, dos de vinagre, un vaso de agua, seis dientes de ajo, seis granos de clavillo, diez de pimienta, tres hojas de laurel y la sal necesaria.

Se ponen a cocer con todo esto, y cuando están tiernas, pero que no se deshagan, se sacan, y una vez frías se colocan en la vasija donde hayan de conservarse sin nada de caldo, y se pone por cada doce perdices una pinta de vinagre bueno de vino y todo el aceite que necesiten hasta estar bien cubiertas.

Codornices, malvices y conejos se escabechan igual que las perdices.

MALVICES.--Las malvices pueden hacerse por todas las fórmulas escritas para las codornices.

CHOCHAS EN SALSA.--Desplumadas y limpias las chochas, se frotan con un paño sin lavarlas y se sazonan con sal; en una tartera se pone cebolla cortada a ruedas, una jícara de aceite, otra de vino blanco, manteca y pimienta molida; se tapan bien y se cuecen despacio; cuando están a medio cocer se agrega el hígado y las tripas, y cuando está cocido se pasa la salsa, se machaca bien en el mortero la cebolla, los hígados y tripas, y con eso se espesa la salsa, y se sirven.

CHOCHAS GUIADAS.--Se limpian bien y se les saca las tripas y los hígados. Se sazonan con sal y se fríen en manteca caliente de vaca; en la misma manteca se fríe cebolla muy menuda y se echa a las aves una jícara

de vino blanco y otra de caldo; se machacan en el mortero (después de fritos) los hígados y tripas, se les agrega un poco de chocolate, se deslíe con caldo, se une a lo demás y a fuego lento se tiene cociendo unas dos horas, hasta que están en su punto.

CHOCHAS AL HORNO.--Desplumadas y limpias sin abrirlas ni quitarles las cabezas, se las envuelve en tocino fresco; después de sazonadas con sal se atan con un hilo, y en una tartera se meten al horno.

Cuando el tocino está muy dorado se tuesta por los dos lados una rebanada grande de pan y se pone en la fuente; se coloca encima la chocha sin el hilo; se vierte el jugo por encima, y se sirve.

BECACINA.--La becacina puede cocinarse lo mismo que la chocha en cualquiera de sus fórmulas.

GAZAPOS EN PAPILOTES.--Córtese dos conejos medianos en pedazos; se sazonan con sal, pimienta, perejil y ajos, todo bien picado; se pone encima pedacitos de manteca de vaca, se envuelven en papel, se ponen sobre la parrilla a fuego lento, y se sirven sin quitar los papeles.

CONEJO ADOBADO (CASERO).--Limpio y cortado en trozos un conejo, se pone a macerar dos horas con vino blanco, hojas de laurel, ajo y sal. Después se ponen los trozos de conejo en una olla con aceite, cebolla, tomate, una cabeza de ajo, canela, sal, unos granos de pimienta y clavo. Se tapa bien la olla y se pone a cocer a fuego muy lento hasta que esté tierno.

PASTEL DE LIEBRE (SUPERIOR).--Deshuesada con cuidado la liebre, se rellena con un picadillo de lomo de cerdo, pechuga de gallina, jamón, tocino y los higadillos de la liebre, cebolla, perejil, sal, especias y pedacitos de trufas; se cose, procurando darle buena forma. Se envuelve la liebre en ronchas de tocino y se pone en una cacerola con manteca de cerdo. Se tapa bien y se pone al horno fuerte durante una hora; se saca y agrega medio litro de vino blanco, otro medio de caldo, cebolla, perejil, zanahorias, laurel, tomillo, pimienta y clavo entero, una cabeza de ajos y sal. Se cuece hasta reducirse la salsa; se saca y se coloca en una fuente plana; se le rocía con la salsa pasada y se mete al horno.
Se sirve adornando la fuente.

LIEBRE A LA CASERA.--Después de quitada la piel y vaciada guardando aparte la sangre, se adoba con ajo y sal dos horas; luego se frota cada trozo con un paño limpio y se fríen; se agrega perejil, cebolla, un poco de pimienta inglesa, un poco de laurel y el caldo necesario. Cuando está hecha se pasa la salsa, se espesa con yema de huevo y se echa zumo de limón.

CORZO.--Después de limpio se asa y se pone en una olla con vino blanco, pimentón, pimienta, laurel y tomillo; cuando ha hervido bastante se agrega caldo y deja cocer hasta que esté en su punto.

PIERNA DE CORZO AL HORNO.--Se tiene unas horas en vino blanco, sal y ajo; luego se unta con manteca de cerdo y se pone al horno. Se sirve con jugo y ensalada.

CABRITO ASADO.--Se asa lo mismo que la pierna de corzo, suprimiendo las horas de adobo y si es guisado se ponen en una cacerola unas lonjitas de tocino, otras de ternera y pedazos de jamón; se agrega pimienta, cebolla,

perejil, zanahorias, ajo, caldo y vino blanco; se pone a fuego lento y se coloca un papel de estraza debajo de la tapadera. Se pasa la salsa y se espesa con harina tostada; lo mismo sirve este aderezo para liebre, conejo y otras carnes.

BECADAS.--Desplumada y limpia la becada se sacan las tripas, que se guardan aparte, tirando una especie de bolsa dura que forma el papo. Se pone un trozo de cebolla, tres granos de ajo, media jícara de vino jerez, otra media de vinagre y una de aceite; todo en crudo, juntamente con la becada.

Cuando está cocida se saca a una cacerola y se pone la salsa pasada. Se muelen las tripas y se las hace hervir con la salsa hasta que resulte una especie de natilla fina, y después se agrega un cazo de caldo de cocido, y se sirve todo ello con la becada.

OTRA FÓRMULA.--Desplumada y limpia se pone a asar después de sazonada, envuelta en lonjas de tocino; una vez asada se deja enfriar; se le saca el vientre; se pica con jamón, se echa una copa de jerez, se pone al fuego un rato; aparte se fríen bien unas rebanadas de pan, se colocan en la fuente, encima se pone la becada ya hecha, se le vierte la salsa por encima, pasada por un colador y se sirve.

BECADA ASADA A LA ESPAÑOLA.--Con los intestinos que se sacan por el lomo, se hace una pasta, añadiendo tocino, sal, cebolla y pimienta; con esta pasta o picadillo se rellena la becada; se pone en el asador de la manera que todas las aves, y se sirve acompañada de una salsa de almendra y pan tostado y molido.

CONEJO DE MONTE.--Este conejo es mucho más sabroso que el casero. Se corta en trozos y se tiene un buen rato en adobo de sal y ajo; después se frota bien con un paño y se dora en manteca de cerdo o de vaca, y en la misma se fríe, picada, cebolla, se añade caldo y se deja cocer bastante, hasta que esté en su punto.

PASTEL DE CONEJO.--Se deshuesan y pican muy menudo las patas y lomo del conejo, agregando ternera y jamón; se pone en el fondo de un molde unas lonjas de tocino crudo; encima picadillo; encima trocitos del resto del conejo, picadillo, lonjas de tocino; se pone en el horno hasta que se conozca que está; se escurre el jugo y se deja enfriar. Los huesos y desperdicios del conejo se cuecen aparte sazonados de sal y se hace un jugo espeso que se cuele y se vierte sobre el molde, de manera que forme una jalea, y al tiempo de servirlo se saca como un flan.

BOCADILLOS DE AVE.--Se pican pechugas de ave y jamón fresco; se echa sal, pimienta y cebolla.

En una cacerola se rehoga este picadillo con un poco de manteca; se divide en tantas partes como bocadillos se quieran hacer; se va colocando cada ración entre dos planchas de pasta hojaldrada; se sueldan apretando los bordes, se doran y ponen al horno. Cuando hayan terminado de cocer se levantan un poco las tapas, se echa dentro un poco de jugo, y se sirven los bocadillos antes que se enfríen.

ROPA VIEJA DE AVES.--Se echa en una cazuela manteca, sal, pimienta,

perejil y setas; se dora todo, agregando harina y se mezcla con ese picadillo el que se habrá hecho con trozos de ave sobrantes, mezclando también un vaso de buen vino blanco; se pone en un molde al horno, y se sirve con rebanadas de pan frito.

ARROZ

ARROZ BLANCO.--Para una cucharada de manteca de vaca se pone un ajo y se fríe bien y se tira; en aquella manteca se echa una taza grande de arroz y se le da unas vueltas; se echa agua hirviendo y la sal necesaria. Se ha de procurar que quede bien cocido y el grano entero. Si se ha de presentar bien se pone al horno un rato en un molde; se saca a una fuente y se ponen alrededor huevos fritos.

ARROZ CON PICADILLO.--Se prepara para un arroz blanco, como en la fórmula anterior; aparte se fríe en manteca un picadillo de jamón, lomo, ternera y ajo; se echa pimiento encarnado, pimienta y nuez moscada (se tiene un rato en adobo el picadillo antes de freírlo); se coloca en medio de la fuente y el arroz alrededor formando guarnición.

ARROZ CON JAMÓN.--Se pone en una cacerola, por partes iguales, manteca y aceite, perejil, ajo, tomate y cebollas; se fríe un poco, y se agregan trocitos de jamón y después el arroz; se sazona de sal y se pone el caldo necesario. La medida para el arroz es generalmente una jícara por cada comensal y dos o tres de agua, según se desee, seco o caldoso.

ARROZ CON MENUDILLOS.--En aceite o manteca se fríe cebolla y los menudillos; se echa después el arroz y el caldo necesarios; puede agregarse unas tiritas de pimiento de lata.

ARROZ CON SALCHICHAS.--Se cortan salchichas por la mitad y se fríen en manteca muy caliente, sacándolas en seguida; en la misma manteca se rehoga cebolla hasta dorarla; se agrega el arroz, agua, sal, las salchichas intercaladas y se deja hervir hasta que está a punto.

ARROZ CON POLLO.--Puede mirarse la fórmula de pollo con arroz.

ARROZ A LA RIOJANA.--En una cacerola puesta al fuego con aceite se rehoga cebolla picada y un diente de ajo; después de frito se tira, y se rehoga el arroz.

Se agregan guisantes y alcachofas (que se habrán cocido antes), pimientos morrones, sal, nuez moscada y un poco de azafrán; se mete al horno y se espolvorean de perejil picado al tiempo de servirlo.

ARROZ CON LANGOSTA.--Se fríe con manteca tomate, cebolla y ajo; después el arroz; se le da unas vueltas y se agrega el agua necesaria; en seguida la langosta, que se tendrá cocida y preparada. Se unta un molde con manteca, se pone el arroz, se cubre con unas tiras de pimientos de lata y se mete al horno.

Cuando se va a servir se vuelve el molde sobre una fuente redonda y se adorna ésta.

ARROZ CON ALMEJAS.--Se lavan muy bien las almejas varias veces para que suelten la arena, dejándolas un rato en la última agua fría; después se

ponen cerca del fuego en una cacerola bien tapada y sin agua, para que abran; después en la cazuela que se han de cocer se pone aceite fino y cebolla picada; se echa el arroz y las almejas con sus conchas o sin ellas, a gusto, y el agua correspondiente; se deja cocer, y se sirve.

PAELLA.--Se fríe con manteca o aceite, ajo, cebolla, perejil, pimientos, tomates, trozos de aves y caza, jamón, lomo y lo que se quiera. Cuando se ha rehogado se sazona de sal y se echa el arroz y el agua. Aparte se habrán cocido las legumbres o verduras; guisantes, alcachofas, puntas de espárragos y especias; se mezcla todo; se pone trozos de congrio, angula, y lo que sea necesario, que se tendrá frito; se mete al horno, y cuando esté dorada se sirve.

ARROZ CON RIÑONES.--Se prepara un arroz blanco, y aparte unos riñones de ternera en salsa; se hace un plato de huevo revuelto; se coloca el arroz en el centro de la fuente y alrededor los riñones y los huevos, formando tres filas.

ARROZ DE VIGILIA.--En una cazuela con buen aceite se fríe un ajo, que se tira después de frito; se fríe allí mismo cebolla y patata picadas muy menudas; se echa tomate y algo de pescado; lo más indicado son langostinos o cangrejos; después el arroz y el agua y se hace secar al horno.

TIMBAL DE ARROZ CON GUI SANTES.--Se prepara el arroz según la fórmula de arroz con jamón y se rellena con él un molde, dejando un hueco en el centro, donde se introducen los guisantes, que estarán cocidos de antemano; se mete al horno y se saca del molde en una fuente redonda y plana, adornando los bordes.

PLATOS VARIADOS

MACARRONES CON TOMATE.--Cocidos con agua y sal los macarrones, se ponen a escurrir. Con manteca de vaca se hace una salsa con tomate y se pone en una besuguera una capa de salsa, otra de macarrones, otra de queso de bola o Parma rallado, y así sucesivamente, procurando que la última capa sea de tomate; métase al horno, y los macarrones, en cualquier forma que se hagan, deben servirse siempre en la misma fuente o cacerola.

MACARRONES CON LECHE.--Se cuecen con agua y sal y se dejan escurrir; después se pone para medio litro de leche hirviendo media libra de queso de Gruyere o Parma rallado y cien gramos de mantequilla. Se acerca la cacerola al fuego, moviendo sin cesar los macarrones; pero sin romperlos, y cuando han absorbido la leche se sirven muy calientes.

CANALONES.--Por espacio de una hora se remojan en agua caliente los canalones; se tiene preparado un picadillo de jamón, pechugas de gallina y perejil; se pone al fuego manteca de vaca, se echa harina y una copa de leche, se mezcla bien, y cuando rompe a hervir se echa el picadillo; se sazona de sal y se cuece hasta que espese. Se rellenan los canalones uniendo los bordes para que forme una especie de cilindro. Se mete la cacerola al horno; se espolvorea con queso de bola y Parma rallado y se cubren con una salsa bechamelle de carne o de tomate.

PUDDING DE COCIDO.--Después de escurrir el caldo del cocido, se quita la piel de los garbanzos y se machacan bien; se repica la carne, gallina, chorizo, jamón, tocino, patata y todo lo que tenga el cocido. Se pone una sartén al fuego con manteca de cerdo, cebolla y tomates bien picados, se rehoga todo lo machacado y en un molde liso untado con manteca se pone todo y se mete al horno hasta que se dore.

Se deja reposar, se vuelve en una fuente redonda, y se sirve con salsa mayonesa.

PASTEL DE TERNERA Y PATATA.--Con agua y sal se cuecen medio kilo de patatas, se pelan y machacan en el mortero; se les agrega tres yemas de huevo y cien gramos de mantequilla.

Con manteca de cerdo se fríe un picadillo de ternera, jamón y trufas. Se unta con manteca un molde liso y se cubre el molde y las paredes de patata; después se va colocando por capas el picadillo y la patata, procurando sea de ésta la última capa; una vez lleno el molde, se mete al horno.

Cuando está dorado se saca y sirve, cubierto de salsa bechamelle o tomate.

MIGAS.--Se parte muy menudo medio kilo de pan que tenga mucha miga.

Se pone en una fuente honda con agua y sal, nada más que rociado, para que el pan se ponga húmedo; se revuelve mucho con una cuchara para que tome por igual la sal y el agua y se dejan reposar hasta el día siguiente.

Poco antes de comerlas se pone en una sartén con aceite, media docena de dientes de ajo chafados y cuando se han frito los ajos se tiran y se echa pimienta molida y las migas; se las da vueltas sin cesar hasta que queden jugosas, pero bastante secas.

En vez de pimienta molida es mucho mejor darles color con trocitos de jamón y longaniza.

MIGAS DE CARLOS IV.--En una Revista leemos cómo preparaba Godoy las migas a lo Carlos IV.

De una hogaza de pan candeal se cortan migas del tamaño de garbanzos, se humedecen con leche, se les pone sal y se envuelven en un paño.

En una sartén con aceite fino se fríen unos dientes de ajo, que se tiran después de fritos, se añade unos cuadraditos de tocino y rodajas de chorizo extremeño, y cuando está todo refrito y después de haber reposado las migas, se echan a la sartén, salteándolas, sin dejar de removerlas, hasta que estén sueltas, pero no secas; el fuego ha de ser lento.

Al tiempo de servir las se echa por encima uvas de Chelva, de Almería o de cualquier otra clase; se han de servir muy calientes.

CRIADILLAS GUIADAS.--Después de bien mondadas y cortadas en lonjas, se ponen las criadillas en una cazuela con manteca, cebolla, perejil, clavo de especia y una cucharada de harina, agregando una jícara de vino blanco; después de estar una media hora cociendo se agrega otra jícara de caldo, se les da unas vueltas, y se sirven.

CRIADILLAS REBOZADAS.--Se les quita las películas que las cubren, procurando separar primero una y después otra; córtense por la mitad a lo

largo, si son pequeñitas, y en tres trozos si son crecidas, se lavan bien y se aderezan con sal y zumo de limón; déjense un rato; rebócese como las croquetas, y se fríen en aceite muy caliente.

FIAMBRES.--Se toman unas rebanaditas de pan, se untan de mantequilla por un solo lado y se ponen unos trocitos de jamón o lengua a la escarlata encima de la mantequilla y se cubre con otra; se les pone peso encima durante unas horas, y después se cortan a cuadraditos, sirviéndolos en una fuente cubierta con una servilleta; se ponen formando pirámide y se adorna la fuente con aceitunas y ruedas de salchichón.

SANDWICH.--Se encargan panecillos de Viena de tamaño muy reducido, se cortan a lo largo por la mitad, y por un solo lado se untan de mantequilla las dos mitades interiores, se mete dentro una loncha de jamón, se aprietan, y sirven de modo que parezca que está sin cortar.

EMPANADAS DE MEDIO HOJALDRE.--Se pone harina y mantequilla por partes iguales y uno o más huevos, sal y agua templada; se trabaja mucho, y cuando la masa está fina se extiende con el rollo; colóquese en una tartera propia para empanadas, póngase el relleno que se desee, cúbrase con pasta, cociéndola a buen horno.

MODO DE HACER EL HOJALDRE.--Se pone por partes iguales manteca y agua, y cuando está hirviendo se echa la harina de modo que se escale; se hace una masa fina, se adelgaza con el rollo y se mete el relleno de la empanada, doblándolo y dándole forma con la ruedecita.

OTRO HOJALDRE.--Se deshace un cuarto de kilo de mantequilla, se pone en un cazo con sal y una copita de agua; poco a poco se va incorporando un cuarto de kilo de harina y tres yemas de huevo, sin dejar de mover todo con una cuchara de madera; cuando se va formando la masa se saca a un mármol y se adiciona algo más de la harina, trabajándola mucho, se deja reposar media hora, se extiende con el rollo, y se rellena como el anterior.

PARA EMPANADILLAS DE PAN.--Se toma un cuarto de kilo de mantequilla, un poco de levadura, agua, sal y medio kilo de harina buena; se trabaja mucho ésta, hasta que resulte una masa fina, que se envuelve en un paño, y se deja un par de horas a buena temperatura. Después se vuelve a trabajar, y se extiende con el rollo.

Se coloca la mitad en una tartera, se mete la carne, ave o lo que se desee, se cubre con la otra mitad, se unta bien con una pluma de huevo batido, y se mete al horno.

EMPANADAS CON LECHE.--Se pone a desleír una taza de manteca de vaca, y cuando está deshecha se echa otra taza de leche y sal.

Se bate mucho, agregando poco a poco la harina necesaria, y se trabaja hasta que esté fina la masa. Después se echa a un mármol, se extiende con el rollo y se hacen las empanadas como las demás.

EMPANADAS CON CALDO DE COCIDO--Se disuelve manteca de vaca; se echa caldo y harina y sal, como en las fórmulas anteriores; se trabaja mucho; se extiende con el rollo, poniendo muy delgadita la masa y rellena y hace lodo como en las anteriores.

PASTELES DE PATATA.--Cuézanse patatas enteras; se les quita la piel, se machacan o prensan y se les agrega mantequilla y huevo. Bátase bien, sazónese de sal y se forman los pasteles rellenándolos con picadillo, que estará ya frito, se rebozan los pasteles en huevo batido y se fríen.

HÍGADO DE CARNERO.--Cortado en tajadas se fríen en manteca de cerdo; se saca, y en la grasa se fríe cebolla muy picada, se mezcla todo y se fríe. En la misma forma puede hacerse el de cordero, agregando, si se quiere, una salsa de tomate.

CALLOS A LA ESPAÑOLA.--Después de bien limpios con varias aguas calientes y frías, se frotan con limón o vinagre, se raspa el sebo y se dejan remojando un rato.

Después se ponen a hervir con agua fría, y cuando están a medio cocer se cambian de agua y se sazonan de sal, poniendo pata de vaca o de cerdo si se quiere aumentar.

Al día siguiente se cortan los callos a tiritas, y si hay patas se deshuesan.

En aceite bien caliente se fríe jamón, lomo y chorizo picante, y si no hay, se pone pimienta encarnada, cebolla picada y pan rallado; se mezcla con pasta de tomate, se deja freír un rato, agregando caldo, y se hace hervir un rato todo junto.

LENGUA.--Después de escaldada y quitada la piel, se pone en agua fría un rato para que suelte la sangre, cociéndola con agua y sal y cortándola luego en tajadas.

Se pone a freír cebolla, se echa una cucharada de harina, que se tuesta, y en seguida se agrega un vaso de vino blanco y una taza de caldo; se deja cocer, se pasa la salsa, se echan aceitunas deshuesadas y se deja cocer a fuego lento.

LENGUA A LA ESCARLATA (FÓRMULA SEGUNDA).--Bien quitadas las grasas a una lengua de ternera o de vaca, se frota con sal de nitro y se pone en una cazuela con sal, especias y hierbas finas; se cubre bien de sal, se tapa con un paño y se pone peso encima, dejándola dos días; entonces se vuelve lo de arriba abajo, se le añade más sal y se le pone el peso, dejándola cinco días más. Después se saca y pone a remojar cuatro horas; se lava bien y se cuece con agua abundante, vino blanco, hinojo, laurel, perejil, tomillo, cebolla y zanahoria; se cuece cuatro horas, se pela y se pone en un intestino bien limpio: se ata, se unta con sangre líquida o un poco carmín, y se pone a secar. Se escalda, se deja enfriar, y para darle brillo se le pasa una pluma manchada de aceite.

FLAN DE CALDO.--Se baten tres yemas de huevo, y poco a poco se echa una tacita de caldo; se unta un molde con mantequilla, se llena y se cuece al baño maría, metiéndolo por fin al horno; cuando se saca del molde, se corta a cuadraditos muy pequeños, y sirven para hacer sopa o para adornar platos.

MOLLEJAS DE TERNERA.--Se les da un hervor con sal y vinagre; se sacan a enfriar y se limpian.

Se ponen en una cacerola con miga de pan rallado, perejil, ajo, pimienta

y manteca; cuando han hervido se agrega una copa de jerez, se les da otro hervor, y se sirven.

RIÑONES DE CARNERO (SALTEADOS).--Se lavan con agua muy caliente y se tienen después una hora en vino blanco; se lavan, se cortan en rajitas y se adoban con sal y zumo de limón. A fuego vivo se les da una vuelta en manteca; se agrega ajo, perejil, harina y una copita de jerez o vino blanco; se les da otra vuelta, y se sirven.

RIÑONES DE CERDO o TERNERA.--Se cortan a rajitas después de limpios, y se fríen agregando cebolla y sal; se les da unas vueltas, se echa un poco de mantequilla y vino blanco, y se sirven.

ALBÓNDIGAS.--Se hace un picadillo con cebolla, perejil, chorizo, jamón, tocino y ternera; se rehoga y se mezcla después con huevo batido. Se sazona de sal, y en una jícara que tendrá la mitad de harina se va dando forma redonda a las albóndigas; se rebozan en huevo batido; se fríen en aceite o manteca bien caliente y se colocan en una cacerola; se les echa una salsa de almendras.

CROQUETAS.--Se cuece un cuarto de gallina; se mezcla jamón, se repica, y en una sartén se pone manteca y se fríe el picadillo; a esto se le agrega harina, y en la misma sartén se va agregando leche, hasta que la pasta esté gorda.

Se deja enfriar, y de esta pasta se forma la croqueta, que se pasa por pan rallado, huevo batido y otra vez pan, y se fríen en aceite muy caliente, hasta que se pongan doradas. Lo mismo se hace poniendo ternera o cualquier ave.

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BIZCOCHOS PARA BRAZO DE GITANO.--Se baten las claras de tres huevos a punto de nieve, mezclando tres cucharadas de azúcar hasta dejarlo como merengue; se echan las tres yemas enteras y se vuelve a batir mucho; se mezclan tres cucharadas de harina sin batir, pero bien mezclada; se unta un molde con mantequilla, se echa la pasta y se mete al horno suave algo más de un cuarto de hora.

BIZCOCHO SENCILLO.--Se baten tres yemas con tres cucharadas de azúcar y zumo de limón rallado; se baten las claras a punto de nieve; se une a lo demás y se sigue batiendo; se ponen tres cucharadas de harina, haciendo muy bien la mezcla, se unta un molde de mantequilla, se vierte la pasta y se cuece a horno suave.

OTRA FÓRMULA.--Se baten tres huevos enteros con cien gramos de azúcar; se agregan tres cucharadas de harina y, como las anteriores, se prepara el molde y se mete al horno.

BIZCOCHO CON ALMÍBAR.--Se baten bien seis yemas de huevo; se mezclan cincuenta gramos de harina, y en un molde de forma redonda, que se habrá untado antes con mantequilla, se mete al horno; se hace aparte almíbar a buen punto, y se vierte sobre el bizcocho. Para toda clase de bizcocho ha de estar el horno suave y el molde untado de mantequilla.

BIZCOCHO DE MANTECA.--Se toman cien gramos de manteca de vaca, cien de

harina, cien de azúcar y tres huevos; primero se bate la manteca muy bien, se mezcla el azúcar, y después las tres yemas muy batidas, y por último, las tres claras, que estarán también batidas a punto de nieve.

Se prepara un molde que tenga en el centro un tubo para que salga un hueco, se unta de mantequilla, se pone la pasta y cuece al horno.

BIZCOCHO DE CANELA.--Se hace un bizcocho de cualquiera de las fórmulas anteriores, empleando fécula de patata en vez de harina; después de bien cocido se cubre de canela fina y se da un baño de almíbar.

BIZCOCHO DE ÁNGEL.--Se toman bizcochos, se rellenan con un batido de yemas, azúcar y jerez; se colocan de dos en dos, se cubren de almíbar y espolvorean con canela.

BRAZO DE GITANO.--Hágase un bizcocho en la forma que se indica para este objeto, y póngase en una lata plana y ancha al horno, para que salga bien delgado, y cuando se dora se saca a enfriar.

Se tiene preparada una crema que se habrá hecho con yemas batidas, azúcar y harina (para cuatro yemas, por ejemplo, cuatro cucharadas de azúcar y dos de harina); se bate mucho todo, agregando un cuartillo de leche fría, que se habrá cocido con canela y corteza de limón; se pone al fuego sin dejar de moverlo siempre al mismo lado, con una cuchara de madera, y cuando está a punto se echa a una fuente y se deja enfriar.

Cuando la crema está fría se extiende el bizcocho, bien rociado antes con canela molida; se enrolla, para que forme el brazo de gitano; cúbrase con azúcar tamizado o báñese con almíbar.

BIZCOCHO DE ALMENDRA.--Por cada cien gramos de almendras mondadas y molidas, cien de azúcar fina, tres yemas, dos claras, un poco de canela molida y raspadura de limón. Se baten mucho las yemas con el azúcar, se mezclan las almendras, limón y canela, y, por último, las claras, batidas a la nieve.

Se engrasa el molde con mantequilla y se cuecen al baño maría.

BIZCOCHOS BORRACHOS.--Se baten tres yemas de huevo con cien gramos de azúcar fino, hasta ponerlas muy duras; se agregan una cucharada grande de harina, otra pequeña de almidón en polvo y raspaduras de limón; se baten las claras a la nieve y se incorporan; se tienen preparadas unas cajitas de papel, del tamaño que se deseen los bizcochos, se llenan de pasta y se meten al horno; cuando se han cocido se sacan del papel y se meten en un jarabe que se habrá preparado con almíbar a punto de caramelo y vino de Málaga o moscatel, en cantidades iguales el vino y el almíbar.

CAJAS DE BIZCOCHO.--Para una docena de huevos, una libra de azúcar; se bate mucho y se agrega media taza de harina; después de muy trabajado se llenan con esa pasta las cajitas de papel, que se tendrán preparadas, y se cuecen en horno suave; al sacarlos del horno se les da con una pluma de ave un baño blanco que se habrá hecho con una clara de huevo y cien gramos de azúcar, todo muy batido.

BIZCOCHO PARA BANQUETE.--Se baten doce claras a punto de nieve, y muy despacito se va incorporando unos ochocientos gramos de azúcar muy fino y cuatrocientos de harina buena; cuando esto está muy trabajado se mezclan

las doce yemas, que se habrán batido aparte. Se unta un molde grande con mantequilla, y se cuece al horno.

BIZCOCHÓN.--Bátanse muy bien seis huevos enteros con media libra de azúcar, añadiendo seis cucharadas de harina; mézclese todo bien, úntese un molde con mantequilla, se echa en él la pasta y se mete al horno.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE.--Deslíese cerca del fuego seis pastillas de chocolate con un poco de agua; agréguese cien gramos de azúcar; se bate hasta que quede bien mezclado, y cien gramos de mantequilla, sin dejar de batir; se incorporan tres yemas de huevo; se siguen batiendo, y se mezclan por fin las claras a punto de nieve, y, por último, ciento cincuenta gramos de harina tamizada, una cucharadita de bicarbonato y otra de crémor tártaro. Mézclese todo y se echa en el molde, procurando que sea de los que tienen un nido en el centro; cuézase a horno suave.

BIZCOCHO DE ESPUMA.--Se baten muy bien doce yemas de huevo con doscientos cincuenta gramos de azúcar; una vez batidos se agregan las doce claras a punto de merengue, se mezcla todo bien y se añaden ciento veinte gramos de harina y noventa de fécula de patata; si se quiere, se aromatiza con vainilla y se pone al horno poco más de un cuarto de hora.

BIZCOCHOS RELLENOS.--Bátanse dos huevos enteros y dos yemas más; agréguese dos onzas de azúcar y otras dos de almendra molida y algún bizcocho tostado al horno, y hecho miga; póngase a cocer a la lumbre, removiendo sin cesar; cuando esté muy espeso rellénense con ello los bizcochos uniéndolos luego de dos en dos; envuélvanse en huevo batido y fríanse en manteca caliente de vaca; después de fritos colóquense en una fuente y espolvoréense con canela.
También se les da un hervor en almíbar, en vez de fritos en manteca.

BIZCOCHO CON FRUTAS.--Pésense tres o cuatro huevos, y lo que ellos pesen tómese de azúcar, así como igual proporción de harina, de manteca o mantequilla, de modo que cada una de estas sustancias pese tanto como los huevos con cáscara y todo. Primeramente se baten los huevos; luego se les añade el azúcar, se baten otra vez y se les adiciona la harina; se bate otro rato, se agregan unas cuantas frutas confitadas, cortadas en pedacitos, naranja y limón; se introducen éstas bien y se incorpora la manteca, que estará desleída y templada; se baten nuevamente y se echa todo lo batido en una lata, como el "plumcake"; se cuece al horno; luego de cocido se baña con almíbar fuerte y batido, formando una capita de escarche; después de frío se corta en pedacitos alargados y todo por igual.

PASTEL MOKA.--A doscientos gramos de mantequilla deshecha, pero fría, se echan tres cucharadas de azúcar y se trabaja mucho la pasta con una cuchara de madera; se mezclan tres yemas y se vuelve a trabajar mucho, mezclando luego media jícara de café moka muy espeso; una vez bien trabajado todo, se coloca media libra de bizcochos, en la siguiente forma: una capa de bizcocho, otra de pasta, otra de bizcochos, etc., hasta llenar el molde; con la pasta que queda se reboza bien, poniendo encima cuatro torres, o como se quiera adornar, y después se salpica todo él con almendra tostada que se tendrá antes partida menudita; para esta cantidad bastan veinticinco gramos.

PUDDING.--Bátanse bien cien gramos de mantequilla; mézclese setenta de pasas de Corinto y unos trocitos de naranja confitada; añádanse tres yemas de huevo, bien batidas con cien gramos de azúcar; agréguese cien gramos de harina, trabajando bien todo; se incorporan las tres claras batidas a punto de nieve; se pone en un molde que se mete al horno; al sacarlo del molde puede bañarse con almíbar.

PUDDING DE ARROZ.--Después de hecho el arroz con leche, se deja enfriar y se añaden trocitos de frutas confitadas y yemas de huevo. Se prepara un molde untado de azúcar quemada y se mete al horno hasta que esté en su punto.

PUDDING DE FRUTAS.--Con dos peras grandes, tres melocotones y tres manzanas muy picadas, se pican veinticinco gramos de bizcocho, veinticinco de almendras, cuatro yemas, unos cien gramos de azúcar fino, una cucharada de pan molido y otra de canela molida; se mezcla todo bien, se agregan las cuatro claras batidas a punto de nieve; se pone en el molde y se mete al baño maría.

PUDDING DE PATATA.--Se cuece medio kilo de patatas enteras, se pelan y pasan por el prensa-puré; se agregan tres yemas de huevo, cien gramos de azúcar, se bate todo bien y se le va incorporando un cuarto de litro de leche.

Cuando está bien mezclado se echa todo a un molde untado de mantequilla y se cuece al baño maría.

PUDDING DE CHOCOLATE.--Se pone al fuego un cazo con cuatro pastillas de chocolate y 125 gramos de mantequilla; una vez deshecho se le van incorporando fuera del fuego cuatro yemas de huevo, cien gramos de harina y cien de azúcar; cuando está todo bien unido se mezclan las claras batidas a punto de nieve y un poco de vainilla; se pone en un molde untado de mantequilla, y se mete al horno.

PUDDING DE MANZANAS.--Se asan unas dos docenas de manzanas, se despojan de la piel y el corazón, y con una cuchara de palo se van deshaciendo y mezclando con el azúcar necesario; se deshacen también unos bizcochos y tres cucharadas de pan molido después de tostado, agregando cuatro huevos batidos; se pone todo en un cazo y a fuego muy lento y sin dejar de mover se va cocinando, poniéndole cincuenta gramos de mantequilla; se prepara en un molde con azúcar quemada, cocinando al baño maría y dorándolo al horno.

PUDDING DE CASTAÑAS.--Se cuecen con agua y sal medio kilo de castañas, se pelan y pasan por el prensa-puré, deshaciéndolas bien con un cuarto de litro de leche y diez gramos de azúcar; se hace un puré, se mezclan veinticinco gramos de mantequilla y seis yemas de huevo con alguna clara a punto de nieve, se echa vainilla o limón rallado y en un molde con mantequilla se mete al horno unos treinta minutos.

PUDDING AL RON.--Se cuece una cucharada de sémola en un cuarto de litro de leche, se separa del fuego y se agregan una docena de bizcochostostados al horno, unas pasas de Corinto, una o más manzanas peladas y partidas a pedacitos; si hay melocotones se ponen también un par pelados y partidos como las manzanas. Se mezcla todo bien, se baten seis huevos y se

introducen en la masa; se azucara, se revuelve bien todo, y se echa en un molde, que se tendrá preparado, con un forro de papel blanco untado de mantequilla. Se cuece al horno, y para saber si está, se introduce una aguja larga, para ver si sale seca.

Cuando está hecho, y antes de que se enfríe, se espolvorea con azúcar y canela, y al punto de servirlo se rocía de ron y se le prende fuego.

PUDDING PARA CUANDO SE TIENE UN TÉ.--Se lavan y secan cien gramos de pasas de Corinto y se mezclan con pedacitos de frutas confitadas; se baten 120 gramos de mantequilla con 250 de harina; cuando está trabajada se incorporan 120 gramos de azúcar, si parece mejor se pone primero el azúcar, se agregan tres huevos y bate muy bien la masa hasta que esté fina. En una jícara de leche se deslíe una cucharadita de bicarbonato y se agrega una cucharada de coñac, se une todo a la masa y se vuelve a batir un rato.

Se echa en un molde preparado con mantequilla y pan rallado, cuidando de poner poco más de la mitad, porque al cocerse aumenta mucho.

BIZCOCHO ALMENDRADO PARA TOMAR EL TÉ.--Este bizcocho seco almendrado es a propósito para servir con el té; pondremos cantidades para seis moldes, éstos son de forma acanalada o rizada, redondos, de embocadura muy ancha y el fondo estrecho; se untan con manteca de vaca y se cubren con una ligera capa de almendra muy bien picada. Luego en un perol, se ponen 650 gramos de azúcar y catorce yemas. Cerca del fuego se trabajan las yemas y el azúcar, hasta que esté muy esponjado el conjunto.

Entonces se mezclan poco a poco las claras batidas a punto de merengue y 150 gramos de almendra hecha polvo, 500 gramos de harina tamizada y 250 de manteca fundida con 300 gramos de frutas escarchadas, picadas a cuadraditos.

Se rellena una tercera parte de los moldes (si no se sobran), y se cuecen a horno flojo una hora.

BIZCOCHO DE CAPUCHINAS.--Se mezclan 125 gramos de manteca con 125 de azúcar, 250 de harina blanca, 80 de almendras dulces ralladas o molidas, 100 de pasas de Corinto limpias y cuatro huevos bien batidos, hasta que estén esponjados.

Se remueve todo con la espátula de madera; se pone a cocer en un molde alto y redondo previamente untado con manteca y espolvoreado de harina.

ROSQUILLAS DE ALMAGRO.--Por cada huevo medio cascarón de aceite, y para cada dos huevos el zumo de un limón regular. Puesto todo en una ensaladera, se incorpora una cantidad regular de harina, se trabaja primero con una cuchara, y después con la mano bien enharinada para que no se pegue en la misma. Ha de estar la pasta bastante blanda. Sobre el tablero se hace, resbalando la mano, como un macarrón, y de allí se van cortando pedazos y haciendo rosquillas del diámetro de una moneda de dos pesetas. Se fríen en aceite muy caliente, pero a fuego lento; estando doraditas se retiran, y calientes se espolvorean con azúcar tamizada.

ROSQUILLAS FRITAS.--Se baten seis huevos enteros, a los que se les ha incorporado cinco cuarterones de azúcar en polvo, una jícara de manteca derretida (de cerdo), otra de aceite, una copita de ron, las raspaduras de un limón, la harina necesaria para poder manejar la masa, sin que se peguen las manos; entonces se cortan las rosquillas, se fríen en aceite bien caliente, dando solo una vuelta, pues resultan mejor no estando

demasiado tostadas.

Crecen mucho, así que pueden cortarse pequeñas. Si se quiere, puede sustituirse la copa de ron por anís, pero resultan más finas con el ron.

ROSQUILLITAS DE CONSEJO.--Para 100 gramos de manteca, 200 de azúcar, 600 de harina y cinco huevos.

Todo esto se bate bien, y después se va añadiendo la harina, después se hacen rosquillitas pequeñas y se ponen en una lata, se meten en el horno, y se cuecen bien.

ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO.--En un cazo se baten dos docenas de huevos, con 100 gramos de azúcar; al quedar bien batidos se añade medio litro de aceite fino y 800 gramos de harina. Se echa sobre el mármol y se trabaja mucho la pasta, hasta que quede todo bien mezclado.

Entonces se marcan las rosquillas, que se irán colocando en placas, que de antemano estarán untadas de manteca, cociéndolas luego a horno que esté fuerte.

En un perol se hace un jarabe de 25 grados, que se trabajará con una espátula de madera hasta que empiece a empanizarse un poco. Se glasea rosquilla por rosquilla con dicho azúcar, colocándolas encima de una rejilla de alambre a escurrir; cuando están frías se despegan.

ROSQUILLAS DE YEMA.--Se bate bien una docena de yemas con una taza de aceite y media libra de azúcar, se va echando harina y trabajándola mucho, hasta que esté en su punto, y entonces se hacen las rosquillas y se meten al horno.

ROSQUILLAS ECONÓMICAS.--Con las claras de huevos, una copa de anís, dos de aceite, dos de azúcar y dos de harina, se hace una masa y se hacen rosquillas y se meten al horno.

MAGDALENAS.--Para una docena de claras, media de huevos, una libra de azúcar y algo más de media taza de aceite.

Se bate todo bien, se incorpora la harina necesaria y se pone en sus moldes, cociéndolas al horno.

POLVORONES.--Media libra de manteca de cerdo, media de azúcar y una de harina. Se trabaja todo bien, y se hacen unas tortitas cortadas con una taza, y se cuecen al horno.

MANTECADOS.--Para una libra de manteca de cerdo deshecha y no caliente, se echa una copa de ron o vino blanco, dos cucharadas de azúcar, se revuelve bien todo, y cuando está deshecho el azúcar se va mezclando harina, hasta que resulte una masa que se trabaje sin que se pegue a los dedos; se cortan las mantecadas con un vasito fino y se llevan al horno; y al sacarlas se espolvorean con azúcar bien molida.

MANTECADOS FRANCESES.--Para medio kilo de azúcar, una docena de huevos, medio kilo de manteca de vaca y medio de harina.

Primero se bate muy bien la manteca, después se echa el azúcar cernido y se vuelve a trabajar, y, por último, los huevos; cuando estas tres cosas están bien batidas y mezcladas, se agrega la harina y se vuelve a batir, hasta que esté la masa muy fina.

Se llenan unos moldecitos de papel, se meten en el horno, y al sacarlos se espolvorean de azúcar.

MANTECADOS DE AMÉRICA.--Se ponen sobre una mesa 300 gramos de azúcar en polvo, 200 de manteca de cerdo, más seis yemas; todos estos ingredientes se trabajan a la mano por espacio de tres minutos; se le mezclan 500 gramos de harina tamizada y unas gotas de limón, y se trabaja hasta conseguir que la pasta sea compacta; hecha esta operación, se aplana con un rodillo, hasta obtener el espesor que se desee, y se cortan los mantecados con un molde redondo, se colocan sobre planchas o latas a propósito y se cuecen a horno regular; al sacarlos se espolvorean de azúcar.

MANTECADAS DE VIENA.--Se deshace medio kilo de manteca de cerdo, medio de almendras molidas, medio de azúcar de pilón y uno de harina tostada; se trabaja mucho, se cortan y se cuecen al horno.

MANTECADAS DE ASTORGA.--Se baten en un cazo diez huevos, con 200 gramos de azúcar; cuando se ha deshecho el azúcar, se echan dos huevos más, y se sigue batiendo; se agregan 200 gramos de manteca y 400 de harina.

Se mezcla todo bien, se coloca en moldes de papel, y puestas al horno se cuecen.

TARTA DE ALMENDRAS.--Se baten doce yemas y se les echa media libra de azúcar, media de almendras ralladas, media de harina de trigo, se unta un molde con mantequilla, se pone y se mete al horno, hasta que esté dorada.

TORTA DE MERENGUE.--Se hace un bizcocho del tamaño y forma que se desee, se coloca en una fuente, y se vierte un almíbar a buen punto, con un poco de jerez; se pincha el bizcocho, para que se introduzca el almíbar. Sobre la torta se pone merengue, haciendo que tome la forma de pirámide, salpicándolo con grajeas o espolvoreando con canela.

ROSCAS DE ALMENDRAS.--Para una libra de almendras, una de azúcar, cinco claras, un poco de canela molida y raspadura de limón. Se amasa todo bien, y después se echa en la máquina, y salen las roscas hechas, naturalmente, y luego se cuecen.

TORTA DE CHATCHIGORRIS.--Con los chatchigorris correspondientes a nueve libras de manteca, después de bien repicados, se les pone medio kilo de masa de pan, cinco cucharadas de manteca, dos huevos, diez cucharadas de azúcar, de las de sopa, y diez céntimos de canela en polvo.

Todo esto se mezcla y amasa en una cazuela un poco templada, para que se ablande, y luego se le echa la harina para poder manejar la masa ya sobre la mesa, sin que se peguen las manos; entonces se forman las tortas, que se colocan sobre papeles untados de manteca, y echándoles por encima un polvito ligero de azúcar y canela, se meten en el horno.

PUNTA DE LLASANTE.--Se baten muy bien seis claras de huevo, se tiene hecho un almíbar con 400 gramos de azúcar y una copita de agua, el almíbar ha de estar a punto de caramelo y se va echando hirviendo, a las claras, sin cesar de mover.

En un plato o fuente que resista el horno, se pone una capa de clara,

otra de pedacitos de bizcocho de soletilla, otra de clara, otra de pedacitos de dulces de frutas, y así sucesivamente, terminando con una capa de claras puesta muy alta, pues ha de formar pirámide; después con un colador se le echa azúcar y se mete a horno que no esté muy fuerte, y cuando esté dorada por encima, se saca, sirviéndola fría, en el mismo plato o fuente.

BUDÍN.--Se hace un poquito de almíbar en bastante punto, se echa un puñadito de pasas de Corinto. Se majan, después de pasadas por la máquina de rallar, una onza de almendras; se echan al mismo mortero cinco huevos; se trabaja mucho todo, y una vez bien batido se incorpora con el almíbar y las pasas, a las que se habrá echado cinco bizcochos de espuma, éstos empapados en una copita de jerez, y una vez bien revuelto todo, se echa a un molde, y se pone al baño maría.

BIZCOCHOS DE LIMÓN.--Hágase una pasta con ocho huevos frescos, corteza de limón raspada, 170 gramos de harina y 400 de azúcar en polvo; póngase luego en papeles untados con manteca para cocerlos al horno a fuego lento.

FLAN DE LECHE AL BAÑO MARÍA.--En una tacilla de leche cocida y fría, se deslíe un poco de almidón y la misma cantidad de azúcar, se revuelve todo y se echa otra taza de yemas batidas, se unta un molde con azúcar requemado, se cuece al baño maría, y se mete al horno con el mismo recipiente del baño maría.

FLAN DE LECHE AL FUEGO.--Se baten muy bien una docena de yemas de huevo; una vez bien batidas añádase una libra escasa de azúcar blanca y una cucharada de harina; se bate todo hasta que quede bien mezclado; después se derriten en un perol setenta y cinco gramos de azúcar sin añadirle agua, y cuando esté a punto de caramelo úntese con ello la parte interior de la cacerola; échense en ella las yemas, medio litro de buena leche, y mézclese con el huevo y azúcar muy lentamente; se menea mucho con una cuchara de madera, y cuando esté todo bien mezclado, se echan raspaduras de cáscaras de limón o esencia del mismo; unas gotas son suficientes; póngase todo a la lumbre con tapadera por encima, llena de ascuas; cuando esté trabado se retira, dejándolo enfriar, poniéndole después en el plato que ha de servirse.

BUÑUELOS DE PLÁTANOS (DULCE).--Pelados los plátanos, se corta cada uno en tres pedazos a lo largo, se rocían con kirsch y azúcar en polvo. Se envuelven a continuación con pasta de freír y echan en fritura caliente. Sírvanse glaceadas de azúcar con un poco de canela en polvo mezclado.

LECHE FRITA.--Se hace una natilla fina con tres yemas por pinta y seis cucharadas de harina; cuando está dura se reboza partida a cuadraditos en harina y huevo, y se sirve.

BOCADILLOS.--Después de diluir en un poco de leche cien gramos de sémola fina y cien de harina de flor, se va echando, cuando va a empezar a hervir, un litro de leche; se sigue moviendo todo hasta que la pasta quede muy espesa; se retira del fuego y se agregan cien gramos de manteca de vaca y cincuenta de queso de Parma rallado, tres huevos y sal; se trabaja mucho junto al fuego y después se deja enfriar; se extiende sobre

una mesa con el rodillo, se cortan redonditos, y en una lata engrasada se cuecen al horno, espolvoreándolos al sacar con azúcar y canela.

CUAJADA.--Para cuajar un litro de leche de vaca o de oveja, se pone al fuego y cuando está un poco caliente se deshace un poco de cuajo de cordero (con leche) y se mezcla; se separa del fuego y se pone en una fuente o molde a propósito para que cuaje. Se deja donde no se mueva nada, y se sirve con azúcar fina.

ARROZ CON LECHE.--Se pone a calentar un litro de leche con doscientos gramos de azúcar, canela y corteza de limón.

Cuando empieza a hervir se echan cinco jícaras de arroz bien lavado, a fuego lento, y moviéndolo con frecuencia se deja cocer; para servirlo se espolvorea con canela molida.

REQUESÓN.--Para cada copa de leche, una cucharada de almidón, dos yemas de huevo y una corteza de limón; se acerca al fuego, y sin dejar de moverlo, se cuece hasta que esté bastante espeso; se separa y pone en molde; se mete la punta del cuchillo todo alrededor para que suelte.

CROQUETAS DE ARROZ.--Cantidades: dos vasos de leche, sesenta y dos gramos de arroz, un palito de canela, treinta y dos gramos de mantequilla, ciento veinticinco gramos de azúcar, dos huevos, un plato de pan rallado.

Se cuecen dos vasos de leche con un palito de canela, y cuando rompe a hervir se incorporan dos onzas de arroz bien lavado; a medio cocer se echa un cuarterón de azúcar, se mueve de vez en cuando, hasta que esté cocido, y se retira del fuego.

Cuando esté medio frito se extrae el palito de canela, se incorpora una onza de mantequilla y un huevo, se revuelve bien y se vierte en una fuente plana, dejándolo enfriar. Se coge una cucharada grande de la composición y se reboza en pan rallado; luego en huevo batido, con una gotita de aceite; después se vuelve a rebozar ese en pan, y se fríen en manteca bien caliente. Se espolvorean de azúcar, y se sirven.

SOPA DE POSTRE.--Se cortan en sopas panecillos de Viena y se espolvorean de azúcar y canela, se doran un poco en una fuente honda, se les echa leche hirviendo y yemas de huevo bien batido, moviendo mucho la leche y las yemas hasta que estén bien mezcladas.

SOPA DE LECHE.--Se corta a rebanadas pan de Viena y se coloca en una sopera; se pone a hervir leche con azúcar, un polvo de canela, corteza de limón; cuando empieza a hervir se quitan la canela y el limón y se vierte la leche sobre el pan.

SOPA CAÑA.--Se prepara el pan como para la anterior, y la leche con canela y azúcar; se deshace manteca de capón, que se mezcla con la sopa, y cuando la leche empieza a hervir se vierte sobre la sopa; se deja un rato.

POSTRE.--Se baten bien doce yemas de huevo, seis claras y quinientos gramos de azúcar; se bate bien todo y se pone al fuego lento para que resulte como una mantequilla.

OTRO POSTRE.--Se baten tres yemas con cien gramos de azúcar; después se baten las tres claras a punto de nieve, y mezclados con otros cien gramos de azúcar para que esté como merengue; se pone en un plato como para pastel moka; una capa de la pasta de yema, otra de bizcocho, otra de merengue, y así sucesivamente, procurando terminar con la del merengue,

espolvoreándola con canela molida y mejor aún con chocolate molido.

SUSPIROS.--Se pone al fuego un cuarto de litro de leche con cien gramos de mantequilla y limón rallado, y mezclándole un poquito de sal y veinticinco gramos de azúcar; cuando está hirviendo se echa un cuarto de kilo de harina, moviéndola muy de prisa para que se haga una masa, y entonces, ésta a medio enfriar, se incorporará uno a uno seis huevos, batiendo mucho en cada uno. En una cacerola se pone aceite a fuego suave, y cuando está caliente se toman de esa pasta porciones como nueces y se echan al aceite, se dan vueltas a ellos solos. Se escurren bien, y se sirven espolvoreándolos con azúcar y canela.

CAFARELES.--Para estos pastelitos hay que hacer a mano todo el batido; se baten mucho una docena de huevos y se dejan de batir; se va incorporando medio kilo de azúcar; cuando se nota que está bien deshecho, se añade poco a poco medio kilo de aceite; después que todo esté bien mezclado se echa una gaseosa Armisén, primero el papel amarillo y después el blanco, y se ponen diez gramos de esencia de limón y seiscientos de harina, que se va uniendo despacito hasta que el batido quede muy esponjoso; se llenan de esta pasta unas cajitas de papel y se cuecen al horno; la cajita se llena hasta la mitad, porque crece mucho.

PETITS CHOUX.--Se pone un cazo al fuego con un cuarto de litro de agua y cien gramos de manteca de vaca; cuando empieza a hervir se le echa un cuarto de kilo de harina, moviendo muy de prisa para que se forme la masa, y entonces se saca del fuego y uno a uno, se van incorporando seis huevos, batiendo sin cesar, como en la fórmula anterior.

Se unta con manteca una lata y se van colocando pequeñas cantidades a cucharadas, y se cuece en horno regular; cuando están dorados se sacan y se abren con unas tijeras, se quita lo que haya quedado crudo por dentro y se llenan con Chantilly o crema; se espolvorean con azúcar y canela.

SAINT HONORÉ.--En un molde redondo, se prepara un bizcocho y se coloca en una fuente redonda, también cubriéndola con crema o mermelada. Se hacen unos petit choux (de los de la anterior fórmula) muy doraditos, y se colocan alrededor del bizcocho, encima de una línea se coloca otra y todas las que se quieran, formando con las líneas juego de damas; al terminar se adornan los últimos con frutas confitadas.

SOPLILLO DE CHOCOLATE.--Tómense medio litro de leche, setenta gramos de chocolate, una cucharada de fécula de patata y cuatro huevos frescos; hágase cocer el chocolate en la leche; añádase la fécula, hágase otra vez cocer durante tres minutos, retírese y deje enfriar; cuando la mezcla esté bastante enfriada que no pueda cocer los huevos, agréguese las yemas bien batidas; por otra parte se mezclan las claras, que estarán batidas a punto de nieve, metiéndolo después en un molde preparado que se habrá hecho calentar, habiéndolo untado muy bien con mantequilla; póngase en el fuego; cúbrase con el horno de campaña, y sírvase en el molde en cuanto se saquen del horno.

PASTELILLOS DE CREMA.--Se prepara la pasta, calentando medio cuartillo de agua con sal, dos cucharadas de azúcar molida, setenta y cinco gramos de mantequilla, y cáscara de limón. Al primer hervor se retira y añaden ciento veinticinco gramos de harina; se menea bien para que la pasta quede bien lisa; se cuece a fuego lento, hasta que esté espesa; se mezclan cuatro huevos enteros, uno tras otro, y se quita la cáscara del limón. Se toma la masa por cucharadas, que se colocan sobre una placa, y espolvoreadas con azúcar se meten al horno. Se dejan enfriar y se

guarnecen con crema batida.

PASTEL RELLENO DE DULCE.--Se preparan los pasteles de pasta de hojaldre; se rellenan de dulce de ciruela y se adaptan uno sobre otro los dos pasteles. Se dora con una yema de huevo y se pone al horno; se espolvorea con azúcar; se retira, y se sirve.

POSTRES

TORTILLA SOUFFLÉ.--Se baten seis yemas de huevo con doscientos gramos de azúcar; aparte se baten las claras a punto de nieve; se mezclan las dos cosas y se bate todo muy bien, y en una fuente que resista al horno se mete cuando éste esté fuerte y se tiene unos cinco minutos; y se sirve en seguida; por eso no se pone al horno sino en el momento.

TORTILLA DE MANZANA.--Se toman tres manzanas de buen tamaño; se les quita la piel y el corazón, y las manzanas se pican menuditas, poniéndolas a cocer con doscientos gramos de azúcar y un poco de manteca de vaca; hay que estar sin cesar de dar vueltas con una cuchara de madera hasta que se pone como una masa. Se baten tres huevos, se mezcla la pasta y se hace la tortilla con manteca de vaca.

TORTILLAS RELLENAS.--Con tres huevos se hacen tres tortillas redondas y delgaditas (con manteca de vaca) y en la fuente donde se han de servir se pone una tortilla, se rellena de crema; encima, otra tortilla; sobre ésta, pasta de ciruela, pera o albaricoque, y encima la otra tortilla. Se adaptan bien; se espolvorean con azúcar y canela y se les pasa por encima la pala candente.

TORTILLA CON DULCE.--Se trabajan bien cuatro yemas con cincuenta gramos de azúcar molida; se añaden las claras batidas a punto de nieve, cincuenta gramos de harina y un vaso de nata bien batida. Se calienta en una sartén manteca de vaca, se hace la tortilla, y cuando está en su punto se cubre con una mermelada de fruta; se arrolla, se espolvorea con azúcar y se mete al horno unos minutos.

MERENGUES A LA CHANTILLY.--Se baten seis claras de huevos con ciento veinte gramos de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneándolo de continuo. Se añade igual cantidad de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla se hace un merengue redondo u ovalado del tamaño de una cuchara, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se espolvorean con azúcar muy fina y se mete al horno; cuando han levantado, se sacan, se les pone dentro la crema de Chantilly muy batida, y se cubren con la otra mitad.

MERENGUES.--Para cada docena de claras batidas a punto de nieve, se hace almíbar con una libra de azúcar; se mezcla poco a poco, y se trabaja mucho hasta que espese. Después, sobre un papel blanco se van colocando cucharadas de esta pasta; se cuece a horno flojo y se separan del papel después que se enfrían.

CREMA DE ALMENDRA.--Se baten tres yemas de huevo, una clara con cien gramos de azúcar y treinta de almendra molida, y a fuego suave se cuece, sin dejar de moverla hasta que espese.

CREMA DE NARANJA.--Se baten seis yemas de huevo, tres claras y doscientos gramos de azúcar; se une con el jugo de seis naranjas dulces; se mezclan

bien y sin cesar de moverlo, se cuece al baño maría, hasta que esté en su punto.

GELATINA DE CREMA.--Con media libra de azúcar fino se baten bien seis yemas de huevo, incorporando poco a poco un cuartillo de leche cocida y fría; se pone un poco de vainilla y se acerca al fuego, moviéndolo sin cesar y retirándolo antes de que empiece a hervir; se agregan doce hojas de pescado que se habrán disuelto antes en un poquito de agua caliente.

TARTA DE MANZANAS.--Bátanse más yemas de huevo que claras con una buena mermelada de manzanas bien cocidas; añádase suficiente cantidad de azúcar y un poco de nuez moscada, y se extiende sobre un suelo de masa en hojas de seis o siete vueltas; se levantan los bordes como los de una torta cualquiera y se pone en el horno sobre una lata de hierro o una hoja de papel engrasado; se dora, y se sirve caliente o fría, según los gustos.

PAN DULCE.--Se hace una masa con un kilogramo de harina, medio de levadura, doscientos cincuenta gramos de azúcar y ciento veinticinco de mantequilla, seis huevos y doscientos cincuenta gramos de leche; se trabaja mucho hasta que la masa quede muy fina, se tiene reposando un buen rato y después se hacen unos panecitos que se cuecen al horno y son muy a propósito para servirlos con el té.

SEQUILLOS.--Por cada clara de huevo, cien gramos de azúcar; se bate muy bien y se le echa raspaduras de limón y piñones o avellanas tostadas; se van haciendo los sequillos y se ponen en el horno.

TOCINILLO DE CIELO.--Clarificado en un cuartillo de agua medio kilo de azúcar, se deja un almíbar espeso y se pone a enfriar; se prepara la misma cantidad de yemas que de almíbar, agregando a las yemas, al tiempo de batirlas, un poco de almidón.

Cuando estén bien batidas, se incorpora el almíbar hilo a hilo, sin dejar de moverlo con mucho cuidado para que no se corte.

Se echa a un molde preparado con azúcar quemada, y se cuece al baño maría.

FLAN CASERO.--Se cuece un cuarto de litro de leche, y cuando está fría se echa canela molida y raspadura de limón; se baten muy bien seis huevos, se incorporan poco a poco seis cucharadas de azúcar y cuatro de harina; cuando se ha batido mucho y está fino, se agrega la leche, se revuelve bien, y en un molde preparado se cuece al baño maría.

FLAN DE NARANJA.--Éste se hace lo mismo que la llamada crema de naranja, puesto en un molde.

FLAN DE LIMÓN.--Se cuece un cuartillo de leche, y cuando está fría se echa un limón rallado y cuatro cucharadas de azúcar; se baten diez yemas y cuando están muy batidas se va incorporando una cucharada de harina, y se sigue batiendo hasta que esté muy fino; se mezcla todo, se revuelve bien, siempre al mismo lado, y en un molde preparado con azúcar quemada, se cuece al baño maría, metiéndolo por fin un rato al horno para que se dore.

Todos los postres que se ponen al horno después de cocer al baño maría se meten con el mismo recipiente con agua.

Si en lugar de limón quiere ponerse canela o vainilla, cambia el nombre del flan, pero la confección es igual.

FLAN DE AVELLANA.--Para un cuartillo de leche, tres onzas de avellanas tostadas y molidas, cuatrocientos gramos de azúcar y doce yemas. Se bate muy bien y se pone en el baño maría y se tiene tres horas justas.

FLAN DE ALMENDRA.--Se confecciona como el anterior, poniendo almendras tostadas en lugar de avellanas.

NATILLAS.--Se pone a cocer un cuarto de litro de leche con una cáscara de limón, un palo de canela o vainilla; se deja enfriar; aparte se baten diez yemas de huevo con doscientos gramos de azúcar; se mezcla todo, y sin dejar de moverlo siempre al mismo lado se cuece al baño maría; cuando empieza a espesar se saca a una fuente y se espolvorean con azúcar y canela.

NATILLAS ACARAMELADAS.--Póngase azúcar en polvo en una cacerola de cobre y no de estaño; derrítase sin agua en fuego fuerte para que forme mucho color; échese, según la cantidad de caramelo, más o menos flor de naranja garrapiñada, y de antemano deshecha en agua; añádase nata o leche en la misma proporción. Cuélese todo después de cocido, y espésese al baño maría; se deja enfriar, y se sirve.

NATILLAS CON BIZCOCHOS.--Se hace como la primera fórmula, y antes de echarlas a la fuente se ponen en ésta dos claras a punto de nieve, y se cubre con bizcochos el fondo. Cuando las natillas están casi frías se vierten por encima, si se ponen solo bizcochos sin claras; pueden echarse las natillas calientes.

NATILLAS DE CAFÉ.--Se hacen como las natillas sencillas, sino que en lugar de poner canela o limón con la leche al cocerla, se pone una muñequita de muy buen café molido.

NATILLAS DE CHOCOLATE.--Igual que las anteriores, poniendo a cocer con la leche dos pastillas de chocolate molido; se hace todo igual, cociéndolas también al baño maría.

NATILLAS DE TÉ.--Cuando las natillas se sirven al dar un té, se hacen como todas, poniendo en lugar de la muñequita con café, una muñequita de té muy aromático.

GALLETAS.--Se hace una pasta dura como para pan y se echa anís, canela o limón rallado y huevos; hecha la masa se corta con un molde redondo, cuadrado o como se quiera, y se cuecen a horno suave.

GALLETAS CON MANTEQUILLA.--Tómense setenta gramos de mantequilla y cuando está a medio deshacer se añaden ciento veinticinco gramos de azúcar, se trabaja y agrega medio kilo de harina.

Se trabaja mucho, se mezclan cuatro huevos y se vuelve a trabajar hasta que la masa está fina; se extiende con el rollo y se cortan como se quiera, cociéndolas.

BOLLOS DE LECHE.--Con medio cuartillo de leche cocida se pone un poco de sal, ciento cincuenta gramos de azúcar y un poco de mantequilla; se trabaja bien, se pone un bolito de levadura, cuatro yemas de huevo y la harina necesaria, cuidando que la masa quede un poquito blanda; en sitio templado se deja en reposo unas diez o doce horas. Después se trabaja un poco la masa; se les da forma, se untan con una

pluma de clara de huevo, y se meten al horno en una lata.

MEDIAS LUNAS.--Sobre un mármol se trabaja medio kilo de harina con medio de mantequilla y unos ciento treinta gramos de azúcar, media docena de yemas y canela molida o raspaduras de limón.

Cuando ya la masa está fina, se extiende sobre el mármol con el rollo y con una copa y afianzando sólo la mitad, se cortan medias lunas, que se colocan en latas y se cuecen al horno.

MONERÍAS.--En una vasija se ponen 200 gramos de harina, 100 de azúcar, una cucharadita de anís, una cucharada de manteca de vaca y dos o tres huevos; se trabaja mucho y cuando la masa está fina, se hacen unos bollitos muy pequeños, que se cuecen a horno suave.

MIL HOJAS.--Se hace un hojaldre fino, se extiende con el rollo y con un frutero grande de cristal se cortan unas cuantas circunferencias iguales, y en unas latas se meten al horno por separado; una vez doradas se dejan enfriar y se coloca una capa, que se rellena con pasta de ciruela, cereza, grosella, albaricoque, o lo que más guste; se pone otra capa y se rellena de crema, otra de fruta, otra de Chantilly, y así sucesivamente, se rodea de merengue y se cubre con una mermelada con frutas confitadas.

PÍOS NONOS.--Hágase un bizcocho fino muy delgado y bastante cocido, para que quede dorado; se deja enfriar, y si se quiere grande, se deja como está, y si se desean pequeños, se cortan pedacitos; en la parte tostada del bizcocho se pone crema y se ralla para formar el pío nono, bañándolos con almíbar fuerte.

CALINETA.--Con tres cuartos de kilo de azúcar, se bate una docena de huevos, de los que se habrán separado dos claras; se trabaja mucho y se agregan doscientos gramos de almendra molida; vuelve a trabajarse y se agrega algo más de medio kilo de harina, se mezcla todo bien y se tienen dos moldes redondos, uno mayor que otro, untados de mantequilla; se pone en ellos la pasta y se cuece a horno suave, dejándolos después enfriar; cuando están fríos, se cortan por la mitad, quedando cuatro bizcochos redondos en lugar de dos. Se prepara almíbar a medio punto con un poco jerez, se empapan los bizcochos, se rellenan de huevos moles, uniendo los dos que son iguales, y colocando unos sobre otros formando dos pisos, quedando, por consiguiente, el menor encima. Se adorna con merengue, bombones y frutas confitadas.

HUEVOS MOLES.--Se pone un vasito de agua fría y otro de azúcar, y se coloca al fuego hasta hacer un almíbar con bastante punto; se baten aparte las yemas de huevo, y cuando el almíbar está casi frío, se va incorporando poco a poco, sin cesar de mover, para que se mezcle bien con las yemas. Se pone al baño maría, moviendo algo, y cuando van espesando los huevos, se separan del fuego y se baten bien para que queden muy finos.

En la misma forma se hacen los de almendra, sin más variación que agregar almendras molidas y mezclarlas bien antes de cocerlas al baño maría.

ENSAIMADAS.--Se toman 30 gramos de levadura y un poco de sal, se echan dos o tres cucharadas de leche, y cuando está blanda, se agrega una cucharada de azúcar en un cuartillo de leche templada; se disuelven 130 gramos de mantequilla, se deja enfriar y se baten ligeramente dos huevos.

En una vasija se mezclan la sal con la harina, los huevos, la levadura y la leche; se revuelve todo con una cuchara de madera, y cuando la masa

está bien hecha, se cubre con un paño y se pone en sitio caliente hora y media o dos, después se agrega el agua.

Se divide la masa en porciones, se espolvorea una lata con azúcar, se hacen las ensaimadas y se van colocando en la lata sobre una vasija de agua hirviendo, y cuando se vea que han aumentado mucho, se meten al horno.

ROSCÓN.--Peladas y molidas medio kilo de almendras, se unen con otro medio de azúcar; se baten seis yemas y se van uniendo, echando también canela molida y limón rallado; se agregan las seis claras a punto de nieve, se envuelve bien, y en latas cubiertas de obleas se coloca el rosco, dejando en el centro un hueco, que se consigue poniendo un molde boca abajo en el centro, y formando el rosco alrededor, se mete al horno, y cuando está cocido, se baña con almíbar y clara de huevo, volviéndolo al horno unos dos minutos.

GUIRLACHE.--Se pone a fuego vivo medio kilo de azúcar y el zumo de medio limón; cuando esté dorado se agrega medio kilo de almendras tostadas al horno y partidas a pedacitos después de peladas. Se le da unas vueltas, y cuando todo está bien mezclado, se une ligeramente con mantequilla en un mármol y se vierte allí todo, echándole grajea por encima y cortándolo a barritas antes que se enfríe.

TURRÓN DE YEMA.--Se pela y muele un kilo de almendras; se mezcla bien con otro de azúcar, se baten muy poco doce yemas de huevo, y se trabaja mucho todo junto, hasta que quede como una pasta. Si se abre algo, se pone clara de huevo sin batir, trabajándola mucho, se colocan obleas en una caja, se llena de pasta, y se tiene en prensa dos o tres días.

TURRÓN DE CAFÉ.--Se hace todo igual que el anterior, sustituyendo las yemas con café concentrado.

TURRÓN DE AVELLANA.--Se pone a hervir el agua necesaria con seis cucharadas de miel y medio kilo de azúcar. Cuando está a punto de caramelo se echan las avellanas partidas a pedacitos y tostadas; se remueve de prisa, se saca entre obleas y se prensa.

MAGDALENAS CON FRUTAS.--Se pone en un molde de magdalenas un medio hojaldre, se rellena de frutas en pasta, se cubre con hojaldre y se cuece al horno.

PASTEL DE CHANTILLY.--En vez de hojaldre se reviste el molde con bizcochos, se rellena con Chantilly, se cubre con otra capa de bizcocho y se coloca unas horas en hielo, y después entero se saca a un plato.

MODO DE HACER EL CHANTILLY.--Se baten mucho doce claras a punto de nieve, agregándolas medio kilo de azúcar, se tiene muy batido un cuartillo de nata, se mezcla con las claras, batiendo nada más que un poco al mezclar.

BOLLITOS AL HORNO.--Se toman medio kilo de harina, dos huevos, sal, media copa de leche, cuatro cucharadas de azúcar, una cucharadita de bicarbonato y setenta gramos de mantequilla; se trabaja todo unido, y cuando la masa está fina, se deja un par de horas reposando; después se afina bien con el rollo, y se hacen los bollos y cuecen al horno.

PAPELITOS.--Se baten los huevos que se quiera, poniendo un poco de sal y una gota de aceite por cada uno. Cuando está muy bien batido se va echando harina, hasta hacer una masa fina, que al extenderla con el rollo, quede como un papel de fumar, y se fríen rápidamente, después de cortados, dorándolos por los dos lados y espolvoreando con azúcar y canela.

PASTELES DE NUEZ.--Se hace una masa fina con harina, agua fría, sal y huevo; se mezclan bien con una cuchara de palo, se añade mantequilla y se trabaja bien, y cuando está fina, se deja un par de horas en reposo; se tiene hecha una pasta con agua, azúcar y nueces machacadas, se extiende con un rollo la masa, se rellena de nuez, y se fríen.

PATATA EN PASTELILLOS AL HORNO.--Cocidas enteras medio kilo de patatas, se les quita la piel y se pasan por el prensa-puré, agregando cien gramos de mantequilla, cincuenta de harina, dos yemas de huevo, un poco de sal, cien gramos de azúcar. Se trabaja todo muy bien, y cuando está fino, se pone en una lata en porciones pequeñas, y se cuecen al horno.

POSTRE DE MANZANA.--Se cortan finas, después de peladas, cuatro o más manzanas (según sean), se mezclan con seis cucharadas de azúcar y manteca caliente de vaca. Se cuece, moviendo sin cesar, y cuando se desprende se agrega un huevo batido, se pone otro poco a cocer, y se deja enfriar.

PASTELILLOS CON MANZANA.--Para un par de docenas de pastelillos, se pone en una cacerola, una jícara de agua, un poco de sal, una cucharada de azúcar, dos de vino blanco y tres de manteca de vaca y un palo de canela.

Se acerca al fuego, y cuando va a romper a hervir, se separa para que se enfríe algo. Después se quita la canela, y se va agregando harina, moviéndolo sin cesar con una cuchara de madera; cuando se desprende la masa de la cacerola, se saca a un mármol y se trabaja bien, hasta que quede muy fina; se extiende con el rollo bien adelgazado, se forma el pastel, rellenándolo de pasta de manzana; se fríen en manteca muy caliente y que cubra.

MARRÓN GLACÉ.--Se pelan y cuecen castañas; después de cocidas se les quita la segunda piel con cuidado, y se ponen a escurrir. Se hace un almíbar espeso con vainilla, se cuecen bien las castañas en el almíbar, y se ponen a secar sobre un mármol.

TURRÓN DE CAPUCHINA.--Se baten mucho seis claras y una yema; en una lata larga y estrecha, moldeada y untada de mantequilla, se echa y cuece al horno suave; se pone por encima almíbar, que se habrá hecho con media libra de azúcar; se pincha por todo para que el almíbar se introduzca; se vuelve al horno, y sin prensar se tiene en el molde un día.

AZÚCAR CLARIFICADA.--Se pone a hervir un litro de agua, y cuando principia se echa un kilo de azúcar y una clara de huevo; se mueve sin cesar y se espuma muy bien, dejándolo hervir hasta que tome el punto que se desee; si es para fruta, no muy espeso; si es para tocinos, fuerte; y si es a punto de caramelo, se conoce en que al echar una gota en el agua queda dura y acaramelada.

MODO DE CONFITAR LAS FRUTAS.--Se hace a punto fuerte almíbar y fuera del fuego se bate mucho, y cuando va poniéndose como blanca, se bañan los dulces de prisa, porque si se pone dura, el almíbar no sirve.

BAÑO BLANCO PARA YEMAS.--Se hace almíbar espeso, y antes de que se enfríe, se frota con una cuchara de madera en las paredes del cazo, hasta que el almíbar se pone blanco.

YEMAS CON BAÑO.--Con un poco de agua y medio cuarto de kilo de azúcar, se hace almíbar espeso; sin moverlas se echan en el mismo cazo, cuando está a medio enfriar, una docena de yemas de huevo, cuidando de que vayan cuajándose, sin pegarse al fondo; después se envuelve esta masa en azúcar muy fina, se deja un día, y luego se toman porciones como yemas, se les da un baño blanco, y cuando están frías, se envuelven en papel.

YEMAS CAPUCHINAS.--Para nueve yemas una clara; se bate mucho y se incorpora una cucharada de harina; se vuelve a batir, se mete en un molde con mantequilla, y se echa la pasta cociendo al baño maría y terminando al horno; se saca, y cuando está frío, se corta en cuadraditos, y se bañan en almíbar.

YEMAS ACARAMELADAS.--Sin batirlas se echan yemas en un cazo, se les va echando almíbar algo fuerte, mezclando todo, y se acerca a fuego lento hasta que se cuaje; cuando está espeso se saca a una fuente a enfriar; después de fría se trabaja con azúcar fina y se rolla, tomando luego porciones como yemas y colocándolas en una lata manchada de mantequilla. En un almíbar a punto de caramelo se meten y sacan rápidamente, poniéndolas a enfriar.

YEMAS DE COCO.--Se limpia bien un coco que sea fresco, se saca la carne, se ralla y se pesa. Por cada libra de coco se pondrá una y media de azúcar; se hace el almíbar, y cuando empieza a hacer hebra se echa el coco rallado, se le da unas cuantas vueltas, y se retira del fuego. Cuando la pasta esté templada, se pone un poco de ella en una tacita con azúcar y se le da la forma redonda.

PIÑONES BAÑADOS.--Se hace un almíbar fuerte como para baño blanco, y lo mismo se frota fuerte con la espátula, metiendo y sacando los piñones, que habrán sido antes tostados en el horno; procúrese que el baño quede por igual.

PASTILLAS DE CAFÉ.--A fuego vivo se ponen cien gramos de mantequilla con media libra de azúcar, y sin cesar de darle vueltas con una cuchara de madera, se tiene diez minutos; se añade una taza de café concentrado, se sigue moviendo y se añade igual cantidad de leche cocida y fría, hirviendo todo otros diez minutos; para saber si está, se echa una gota al agua fría, y si se queda dura en seguida, se vierte todo sobre un mármol manchado de mantequilla, y a medio enfriar se cortan las pastillas con un cuchillo.

HUEVOS MOLES CON BIZCOCHOS.--Se hacen huevos moles, cubriendo con parte de ellos el fondo de una fuente blanca; encima se coloca un bizcocho y otra capa de huevos; se corta en rajas, se cubre de almíbar, y con una pluma se baña con baño blanco o se adorna con merengue.

AZUCARILLOS.--Se bate un poco una o más claras de huevo y se agrega la misma cantidad de tazas de agua que de azúcar florete; se acerca al fuego y se hace hervir a fuego vivo, y cuando tiene un punto fuerte, se pasa por un paño húmedo.

Se tiene preparado un cazo bien limpio, se llena de agua, se le da un hervor y se tira el agua; después se echa al cazo un cacillo de almíbar, se le da vueltas con un palo, y cuando echada una gota en agua fría se hace caramelo, se retira de prisa del fuego, y siempre hacia un lado se bate mucho, hasta que empiece a subir. Entonces se cesa de mover, y con un cuchillo rosiente se corta; luego se mueve el cazo para que suelte; vuelve a acercarse al fuego, y se vuelve sobre una tabla el perol del azucarcillo.

ALMENDRAS GARAPIÑADAS.--Se limpian con un paño las almendras, y se colocan en una cacerola con un poco de agua, canela molida y doble cantidad de peso de azúcar que de almendras; se mueve sin cesar, hasta que el azúcar quede granulada; entonces se retira del fuego, y después de frío se acerca otra vez al fuego, y cuando el azúcar se pone dorada, se sacan.

CHURROS.--En una cacerola se pone al fuego medio litro de agua, un poco de sal y unos cuarenta gramos de mantequilla, cuando empieza a hervir se echa medio kilo de harina, fuera del fuego; sin cesar de moverlo, se cuece un rato, y cuando la pasta algo espesa se desprende, se echa en la churrera y se fríen en aceite muy caliente y muy abundante.

CHURROS CON HUEVOS.--Se ponen en un cazo dos jícaras de aceite y cuatro de leche, se les hace hervir sacándolas del fuego y echando la harina necesaria, de modo que se escale, y trabajándola sin cesar con una cuchara de madera; se deja enfriar y mezclan a la masa cuatro huevos, trabajándola mucho nuevamente, después, como los otros, se ponen al molde de hacer churros, y se echan a la sartén lo mismo, en forma de rosca y en aceite fino y muy caliente. Es un buen postre.

DULCE DE ALMENDRA.--Con un cuarto de litro de agua se pone una libra de azúcar a hervir, y cuando está hecho el almíbar no muy espeso, se saca a enfriar; una vez que está templado, se echa media libra de almendra molida; con una cuchara se menea, y luego se le añaden cinco yemas muy batidas, poniéndolo al fuego lento hasta que espese lo que se quiera; no hay que dejar de mover siempre al mismo lado.

DULCE DE FRUTAS

CARNE DE MEMBRILLO.--Se frotran muy bien en un paño los membrillos para quitarles el pelo, y con agua fría se ponen a cocer; cuando están cocidos se mondan y rallan. En un perol se pone alguna más cantidad de azúcar que el peso que dé el membrillo rallado, con el agua necesaria para hacer un almíbar en punto de bola; cuando el almíbar está hecho, se va incorporando poco a poco el membrillo, y cuando está bien mezclado se pone al fuego, retirándolo apenas rompe a hervir; se saca y pone en los moldes, poniéndolos unas noches al fresco, sin cubrirlos.

JALEA DE MEMBRILLO.--Se cuecen los corazones y cortezas de membrillo en la misma agua que antes han cocido los membrillos; luego se cuele y se ponen tantos vasos de azúcar como de líquido y se cuece hasta que está a punto de bola; se conoce que está bien cuando se echa una gota a un plato y no corre.

DULCE DE MANZANAS.--Para este dulce se pesa igual cantidad de azúcar que de manzana, se pelan y echan en agua hirviendo; cuando han cocido y antes de ponerse blandas, se pasan al agua fría y se dejan veinticuatro horas; se sacan a escurrir y aparte se hace el almíbar; cuando está frío se unen las dos cosas y se pone a fuego lento hasta que tome punto bastante fuerte; quedan enteras y de un color muy bonito.

MERMELADA DE MANZANA.--Después de peladas se ponen a cocer las manzanas con agua fría; se las deja escurrir y se pasan por un tamiz, poniendo después en la misma proporción el azúcar que la pasta, agregando canela molida; se mueve sin cesar todo junto hasta que tome punto, que es cuando se echa a los tarros.

GELATINA DE MANZANA.--Se pelan las manzanas y se cuecen; en una fuente se ponen setecientos gramos de azúcar; se deshacen aparte, con un poco de agua caliente, cien gramos de cola de pescado, mezclando esto con el zumo de dos limones, y pasado por un tamiz se echa a donde está el azúcar; se bate mucho y cuando toma consistencia se pone en moldes. Siempre que haya que sacar gelatina de los moldes se introducen antes un momento en agua muy caliente.

MANZANA MOLDEADA.--Limpias de piel y semillas las manzanas, se cortan a trocitos, poniéndolos a cocer con agua, azúcar y canela; déseles vueltas sin cesar con una cuchara de madera, y cuando se ve que se hace pasta se pone en un molde, no sacándola hasta que se enfríe.

PASTA DE MANZANAS.--Frotadas y partidas las manzanas se ponen a cocer con agua; se pasan por tamiz y se pone igual cantidad de jugo que de azúcar, y a fuego lento se hace hervir unas horas, hasta que está en su punto.

JALEA DE MANZANA.--Se frotran bien una docena de manzanas y se ponen a cocer con una botella de sidra; cuando están cocidas se pasan por un tamiz y se pone en un perol al fuego, vaso de azúcar por vaso de jugo, y cuando está a punto se pone en moldes.

DULCE DE NARANJA.--Con un rallador o cuchillo fino se les quita la parte amarilla; se cortan por la mitad a lo ancho; se les quita las semillas y se ponen a cocer en agua fría; se dejan hervir hasta que están tiernas, que se sacan a otra agua fría, cambiándoles de agua cada doce horas por espacio de cinco días. Aparte se hace el almíbar, y cuando tenga punto, se mete la naranja, haciéndola hervir a fuego lento hasta que esté a punto, colocándola en tarros, cuidando que quede la fruta cubierta por una buena capa de almíbar. Se necesita kilo y medio de azúcar por kilo de naranja en crudo.

Cuando se quiere que quede más bonito, sin quitar nada de la cáscara se tienen lo primero nueve días en agua, cambiándola todos los días y pinchando a menudo la cáscara con un alfiler.

NARANJAS CONFITADAS.--Se quita la cáscara de la naranja a rajitas; se tienen unas horas secando, y en un almíbar que se tendrá preparado a punto de caramelo, se introducen y sacan rápidamente, dejándolas en una fuente para que se acaramelen.

GELATINA DE NARANJA.--Se pone en un perol la misma cantidad de azúcar que de zumo de naranja, poniendo una clara de huevo para clarificarlo; cuando está a medio cocer se pasa por un colador y se vuelve al fuego, agregando colas de pescado disueltas en un poquito de agua caliente (unas tres colas por docena de naranjas); se deja hervir hasta que tome punto, poniéndolo en moldes.

DULCE DE LIMÓN.--Se toman limones buenos y se pesan, y se pone la proporción de azúcar algo más que para las naranjas; se les quita la parte amarilla con el rallador y se cortan en rajas a lo largo. Se tienen un momento en agua hirviendo y en seguida se ponen en agua fría veinticuatro horas, cambiando el agua dos o tres veces. Se hace almíbar a punto fuerte, se une con la fruta, se pone a cocer hasta que tome color dorado y punto. Las cortezas de limón se confitan y acaramelan lo mismo que las de naranjas.

DULCE DE CEREZA.--Se pesa kilo y medio de azúcar por kilo de fruta; se quitan a las cerezas huesos y tallos y se tienen cuatro horas en agua fría; después se meten en agua hirviendo y se dejan cinco minutos hervir, volviéndolas al agua fría otras cuatro horas, cambiando todas las horas el agua.

Se hace aparte almíbar a punto, se deja enfriar, se une la fruta bien escurrida y se hace hervir lentamente, hasta que esté a punto y pueda meterse en los tarros.

DULCE DE GUINDA.--Éste se hace y prepara igual que el anterior, teniendo presente que si las guindas son de buena clase basta con poner kilo de azúcar por kilo de fruta.

PASTA DE GUINDA.--Se pesa por kilo de fruta kilo y cuarto de azúcar; se le quitan los tallos y los huesos y en agua fría se pone a cocer; cuando ha hervido un poco se escurre bien y pasa por el cedazo, cociendo la pasta sola y moviéndola sin cesar hasta que espese. Después se pone la pasta y el azúcar juntos, hirviendo diez minutos sin dejar de moverlo, y cuando tiene punto se echa en los tarros. Ningún tarro de dulce debe taparse hasta pasados dos o tres días de haberlos llenado.

CABELLO DE ÁNGEL.--Se cuece o asa la calabaza, y cuando se abre y esté bien cocida se quita la piel, poniendo los hilos en una vasija con agua fría; se tiene un día entero cambiando el agua dos veces durante las veinticuatro horas. Cuando está bien escurrido se pesa kilo de fruta por uno y medio de azúcar; se hace aparte un almíbar a punto, se unen los hilos al almíbar; se echa

corteza de limón y canela en palo y se deja hervir hasta que tome punto.

DULCE DE CIRUELA CLAUDIA.--Se eligen ciruelas buenas y duritas; se pesa igual cantidad de ciruela que de azúcar o algo menos de la última; se pinchan las ciruelas, y sin quitarles los tallos se ponen en agua fría; en la misma se ponen a cocer y se tienen hasta que van subiendo a la superficie; según vayan apareciendo arriba se van sacando a otra agua fría y se tienen veinticuatro horas; se sacan y ponen a escurrir; se hace aparte un almíbar a punto, y sin que se enfríe del todo se van poniendo las ciruelas una a una; se acerca al fuego, y cuando rompe a hervir se separa y deja quieto hasta el día siguiente, que se hace la misma operación; es decir, acercarlas y quitarlas cuando van a empezar a hervir, y así siete o nueve días que le son necesarios hasta tomar punto.

DULCE DE HIGO.--En todo es igual al anterior, con la sola diferencia de que antes de poner a cocer los higos han de estar cuarenta y ocho horas en agua fría, cambiando ésta cada doce horas.

PASTA DE CIRUELA.--Se pesa la misma cantidad de fruta que de azúcar; se ponen las ciruelas (que sean buenas y verdes) a cocer, y cuando se ve que se deshacen, se escurren bien; aparte se hace el almíbar a punto de caramelo, y la ciruela después se cuece sola y sin dejar de mover; cuando se pone espesa, se mezcla con el almíbar fuera del fuego y moviendo mucho, hasta que esté bien mezclado, y entonces se pone en los tarros.

PASTA DE HIGOS.--Se hace como la anterior, sino que a los higos hay que quitarles la piel antes de cocerlos.

DULCE DE MELOCOTÓN.--Se pesa la misma cantidad de azúcar que de melocotones, se frotran éstos, se meten en agua hirviendo y se separan del fuego, dejándolos allí hasta que el agua se enfríe, se sacan con cuidado a otra agua fría, y se tienen veinticuatro horas cambiando de agua cada doce; con los dedos se les quita la piel con mucho cuidado, y se meten en el almíbar, que se habrá hecho aparte, y cuando éste está frío, se acerca a fuego suave, y se hace cocer hasta que tome punto.

PASTA DE MELOCOTÓN.--Se pesa kilo y medio de azúcar por kilo de fruta; se pelan y quitan los huesos a los melocotones, y con agua fría se acercan al fuego; cuando han cocido bastante se ponen a escurrir. Aparte se hace almíbar a punto de caramelo, se mueve mucho, se acerca al fuego, y sin dejar de mover, para que no se pegue, se hace hervir unos veinte minutos a fuego suave, hasta que esté a punto.

PASTA DE ALBARICOQUE.--Se quita el hueso a los albaricoques y se hace lo mismo en todo que la fórmula anterior.

ALBARICOQUE MOLDEADO.--Se pesa la misma cantidad de azúcar que de albaricoques; se les quitan los huesos y la piel, y cortados a trozos se ponen a hervir a la vez que el azúcar, y cuando está a punto, se saca a moldes y se deja enfriar.

MERMELADA DE ALBARICOQUE.--Se pesa el azúcar en la misma proporción que los albaricoques; se pelan y cortan a trozos, y en un perol se pone una capa de fruta, otra de azúcar y así sucesivamente, dejándolo un día entero; después se acerca al fuego, y sin dejar de mover, para que no se pegue, se hace hervir hasta que tome punto.

DULCE DE PERA.--Se pesa la misma cantidad de peras que de azúcar; se pelan las peras y a lo largo se parten por la mitad, quitándoles semillas y corazón; se echan en agua hirviendo y se tienen un cuarto de hora; después se escurren bien. Aparte se hace el almíbar a buen punto, y cuando está frío se une la fruta, haciendo cocer a fuego suave, hasta que esté en su punto.

MERMELADA DE PERA.--Ésta se hace por el mismo procedimiento que la mermelada de manzanas.

COMPOTA DE PERA.--Se pesa medio kilo de azúcar por kilo de peras; se pelan y limpian de semillas y se ponen a cocer con agua y un palo de canela; cuando está a medio cocer se mezcla una copita de vino blanco y se deja hervir hasta que tiene punto de compota, que es almibarado.

COMPOTA DE MANZANA.--Se hace como la anterior, pero se suprime el vino y la canela, poniendo en su lugar corteza de limón.

COMPOTAS DE MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE.--Como la de manzana, quitando el limón.

DULCE DE SANDÍA.--Se quita la corteza de la sandía y la parte encarnada; de la parte blanca de junto a la corteza se cortan unos trocitos como dados y se meten en agua hirviendo; se tienen un cuarto de hora y se sacan al agua fría, teniéndolos allí mientras aparte se hace el almíbar a punto fuerte; se mete la sandía y vuelve a hervir hasta que tome punto; se pone kilo de azúcar por kilo de fruta.

SANDÍA CONFITADA.--Se pone cocida y escurrida, y se introducen los trozos en almíbar a punto de caramelo, metiendo y sacando rápidamente y dejándolos enfriar para que queden acaramelados.

DULCE DE FRESA.--Se pesa igual cantidad de fresa que de azúcar; se limpian muy bien las fresas, se les quita los tallos y se echan en agua hirviendo, sacándolas en seguida al agua fría; a los cinco minutos se ponen a escurrir, y entretanto se hace almíbar con bastante punto; se deja enfriar para mezclarlo con la fruta y a fuego lento se hace hervir hasta que esté en su punto.

JALEA DE FRESA.--Se cuece la fresa (después de limpia) con el agua justa; después se exprime en un paño fino y se mide el jugo, poniendo en un cazo tantas tazas de jugo como de azúcar; se deja hervir lentamente hasta que esté a punto fuerte y se echa en los tarros, poniéndolos en sitio ventilado.

MERMELADA DE FRESA.--Se pesa igual cantidad de azúcar que de fresas; se limpian bien éstas, se les quita los tallos y se ponen al fuego en agua fría; en cuanto dan un hervor se sacan, se escurren y pasan luego por un tamiz; se hace hervir la fruta hasta que espese algo; se le añade el azúcar y se hace hervir un poco sin dejar de mover para que no se pegue.

MERMELADA DE GROSELLA.--Se hace lo mismo que la de fresa.

JALEA DE GROSELLA.--Se toma la misma cantidad de grosella encarnada que blanca y una tercera parte de frambuesas; se mezclan bien, se exprimen mucho y pasan por un paño muy fino. Se mide las mismas tazas de jugo que de azúcar y se pone a hervir lentamente. Cuando haya tomado bastante punto se pasan y se llenan los tarros, dejándolos descubiertos en sitio muy ventilado.

DULCE DE BATATAS.--Se pesa kilo y cuarto de azúcar por uno de batatas. Después de cocidas enteras se les quita la piel; se parten en rajas uniéndolas al almíbar, que se habrá hecho aparte y con bastante punto; después ha de hervir todo junto hasta que esté dorado y en su punto.

BATATAS CONFITADAS.--Cocidas y cortadas a rajas, como en la fórmula anterior, se introducen y sacan rápidamente en almíbar a punto de caramelo, poniéndolas a enfriar, y se empapan.

DULCE DE UVAS.--Se pesa la misma cantidad de azúcar que de uvas de esas encarnadas, de grano largo; se ponen en agua muy caliente, sin tallos, y en seguida se extienden al sol. Se hace almíbar muy clarificado, se deja enfriar, se meten las uvas, y a fuego lento se deja hervir un rato hasta que tome punto.

UVAS CONFITADAS.--Tómense uvas como las anteriores, fróntense con cuidado para que no se estropeen, méntense en un almíbar a punto de caramelo, y déjense enfriar.

CIRUELAS O HIGOS CONFITADOS.--Toda clase de frutas que se quieran confitar, después de cocidas, hay que introducirlas en almíbar a punto de caramelo, y ponerlas después a enfriar para empapelarlas.

GELATINA DE UVAS.--Suéltense los granos de uva, cuézanse en agua, cuélense para sacarles el zumo, pónganse al fuego con cien gramos de azúcar por cada medio kilo próximamente de jugo, espúmese bien y retírese cuando esté bien cocido y haya tomado una regular consistencia.

HELADOS

MODO DE HACER LOS HELADOS.--La heladora o garrafa o molde que ha de servir para los helados ha de estar bien limpia y ha de cerrar herméticamente.

Después de preparado el helado se echa en la garrafa y cierra bien; ésta se mete en un cubo sobre hielo y sal alrededor de ella; se va rellenando el cubo de hielo y sal, y cuando esté todo, principia a dársele vueltas o medias vueltas rápidas, hasta que se hiela.

FLAN HELADO.--A un vaso de leche, diez céntimos de café en grano; después se baten mucho dos yemas con azúcar, y se baten aparte las dos claras a punto de nieve; se mezclan bien las yemas con la leche y se pone al fuego como bizcochada; antes de separarlo del fuego se ponen cuatro colas de pescado deshaciendo una por una; y después se coloca en franela mojada y se pone hielo hasta que se cuaja.

QUESO HELADO.--Se ponen veinticuatro yemas de huevo y medio kilo de azúcar; se cuece un litro de leche con vainilla o corteza de limón; cuando está fría se va incorporando a las yemas, que estarán muy batidas con el azúcar; se acerca al fuego sin dejar de moverlo, y cuando principia a ponerse espeso se retira antes de que hierva. Se trabaja hasta que quede espumosa y fría y se vierte en los moldes, poniéndolos a helar.

MANTECADO.--El mantecado se hace por el mismo procedimiento que el queso helado; variando las cantidades; para un litro de leche, catorce yemas de huevo y doscientos gramos de azúcar. Cuando está frío, en lugar de moldes se pone en una heladora y se le da vueltas hasta que quede cuajado.

HELADO DE FRESA.--Se toma un kilo de fresa, y por un tamiz se va pasando, agregando despacito, a fin de que pase mejor, algo menos de medio litro de agua; en el líquido se echan tres cuartos de kilo de azúcar y se pone al fuego un rato para que se haga como un almíbar; se deja enfriar, se pone en la heladora y se hiela.

HELADO ARLEQUÍN.--Si es para queso helado se pone una mitad del molde lleno de helado de fresa, y encima la otra mitad de mantecado; se tapa, se cubre de hielo todo, durante dos horas, y se saca con cuidado en el mismo momento de servirlo. Si se sirve, no como queso, sino en vasitos, se tienen los dos helados en sus respectivas heladoras, y se coloca mitad de cada uno, a lo largo.

LIMÓN HELADO.--Para un litro de agua seis cucharadas de azúcar y el zumo de seis limones;

mézclese bien todo y póngase a helar en la garrafa.

LECHE HELADA.--Se cuece la leche con azúcar y un palo de canela; se pone a helar, y cuando se ha de servir se llena una copa, y por encima se pone una capa de canela molida.

CANELA HELADA.--Hágase hervir en un litro de agua una docena de palitos de canela, azucárese convenientemente y póngase a helar.

HELADO DE VAINILLA.--Se hace igual que el anterior, sustituyendo los palitos de canela con los de vainilla.

HELADO DE GROSELLA.--Se prepara y hace todo por el mismo procedimiento del de fresa.

HELADO DE NARANJA.--Se pone en un litro de agua el zumo de seis naranjas grandes, y el azúcar necesario, se echa en la garrafa y se pone a helar.

HELADO DE CAFÉ.--Se hace café muy concentrado, se azucara y se pone a helar.

HELADO DE CAFÉ CON LECHE.--Se prepara leche (un litro) como para hacer mantecado, poniéndola a cocer con una muñeca que contenga doscientos gramos de café tostado, pero sin moler; se mezcla con el batido de huevo y se pone a helar; si se quiere con más color se le echa además una o dos tazas de café concentrado.

HELADO DE AVELLANA.--Se hace una crema como para mantecado, se mezclan avellanas tostadas y molidas, se pone en la garrafa y se hiela.

MANTECADO CON FRUTAS.--Hágase el mantecado según fórmula y mézclense bien frutas muy picadas y confitadas, poniéndose en la heladora.

HELADO DE ALMENDRA.--Hágase una crema como para el mantecado, mézclese almendra tostada y molida, y póngase a helar.

HELADO DE COCO.--Prepárese igual que el anterior, pero en lugar de echar almendra, échese coco rallado.

HELADO DE CHOCOLATE.--En un litro de leche, disuélvase seis u ocho pastillas de chocolate (que resulte espesito), se pone en la heladora y se hiela.

MANTECADO DE BIZCOCHO.--Se hace un bizcocho en molde, se deja en el centro un hueco; se saca a un plato frutero, y al tiempo de servirlo se llena el hueco de mantecado.

HUEVO HELADO.--Se baten muy bien las yemas que se quiera, con una cucharada de azúcar por cada yema; se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a las yemas, agregando un poco de vainilla; se pone a helar, y cuando está cuajado se sirve.

BISCUIT DE COCO.--Para diez claras de huevo, media libra de azucarillos, medio cuartillo de nata y poco más de un cuarterón, cien gramos, de coco rallado.

Se baten muy bien las claras con los azucarillos hasta que estén duras; se tiene antes batida la nata hasta que quede muy espesa; después se juntan las dos cosas, se echa luego el coco y se pone en hielo cuatro horas sin moverlo.

Lo mismo se hace biscuit de avellana y de vainilla; el de café se cuece antes con un poco de leche y se echa al final como el coco.

SORBETE DE MELOCOTÓN.--Se toman melocotones muy maduros; se cortan a pedazos, se

tiran los huesos, y a los pedazos se les da un hervor en un cazo con un agua. Se pasan por un tamiz, procurando pase toda la pulpa, añadiéndole por kilo de melocotones medio de azúcar que se habrá deshecho en el fuego con un poco de agua. Después de bien mezclado todo se deja enfriar y se pone a helar dentro de la garrafa o molde.

JARABES Y PONCHES

JARABE DE MALVAVISCO.--Se limpia un cuarto de kilo de malvavisco y se hace hervir; se tira el agua y se pone en otra (un litro), dejándolo hervir hasta que se reduzca a la mitad; se pasa por un colador y se pone con medio kilo de azúcar de pilón, poniéndolo a hervir hasta que tome un punto de jarabe bastante grueso.

JARABE DE GROSELLA.--Se limpian dos kilos de grosellas y un cuarto de kilo de cerezas que no estén muy maduras; poco a poco se va machacando todo muy bien y pasándolo por un tamiz o paño muy claro y húmedo; ese jugo se tiene reposando un día entero en sitio muy fresco, procurando que esté en vasija de barro. Después se pone en una franela o tamiz para que se vaya filtrando y cayendo a otra vasija; a medio kilo de este jugo se le agregan tres cuartos de kilo de buen azúcar; se pone a fuego muy lento y cuando va a empezar a hervir se vierte de la vasija de porcelana que se habrá puesto al fuego a la de barro; se deja enfriar y se embotella; procurando guardar las botellas derechas y herméticamente cerradas y en sitio muy fresco. Cuando se quiere improvisar un refresco basta echar una cucharadita de este jarabe en una copa de agua.

JARABE DE CAFÉ.--En un cuarto de litro de aguardiente de Holanda se echa una taza de café muy fuerte y concentrado; aparte se hace medio kilo de azúcar buena en almíbar, se mezcla todo muy bien, y con un embudo de papel filtro se filtra y embotella.

PONCHE.--Se baten tres yemas de huevo con tres cucharadas de azúcar; se agrega una copa de coñac, y sin dejar de moverlo se incorporan dos claras a punto de nieve.

PONCHE DE HUEVO.--Se baten tres yemas de huevo con tres cucharadas de azúcar muy fino; se agrega una copa de coñac y sin dejar de moverlo se va incorporando medio litro de leche caliente; cuando está bien mezclado se sirve.

LICORES

LICOR DE GUINDAS.--En un litro de alcohol de 90 grados se echa un gramo de clavo cilantro y otro de canela molida; se mete un kilo de guindas sin cabos y que estén en su punto, dejándolas en maceración unos veinte días. Después se agrega un kilo de azúcar pilón y medio litro de agua, dejándolo diez días o más; se embotella filtrado.

LICOR DE MENTA.--Póngase un kilo de azúcar fina en dos litros de anisado, dejándolo unos ocho días; después se agregan setenta gotas de menta y, como todos los licores, antes de embotellarlo se filtra.

CURAÇAO.--Póngase un litro de alcohol en maceración por espacio de quince días, veinticinco gramos de canela de Ceilán, veinte de naranja seca y cinco de flor de azahar; pasados esos días se hace un almíbar clarificado con medio litro de agua y trescientos gramos de azúcar fino; cuando el almíbar está a punto de caramelo se deja enfriar y ya frío se mezcla con el alcohol y se filtra.

LICOR DE NARANJA.--Se tienen durante ocho días las cortezas peladas de cuatro naranjas grandes en un litro de aguardiente de Holanda y un pedazo de vainilla. Después de estos días, con una copa de agua y una libra de azúcar pilón se hace almíbar; cuando está frío se mezcla con el aguardiente y se filtra.

LICOR DE FRESA.--Se aplastan y exprimen bien medio kilo de fresas; en tres cuartos de litro de agua hirviendo se disuelve medio kilo de azúcar pilón y se vierte sobre las fresas, que se tendrán en un tamiz, y así sueltan todo el jugo; se tapan bien, y cuando se ha enfriado se agrega medio litro de alcohol, se deja todo unido unos dos días y se filtra.

CHARTREUSE.--En setecientos gramos de alcohol téngase macerando tres o cuatro días un gramo de raíz de angélica, uno de mirto, uno de clavo, uno de nuez moscada, uno de vainilla, dos de canela y unas hebras de azafrán.

Después, en seiscientos gramos de agua hirviendo se disuelven ochocientos de azúcar pilón; se mezcla con el alcohol muy bien y se filtra.

OTRA FÓRMULA.--Se ponen en una vasija dos litros de alcohol con un frasco de esencia de chartreuse; luego se disuelven cinco libras de azúcar pilón en dos litros y medio de agua (puede disolverse al fuego para mayor brevedad), y se incorpora una vez deshecho, al alcohol y esencia.

Se pone unos hilos de azafrán para darle color, y se filtra.

Para que el color salga por igual, después de filtrado se une todo, y últimamente se embotella.

ANISETE.--Con medio kilo de azúcar y un cuarto de litro de agua se hace almíbar; mézclase medio litro de este almíbar con un cuarto de litro de anís, y cuando está bien mezclado, échese todo a una jarra o vasija de boca ancha para poder darle vueltas a menudo con una cuchara de madera; a los tres o cuatro días se habrá hecho el almíbar, porque para que el anisete quede blanco hay que hacer el almíbar así, en crudo; de modo que hasta pasar esos días no se hace la mezcla, y entonces se filtra y se embotella.

ANISADO.--Para hacer cuatro litros de anisado, se disuelve bien un kilo de azúcar granulado en un litro y tres cuartos de agua.

Se echa aparte media copa de esencia en un poco de alcohol, y mezclado en dos litros de alcohol, se echa en el agua y azúcar antes preparada.

Se agregan dos copas de alcoholato de naranja.

Se mojan dos papeles filtro para que desaparezca la goma que tienen y se cortan en pedazos pequeños. Una vez partidos bien se mete en una jarra o vasija aparte y mezclado con el líquido antes preparado se bate bien.

Después se arroja todo en el líquido y se mezcla. Se pasa varias veces por el filtro, hasta que quede bien clarificado.