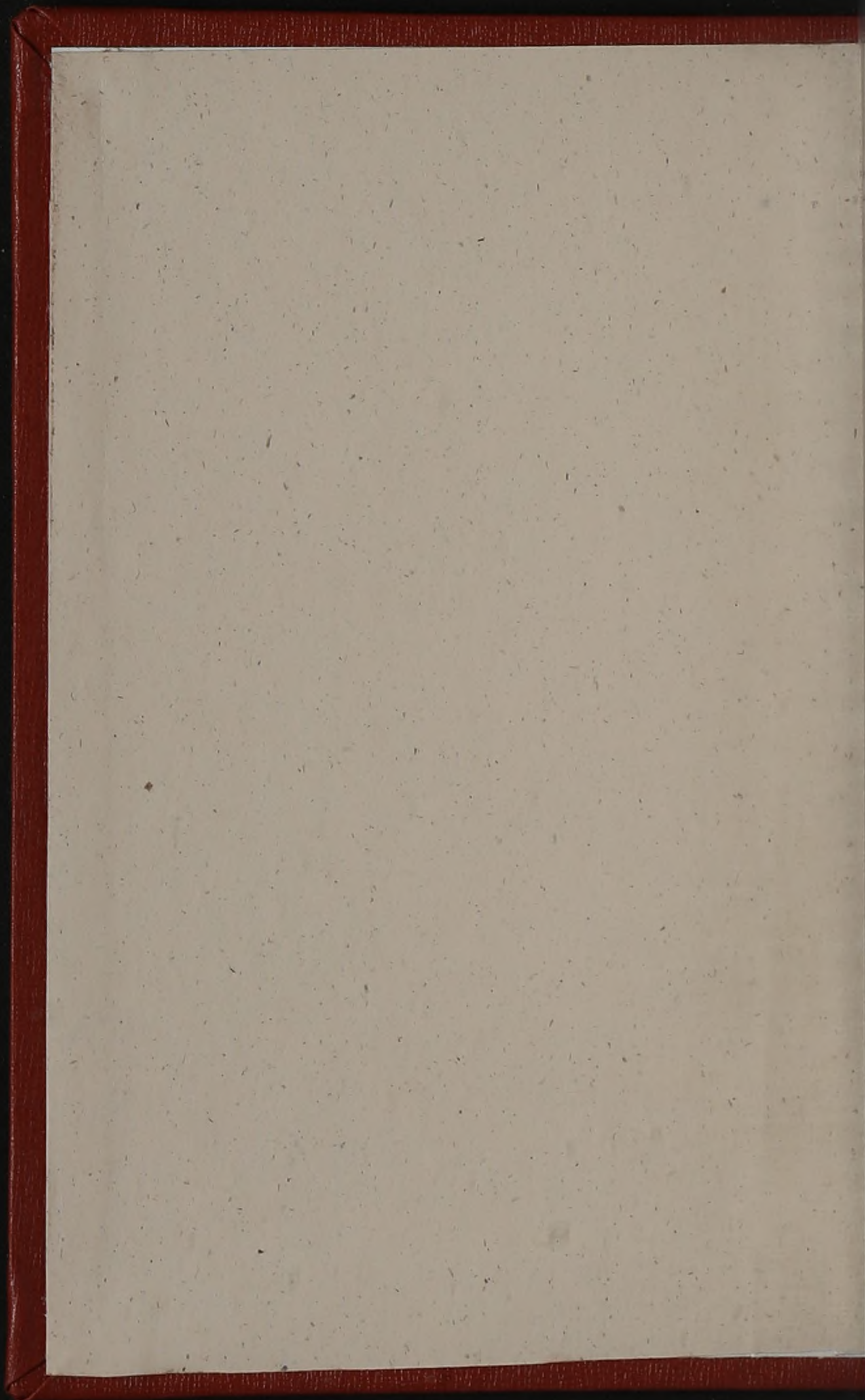
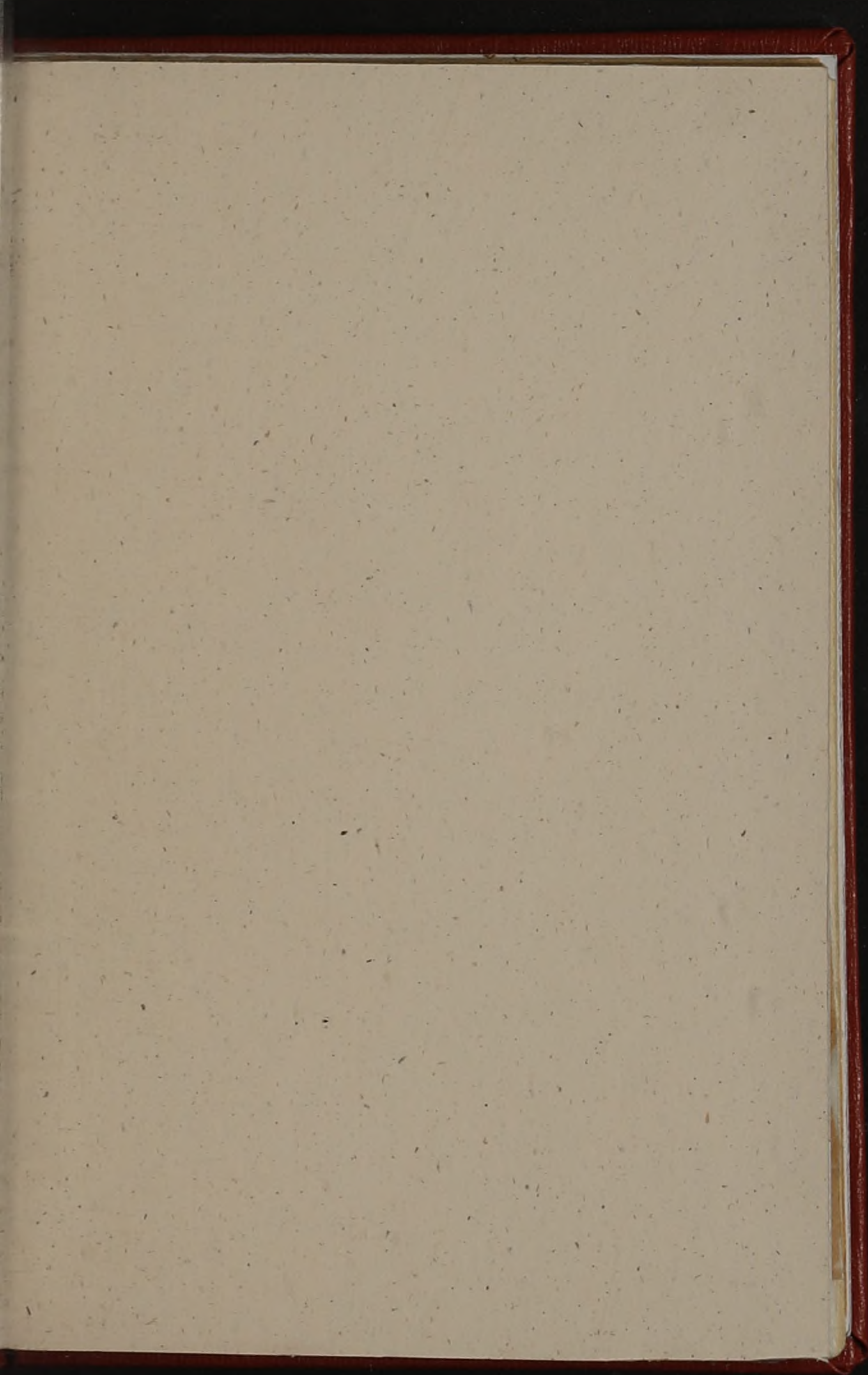
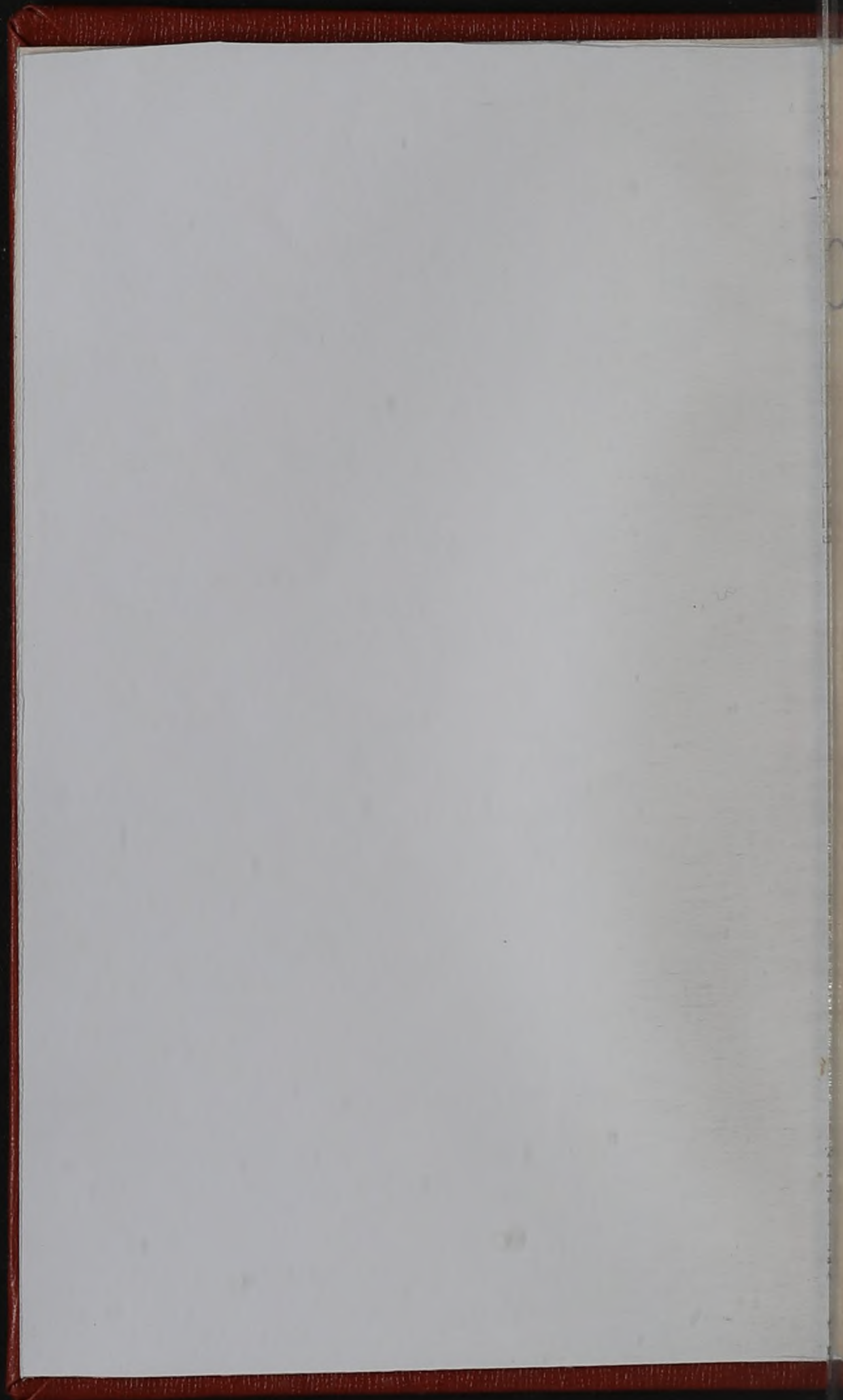








Elena L. Morsellum

Montevideo: Julio 4 de 1893

EL ARTE

BIBLIOTECA
RICARDO GUILLE

CULINARIO

4227

ESCUELA DE COCINA Y PASTELERÍA MODERNA

POR

FRANCISCO FIGUEREDO

TERCERA EDICIÓN

CORREGIDA Y AUMENTADA

MONTEVIDEO .

LIBRERÍA NACIONAL DE A. BARREIRO Y RAMOS

CALLE 25 DE MAYO, 355, ESQUINA CÁMARAS

1893

D 160.929

12/18783

Es propiedad del autor.



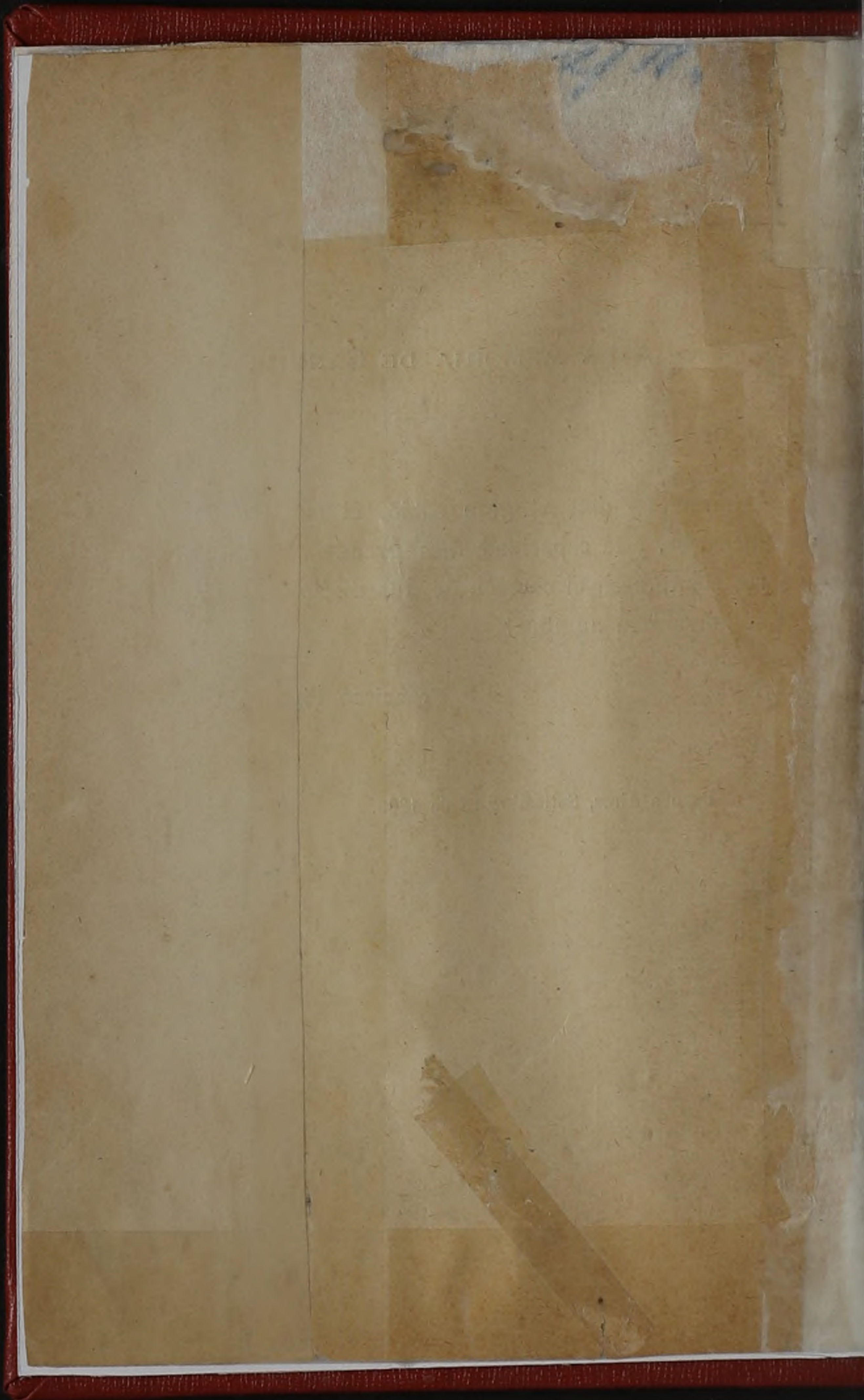
Elena S. Bensehume

A LA MEMORIA DE CAREME

Careme! Fuiste el gran sabio, el maestro de los maestros, y la capacidad más grande del arte; vivirás siempre en el corazón de tus discípulos, y jamás se borrará tu nombre!

Francisco Figueredo.

Buenos Aires, Setiembre 28 de 1889.



PRÓLOGO DE LA SEGUNDA EDICIÓN

AMABLES LECTORES:

Tengo la satisfacción de ofrecerles por segunda vez *El Arte Culinario*, mejor corregido y aumentado con nuevas recetas.

Después de veinte años de práctica bien aprovechados, y creyendo ser útil á todos los que se han dedicado á la tarea difícil de la cocina diaria, he escrito esta obra, digna de ser leída con la atención debida que ella reclama.

Nadie podrá negar su reconocido mérito porque ya está comprobado.

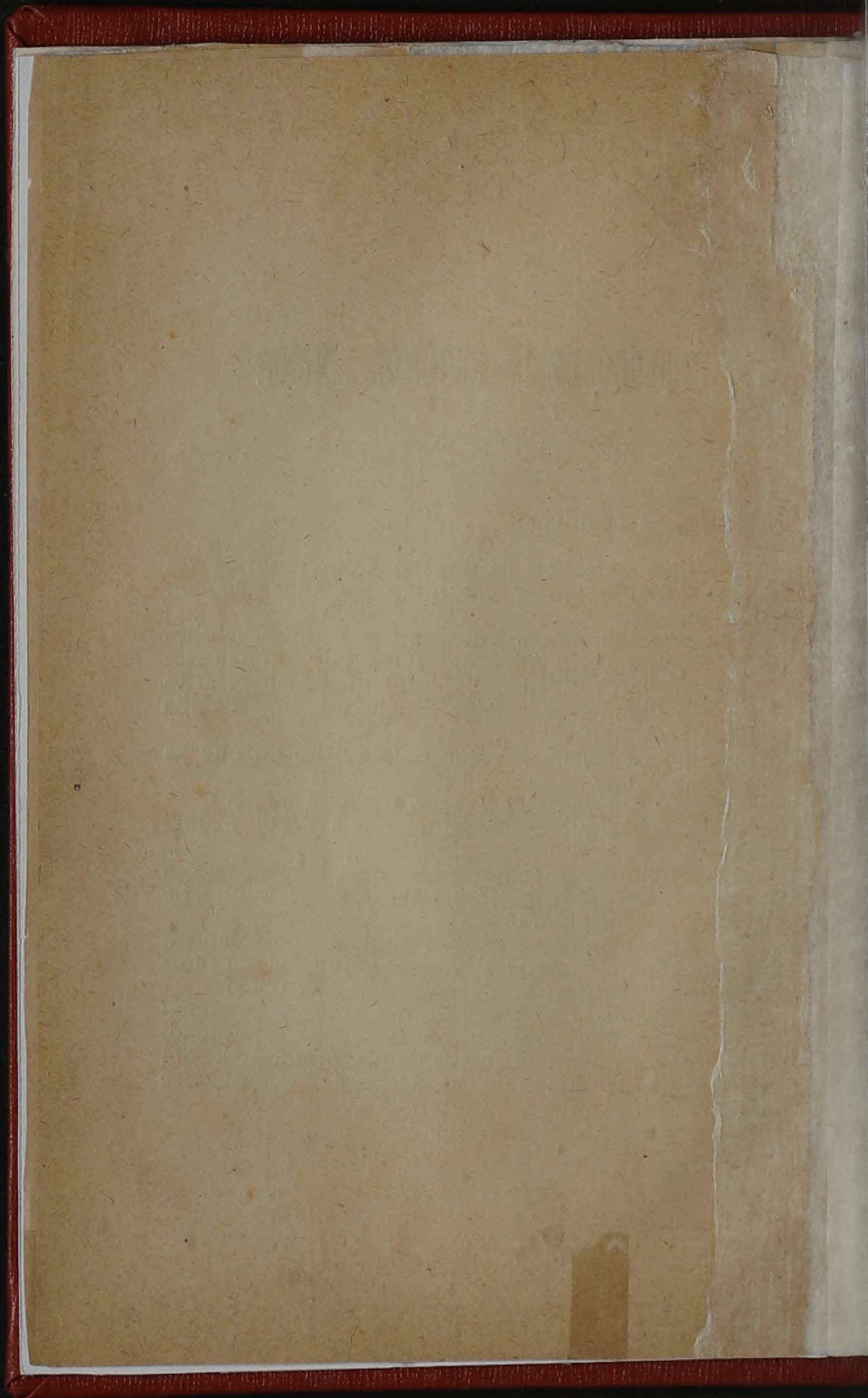
Todos los que han hecho uso de mis recetas, se han convencido que no existe una sola inútil ni mal explicada.

En los últimos 33 convites que he servido después de su primera aparición, no hice mas que lo que está escrito en mi obra.

Todo salió como yo deseaba: aumentando solamente los postres con algunas piezas montadas en crocante de almendras, pastillage y masa de oficio.

Los excelentes resultados de mis recetas, examinadas y practicadas por mí con la mayor prolijidad, me animan á ofrecer al publico esta segunda edición; y espero que tendrá la misma aceptación que siempre ha merecido.

F. Figueredo.



Elena L. Bensehum

GRATITUD

Al Doctor Don Andrés Llovet.

SEÑOR:

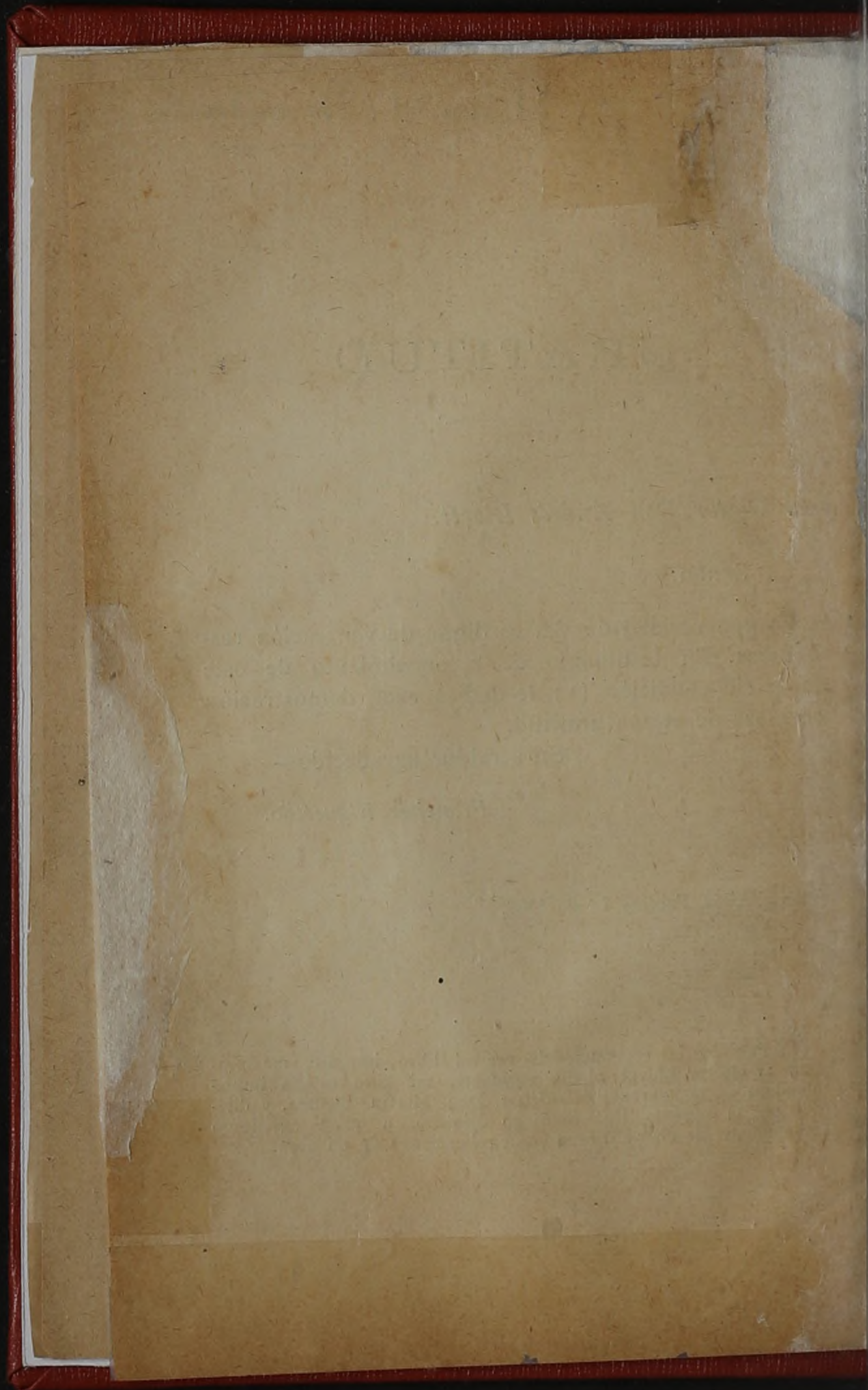
La generosidad de Vd. es digna de veneración respetuosa. En testimonio de reconocimiento de este favor sin condición (1), le dedica esta demostración cariñosa de eterna gratitud,

Su servidor agradecido—

Francisco Figueredo.

Buenos Aires, Febrero 1.º de 1889.

(1) Perdidas las esperanzas de ver mi libro impreso, me presenté al Doctor Llovet; al día siguiente, mi libro estaba imprimiéndose en la imprenta del Señor Don Martín Biedma, y dirigido por el regente Don Santiago Minutto, á quien agradezco íntimamente las claras y sencillas explicaciones de mi obra.



Elena Luisa : Benselume

Montevideo: Julio 7 de 1893

5

EL ARTE CULINARIO

PRIMERA PARTE

SALSAS

Jugo.—Es de necesidad conocer el jugo con el cual se mejoran y se hacen muchas clases de salsas: sobre todo en un día de convite, se debe preparar temprano para tener un recurso. Póngase en una cacerola una cuarta de jamón, dos cucharadas de manteca, una libra de ternera, dos cebollas cortadas, huesos de aves, ramito, sal, pimienta, nuez moscada, tápese y revuélvase de cuando en cuando; una vez dorado todo, sin quemar, póngase 8 ó 10 cucharones de caldo ó agua, dos zanahorias, déjese cocer despacito hora y media, cuélese y guárdese para emplear en las salsas, jalea para fiambres y guisos.

—
Salsa porteña con jamón.—Póngase media taza de aceite en la cacerola, con un diente de ajo, media hoja de laurel, 2 tomates bien maduros y exprimido

el agrio antes; frito todo, échese una cucharada de harina; una vez dorado échese tres cucharones de caldo dejese cocer con nuez moscada, pimienta, una pulgaradita de azúcar, y 10 minutos antes de servirse mézclese dos cucharadas de jamón picado y pisado al mortero; empléese.

Béchamel magra. — Póngase en una cacerolita enlozada 2 cucharadas de manteca, una de harina, mézclese bien sobre el fuego, sin que tome color, échese dos vasos de leche, ó uno de leche y otro de agua; déjese cocer diez minutos con sal, nuez moscada: después, antes de emplearla échese un poquito de perejil; sáquese del fuego, mézclese una ó dos yemas crudas y sírvase.

Salsa Périgueux. — Póngase en la cacerola 2 cucharadas de manteca y una de harina, revuélvase hasta que tenga color dorado. mézclese dos vasos de caldo, sal, pimienta, dos cucharadas jamón picado, nuez moscada, cebollita cortada finita, media hoja de laurel, un gajito de tomillo, un gajito orégano, todo atado con un gajito de apio y perejil, un vaso de vino madera, 3 ó 4 trufas picadas, hágase reducir la salsa y sírvase sin el ramito.

Salmis. — Hágase derretir en una cacerola dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de cebolla cortada finita, una vez frita póngase una cucharada de harina, revuélvase, dórese, junto con los huesos, hígados y corazones de las aves, un vaso de vino seco, ramito, nuez moscada, raspadura de medio limón, déjese cocer media hora más, cuélese por pasador, échese dos cucharadas de perejil picado y sírvase esto con las aves que estarán asadas de antemano y arregladas en la fuente, y abajo de cada pedazo de ave póngase una rebanada de pan frito en aceite.

Salsa de tomate.—Pártanse por la mitad, y exprímase el agrio, pónganse á cocer en agua suficiente. pásese por colador fino, póngase en una cacerolita una ó más cucharadas de aceite ó manteca, estando caliente échese media cucharada de harina, déjese dorar, revolviendo sin cesar, en seguida un vaso de caldo y 4 cucharadas del puré de tomate, déjese hervir 5 minutos; sírvase (no muy espeso).

Otro modo.—4 tomates sin el agrio y cocidos, pásese por colador fino, mézclese medio vaso de caldo, una cucharada de manteca sal, nuez moscada, perejil picado, un terroncito de azúcar, déjese cocer 5 minutos, y sírvase con los bifes á la plancha.

Otro.—4 tomates cocidos pasados por colador, sal, perejil, 3 cucharadas de aceite y media de vinagre; sírvase sin ponerla al fuego. Para puchero, se mezcla á esta salsa 2 ajíes dulces, cocidos antes y sin el pellejo.

Observación.—Las salsas se espesan con harina desleída en agua ó caldo frío, ó sino con harina frita en manteca, grasa ó aceite. Esto se hace cuando no queda bastante espesa una salsa ó guiso hecho.

Manteca á la maitre d'hotel.—Póngase una cuarta de manteca en el fondo de un plato, polvoréese con sal fina, pimienta, un poquito de nuez moscada, una cucharada de perejil finamente cortado, y un poquito de jugo de limón, mézclese bien todo, y cuando están cocidos los bifes, riñones ó costillas, se unta con esta mezcla y se sirve.

Salsa picante.—Póngase en la cacerola dos cucharadas de manteca; estando derretida, échese una cucharada de harina, revuélvase hasta que tome color canela sin quemar. échese una cucharada de cebolla finamente cortada, después de dorado todo, échese dos vasos más ó menos de caldo, sal, pimienta, nuez moscada ramito, una cucharada de vinagre blanco, déjese cocer, pásese por el colador fino y an-

tes de servir, mézclese 3 pepinos en vinagre, cortados en rueditas.

Salsa Robert.—Póngase en una cacerola dos cucharadas de manteca: estando derretida, mézclese una cucharada de harina, revuélvase hasta que se dore; échese 3 cucharones de caldo, sazónese, déjese hervir 15 minutos, al momento de servir, y sin volverla al fuego, mézclese una cucharada de mostaza francesa y sírvase para minutas.

Salsa tártara.—Póngase en un plato tres yemas de huevos, revuélvase sin parar, échese 4 cucharadas de aceite, una de vinagre, una de mostaza, póngase la vasija encima del fuego suave, revolviendo sin cesar y sin dejar hervir, durante un minuto, mézclese media cucharada de cebollitas finamente cortadas, media de perejil, y sírvase.

Salsa bordalesa.—Póngase en una cacerola 4 cucharadas de aceite fino, 12 cebollitas, sal y pimienta, cuando las cebollitas están doradas échese 4 cucharas de puré de tomates, una cucharada de serfollo picado, mézclese dos vasos de caldo ó agua, espésese con una cucharada de harina dorada, hágase cocer media hora; mézclese medio vaso de vino seco 10 minutos antes de servirla.

Salsa provenzale.—Póngase en la cacerola tres cucharadas de aceite: estando caliente, échese una de cebolla finamente cortada, media lata de «cham-piñones al natural» picado finamente, una cucharada de harina dorada, un diente de ajo, un ramito; revuélvase sobre el fuego hasta que todo empiece á colorearse, échese dos vasos de caldo, medio vaso de vino blanco ó seco, déjese hervir, sazónese con nuez moscada y pimienta, quítese el ramito y el ajo y sírvase.

Genovesa para pescado. — Póngase en la cacerola, dos cucharadas de manteca, una de harina, revuélvase hasta que tome color dorado. mézclese un vaso de vino seco, y un vaso del caldo de pescado, mézclese 2 cebollas cortadas en ruedas, ramito guarnecido, sal, especias, hongos hervidos ó al natural y sírvase con pescado hervido ó frito.

Nota. — Todas estas salsas deben tener la consistencia de una crema no muy espesa.

PUCHEROS

Puchero. — Después que empieza á hervir la olla con más de la mitad de agua, póngase la sal suficiente, y la carne, espúmese bien, y póngase las verduras que son: cuatro zapallitos, partidos por la mitad, 6 choclos, 8 papas, 3 porros, 3 batatas chicas ó tres pedazos de una grande, medio repollo, 3 tomates, 3 ajíes, 2 cebollas enteras, 2 dientes de ajo, 1 atadito de perejil, media hoja de laurel: media hora después una cuarta de arroz, y déjese cocer y despacio y antes de servirse retirese una cebolla, los tomates y ajíes, píquese todo esto, póngase en la salcera con dos cucharadas de aceite y una de vinagre. Se sirve el puchero en una fuente; las verduras separadas y la salsa aparte: en una hora y tres cuartos estará cocido.

Puchero de gallina. — Una vez pelada la gallina, se abre, se lava, se cortan las patas, se divide el pescuezo, se doblan las alas, se pone á cocer en agua hirviendo con sal, se espuma perfectamente, se ponen media libra de garbanzos remojados: media hora después se ponen las papas enteras, zanahorias, cebollas, dos dientes de ajo, media hoja de laurel, un atadito de perejil, una hoja de apio, un gajito de to-

millo, se deja hervir, y un cuarto de hora antes de servir se pone una cuarta de arroz. Se sirve igual al puchero de vaca.

NOTA — Se puede suprimir ó aumentar los ingredientes.

SOPAS

Sopa Juliana. — Póngase en una cacerola 2 cucharadas de manteca, una cuarta de jamón crudo, 3 zanahorias, 2 nabos, dos porros, 2 gajitos de apio, medio repollo, todo cortado en tiritas; después se echan 15 ó 16 cucharones de caldo. déjese cocer lo suficiente y sírvase: «es una variación de legumbres diferentes y el jamón es para darle gusto».

Sopa Crecy. — Ráspense cinco zanahorias, córtense bastante delgadas, pónganse en una cacerola con dos cucharadas de manteca, una cebolla cortada en cuatro pedazos, échese unos pedacitos de pan francés, agréguese caldo suficiente y déjese hervir hasta que esté cocida, después pásese por el colador fino, vuélvase á poner al fuego, mézclese una cucharada de manteca y al momento de servir háganse otros pedacitos de pan en forma de cuadritos y frianse en aceite, póngase en la sopera y la sopa encima de ellos.

Sopa de fideos. — Una vez colado el caldo del puchero, déjese hervir en una cacerola, agréguese los fideos quebrados regularmente, «por otra parte friase una cebolla, dos tomates, un diente de ajo, media hoja de laurel, un poco de nuez moscada», todo esto frito en una sartén con tres cucharadas de aceite fino, échese á la sopa y sírvase con queso rallado.

Sopa de arroz. — Póngase 8 cucharadas de aceite

con *pistache* pelado; se echa una camada de picadillo, se salpica con trufas cortadas, otra camada de tiras de tocino, etc., y otra de picadillo hasta llenar la gallina, se pasa una aguja con hilo para cerrar la abertura; una vez cerrada se ata en una servilleta, como un salchichón, se pone á hervir durante tres horas más ó menos en una olla grande, que debe estar preparada con agua hirviendo á la que se agregan tres zanahorias, tres nabos, un pedazo de apio, dos cebollas, laurel, una hoja de tomillo, tres dientes de ajo, la mitad de una nuez moscada, un atadito de perejil, dos clavos de olor, una pata de ternera partida en pedazos, un hueso de jamón y la sal suficiente, una vez cocida la galantina se pone en una pescadera con una tabla encima y el peso de una arroba, se deja así hasta el día siguiente: en seguida, se cuela el caldo donde se ha cocido la galantina, se pasa á una cacerola cuatro vasos más, se agregan 20 hojas de gelatina remojadas en agua fría, dos claras de huevo batidas, se deja hervir todo junto, se pasa por una franela y se deja enfriar; al día siguiente con esta jalea, se adorna la galantina una vez fría.

Pierna de cerdo trufada.—Se quitan los huesos y la carne sin estropear el cuero, dejándola como una bolsita. Por otra parte píquese una libra de tocino fresco, media libra de jamón, media libra de carne de ternera, limpia de fibras, todo picado primeramente, y pisado en el mortero, se ponen tres uvas, un poco de sal de adobo, una lata de trufas cortadas, una cuarta de *pistache* y pimienta; se llena bien la pata de cerdo, se cose con una aguja con hilo grueso, se pone á hervir en una olla, con zanahorias, cebollas, nuez moscada, laurel, tomillo y pimienta en grano; cuando el cuero está cocido se saca, se deja enfriar y se sirve con jalea igual á la galantina.

Jamón á la jalea.—Un jamón York se pone en remojo, según su tamaño 24 horas, después se quitan las partes rancias y los huescos, dejando el de la pierna, se ata bien en una servilleta, se pone á cocer en una jamonera con cuatro zanahorias, tomillo, dos hojas de laurel, nuez moscada, dos botellas de vino priorato ó seco. déjese cocer 4 horas: se saca se deja enfriar con un peso encima, lo mismo que la galantina; una vez frío se quita el pellejo, se polvorea con media libra de azúcar fina, se pasa por encima un fierro caliente, se recortan las orillas para darle una forma elegante, se pone en la fuente, se adorna con jalea que se hace del modo siguiente: tómense cinco vasos del caldo en que ha hervido el jamón, póngase en una cacerola junto con 30 hojas de gelatina remojadas de antemano en agua fría, dos claras de huevo bien batidas, déjese hervir, pásese por una franela y déjese enfriar (en hielo) y con esto adórnese el jamón y decórese.

Sandwichs.—Se cortan rebanadas de pan francés grandes, del grosor de un plato ordinario, se untan de manteca fresca, se pone una rebanada de jamón muy fina entre dos rebanadas de pan, se recortan las orillas se decoran pasando un cordón de manteca fresca al rededor, se adorna la parte decorada con hojitas de perejil y se sirven.

Ensalada rusa á la jalea transparente. Pónganse á cocer las legumbres siguientes: un puñado de alberjas, un puñado de chauchas cortadas en tiritas, dos ó tres papas, «dos remolachas aparte», una cuarta de porotos blancos tiernos, un puñado de repollos de *Bruxelles*, un puñado de gajitos de coliflor, un puñado de puntas de espárragos, fondos de alcauciles cortados en cuatro, dos huevos duros: todas estas verduras estando cocidas se ponen en una fuente, se sazona perfectamente con cuatro cucharadas de aceite y dos de vinagre, sal, «pimienta blanca,

en una cacerola, déjese calentar, agréguese dos dientes de ajo, dos cebollas cortadas, 4 ó 5 tomates cortados; un minuto después póngase el arroz, más tarde 5 ó 6 cucharones de caldo, se revuelve, se pone un ramito guarnecido, perejil, pimienta, se deja cocer despacio con 6 ó 8 ajíes dulces sin semilla; una vez cocido se sirve en la sopera con queso de Holanda rallado, por encima.

Sopa de crutón al huevo pochés. — Se prepara el caldo bien sazonado con zanahorias, nabos, porros, apio, cebolla, perejil, etc., una vez cocido se cuela, se deja á un lado mientras se frie una cuarta de jamón cortado en tiritas; una vez frito el jamón, se pone en la sopera, se frie unos pedacitos de pan cortados á lo largo; se agregan al jamón, se hacen los huevos pochés enteros y se acomodan también en la sopera, se echa el caldo encima y se sirve.

Huevos pochés. — Puesta una sartén al fuego con agua y sal, se deja hervir, se retira de fuego, en seguida se ponen los huevos de uno en uno fuera de la cáscara, se hacen cocer sin que se endurezcan, se sacan con la espumadera y se van poniendo en la sopera y se sirve.

Sopa á la Presidencia — Se cortan 2 nabos, 4 zanahorias en tiras como la mitad de un escarbadientes, medio repollo cortado en tiras, apio, dos cebollas, perejil muy menudo, dos dientes de ajo, todo se pone en una cacerola con manteca y una cuarta de jamón cortada en pedacitos, agréguese el caldo suficiente, déjese hervir, y estando cocido, se liga esta sopa con media cuarta de almendras peladas machacadas en el mortero, y antes de servir se agregan dos docenas de *quenelas*, que se hacen del modo siguiente: media cuarta de jamón, una cuarta de carne de ternera, todo picado perfectamente y pisado en el mortero junto con tres yemas: con una

cucharadita de esto puesto en la sopa hirviendo, se tienen las quenelas hechas: se deja cocer 15 minutos y se sirve.

Sopa imitación á la de tortuga. — Se hace cocer una cabeza de ternera chica, con sesos, lengua, etc. con sal, zanahorias y nabos; después de cocido todo, se corta en pedacitos, se ponen en la cacerola con otro caldo limpio y una cucharada de salsa inglesa; por otra parte friase 2 cucharadas de manteca con una cebolla cortada, tres cucharadas de jamón, agréguense dos de harina y échese á la sopa con una copa de vino maderá: «hágase unas almóndigas chiquitas de pechuga de ave, jamón, tres yemas de huevo, un poco de miga de pan francés remojada exprimida, y pisado todo esto en el mortero, se eche á la sopa por cucharaditas chicas» se ponen yemas de huevos duros picados para imitar los huevos de tortuga, se sazona con un vaso de vino Oporto y se sirve.

Sopa á la puré de legumbres. — Después de cocerse 4 zanahorias, 3 nabos, medio repollo, 4 papas y media libra de alberjas frescas, pásese por el cedador, vuélvase al fuego con el mismo caldo, agregando más, si es necesario; póngase una cebolla finamente cortada, nuez moscada, media hoja de laurel, un gajito de tomillo, déjese hervir y sirvase con pedacitos de pan fritos. El pan se pone en la sopera y la sopa encima.

Sopa á la Reine. — Cuézase una gallina, con 2 zanahorias, 2 cebollas, un ramito guarnecido y sal, una vez cocida déjese enfriar, quítese el pellejo, píquese las carnes, písesse en el mortero, junto con la miga de un pan francés chico remojado y bien exprimido, todo bien pisado, póngase en la cacerola, agréguese el caldo de gallina suficiente, consérvese en un lado hasta el momento de servir, que se ligo

con una cuarta de almendras peladas, pisadas y cojadas con un vaso de caldo frío; se cuele esta leche de almendras y se agrega a la sopa, sin dejarla hervir se echa en la sopera donde estarán las quenelas de aves, del tamaño de una aceituna, y se sirve.

Sopa de alberjas verdes.—Después de peladas, póngase a cocer en caldo limpio, agregando dos puñados de cáscara de la misma, después de cocidas pásese todo por colador fino, véase que no quede muy espesa ni muy clara, sírvase con crutón frito y una cuarta de jamón frito puesto en la sopera; sazónese bien y sírvase.

Sopa de quenelles.—Se hace un buen caldo, se cuele y se deja a que hierva al lado de la plancha. Por otro lado se pone en una sopera 200 gramos de harina, 4 huevos, 3 cucharadas de jamón picado, 3 cucharadas de manteca derretida y un poquito de nuez moscada: esto se mezcla bien con el batidor. Después se va echando con la cucharita de café en el caldo que está hirviendo en la cacerola. Se deja cocer media hora más; se espesa la sopa con una o dos cucharadas de harina de papas desleídas en un vaso de caldo frío, y se sirve mezclada en la sopera con un poco de queso rallado.

NOTA.—Si es para diario se puede suprimir el jamón: estas quenelas se pueden servir secas como los tallarines.

Ravioles.—Póngase a cocer en agua y sal un pedacito de ternera, 2 sesos y algunas mollejas de cordero: 20 minutos después píquense y písense en el mortero la ternera, y póngase en un plato, agréguense lo demás, picado solamente muy menudo con un puñado de espinacas cocidas, exprimidas, picadas y pasadas por la sartén con un poco de manteca de aceite fino, cebolla, perejil, sal, pimienta, nuez moscada, unas hojas de albahaca y tomillo, mézclese

la carne de ternera y los sesos, una cuarta de queso de Holanda rallado, aceitunas picadas, dos huevos duros picados, retírese del fuego, déjese enfriar y háganse los raviolos con la masa que se hacen los tallarines, estirándola delgadita y en forma de faja, se divide la masa en dos mitades, se moja con un pincel la mitad de la masa, se ponen montoncitos del picadillo en varias líneas rectas dejando un pequeño espacio entre ellos, se cubren con la otra mitad de masa, y se cortan con cuidado los raviolos en forma cuadrada: se echan en el caldo hirviendo separando unos de otros, se hacen cocer una hora y se sirven con queso.

FIAMBRES

Galantina de gallina. — Una vez pelada y pasada por llama de aguardiente, se divide el pescuezo, se corta el pellejo hasta la cola en línea recta, por el lomo y por esta abertura se empieza a sacar el pellejo con carne, de modo que los huesos queden desligados, con cuidado de no estropear el pellejo, una vez deshuesada perfectamente, se adoba con sal de adobo: (Y guárdese) por otra parte hágase un picadillo crudo con una libra de tocino, media de ternera y media de jamón flaco, todo picado y machacado en el mortero, se agregan tres yemas de huevo, una lata de trufas negras, nuez moscada, pimienta, media cebolla finamente cortada, media hoja de laurel, tomillo, todo bien mezclado, se agrega toda la carne que se pueda quitar á la gallina sin estropear el pellejo, se esconden las piernas en el interior de la gallina, se cortan tiras de tocino fresco, regulares y largas, tiras de jamón y de lengua salada y cocida, se empieza á rellenar la gallina, poniendo estas tiras bien estiradas y salpicadas

muy poca cantidad», tres cucharadas de mayonesa, media de mostaza, pechugas de aves cortadas medadas, *filé* de anchoas bien lavadas, sin espinas, un poco cocido y cortado en tiritas, y varios pedacitos de jamón. Esta preparación debe hacerse de modo que cuando se pase en la condimentación. Se hace una jalea con cuatro vasos de caldo, 30 hojas de cola de pescado remojadas, sal, dos claras batidas, se deja hervir, se cuele en una franela, se pone un molde en el hielo, y en este molde se echa una taza de esta jalea, una vez endurecida, se pone encima de esta jalea un molde más pequeño que el primero lleno de hielo, entre uno y otro molde se echa el resto de la jalea, cuando una vez dura esta jalea, se quitan los moldes del hielo, se pone agua tibia en el molde chico, se desmolda ligeramente del otro molde grande en ese vaso que queda se pone la ensalada rusa; una vez fría el todo se moja ligeramente el molde en agua tibia, se vuelca con cuidado en la fuente que debe servirse.

Almóndigas á la jalea.— $\frac{1}{2}$ libra tocino fresco, $\frac{1}{2}$ libra de ternera, 1 libra de jamón crudo, 4 yemas de huevo, una lata de trufas negras, $\frac{1}{2}$ cuarta de pistache, carnes, jamón y tocino, bien picado y pisado en el mortero; después mézclase las 4 yemas crudas, las trufas y los pistaches pelados, sazónese bien, hágase almóndigas del tamaño y figura de una perita regular, échense en caldo hirviendo, déjese cocer media hora, retírense, déjense enfriar en la misma cacerola. Póngase en otra cacerola 30 hojas de cola de pescado remojada antes, 2 claras batidas, 4 vasos de caldo colado y frío, una cucharita de caramelo un poquito nuez moscada, cuando empiece a hervir póngase á un lado, sígase batiendo por espacio de 3 minutos, déjese cocer un cuarto de hora a poco fuego y cuélese, déjese endurecer en el hielo y adórnese el fiambre con esto. En invierno no precisa hielo.

Perdices en escabeche.—Se hacen de dos modos más conocidos. El 1.º: se hacen freir las perdices en aceite suficiente; una vez fritas, se fríen unas cebollas en el mismo aceite, con ajos, laurel, pimienta en grano, tomillo, orégano, unas hojas de albahaca, un limón partido, un pedacito de canela, especias finas, nuez moscada y perejil; á esto se agrega vinagre según la cantidad de perdices, y se pone un poquito de pimentón, y en esto se pone á cocer las perdices, por espacio de 15 minutos, bien tapadas.— El 2.º es poner las perdices crudas en la cacerola con todas las especias indicadas, el vinagre y el aceite, y dejar que se cueza así tapada, durante hora y media, á fuego fuerte al principio, después en calor suave.

NOTA.— Una botella de aceite y media de vinagre; sal suficiente. Duran mucho tiempo en latas bien soldadas.

PESCADOS

Pan de pescado.—Después de limpios dos peje-
rreyes quitense las espinas, salpiquese con sal fina, nuez moscada y perejil, póngase en una asadera polvoreada con pan rallado, extiéndanse los pedazos de pescado, rocíese con manteca derretida y póngase al horno; una vez cocidos písesese en el mortero junto con una pequeña miga de pan francés remojada en leche y bien exprimida, 5 yemas de huevos y dos cucharadas de manteca; písesese bien hasta que quede como una pasta blanda: entonces se pone en un molde de cilindro, bien untado con manteca, y se hace cocer al baño maría durante una hora, mientras se hace una salsa béchamel para servir con el budín de pescado.

Pescado en pasta frita.—Después de quitar las

escamas y las espinas, pártase á lo largo. después en pedazos, póngase á cocer en agua y sal. perejil, cebolla, nuez moscada y pimienta; una vez cocido, escúrrase el agua. mójense los pedazos de pescado en la pasta para freir y friase en aceite. (Véase pasta para freir).

Pejerrey frito.—Después de quitar las escamas, abranse por la mitad á lo largo, si son grandes, quítense las espinas sin estropearlo, échese sal de adobo, perejil picado, medio diente de ajo machacado, una cucharada de aceite, pásese ligeramente por harina seca, échese en el aceite caliente, una vez dorado, acomódese en corona, perejil frito encima y limón cortado alrededor.

Armado á la criolla.—Córtense las defensas, divídense en dos mitades, después en tiras, dejando el cuero, adóbese con sal, nuez moscada, pimienta, ajos, laurel y tomillo. pásese por harina y friase ligeramente en aceite, después hágase una salsa con cebolla, perejil, tomates, pimentón y una cucharada de harina, agréguese á esta salsa tres cucharones de caldo, póngase á cocer el pescado de nuevo en esta salsa y sírvase con rebanadas de pan frito.

Lomo de pejerrey arrollado.—Después de limpios se abren á lo largo, se quitan las espinas, se sazona con nuez moscada, sal y pimienta: se pone encima un poquito de cebolla y perejil frito en aceite. se arrolla cada lomo en forma de un bartocho, y se mete al horno fuerte, en una asadera untada con manteca y polvoreada con pan rallado 15 minutos de cocción. se sirve con una salsa béchamel por encima ó de tomate.

Mayonesa de pescado.—Después de limpio se pone á cocer en agua y sal, perejil y nuez moscada, se deja enfriar, se quitan las espinas, se pone en



una fuente, se sazona con una cucharada de vinagre, dos de aceite, pimienta y perejil, se cubre con una salsa *mayonesa*; se adorna con pedazos de rábanitos, un poco de lechuga cortada y sazonada, al rededor huevos duros partidos, y se sirve.

Salsa mayonesa.—Póngase en una vasija honda 3 yemas de huevo y revuélvase durante 3 minutos con un batidor, para un solo lado, mézclese una cucharada de aceite, sígase revolviendo sin parar y echando aceite por cucharadas, de minuto en minuto, hasta emplear más de media botella de aceite fino; entonces póngase media cucharada de vinagre mezclado con dos pulgaraditas de sal fina, esta salsa debe quedar consistente y sostenerse encima del pescado; cuanto más dura mejor es.

Brandade de bacalao.—Una vez remojado y hervido, quítense las espinas y el cuero, póngase en una cacerola una taza de aceite, una cebolla cortada, un poco de nuez moscada, una hoja de laurel, dos dientes de ajo machacado; una vez frita la cebolla, se agrega el bacalao, y cuanto más se revuelva mejor queda, agregando sucesivamente hasta la cantidad de tres tazas de aceite para una libra de bacalao; se pone en la fuente y se adorna con lentejas cocidas y mezcladas con manteca y perejil.

Pescado al gratán.—Después de limpio divídase en dos á lo largo, quítense las espinas con el filo del cuchillo, sazónese con perejil, medio diente de ajo, nuez moscada, sal y pimienta. Entonces úntese en una asadera con manteca muy fresca, polvoreese con pan rallado. coloquense los pedazos de pescado encima: ahora hágase freir en dos cucharadas de manteca una cebolla finamente picada, un poco de perejil, un puñado de hongos frescos ó sino media lata de *champiñones* al natural, mézclese una cucharada de harina, revuélvase sin que tome color;

mézclese dos vasos de agua hirviendo, uno de vino blanco fino, revuélvase hasta que se espese y se cuece: estando cocida la salsa, retírese, mézclese dos yemas crudas, póngase encima de los pedazos de pescado, polvoréese con miga de pan, pónganse varios pedacitos de manteca sobre cada pedazo de pescado, métase al horno 10 minutos más ó menos, en fuego vivo, y sírvase.

ENTRADAS VARIAS

Niños envueltos.—Córtese el lomo en forma de bifes muy delgados, adóbese como de costumbre, golpéese, póngase un poco de relleno *godiveau*, enróllese como matambre, sosteniendo la abertura con un escarbadiantes, acomódese en la sartén con manteca, cebolla, perejil; déjese dorar; agréguese un poquito de caramelo, media hoja de laurel, tomillo, una cucharada de harina dorada, una copita de vino seco, cúbrase de caldo y déjese cocer hasta que se espese la salsa: échese una lata de alberjas, sin el agua, y sírvanse.

Carbonada á la porteña.—Después de cortar bien menuda la carne, se calienta la grasa fina en una cacerola, ponga dos dientes de ajo, media cucharada de azúcar fina, nuez moscada, dos cebollas, tres tomates, todo cortado, media cucharada de pimentón, deje dorar ligeramente y ponga la carne, deje freir 5 minutos y agregue una tajada de zapallo cortado en seis pedacitos regulares, tres ó cuatro papas cortadas, duraznos pelados, peras, y choclos, cubra todo con caldo sin colar, deje hervir despacio una hora, y antes de servirla espese con una cucharada de harina dorada.

Coquillas de ternera.—Pique y pise en el mortero, una cuarta de jamón, una de tocino fresco, una de carne de ternera, la miga de un pan francés remojada en leche y exprimida, 3 yemas de huevos, nuez moscada, sal, pimienta; fría una cebolla picada, perejil, dos cucharadas de hongos lavados y picados, tomillo, media hoja de laurel: mezcle al picadillo. Se llenan las coquillas, se meten al horno regular y estando cocidas cubra el relleno con una salsa á la béchamel, ligada con dos yemas de huevo afuera del fuego y sirva.

Pollo saltado con jugo de uvas.—Después de pelado y pasado por llama de aguardiente, se parten como para guisar, se adoba con sal, nuez moscada y pimienta, se pone en una sartén con dos cucharadas de manteca y dos de aceite, se deja dorar perfectamente, se agregan tres cucharadas de cebollas picadas muy menudas, una de perejil, un diente de ajo, media hoja de laurel, una cucharada de harina, se mezcla todo y se agrega media cucharada de azúcar derretida color caramelo, dos tomates maduros y el jugo de dos racimos de uvas bien exprimidas, se sirve con la salsa bien reducida.

Patitas á la continental.—Después de bien cocidas con sal, quite los huesos, moje en la pasta para freír, fríalas en aceite, acomode en la fuente y sirva con una *salsa continental*, sin colar, que se hace del modo siguiente: se cortan tres tomates, tres ajíes, una cebolla, nuez moscada, tomillo, perejil, una cuarta de jamón, se hace dorar, se agrega una cucharada de harina, tres cucharones de caldo, se deja cocer y se sirve.

Croquetas de jamón.—Ponga en una sartén 2 cucharadas de manteca y dos de harina: una vez bien mezclado agregue dos vasos de leche ó agua caliente, deje hervir con sal, nuez moscada y pe-

rejil, quite del fuego, mezcle tres yemas de huevos, después media libra de jamón cocido y cortado en pedacitos chicos, vuelque sobre el mármol una vez frío, haga las croquetas de tres ó cuatro centímetros, en forma de cilindro. Se pasa primeramente por miga de pan rallado seco, después por huevo batido y otra vez por pan rallado, se frien en aceite caliente. se sirven con escarola frita al rededor. (Vea escarola frita).

Lomo al champiñón. — Se mecha perfectamente con tocino un lomo de vaca, una vez mechado, se pone en una cacerola un poco de aceite y manteca, estando caliente se pone una cucharadita de caramelo, dos cebollas, un pedacito de jamón y el lomo, se tapa la cacerola, se retira á un lado para que se dore despacio, se pone cebolla cortada, laurel, perejil, tomillo, y se deja cocer despacio; por otra parte se frie en manteca una cucharada de harina, se agregan cuatro cucharones de caldo, una copa de vino blanco. 4 tomates cocidos y colados, una lata de *champiñones*, y se echa al lomo; una vez cocido el lomo, se sirve con los *champiñones*, al rededor crutones fritos, y la salsa encima.

Lomo con tallarines. — Después de cocer aparte en agua y sal una libra de tallarines, escurra el agua, eche en una sartén, junto con una cuarta de manteca. perejil picado, un poquito de nuez moscada, y queso de Holanda rallado; todo mezclado, ponga en la fuente y el lomo al *champiñón* cortado al rededor, sirva.

Pichones á la papillote. — Córtelos por la mitad, póngalos en una cacerola con manteca y aceite fino, sal. pimienta, nuez moscada, dos cucharadas de jamón picado, 1 cucharón de caldo; estando casi cocidos, eche perejil, cebolla y hongos: una vez cocido, deje enfriar, mezcle dos yemas, llene la mitad de

cada pichón con esta salsa-relleno, ponga en un pedazo de papel, polvorée con miga de pan, envuelva bien, acomode en una asadera, deje cocer en el horno durante 10 minutos como las costillas á la papillote y sirva.

Lengüitas de cordero á la Carioca. — Se lavan, se ponen en el agua hirviendo durante un minuto, se raspan y se ponen á cocer cubiertas con agua y sal, una cebolla, una zanahoria y el ramito; cuando están cocidas, se dejan enfriar. se cortan á lo largo en dos pedazos. Por otra parte, se pica media libra de ternera cruda, una cuarta de jamón, una cuarta de tocino, se pisa bien en el mortero. se mezcla una cuarta de miga de pan remojada y bien exprimida, y tres yemas de huevos; se sazona con sal de adobo y una cucharada de manteca derretida en la sartén con media cucharada de cebolla, perejil; esto se echa al picadillo, después se pone una camada de picadillo en cada pedazo de lengua dando al mismo tiempo la forma de una lengüita entera, después se acomodan en una asadera untada con manteca y polvoreada con pan rallado. se hacen cocer un cuarto de hora en el horno y se dejan enfriar. Al momento de servir se mojan en la pasta para freír, se frien en aceite y se sirven adornadas con perejil frito. — (y en el centro de la fuente se puede servir la guarnición que se quiera: yo las sirvo al rededor de un pan de alcauciles á la béchamel ó con alberjas, con puré inglés, con arroz blanco, etc..) — las costillas de carnero después de dorarlas en la sartén se hacen del mismo modo.

Pollo á la Paulistana. — Después de pelado y pasado por llama de aguardiente, se divide por las covunturas, se pone á cocer en agua hirviendo, con sal, cebolla, nuez moscada y perejil, se espuma bien, y una vez cocido, se pone en la fuente y se cubre con una salsa que se hace del modo siguiente: dos cu-

charadas de manteca en una cacerola se deja derretir sin quemar, se agrega una cucharada de harina bien llena. se revuelve y se va echando agua y revolviendo hasta que tenga la consistencia de una crema regular. entonces se deja hervir cinco minutos. se sazona con sal. nuez moscada; se quita del fuego. se mezclan dos yemas crudas, se cubren las presas de pollo, salpicando perejil cortado muy menudo y se sirve.

Pichones á la Obligado.—Después de pelados y pasados por aguardiente. se separan las alas, se cortan las patas se destripan, se sazonan con sal de adobo y se rellenan con la preparación siguiente: media libra de carne de ternera media libra de jamón. media libra de tocino fresco. todo cortado y pisado en el mortero con una miga de pan francés remojada y exprimida, cuatro yemas. 6 ú 8 trufas. nuez moscada. tomillo. media hoja de laurel y perejil; se llenan los pichones con este picadillo crudo. después se ponen en una cacerola con manteca y aceite, una vez cocidos se retiran del fuego, se pasan por huevo batido. después por pan rallado y queso. se vuelven á freír ligeramente en el aceite caliente. se acomodan en la fuente, y en la misma cacerola se agrega una cucharada de harina dorada. se revuelve un poco, se echan dos latas de alberjas en conserva, un cucharón de caldo; se pone esto al centro de la fuente y se sirve.

Budin de carne á la Porteña.—Pique y pise en el mortero media libra de ternera, media de tocino fresco. media de jamón crudo. agregue la miga de un pan francés remojada y exprimida, fría dos cebollas finamente cortadas, tomillo, media hoja de laurel. mezcle al picadillo, agregue 3 yemas de huevos. unte un molde con manteca y llene con el picadillo del modo siguiente: 1.º una camada de picadillo, después dos huevos, otra camada de pi-

cadillo, otra de queso de Holanda rallado y dos huevos, así en seguida hasta llenar el molde; ponga á cocer en bañomaria, en el horno durante una hora y sirva con alberjas guisadas á la americana.

Becasinas á la militar. — Después de peladas y pasadas por llama de aguardiente se destripan quitando el buche, se mecha la pechuga perfectamente con tocino y jamón, se ponen en una cacerola con manteca á que se doren: agregue una cucharada de cebolla picada muy menuda, una cucharada de perejil, una de hongos bien lavados y picados, tomillo, laurel nuez moscada, pimienta, un diente de ajo, una cucharada de harina dorada: se revuelve. se echa un cucharón de caldo, un vaso de vino seco, los menudos de las aves, pisados antes en el mortero; una vez cocidos en poca salsa, se sirven con pan frito y la salsa encima.

Lomo de vaca á la Humaitá. — Se mecha un lomo de vaca con tocino y jamón, se pone en una cacerola bien tapada con manteca, sal de adobo, dos dientes de ajo, una hoja de laurel y tomillo; una vez bien dorado se mezclan tres cucharadas de cebolla picada muy menuda, una cucharada de perejil, se deja cocer un rato más, se echa una cuarta de jamón flaco, picado y pisado, hongos frescos, trufas, medio vaso de vino Oporto, media cucharada de caramelo y pimienta, se espesa esta salsa con una cucharada de harina dorada; una vez cocida, se sirve arriba de un puré de papas á la inglesa. al que se agrega un poquito de azafrán y una cucharadita de perejil crudo cortado muy fino. (Vea como se hace el puré á la inglesa).

Cordilleras. — Son unos pedacitos de carne de ternera sin hueso ni nervio, mechados con tocino y jamón, una vez bien adobados con sal, nuez moscada y pimienta, se ponen en una cacerola con manteca, se

16
tapa, se dejan dorar rociándolos con el mismo ugo de cuando en cuando, se agrega una zanahoria cortada en pedazos, una cebolla, una copita de vino dulce, un poco de caramelo para dar color, perejil, hongos frescos, etc., una vez cocido se liga la salsa con una cucharada de harina dorada, se agrega caldo suficiente, para abrir la salsa, estando cocido y espeso, se sirve con guarnición á los Andes ó solos.

Pichones rellenos á la americana. — Después de pelados y pasados por aguardiente encendido, ábralos por el lomo, quite las tripas, sazónelos con sal, pimienta y nuez moscada, rellénelos con una camada de relleno hecho con cantidad igual de tocino fresco, ternera y jamón crudo, esto bien picado y pisado en el mortero, junto con la miga de un pan francés remojado y exprimido, 3 yemas de huevos, perejil, nuez moscada, media hojita de laurel, unte de manteca la asadera, polvorée con pan rallado, ponga los pichones con la pechuga para abajo, polvoréelos con miga de pan rallado, y perejil, sal fina, pimienta, rocíelos con manteca derretida, ó aceite fino, haga cocer en el horno media hora, y sirva con una salsa portena.

Pichones á la floresta. — Después de pelados y chamuscados abra por el lomo, quite los huesos del espinazo sin dividir el pichón, sazone con sal fina, nuez moscada y pimienta, pique los menudos con una cuarta de jamón, media libra de ternera, una rebanada de pan remojada y exprimida, 3 yemas de huevos, sal, un poquito de nuez moscada y pimienta, media hoja de laurel, tomillo, pimienta, una cebolla finamente cortada y frita en manteca antes de mezclarla al picadillo. Con esto llene los pichones, corte las alas, dejando las piernas lo más largo posible, ponga en la asadera con pan rallado abajo y bien acomodados, polvorée con pan rallado por encima,

tape, ponga á cocer en el horno durante 25 minutos, fuego regular, no deje quemar, y sirva como guarnición un puré á la inglesa y salsa Perigueux al rededor.

Ternera mechada al macarroni. — Después de mechar una rueda de la pierna de ternera que pese 3 libras, con tiras de tocino fresco y jamón, se pone en la cacerola 3 cucharadas de aceite y dos de manteca, y estando caliente se pone la ternera, se sazona, sal, nuez moscada, media hoja de laurel, tomillo, pimienta y medio vasito de vino Oporto, se deja que sude y que se dore, dejando la cacerola en poco fuego: una vez bien dorado, se agrega dos cebollas finamente cortadas, dos tomates bien maduros y exprimido antes el agrio, una vez dorado esto, se echa dos cucharones de caldo, se liga la salsa con una cucharada de harina dorada, se echa una cucharada de perejil, un pedacito de jamón picado y pisado al mortero: cueza media libra de macarrón con agua y sal después: después de cocidos escúrrase el agua, ponga en la sartén con 3 cucharadas de manteca, una cuarta queso rallado (de Holanda), mezcle bien, ponga en la fuente y la ternera en el medio mezcle á la salsa un poquito de caramelo, una lata de champiñones al natural, y sirva.

Costillas á la papillote. — Corte las costillas, raspe el hueso, aplástela ligeramente, sazone con sal fina, nuez moscada, mójelas en manteca derretida, envuélvalas en la miga de pan rallada, mezclada con cebolla finamente cortada, perejil y queso de Holanda rallado; unte con manteca media hoja de papel blanco, polvoree con miga de pan, ponga la costilla encima, corte el papel de la forma de la costilla, de modo que se pueda replegar, para que quede bien tapada la costilla, haga cocer en el horno fuerte ó en parrilla con fuego regular, 10 mi-

matos de un lado y 15 del otro, y sirva con el papel.

Otras costillas á la papillote. — Derrita en la sartén 2 cucharadas de manteca, ponga las costillas, salpíquelas con sal, pimienta y moscada; haga cocer 5 minutos de cada lado, cuando estén cocidas retírelas del fuego, ponga en la sartén una cucharada de harina, no deje quemar, revolviendo sin parar, mezcle 2 cucharones de caldo, 2 cucharadas de hongos cortados, una cucharada de perejil, dos de cebolla, deje hervir 5 minutos, retire del fuego, mezcle las yemas, y deje enfriar: tenga unas cuantas hojas de papel blanco, corte como anteriormente, ponga una tira ancha y muy delgada de tocino fresco, después una cucharada de la salsa y la costilla encima, arriba de la costilla, otra cucharada de salsa, y arriba de la salsa, otra tira de tocino, polvoree la costilla con un poquito de pan y queso rallados, envuelva bien en el papel siguiendo la orilla de la costilla, haga cocer en el horno 5 minutos de cada lado, y sirva con el papel.

Costillas á la Villerois (villerro á). — Se preparan las costillas como para hacer á la milanesa: se aplastan ligeramente, se ponen á freir en una sartén con una cucharada de manteca, se sazonan con *sau de adobo*, una cebolla y perejil finamente picados: estando fritos los dos lados, se dejan enfriar en un plato — por otra parte se pone en una sartén dos cucharadas de manteca, y dos de harina: se revuelve sobre el fuego, se mezcla dos vasos de leche hirviendo (ó agua), se deja cocer hasta que se espese como una crema, se retira del fuego, se pone un puñado de jamón flaco cortado en pedacitos chicos, un puñado de pechuga de aves, cocida, y 2 yemas entonces se van envolviendo las costillas de una á la vez, y poniendo encima la miga de pan rallado, de modo que queden bien cubiertas con la

miga de pan. Después que todas están así preparadas y fritas, se van mojando en 4 huevos batidos y envolviéndolas de nuevo en la miga de pan criollo rallado: — se hacen freir en aceite fino ó grasa y se sirven poniendo en cada hueso de costilla un manchette de papel que se vende en los Bazares.

NOTA. — Las costillas de cordero á la crema se hacen del mismo modo, sin el jamón y sin carne de aves.

Huevos en coquillas á la «Béchamel». — Pong en el agua hirviendo los huevos, deje que se cuezan durante 3 minutos y medio, saque y pongalos en el agua fría.

Por otra parte, haga derretir dos cucharadas de manteca, en una sartén: mezcle una de harina y 2 vasos, más ó menos, de leche hirviendo: cuando hierva y quede espesa la salsa, sazone con sal, nuez moscada, perejil, y un poquito de jamón picado; saque del fuego y mezcle 2 yemas de huevos crudos; después vaya pelando los huevos cocidos, y conforme esté uno sin la cáscara, ponga media cucharada de salsa en el fondo de la coquilla, y el huevo entero encima, cubra con otra media cucharada de salsa, polvorée con miga de pan rallado y acomódelos en la asadera; estando todos arreglados de este modo, rocíelos con manteca derrelida y al momento de servir métalos al horno 2 minutos. Sirva en la misma coquilla.

Riñones en pirámide de arroz blanco. — Corte los riñones de vaca en 4 tiras; después en cuadritos delgados, sazónelos con sal de adobo. Ponga una cacerola al fuego con una cucharada de manteca y 4 de aceite; un diente de ajo, dos cebollas finamente cortadas y media hoja de laurel: cuando las cebollas estén ligeramente doradas, eche media cucharada de perejil picado, un pedacito de apio y los riñones: — deje cocer 5 minutos sobre un fuego vivo; agregue una cucharada de hongos bien lava-

dos: una copita de vino blanco, cubra todo con caldo. deje cocer á fuego lento dos horas y media, eche un terroncito de azúcar. una cucharada de harina dorada aparte en un poquito de manteca, sazone el guiso con un poquito de nuez moscada; deje espesar la salsa; y sirva al rededor de una pirámide de arroz blanco á la maitre d'hotel.

Arroz en pirámide. — Lave el arroz en agua tibia: — ponga á cocer en una cacerola con agua hirviendo; sal, nuez moscada, una cebolla partida en 4, un poquito de perejil. Cuando esté cocido escurra el agua; mezcle una cucharada de manteca fresca, perejil picado y nuez moscada, forme una pirámide en el centro de la fuente y sirva como guarnición de los riñones, de pollos guisados, etc.

Quenelles. — Media libra de ternera ó carne de aves, bien picada y pisada en el mortero, mezcle una cuarta libra de miga de pan francés remojado en leche y exprimido, una cucharada de manteca, 6 yemas de huevo, sazone con sal, nuez moscada, pimienta y perejil: con una cucharadita de esto puesto en caldo hirviendo, se tiene *las quenellas*, se saca del caldo. se pone en una buena salsa y se sirve, ó se llena con esto las tortas y volovanes.

Otro godiveau. — Pique medio kilo de ternera sin huesos ni nervios, después 750 gramos de grasa de riñonada de vaca bien dura, fresca y seca, y mezcle con la carne de ternera, vuelva á picar todo j unto, eche media cucharita de sal fina, un poquito de nuez moscada y pimienta: cuatro huevos, pique otra vez y pise en el mortero poco á poco hasta que quede como una masa consistente; mezcle una cucharada de cebollitas frías en media cucharada de manteca fresca, dos cucharadas de champiñones y dos de trufas picadas; puede suprimir trufas y champiñones.

Jardinera (guarnición). — Es zanahoria cortada en pedacitos regulares, gajitos de coliflor, alberjas, puntas de espárragos, y repollitos de Bruselas, todo cocido cuidadosamente y puesto después en una salsa blanca ú otra, según para lo que se quiera; acomode al rededor del objeto principal y sirva.

Relleno crudo para pollos, pichones, becacinas, si se quieren servir trufadas. — Ternera media libra, jamón una cuarta, tocino fresco una cuarta, todo picado y pisado al mortero. mezcle tres yemas de huevos, la miga de un pan francés chico remojado en leche y bien exprimida, una lata de trufas, sal, nuez moscada, pimienta, (media cebolla, perejil, la mitad de media hoja de laurel, un poquito de tomillo cortado, todo muy finito y pasado por la sartén, con dos cucharas de manteca). rellene con esto los pichones, ponga á asar en el horno, rociados de aceite fino y pan rallado, en una asadera bien tapada durante 20 minutos; una vez cocidos sirva al rededor de un puré á la inglesa, una salsa de tomate, *Robert* ó salmis aparte.

Salsa Tártara fría, á la moderna. — Quite las yemas á seis huevos cocidos, bien duros, pase por un colador fino, apretando con la mano del mortero para que se forme una pasta fina, ponga en una taza grande, mezcle dos yemas crudas, revuelva con una palita de madera sin cesar, eche una cucharadita de mostaza en polvo, sal y pimienta, mezcle un vaso de aceite poco á poco, estando ligada mezcle media cucharada de vinagre y una cucharada de pepinos en vinagre picados: sirva con el pescado.

Ranas á la Paulistana. — Después de quitarse el pellejo se lavan: se separan las cuatro partes conibles, se ponen á cocer en una cacerola con agua hirviendo suficiente, se agrega una zanahoria co-

ada, una cebolla, una hoja de laurel, un poquito de nuez moscada, sal y pimienta, diez minutos después se hace una salsa del modo siguiente: ponga en una cacerola dos cucharadas de manteca y dos de aceite, estando caliente eche una cebolla finamente cortada: dorada la cebolla, eche una cucharada de harina, revuelva, mezcle dos cucharones de caldo, un vaso de vino blanco, dos cucharadas de hongos cortados, bien lavados en agua tibia, un ramito guarnecido, tres tomates bien maduros, cortados en pedacitos chicos, deje cocer despacio una media hora: después se escurren las ranas en un colador, se ponen en una sartén con dos cucharadas de manteca, se hacen dorar con un poquito de cebolla y perejil. se acomodan en la fuente en forma de corona: se echa un terroncito de azúcar á la salsa, se pone esta salsa en el centro de la fuente, y se sirve.

NOTA.—Se hacen del mismo modo los pescados, ó pollos á la pau-
listana. (Cocina brasileira).

Ranas á la Poulette.—Se quita el cuero, se ponen las partes comibles en agua fresca. Por otra parte se pone en una cacerola, dos cucharadas de manteca y dos de harina, se revuelve sobre el fuego suave, se mezcla dos vasos de caldo, una cebolla cortada, un ramito guarnecido, sal, pimienta y un poquito de nuez moscada, se deja cocer un cuarto de hora, después se echan los brazos y piernas de las ranas: se deja cocer unos 15 minutos, se retira del fuego, se mezcla dos yemas de huevos, se quita el ramito y se sirve.

Otro modo.—Se parten las partes comibles, se lavan en dos aguas. Por otra parte corte una cebolla en rueditas y una zanahoria, ponga en la cacerola con dos cucharadas de manteca y las ranas, dos minutos más tarde, eche una cucharada de harina (no muy llena), revuelva, eche dos vasos de caldo, y un vaso de vino blanco, un ramito guarnecido, sal,

pimienta, nuez moscada y perejil, deje cocer á un lado, estando cocidas retire, mezcle dos yemas de huevos, un poquito de jugo de limón, perejil picado y sirva.

NOTA. — Los pollos tiernos y los pescados de mar ó de agua dulce, se pueden preparar del mismo modo.

Pollos á la cazadora. — Elija dos pollos tiernos se cortan en pedazos regulares, buscando las coyunturas. Por otra parte, se pone en una sartén 4 cucharadas de aceite y dos de manteca; estando caliente se echan los pedazos de pollo, se sazona con sal, nuez moscada y pimienta, se deja dorar en fuego vivo, después se pone en un calor regular; agrega dos cucharadas de cebollitas, dos de hongos, media de perejil, todo picado finamente, se pone medio vaso de vino blanco, un vaso de caldo, dos cucharadas de puré de tomate, media hoja de laurel, ramito, un poquito de *pimienta Cayene*, se deja cocer despacio 20 minutos, se espesa la salsa con una cucharada de harina dorada ligeramente en una sartencita con una cucharada de manteca diez minutos después se sirve bien sazonada, con pedacitos de pan frito al rededor de la fuente.

Pichones á la crapaudine. — Se destripan por un lado, entre el vientre y la pierna, se meten las piernas en el cuerpo del animal, se doblan las alas, se sazona con sal, nuez moscada y pimienta, se aplasta con el *bate bifes*: hecho esto, se derriten dos cucharadas de manteca en una sartén, se acomodan los pichones, se hacen dorar quince minutos después se pasa por miga de pan rallado y se hace dorar en la parrilla, rociándolos con el jugo que quedó en la sartén. Se sirve con una salsa picante: (Vea salsa picante).

Guiso de conejo. — Después de desollado y partido en pedazos regulares, se sazona con sal de adobo,

se pone en una cacerola con 4 cucharadas de aceite fino y dos de manteca, una cuarta de tocino flaco partido en cuadritos, se deja dorar. se agregan 2 cucharadas de cebolla, otra de perejil: estando todo de color dorado, se echa una cucharada de harina dorada, se revuelve, se echa un vaso de vino blanco, un ramito, medio diente de ajo, dos cucharones de caldo, medio clavo de olor, nuez moscada, pimienta y hongos: deje cocer despacio; estando cocidas las carnes del conejo, se agrega un puñado de cebollitas fritas en una sartén con dos cucharadas de manteca; sirva con pedacitos de pan frito al rededor.

NOTA.— Al dorar la cebollita, eche media cucharita de azúcar fina.

Costillas de aves á la Victoria.— De pichones, de leccasinas, pollos tiernos, etc.— Se abren por el lomo, se destripan, se quitan los huesos largos del espinazo con cuidado, y el hueso principal (interior) de las piernas, sin quitar el pellejo, se aplasta un poquito, se adoba con sal, nuez moscada y pimienta; se hace dorar en una sartén con un poco de manteca, se moja en una salsa Victoria; después se pasa por pan rallado, otra vez por huevos batidos, otra vez por pan rallado, se fríen en aceite caliente ó grasa, y se sirve con perejil frito. (Vea salsa Victoria).

Salsa á la Victoria.— Se pone en una sartén dos cucharadas de manteca, medio diente de ajo, dos cucharadas de hongos, dos de jamón crudo, dos de cebollitas y una de perejil, todo finamente picado, una cucharada de tocino raspado, se mezcla todo sobre el fuego, se echa una cucharada de harina, se revuelve, se echa un vaso de vino blanco, un cucharón de caldo, se deja cocer despacio quince minutos, con sal, nuez moscada, pimienta y un poquito de sal de adobo, se retira del fue o se mezclan dos yemas crudas y trufas picadas, en segui-

da se emplea para mojar las costillas de aves á la Victoria.

NOTA.—Todo cuanto se envuelva en esta salsa-relleno, se pase por miga de pan rallado, después por huevos batidos, y otra vez por miga de pan rallado, será un excelente plato de fritura; puede agregar la guarnición que se quiera. (Para toda clase de aves y carnes).

Homar ó langosta á la americana.—Haga derretir en una cacerola dos cucharadas de manteca, eche una cebolla finamente cortada, media cucharada de perejil, media hoja de laurel; estando casi dorado todo eche una cucharada de harina, dos minutos después eche tres tomates bien maduros (cocidos antes y colados), un terroncito de azúcar, sal, pimienta, nuez moscada, un ramito, dos cucharones de caldo, un vaso de vino blanco dulce, y el homar partido en cuatro ó cinco pedazos, (sin quitar la cáscara dura que tiene el homar), deje cocer quince minutos á fuego fuerte y tapado: sirvase.

NOTA.—Homar se llama en francés, nosotros llamamos langosta; suelen venir de Europa con la misma cáscara, y así es el mejor modo de preparar el homar, vivo ó conservado entero.

Pequeña financiera.—Para los pastelitos de hojal-dre: dos cucharadas de manteca en una cacerola y una de harina, revuelva, agregue dos vasos de agua hirviendo, media cebolla, ramito, nuez moscada, deje hervir despacio, agregue jamón cortado en pedacitos, pechuga de aves, trufas, pedacitos de sesos; retire, mezcle dos yemas de huevo y emplee para rellenar los pastelitos. (Vea pastelitos).

Puré de aves á la argentina.—Se quita el pellejo de aves asadas, se pica las carnes, se pisa en el mortero poco á poco hasta que quede como pasta fina, se pone en una cacerola, se agrega medio vaso de caldo, se espesa con media cucharada de harina dorada, se deja cocer en baño maría media hora y

se emplea para los pastelitos de hojaldre, costras, etc., (véase la Segunda Parte, donde dice *Cos-tras*).

Sesos fritos á la Orly. — Quite el pellejo, ponga-
los á cocer en caldo, deje enfriar, parta en 4 peda-
litos, moje en la pasta para freir; fríalos en aceite
caliente y fuego vivo, sirva con salsa de tomate co-
ciada.

Bifes á la plancha. — Se cortan los bifes del gro-
sor de un dedo, se corta el nervio sin quitar la gor-
lura, se aplasta ligeramente, se sazona con sal fina,
un poco de moscada y pimienta, se rocía con aceite fino,
se limpia la plancha con agua y sal, después se rocía
con aceite, entonces se ponen los bifes, cuando es-
tos se desprendan fácilmente, se da la vuelta, una
vez cocidos se unta un poco de manteca á la *maitre*
d'Hotel, y se sirve, pero no se debe sazonar los
bifes, y se ponen á cocer en fuego vivo, ya cuando
están tomando el puchero ó el primer plato, pues
los bifes deben servirse conforme salen de la plan-
cha; y las papas se ponen á freir antes de poner los
bifes á cocer, la salsa debe estar hecha de antema-
no. (Véase manteca maitre d'Hotel).

Bifes á caballo. — «Natural» es el mismo y se po-
nen dos huevos fritos encima de cada bife.

Bifes á la estanciera. — Pida al carnicero unos bi-
fes de la cola que tengan casi un dedo de gordura y
casi una cuarta de largo, estos bifes se sazonan con
sal y se rocían con aceite, un cuarto de hora antes
de ponerse en las parrillas, un minuto antes de ser-
vir el puchero se ponen en las parrillas así sin más
nada; asados de un lado, se da la vuelta del otro
lado, cuando el jugo empieza á aparecer por encima
de ellos, sirva inmediatamente.

Bifes á caballo con salsa de tomate. — Haga una salsa de tomate colada: eche en la sartén, quiebre los huevos en un plato, póngalos en la salsa (enteros) y cuando estén hechos los bifes acomode en la fuente, poniendo en cada bife un huevo con salsa encima, papas fritas al rededor.

Otros bifes á caballo con tomate. — Corte 4 tomates, 3 ajíes dulces, 2 cebollas en ruedas, una cuarta jamón cortado en pedacitos, perejil, nuez moscada, y media hoja laurel, después, caliente media taza de aceite, en la sartén, eche media cucharadita de azúcar molido, estando derretido eche la cebolla, tomate y jamón. Frito esto, eche un cucharón de caldo, deje cocer á poco fuego 15 minutos lo más, haga cocer los huevos en esta salsa y sirva los bifes en la fuente, los huevos de uno en uno encima de cada bife á la plancha.

NOTA. — Las costillas se hacen del mismo modo.

Ya se comprende que los bifes se hacen en la plancha y los huevos en la sartén.

Cordero saltado. — Se parte en pedacitos regulares, se adoba con sal de adobo, se pone dos cucharadas de manteca y dos de aceite en la sartén, y estando caliente se pone media cucharadita de azúcar, se deja derretir, se echa en seguida el cordero y se hace dorar, después dos cucharadas de cebolla cortada muy fina, perejil, media hoja de laurel, un diente de ajo; deje dorar: ponga medio cucharón de caldo: deje un rato más y sirva, con papas torneadas.

Costillas á la Milanese. — Después de divididas del costillar una por una, vaya raspando las puntas del hueso, formando un cabito, recorte lo que no se puede comer, aplaste, sazone con sal de adobo, eche media cebolla finamente cortada, perejil, después moje de una en una en tres huevos batidos con una cucharada de aceite, pase por pan rallado, fría en

aceite caliente. Sirva con guarnición de puré inglés y papas á la Duchesse.

Costillas rebosadas en pasta frita. — Se raspan las costillas de los huesos, se aplasta, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, — se hace saltar ligeramente con manteca, en seguida se moja en la pasta para freír, se frien en aceite caliente y se adorna con un puñado de perejil frito, pues es suficiente echar perejil ó escarola, en aceite caliente y sacarlo al momento, y ya se tiene la guarnición.

Perdices saltadas. — Después de peladas y pasadas por aguardiente encendido, se meten las patas por las espaldas, á que vengan á salir por un lado de la pechuga, se aplasta ligeramente, se sazonan con sal y adobo, se pone á dorar en una sartén con aceite, en fuego vivo: ya cuando están doradas, agregue tiritas de jamón, una cebolla picada, perejil y laurel, retire á un lado, tape para que sude durante 2 minutos, y sirva con guarnición de papas fritas.

NOTA. — Se pueden hacer partidas y algunas veces, antes de servir, se mezcla una cucharadita de azúcar en la misma sartén, otras veces el jugo de medio limón: «15 minutos de cocción.»

Perdices á la minuta. — Después de partidas en cuatro partes, salpique con sal fina, nuez moscada y pimienta, en seguida ponga una sartén sobre el fuego — con media taza de aceite, estando caliente bastante eche dos dientes de ajos y las perdices, sacuda la sartén de cuando en cuando, revuelva y éche dos cucharas de cebolla finamente cortada, media de perejil y una hoja de laurel; tape, deje dorar, eche media cucharita de azúcar molido ó el jugo de medio limón y sirva antes de 15 minutos.

Pollos á la minuta. — En seguida de matar uno de los pollos pele, abra por el lomo, quite las tripas

aplaste, sazone con sal, pimienta, nuez moscada, medio diente de ajos, caliente 5 cucharadas de aceite ó más en la sartén, ponga los pollos, tape la sartén, eche un atadito de perejil, media hoja de laure, deje cocer á fuego vivo quince minutos, sirva con papas fritas. Se puede hacer partido en pedazos y salpicar con perejil picado al momento de servir, no demore (papas fritas al rededor). algunas veces exprima el jugo de medio limón en la misma sartén. Cuanto más lijero se dore sin quemar, mejor.

Riñones á la Maitre d'Hotel. — Abra sin separar varios riñones de carnero por la parte que no tienen nervios, quite el pellejo de cada uno, pase un escarbadiantes para conservarlos así abiertos, moje en aceite, ponga á cocer como los bifes sobre la plancha de los dos lados, y sirva con una manteca á la «Maitre d'Hotel». No demore al servir. Papas fritas ó puré en el centro de la fuente.

NOTA.—Vea puré y Maitre d'Hotel.

Riñones en brochetes. — Corte iguales pedacitos de riñones y de tocino sazone con sal, nuez moscada y pimienta, ponga primero un pedacito de riñón en un escarbadiantes, después otro de tocino, así en seguida hasta llenar el escarbadiantes; lleno uno, haga los demás, ponga á cocer sobre la plancha ó parrilla como los bifes á la minuta, y sirva después de mojarlo en una manteca á la Maitre d'Hotel; papas fritas al rededor de la fuente.

Omelette al natural. — Se bate cuatro huevos en una vasija honda, con un tenedor, por espacio de tres minutos, se sazona con sal, pimienta, y un poquito de nuez moscada; estando batido todo, se calienta una cucharada de manteca en una sartén francesa, una vez caliente la manteca se echa el batido, se sacude un poco la sartén, y con el tenedor no se revuelve, sino que se empuja las partes cocidas de la

Omelette para un lado de la sartén, para dar lugar á que pase al fondo de la sartén la parte cruda, sin de- formar la omelette. Cuando se conozca que quiere pegarse en el fondo, se debe levantar la sartén: cocida así sin que se queme se dobla una de las orillas sobre ella misma y la otra orilla por encima de la primera, dando á la omelette una forma pun- tiaguda en la misma sartén. Después se pone en un plato y se sirve con un poquito de manteca por encima.»

—
Omelette á fines herbes.—Se hace lo mismo que la anterior, sólo que antes de hacerse la omelette; se agrega una cucharada de cebolla y perejil fina- mente cortados y se hace la omelette como la ante- rior.

—
Omelette al fondo de alcauciles.—Después de co- cidos los alcauciles, se cortan en pedacitos ó rue- ditas el fondo y las partes comibles de cada alcau- cil, se agrega á los huevos después de batidos y sazonados; se concluye la omelette como de cos- tumbre.

—
Omelette con jamón.—Después que se baten los huevos, se agrega una cucharada de jamón picado: «pero la parte magra» y la parte gorda, se ponen en la sartén juntos con la manteca; y estando doradito se echa el batido y se concluye como de costumbre: Se sirve como la omelette al natural.

—
Omelette con puntas de espárrago.—Vea la de al- cauciles: se hace exactamente.

—
Omelette au sucre.—Antes de hacer esta ome- lette se pone á calentar un fierro largo de quemar las omelettes. Hecho esto, se baten dos huevos en un plato hondo, con un tenedor, por espacio de tres mi- nutos, junto con media cucharada de azúcar en



polvo: estando bien batidos, se calienta media cucharada de manteca en la sartén, se hace la omelette como de costumbre, se pone en el plato, se pone por encima de la omelette una cucharada de azúcar en polvo y se aplica el fierro tres veces á lo largo, de manera que el fierro al tocar á la omelette deje una raya de caramelo sobre ella, porque derrite lijeraamente el azúcar molido; después de rayada así se puede rociar con coñac, arrimar un fósforo encendido y mandarla á la mesa con el jugo del coñac.

NOTA. — Estas omelettes no deben quedar ni muy cocidas ni muy babosas, según los gustos.

Huevos á la republicana. — Se cortan dos cebollas, dos ajies, tres tomates, perejil y una cuarta de jamón; se ponen 5 cucharadas de aceite en la sartén, estando caliente, se pone media cucharita de azúcar, después lo demás; se hace cocer 5 minutos, se echan dos cucharones de caldo, se deja hervir, se pone media cucharada de harina desleída (para espesar), se deja cocer un rato á poco fuego; después, antes de servir, se pone á freir las rebanadas de pan francés en un poco de manteca ó aceite y se guarda, en seguida se rompen los huevos con cuidado dentro de la salsa que está en la sartén, se polvorea con un poco de queso rallado, se tapa para que se cuezan en la salsa, sin dejar endurecer las yemas, se acomodan los pedazos de pan en la fuente y encima del pan un huevo, la salsa encima.

NOTA. — No habiendo tomates, se hace una salsa con jamón y hongos y se concluye del mismo modo.

Huevos al plato. — Según la cantidad, separados ó juntos, «para una persona se pone una cucharita de manteca en una sartencita á propósito, se polvorea con sal fina y pimienta, se calienta un momento encima de la plancha, se echa dos huevos sin romper las yemas, se ponen al horno dos minutos y se

pado en el huevo batido, se frie en manteca de
s dos lados con mucho cuidado, en seguida se
ponen dos huevos pochés y se pone encima de la
caldada y se cubre con un puré de becacina, de
pachón ó de aves, pero con trufas y champiñones
con una salsa béchamel mezclada con champi-
ñones

Filets Chateaubriand panée.—Se cortan varios bi-
fes de lomo, del grueso de un dedo, se golpean li-
geramente, se sazonan con sal de adobo, se rocian
con un poco de manteca derretida, se pasan por
un criollo rallado, después por huevos batidos, otra
vez por pan rallado. En seguida ponga una sartén
al fuego con dos cucharadas de aceite y una de man-
teca, deje calentar y haga cocer los bifes de los dos
lados; por otra parte haga una salsa á la Cardinal y
sirva con los bifes.

Salsa Cardinal.—Ponga en una cacerolita una
cucharada de manteca y otra de harina, revuelva
sobre el fuego suave, mezcle dos ó tres cucharones de
caldado, sazone con sal de adobo, mezcle una pulga-
rada de azúcar, tres tomates maduros sin el agrio,
perejil, media hoja de laurel, medio diente de ajo,
deje cocer, cuele en el colador, mezcle un pedacito
de manteca y sirva en el centro de la fuente donde
estén los bifes.

Costillas de cerdo con puré inglés.—Compre va-
rias costillas de cerdo, aplástelas ligeramente, raspe
el hueso, sazone con sal de adobo, y una mitad de
un diente de ajos. Ponga al fuego una sartén con
una cucharada de manteca, acomode las costillas,
haga cocer sobre un fuego vivo, sacudiendo la sartén,
hasta que se doren sin quemar y de los dos lados,
eche ahora una cucharada de cebolla finamente pi-
rada, media hoja de laurel, un gajito de tomillo,
deje dorar la cebolla; agregue un poquito de perejil

sirve antes que se endurezcan las yemas. Puede hacerse los cerlos sin sazonar.»

Huevos á la cocota.—Se pone un poco de manteca en cada cocota, (véase cocota), se salpica la manteca con un poco de perejil, cebollitas, hongos y trufas; todo picado regularmente, se agregan los huevos (dos á cada cocota) y se pone un ratito sobre la plancha; en seguida se meten al horno como los huevos de plato y se sirven.

NOTA.— Las cocotas son unos platitos.

Huevos á la coque.—Cuando hierva el agua suficiente en una cacerola, se ponen los huevos enteros y mientras hierva el agua se van contando los minutos. generalmente se deja cocer 2, 3 y 3 y medio minutos, se retiran del agua y se sirven en seguida en una servilleta.

Huevos Pochés con jamón.—Para una persona se pone una sartén al fuego con agua y sal suficiente (más de la mitad), cuando hierva se retira del fuego, se rompe un huevo en el cucharón, se pone despacio en el agua de la sartén; en seguida se pone otro, se deja así un momento, después se arrima la sartén al fuego, cuando las yemas se encuentren cubiertas de una tela blanca; y cocida la clara, se retiran los huevos con la espumadera. En seguida se pone otra sartencita al fuego con una cucharada de manteca y dos rebanadas de jamón, una vez frito el jamón, se retira y en la misma sartén se pone á freir uno ó dos rebanadas de pan francés; frito el pan se pone en el plato, el jamón encima, y el huevo encima del jamón.

Huevos Pochés á la Llovet.—Se corta una rebanada de pan francés, se hace remojar en leche, se exprime entre las dos manos, se moja en dos huevos batidos con sal, pimienta y nuez moscada, bien en-

picado, 4 cucharadas de caldo, y sirva con un puré y adorne con pedacitos de limón.

NOTA. — Aunque no sean costillas, basta que sea carne de cerdo y tierna.

Pollos con arroz «Plato de verano». — Se parten 2 pollos como para guisar, se sazonan con sal de adobo, una hojita de laurel, tomillo, y un diente de ajo: á las 5 y media, se pone una cacerola al fuego, con 8 cucharadas de aceite fino; estando caliente se ponen los pollos, se revuelven, se deja dorar, se ponen 2 cebollas picadas, 4 ajíes dulces sin semilla, 4 tomates sin el agrio, un poquito de pimentón, y una libra de arroz bien lavado; dos minutos más tarde se cubre el todo con caldo, y se deja cocer hasta que el arroz esté cocido al mismo tiempo que los pollos, y el guiso ha de quedar seco, y á punto de comer á las 6 de la tarde.

Escalopes de cerdo á la minuta. — «Se hace con un pedazo de la parte de las costillas, ó del lomo:» Se cortan varias rebanadas delgadas, se aplastan ligeramente, se hacen dorar en la sartén de los dos lados, se salpican con *sal de adobo*, una cebolla finamente picada, estando todo dorado en fuego fuerte; se retira y se sirve con puré de papas ó con alberjas guisadas.

Chatasca. — Se pone á cocer 2 libras de charque bien lavado: «después de cocido en agua y sal» se pisa en el mortero, que quede como hebras; por otra parte se pone en una cacerola media libra de grasa fina y 4 cucharadas de aceite, estando bien caliente, se ponen 2 cebollas picadas, diente de ajo, tomillo, laurel, nuez moscada, 4 tomates; estando frito todo se pone la carne: un poco perejil, papas cortadas, batata dulce y dos cucharones de caldo, media hora más tarde se espesa con un poquito de harina dorada y se sirve.

Buñuelos de pulenta. — Se ponen á cocer 3 vasos de leche con dos pulgaradas de sal y 4 cucharadas de azúcar; cuando hierve se va echando hasta media libra de harina de maíz, se hace cocer quince minutos, se retira del fuego, se mezcla una cucharada de manteca y 4 yemas; se vuelca sobre el mármol lijéramente untando con manteca, se extiende la pulenta del grueso de un plato ordinario, se deja enfriar y se corta en ruedas con un molde chico de volovan: en seguida se pasa el pincel mojado en huevos batidos por encima y en el centro de una ruedita se pone un poco de dulce de membrillo deshecho, se cubre el dulce con la otra ruedita de pulenta, se van mojando en huevos batidos y pasando por pan rallado, se hacen freir y se sirven polvoreados con azúcar y canela.

NOTA.—También se hacen con arroz en vez de pulenta, pero el arroz debe quedar bien cocido antes de mezclar las 4 yemas, y es preciso más leche: 4 vasos.

LEGUMBRES

Papas á la duchesse. — Se ponen á cocer seis papas peladas, más ó menos, una vez cocidas, se escurre el agua, se pisan perfectamente, se agrega sal, pimienta, nuez moscada, un poquito de perejil picado, 3 yemas de huevo, se hacen bolitas, se mojan en huevo batido, se pasan por pan rallado y se ponen á freir en aceite ó grasa.

Papas sopladas. — Antes de ponerse los bifes en la plancha, se pone la sartén en el fuego, con grasa suficiente; una vez caliente, se ponen seis ú ocho papas cortadas en ruedas, se hacen freir; cuando empiezan á tomar color, se quitan de la grasa, se ponen en el colador, se espera que la grasa vuelva á

calentarse de nuevo, se echan otra vez moviendo la sartén hasta que se doren; se escurren, se salpican con perejil picado y sal fina, y se sirven.

Espárragos á la Béchamel. — Se empieza por igualarlos, y rasparles cuidadosamente el tronco; se ponen en agua hirviendo con sal y una cucharada de azúcar (en fuego fuerte al principio); una vez cocidos se acomodan en la fuente en forma de corona y la salsa *Béchamel* encima. (Véase salsa *Béchamel*.)

Zapallitos rellenos á la Brasileira. — Después de partidos por la mitad, se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, y una cucharada de azúcar, una vez cocidos, se saca y se exprime la semilla, en la punta de una servilleta: se pone en una cacerola dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de harina; una vez bien mezclado, se agrega dos vasos de agua hirviendo, un poco de sal, media cucharadita de azúcar molida, se deja hervir, se retira del fuego se mezclan tres yemas y la pulpa de los zapallitos, se llenan con esto los zapallitos, se ponen al horno diez minutos, y se sirven con perejil frito al rededor.

Pudin de alcauciles á la americana. — Se divide las partes comibles de cada alcaucil, se van poniendo en agua fría con vinagre, después se ponen en la cacerola con agua hirviendo, sal, y una cucharada de azúcar, media hora más tarde se sacan, se escurren, se hacen saltar en una sartén con aceite fino, manteca, cebolla cortada, perejil, nuez moscada, tirita de jamón, la miga de un pan francés remojada y exprimida, se saca del fuego, se mezclan tres huevos, una cuarta de queso rallado; se unta un molde liso con manteca, se pone la preparación de este modo: una camada de alcaucil y dos huevos crudos, y así sucesivamente hasta llenar el molde,

se pone en una cacerola con agua hirviendo, se mete al horno media hora, se deja enfriar un rato, se quita del molde, se cubre con una salsa blanca ligada con dos yemas de huevo, fuera del fuego y se sirve.

Pudin de alcauciles á la moderna. — Quite las hojas, dejando solamente lo que se pueda comer y el fondo de los alcauciles, póngalos en agua hirviendo con sal, y un terroncito de azúcar; una vez cocidos, escurra el agua, pise en el mortero, mezcle 5 yemas, una cucharada de manteca, sal, nuez moscada y la miga de un pan francés chico remojada y exprimida, todo esto muy molido en el mortero, y puesto á cocer al baño maría, en un molde liso de cilindro bien untado con manteca, durante media hora, se vuelca en la fuente y se cubre con una buena salsa blanca, Béchamel, ó de tomate, colada.

Otro. — Una vez cocidos los alcauciles pise en el mortero todo lo que se pueda comer, mezcle dos cucharadas de manteca, 6 yemas de huevo 2 cucharadas de leche, sazone y concluya como el anterior y sirva con una salsa Béchamel.

Alcauciles rellenos á la Argentina. — Después de cortar las puntas, ponga á cocer en agua hirviendo, durante 15 minutos, quite del fuego, saque el interior de los alcauciles sin estropearlo, corte en pedacitos, mezcle una miga de pan francés remojada y exprimida, sal, pimienta, nuez moscada, media cuarta de queso rallado, pasas sin carozos, 3 huevos, una cebolla picada y frita ligeramente en aceite, con perejil, y un poquito de azúcar, llene con esto los alcauciles, ponga en una cacerola con salsa criolla, y rocíe con miga de pan y queso, tape, deje cocer media hora más y sirva.

Porotos blancos á la continental. — Se pone á

cocer libra y media de porotos remojados del día anterior; cuando estén casi cocidos, se agrega sal, una hoja de laurel, media cebolla, dos batatas dulces cortadas en pedacitos regulares, y una tajada de zapallo cortada en pedacitos; después se hace una salsa de este modo: ponga al fuego un poco de aceite en una sartén, una cucharadita de azúcar y dos cebollas cortadas muy finitas, tres ó cuatro tomates partidos y medio exprimidos, dos dientes de ajo, nuez moscada, un poquito tomillo, perejil muy finito, una cucharada de harina; revuelva, ponga tres buenos cucharones de caldo y agregue los porotos, pero no el agua donde se han cocido, deje que hierva más un poco y sirva como legumbre.

Papas rellenas. — Una vez cocidas 6 ó más papas, lisas y regulares, se pelan. se ponen á cocer; después de frias, se quita lo de adentro dejando la papa dividida en dos mitades, y como una cajita, se rellenan estas mitades con lo siguiente: ponga en una cacerolita, 2 cucharadas de manteca, una de harina, revuelta y eche dos vasos de leche, sal, nuez moscada, una cucharada de perejil; una vez cocido se retira del fuego, mezcle dos yemas de huevo, dos pulgaradas de azúcar y una cuarta de jamón cocido cortado en pedacitos chicos; se rellenan las dos mitades de cada papa, se unen las dos, se mojan en huevos batidos, después en pan y queso bueno rallado, se frien en aceite caliente y se sirven con perejil frito alrededor.

Alcauciles rellenos. — Pártalos por la mitad: póngalos á cocer en agua hirviendo, con sal y un terroncito de azúcar, escurra el agua, quite el interior de los alcauciles y ponga en un plato: por otra parte ponga una sartén al fuego con una cuarta de jamón cortado, una cucharada de manteca, bata cuatro huevos con sal, pimienta, nuez moscada, mezcle el interior que usted sacó á los alcauciles, y haga una

omelette en la sartén en que está el jamón, ponga en un plato y deje enfriar: prepare una *salsa béchamel* bien espesa; retire del fuego, mezcle dos yemas, corte la omelette en pedacitos regulares y eche en la salsa béchamel, llene las mitades de alcauciles con este relleno, póngalos al horno diez minutos y sirva.

Otro modo.—Llénense los alcauciles con el jamón, la *omelette* y la comida del interior de los alcauciles sin la salsa blanca, después moje cada alcaucil en la pasta para freir, fría en aceite y sirva.

Puré á la inglesa.—Peladas y cocidas dos libras de papas harinosas, se escurren en el agua y mientras están calientes se pasan por el colador, se mezclan dos pulgaraditas de sal, pimienta, una cucharada de manteca y dos de leche, cuanto más se revuelve con la palita de madera y encima de fuego mejor queda. (El puré inglés debe ser bien duro.)

Puré á la francesa.—Se hace del mismo modo, solo que se agregará más leche ó caldo para que quede más blando.

Puré á la brasileira (cocina brasileña).—Se hace lo mismo; pero con más leche, perejil picado y se trabaja con el batidor hasta que quede muy blanco, al último se pone dos cucharadas de manteca, sal, pimienta y nuez moscada.

Pirón de fariña.—Se echa media libra de fariña en una fuente honda, se va revolviendo y echando caldo gordo del puchero, hasta que se incorpore; debe quedar cocida y dura, para puchero ó bifes guisados.

Angü de fariña.—Ponga el caldo en una cacerola, sazone con una cebolla, perejil frito ligeramente en

una sartén: deje hervir y vaya revolviendo el caldo y echando la fariña hasta que quede bien consistente y sirva.

ASADOS

Rosbif.—Es un pedazo de carne del chorizo ó de cadera del tamaño que se quiera, se lava lijeramente, se adoba con sal de adobo, se pone en una asadera con dos ó tres cucharones de caldo para ir rociándolo mientras se va asando, se agrega una cebolla cortada y una hoja de laurel, una vez asado se sirve con ensalada ó papas. Véase sal de adobo, sal pisada con pimienta y nuez moscada, medio diente de ajo.

Asado á la parrilla.—Se lava, se adoba con sal, pimienta, nuez moscada, unas gotas de vinagre, dos cucharadas de aceite y medio diente de ajo, veinte minutos antes de servir se pone en la parrilla, se deja cocer de un lado y se da vuelta del otro, se deja dorar despacio tapándolo con una asadera y se sirve con ensalada.

Modo de hacer el asado á la parrilla.—Se prende fuego en una hornallita... después de bien prendido, se pone un poco de ceniza en una lata, las brasas encima de la ceniza, la parrilla y el asado, una tapa de cacerola encima del asado, se deja dorar de un lado, se da vuelta del otro, en pocos minutos se hace sin quemar.

NOTA.—Se debe tener la hornalla con más brasas para ir agregando al asado poco á poco, si se apagan las primeras brasas que se han puesto en la lata.

De las aves.—Á las aves que se quieran hacer asadas, sean ó nó de corral, no se les debe cortar las piernas; se debe cortar solamente las patas; doblar las

alas, darles una forma vistosa, atando con un hilo de acarreto, el buche se saca por arriba del pescuezo, con mucho cuidado, y las tripas por un lado del vientre, de modo que no se estropee, ni se agrande mucho la abertura, se abre entre la pierna y el vientre y se asa en el horno como el rosbif.

Pavo trufado. — Se pela, se mecha la pechuga con tiras de tocino si se quiere, (mucho cuidado al abrir el pavo). sazone con sal de adobo, tomillo, laurel, pimienta nuez moscada; después en una sartén ponga dos cucharadas de manteca, dos de tocino raspado, tres de cebollitas finamente cortadas, perejil, nuez moscada y pimienta, dos latas de trufas cortadas en ruedas; retire del fuego, mezcle esto á una libra de ternera picada, media de tocino fresco, media de jamón y cuatro yemas; con este picadillo llene el buche del pavo, pase la aguja; doble las alas y ase en el horno regular como el Rosbif; adorne con berros crudos: en otra fuente espárragos en aceite y vinagre ó á la béchamel.

ENSALADAS VARIAS

Ensalada á la americana. — Se compone de pedacitos de varias verduras cocidas, como ser: chuchas, zapallitos, alcauciles, espárragos, coliflores, todo puesto en la ensaladera, con huevos duros, aceitunas, perejil, cebolla picada finita, sal fina suficiente, dos cucharadas de vinagre, cuatro de aceite, tomates en rebanadas, media cucharadita de mostaza francesa.

NOTA. — Son tan conocidas las demás ensaladas que casi está de más detallar; así pues, siguiendo el régimen general, de una infinidad de legumbres conocidas se hace ensalada.

Ensalada de lechuga. — Se lava, se corta en cuatro pedazos las hojas más blancas, se pone en la ensaladera, con 4 cucharadas de aceite, 2 de vinagre blanco, sal y pimienta: ahora si se quiere hacer una ensalada de lechuga compuesta, se echa huevos duros, aceitunas sin carozo, papas cocidas cortadas en ruedas, cebollas cortadas en ruedas, perejil picado y rabanitos, etc.

Ensalada de berros. — Se hace como la anterior, empleándose los gajitos con hoja, y no el tronco del berro.

Ensalada de chauchas. — Se quitan las puntas y las hebras que tienen, se parten en cuatro á lo largo cada chaucha, se ponen á cocer en agua hirviendo, con sal, un terroncito de azúcar, dos zapallitos, una cebolla. Una vez cocido se parten los zapallitos en ruedas, la cebolla en varios pedazos, y se hace la ensalada como la de lechuga.

Ensalada de espárragos. — Se raspan los troncos de cada espárrago, se van poniendo en agua fresca, después se pone en agua hirviendo dentro de una cacerola al fuego. se echa sal, un terroncito de azúcar, se tapa, se deja cocer, y después de cocidos se hace la ensalada, con cuatro cucharadas de aceite, y dos de vinagre, perejil y cebolla finamente picada, sal y pimienta.

Ensalada de alcauciles. — Se quitan las primeras hojas, se deja lo que se puede comer y el fondo, se recortan las puntas, se pone á cocer en agua hirviendo, sal y un terroncito de azúcar, y se concluye como la de espárragos.

Ensalada de verdolagas. — Se quitan las hojas, se ponen á cocer en agua hirviendo, con sal suficiente, y junto con dos zapallitos, dos huevos y una

cebolla, después de cocidos y fríos se hace como todas.

NUEVAS RECETAS

Lomitos de carnero. — Quite las partes nerviosas, meche con tiritas de tocino y jamón, acomódelos en una sartén con manteca, sazone con sal de adobo, haga dorar en fuego fuerte, eche una cebolla finamente picada, perejil, laurel y tomillo, deje dorar un cuarto de hora; retírelos, ponga en la sartén una cucharada de harina, revuelva, eche un cucharón de caldo, un poquito de vino seco, una cucharada de hongos, un terroncito de azúcar, deje reducir la salsa, retire del fuego, mezcle 2 yemas; vaya mojando los lomos en esta salsa y pasando por pan rallado. Después por huevos batidos y otra vez por pan rallado, fríalos en aceite y sirva con puré, con lentejas, con alberjas ó solos, con una salsa *robert*, de tomate, italiana, etc. (Vea *guarniciones* en la Segunda Parte.)

Lomitos en pasta frita. — Haga saltar los lomos en una sartén con manteca, moje en pasta para freír, fríalos en aceite, y sirva con perejil frito y salsa de tomate.

Higado de ternera en Coquillas. — Pique un pedazo de hígado, sazone con sal de adobo, por otra parte ponga una sartén al fuego, con una cucharada de manteca y dos cucharadas de tocino raspado; estando caliente eche una cebolla finamente picada, perejil, media hoja de laurel y tomillo, deje dorar ligeramente, eche el hígado y dos pulgaradas de azúcar, deje cocer diez minutos, ponga encima 6 huevos sin romper las yemas, tape la sartén, deje cocer sin

dejar endurecer, ponga un huevo en cada coquilla, cubra cada huevo con un poquito de salsa Béchamel y sirva.

NOTA.— Puede servir sin la salsa Béchamel.

Pecho de ternera relleno.— Compre un buen pedazo de pecho de ternera, meta la punta del cuchillo entre el hueso y la carne, haga un agujero sin agujerear. Por otra parte haga un picadillo crudo con una libra de carne de ternera, media libra de tocino, pise en el mortero, mezcle la miga de un pan francés chico remojado, 3 yemas y un huevo entero, sazone con sal de adobo, tomillo, laurel y una cebolla finamente picada y frita ligeramente en manteca; con esto llene el pecho de ternera, cosa con hilo fuerte, y concluya como quien hace un estofado sirva con una buena salsa de tomate, ó con la salsa Portaña.

Paleta de cordero rellena.— Quite el hueso con cuidado, dejando solamente el más grande, abra bien la carne, rellene con el relleno indicado para el pecho de ternera, y concluya del mismo modo.

Repollo relleno.— Lave un repollo regular, ponga á cocer en una cacerola con caldo hirviendo durante 25 minutos, quite de la cacerola, ponga en agua fresca; exprímalo ligeramente, ponga en un plato, haga un agujero en el centro, por el lado del tronco, llene este agujero con un picadillo de carne de cerdo: por otra parte ponga al fuego una buena cacerola con una cucharada de manteca, cebolla, pedacitos de jamón, zanahoria, laurel, tomillo, medio diente de ajo; deje dorar, mezcle media cucharada de harina, tres cucharones de caldo, ate el repollo, ponga á cocer en esta salsa bien tapado, y con mucho cuidado para que no se pegue en el fondo de la cacerola, y sirva rociando el repollo con la salsa.

Relleno de carne de cerdo. — Pique una libra de carne de cerdo asada antes, mezcle una miga de pan francés chico remojada y exprimida, 3 huevos, sazone bien este relleno, y llene su repollo. Puede rellenar con godiveau.

Mondongo guisado. — Se lava bien, se corta en tiritas muy delgadas, se hace cocer con agua y sal durante media hora, se escurre el agua y se deja. Por otra parte, se pone un poco de aceite en una cacerola, se deja calentar, después si echa dos cebollas picadas, tomates, ajíes, tomillo, una hoja de laurel, dos zanahorias y perejil, dos minutos después se echa el mondongo, se revuelve, se cubre de caldo, 4 papas partidas en 4, un poquito de pimentón y de hongos. un poquito de vino seco, se deja cocer despacio una hora, se espesa la salsa y se sirve con queso por encima.

Ponche á la Romana. — Para 10 personas ponga en una cacerola 1 libra (500 g.) de azúcar y dos vasos de agua; haga hervir, quite del fuego, una vez frío del todo eche otro vaso de vino blanco, y el jugo de 3 limones, medio vaso de rhon y ponga en la heladera, trabaje como los helados y una vez duro, se mezclan 3 claras de huevos bien batidas antes de servir. Los franceses sirven al mismo tiempo que el asado. (Véase menu y observación de convite.)

Pastel de papas. — Peladas y cocidas en agua y sal, 2 libras de papas, se pisa en el mortero, se mezcla 4 cucharadas de leche, una cuarta de manteca, dos cucharadas de azúcar molida, un poquito de canela, una pulgaradita de sal fina, dos cucharadas de harina, 4 ó 6 yemas y 3 claras bien batidas; con esta mezcla se cubre una fuente de picadillo á la americana, se pone á cocer en el horno, durante 20 minutos, estando dorado, se polvorea con azúcar y canela y se sirve. (Vea picadillo americano.)

PASTELERÍA .

Masa de hojaldres. — Quite el pellejo y fibras á una libra de grasa de la riñonada de vaca, pique, pise en el mortero hasta dejarla sin grano ninguno y de la consistencia de manteca en invierno; por otra parte, ponga encima de la mesa una libra de harina, haga un agujero en el centro, (esto se llama fuente), panga medio vaso de agua, dos yemas de huevos; una cucharada de manteca, media cucharita de sal fina: revuelva el líquido con los demás ingredientes, haciendo caer la harina que el todo dará una especie de miga de pan desecho; sobe contra la mesa, golpée, deje la masa lisa y elástica, haga un pan, raspe la mesa, abra la masa con el palote en forma cuadrada, ponga la grasa en el centro, rocíe con una cucharada de aceite fino, doble las orillas de la masa para tapar la grasa completamente, extienda con el palote en forma cuadrada, dejándola del espesor de un plato grueso: doble las dos orillas de la masa bien derechitas una encima de otra, al medio de la masa, extienda en forma cuadrada. Siga esta operación 6 veces.

Modo de hacer los pastelitos. — Estirada seis veces sin equivocación, tome un molde de pastelitos, redondo, y con éste corte doce rueditas de masa, ponga en una lata de horno bien limpia; aplique otro molde más pequeño de igual forma, en el centro de cada ruedita, de modo que no pase del otro lado, pase un pincel mojado en una yema de huevo desleída en dos cucharadas de agua y metá al horno, (mucho cuidado debe tenerse mientras estén en el horno) una vez dorado y muy altos, retire, quite las tapitas y la masa cruda del interior, y llene con crema de agua al momento de servir,

también puede llenar con un picadillo de aves, de ostras, etc.

NOTA. — Masa hojaldre con manteca se hace del mismo modo : pero en verano es más difícil. Vea la Segunda Parte.

Masa para un pastel de becacinas. — Se pone encima de la mesa de mármol una libra de harina, se pone en el centro de esta harina dos yemas de huevos, medio vaso de agua fría y una cucharita de sal fina, media libra de manteca, se revuelven los ingredientes con el agua, se mezcla la harina poco á poco, hasta que el todo forme una sola masa algo consistente. no se soba, sino que se une la masa, apretándola contra la mesa con la palma de la mano derecha, de modo que toda la masa pase poco á poco entre la mesa y la palma de la mano, entonces se envuelve en un lienzo limpio y se guarda durante media hora. Después se hace uso de ella para hacer un pastel grandes ó varios pequeños: por otra parte se prepara una libra de *godiveau* y se guarda en un plato. (Vea *godiveau*.) Se abren las becacinas por el lomo, se quitan los huesos del espinazo, se separa el pescuezo y las patas, y se parten en cuatro pedazos; después se secan con una servilleta y se pone á cocer en una sartén con una cuarta libra de manteca y media cuarta de tocino raspado, junto con dos cucharadas de *champiñones*, dos de trufas, una de cebollitas, una de perejil, media hoja de laurel, un gajito de tomillo. un poquito de nuez moscada; todo esto picado finamente, se sazona con sal y pimienta, se deja cocer así despacio y bien tapada la sartén durante 20 minutos, en seguida se retira del fuego, se deja enfriar: ahora los hígados, pulmones y corazones se pican y después se pisan en el mortero y se mezcla con el *godiveau*, se sazona bien y se guarda; hecho todo esto, se abre el molde, se limpia y se cierra en seguida. se pone una rueda de masa en una lata forrada con una hoja de papel, se moja ligeramente con un pincel

mojado, y se pone un molde encima después se corta otra tira de masa más ancha que la altura del molde y se envuelve esta masa sobre ella misma y se pone dentro del molde, entonces se va desenvolviendo contra los costados del molde de modo que las dos masas queden bien colocadas y unidas una con otra y que llene bien todas las molduras del molde, hecho esto, se ponen tres cucharadas del *godiveau* en el fondo del pastel y se acomodan los pedazos de becacinas en forma de corona dentro del pastel, y entre ellos se pone el jugo, champiñones y trufas que queden en la sartén donde se hizo cocer las becacinas; en seguida se pone una camada de *godiveau*, después se cubre con unas cuantas trufas enteras y otra camada de *godiveau*, después se cortan unas tiras de tocino delgadas y anchas, se acomodan encima del todo, se tapa con una rueda de masa, se adorna la tapa con tiras de masa figurando hojas, flores, etc., se dora, se mete al horno hora y media.

NOTA. — Para un solo pastel de pichón ó de pollos, se hace la masa con 375 gramos de harina, 185 idem de manteca, 2 yemas de huevos, 8 gramos de sal, 8 becacinas ó dos pollos, 6 cucharadas de *godiveau*, tocino raspado, una cuarta de manteca, más una cuarta de trufas y champiñones; el pastel debe llenarse bien y un agujerito se debe hacer en el centro de la tapa antes de poner al horno el pastel y por este agujero de la tapa se echa un poco de salsa y cuando el pastel está cocido se vuelve á tapar con un pedacito de masa y se sirve.

Masa para empanadas á la porteña. — Una libra de harina, media de grasa de vaca, medio vaso de leche ó agua; tres yemas de huevos, una cucharita de sal fina, otra de azúcar (haga como la anterior). Y sobe y emplee.

Modo de hacer las empanadas á la porteña. — Primero se hace un picadillo como está indicado, después se hace la masa para las empanadas. Se estira la masa con el palote en forma de una faja y de un palmo de ancho, lo que sea posible de largo, pero del grosor

de un plato ordinario, más ó menos; se pone una cucharada de picadillo en la punta de la masa, dejando espacio de dos dedos, más adelante otra, hasta llegar á la otra punta, después se moja la masa, pasando un pincel húmedo al rededor de cada montoncito de picadillo, entonces se dobla la orilla de la masa sobre los montoncitos de picadillo, se aprieta al rededor de ellos con las puntas de los dedos y en seguida se corta en forma de media luna, dando la forma de una empanada; después se repulgan las orillas y se ponen en la lata de horno. Hecho esto, se pasa el pincel empapado en una yema de huevo desleída con dos cucharadas de agua y se mete al horno regular, estando de un color canela claro se retira, se polvorea con azúcar y canela molida y se sirve. (Vea picadillo americano.)

Masa para los pastelitos fritos. — Con una libra de harina puesta sobre la mesa se hace la fuente; se agrega una cuarta de grasa apenas tibia; una cucharita de sal fina, dos yemas de huevos, y medio vaso de agua: se hace la masa, como la de pastel caliente, después se soba bien, se deja reposar, y se hace uso de ella para hacer los pastelitos fritos.

NOTA. — Los pastelitos fritos se hacen de diferentes formas, también se hacen como las empanadas, pero, lo más pequeños que sea posible, se hacen freir con grasa, se sirven bien calientes, con azúcar y canela por encima.

(Vea masa para los pastelitos fritos y picadillo á la americana.)

Pasta para freir. — Ponga en una cacerolita afuera del fuego, tres cucharadas de harina, media cucharada de manteca, dos pulgaraditas de sal fina, tres yemas de huevos, dos cucharadas de leche tibia: después mezcle bien, agregue las tres claras bien batidas.

NOTA. — Esta pasta se hace para freir legumbres, y carnes: como está indicado en las páginas anteriores se hace más ó menos consistente con dos ó tres cucharadas de harina.

Crepes. — Se pone en una vasija honda, tres cucharadas de harina, tres huevos, una pulgaradita de sal fina y un vaso de leche, se mezcla con un batidor, de modo que quede como una especie de crema regular, de lo contrario, se echa un poco más de leche ó de harina; se pasa por el colador fino, se pone un pedacito de manteca del tamaño de una aceituna en la sartencita, se deja calentar, se retira, se ponen dos cucharadas de líquido, se arrima otra vez al fuego, haciendo que el fondo de la sartén se cubra con la preparación, se deja un momento así, moviendo la sartén, para que no se pegue; cuando el crepe se desprenda fácilmente se da la vuelta para que se dore del otro lado, se pone en el plato, se polvorea con azúcar fina, se sirve, y se hacen los otros.

NOTA. — Una vez preparada la mezcla, se hacen los crepes á la minuta, pues, deben ser hechos y comidos en el acto: muchos llaman panqueque, los ingleses *Pancake*: los Franceses *Crepes*.

Masa para tallarines y raviolos. — Una libra de harina, tres yemas de huevos, medio vaso de agua, media cucharadita de sal fina, una cucharada de manteca, se amasa dejándola lisa y algo sólida, estire bien delgada, polvoree con harina por encima, arrolle como un salchichón y con un cuchillo afilado corte los tallarines, tiritas de masa delgada que se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, después de cocidos se escurre el agua, se hacen saltar con manteca en una sarten con perejil, queso rallado y nuez moscada, se pone en la fuente, se rocía con salsa de estofado por encima, y se sirve.

ADVERTENCIA

En la pastelería el peso de los ingredientes debe ser exacto:

Una lb. se compone de.	500	gramos
Tres cuartas.	375	«
Media lb.	250	«
Una cuarta	125	«
Media cuarta	62 1/2	«

POSTRES Y MASITAS

Preparación de los helados.—Tenga un balde de madera de 35 centímetros de alto y 20 de ancho, coloque dentro del balde un tubo de lata gruesa, de 25 centímetros de alto y 10 de ancho, en el fondo del balde, abajo del tubo eche 4 puñados de hielo pisado y un puñado de sal, y en el vacío que queda entre el tubo y el balde se va echando por camadas de 4 puñados de hielo y uno de sal gruesa hasta llenar el balde, cinco centímetros abajo del tubo, se echa la crema fría dentro del tubo, se tapa bien, y se empieza á dar vuelta de derecha á izquierda por espacio de quince minutos, se destapa ligeramente y con una pala de madera se desprende el helado que estará pegado á las paredes del tubo, se tapa y se vuelve á hacer la misma operación hasta que se endurezca la crema y se sirven en seguida los helados. (Vea crema).

Crema para helados.—Se ponen ocho yemas de huevos en una sopera, se agregan seis copas de

leche hervida, con una libra y media de azúcar y un pedacito de vainilla, se vuelve á poner esta crema en la cacerola, al fuego, revolviendo sin cesar para que se espese sin dejarla hervir; y una vez fria, se pone en la heladera.

Gelatina de licores. — Se pone en un tachito de cobre, sin estañar, una libra de azúcar, el jugo de dos limones, se mezclan 4 vasos de agua; cuando hierva, se pone de una en una 20 hojas de cola de pescado, remojadas antes en agua fría, en seguida se retira del fuego para mezclar 2 claras de huevo, bien batidas, y se vuelve á poner al fuego para que hierva sin derramarse; 3 minutos después, se pasa por una franela, se deja enfriar un poco; se mezcla media copa de licor, se pone en un molde hasta el momento de servir.

Macedoine de fruta transparente. — Ponga en el molde media copa de la gelatina de licores y meta entre el hielo pisado, cuando esté dura, salpique con varios pedacitos de frutillas y guindas enteras, otra media copa de gelatina, así en seguida hasta llenar el molde; deje enfriar, moje ligeramente el molde en agua tibia, vuelque en la dulcera mojada con agua fría, y sirva como la gelatina de licor.

Jalea de naranja en la misma cáscara. — Haga un almíbar con una libra y media de azúcar, tres copas de agua, una copa de jugo de naranja, el jugo de un limón. almíbar muy clara, se mezclan 15 hojas de cola de pescado remojadas, dos claras de huevo batidas, se deja hervir diez minutos y se cuele en una franela, se llenan las cáscaras de las naranjas, se deja que se endurezcan entre hielo pisado, después se cortan por la mitad, se ponen en la dulcera y se adornan con hojas verdes de naranja.

Bavarois tres colores á la vainilla. — Se ponen

tres vasos de leche en una cacerola con una libra de azúcar, un pedacito de vainilla, estando hirviendo se mezclan con seis yemas de huevos que estarán en la sopera, se vuelve al fuego para espesar sin hervir, se baja del fuego, se agregan seis hojas de cola de pescado remojadas en agua fría, se deja enfriar, separadas en tres vasijas, se baten cuatro claras y se mezclan tres ó cuatro cucharadas á cada vasija, se deslíe un poco de carmín con tres ó cuatro gotas de agua y se mezclan á una de las vasijas; en seguida se derrite medio pan de chocolate con una cucharada de leche y se mezcla á otra vasija, se unta un molde ligeramente con aceite de almendras y se pone el contenido de una de las vasijas, se pone el molde entre dos libras de hielo pisado, 10 minutos después el contenido de la otra vasija, así en seguida hasta llenar el molde, 15 minutos después se sirve.

— *Puding cabinet.* — Hierva una cuarta de leche con un pedacito de vainilla, baje del fuego y mezcle esta leche con ocho yemas de huevos y media lb. de azúcar que estarán en la sopera, después se hace un poco de caramelo, claro se pone en el molde, hecha esta operación unte el molde con manteca, corte en pedazos una cuarta de dulce de higos, naranjas, cidra y guindas, lave en agua tibia una cuarta de pasas de Corinto y media de pasas de sultana, perfectamente limpias, ponga en un plato; corte doce plantillas en 4, ponga en el molde una camada de pedacitos de plantillas y una de dulces, después otra de plantillas, otra de pasas de Corinto, otra de plantillas y otra de pasas de sultana, así sucesivamente hasta llenar el molde, eche la crema cruda que se hizo antes, ponga el molde en una cacerola con agua hirviendo, meta al horno con fuego fuerte, media hora después deja enfriar, vuelque en una dulcera y sirva con sambayon fino.

— *Sambayon fino á la vainilla.* — Se baten 6 yemas

de huevos en una cacerolita junto con 6 cucharadas de azúcar y un pedacito de vainilla durante 15 minutos, después se echa un vaso de vino blanco fino, jerez ó champagne y sin parar de batir se pone sobre el fuego revolviendo sin cesar para que se espese sin hervir. (Se sirve con bizcochuelo, puding, etc.)

Puding de pan. — Se pone á remojar la miga de dos panes franceses chico cortado en pedacitos en un vaso de leche, se hace un caramelo claro, se unta el molde, y estando frío se unta dicho molde con manteca, entonces se exprimen los pedazos de pan con cuidado, se ponen en el molde cinco pedacitos, se salpica con pasas de Corinto, dulce de limón, y de higos cortados, así en seguida hasta llenar el molde, después se hierven dos vasos de leche, con tres cuartas de azúcar y vainilla; esta leche hervida se mezcla con ocho yemas de huevos que estarán preparadas en una sopera, se pone en el molde donde está lo demás, se hace cocer en baño-maría en el horno una hora, se quita del horno, se deja enfriar, se da vuelta el molde en la dulcera y se sirve con la salsa ó con sambayon. (Vea salsa para puding).

Plum puding inglés. — Cantidad: media libra de pasas de Málaga sin carozos, media libra de pasas de Corinto, un vaso de leche, media libra de riñonada de vaca, una cuarta de miga de pan rallado, cuatro cucharadas de azúcar molida, una cuarta entre dulce de cidra, de naranja y de limón, cortado todo en pedacitos, una copita de coñac y media cucharadita de las especias siguientes: se machaca en el mortero cánela, *gengibre*, nuez moscada y un clavo de olor. Se saca el pellejo de la grasa, se pica para dejarla como polvo fino, se mezcla todo en una sopera, con la corteza de dos limones rallados y el jugo exprimido, un cuarto de hora después, se tiende una servilleta, se polvorea con harina, se pone la pre-

paración, se ata bien, dándole la forma de un queso de holanda, se pone á cocer en una olla con agua hirviendo el puding, dentro de una taza, atado en la servilleta; se deja hervir tres horas, se quita la servilleta y se sirve con una salsa que se hace del modo siguiente: se pone en una cacerola medio vaso de coñac, medio vaso de vino maderá, dos cucharadas de manteca, tres yemas de huevos y una cuarta de azúcar, se bate arriba del fuego suave para espesar sin dejar hervir y se sirve.

Crema al Baño-maria.—Haga hervir en una cacerola tres vasos de leche, tres cuartas de azúcar. un pedacito de vainilla, una vez hervido se saca del fuego se mezcla con ocho yemas de huevos que estarán en la sopera; se cuele, se pone en un molde untado con caramelo claro y después con manteca, se pone el molde lleno en una cacerola con agua hirviendo, se hace cocer al horno media hora, se saca, se deja enfriar del todo y se sirve en una dulcera.

Bon Bocado.—Haga un almíbar con una libra de azúcar y un vaso de agua, un pedacito de vainilla; cuando quede medio espeso retire del fuego, deje enfriar un poco, ponga 8 yemas en una sopera, revuelva sin parar y vaya mezclando el almíbar. Haga un caramelo con un puñado de azúcar y medio vaso de agua unte con este caramelo un molde de pudín, deje enfriar y vuelva á untar el molde con manteca, ponga la preparación y haga cocer al baño-maria en el horno durante una hora, deje enfriar y sirva.

Dulce de leche.—Se pone á cocer en un tachito de cobre, tres cuartas de leche, con una libra de azúcar y un pedacito de canela, se revuelve continuamente hasta que tome el punto, sin dejar quemar, se retira del fuego, se sigue revolviendo hasta que se enfria.

NOTA.— Para conocer si está ó nó á punto, se pone un poquito en un plato, se deja enfriar y así fácilmente se conoce.

Tocino del cielo ó buñin de dulce de leche.— Antes que tome punto el dulce de leche se deja enfriar, se mezclan doce yemas de huevos, se pone un poco de caramelo en un molde de cilindro, se deja enfriar, después se unta el molde con manteca, se pone la preparación del dulce mezclado con las yemas y se hace cocer en el horno dentro de una cacerola con agua hirviendo durante una hora; se retira, se deja enfriar del todo y se sirve adornado ó nó.

Bombas caseras.— Se pone en una cacerolita una cucharada de manteca, un vaso de leche hirviendo, un grano de sal, media cucharada de azúcar, se pone al fuego; cuando hierva retire y ponga media libra de harina y con una palita de madera revuelva ligero, de esta manera quedará una masa lisa cocida y que no es pegajosa; se cambia de cacerola y afuera del fuego se mezcla un huevo, después otro hasta emplear cuatro, un pedacito de esta masa puesta al horno aumentará de volumen, y si no aumenta se pondrá otro huevo muy bien mezclado á la masa; después se unta una lata de horno con manteca, se polvorea con harina, se pone una cucharada de esta masa en la lata y á una corta distancia se pone otra, así sucesivamente hasta llenar la lata, después se pasa un pincel empapado en huevos batidos sobre cada una de estas masas para dorarlas, se pone al horno con una temperatura regular, cuando suban y tengan un hermoso color se sacan del horno, se corta de un lado haciendo una pequeña abertura, se llena con una cucharada de crema, después se pisan tres cucharadas de azúcar con un pedacito de vainilla, se pone en el pasador de seda y se hace pasar encima de las bombas; sirva. (Vea crema para bombas).

Crema para las bombas caseras.—Se ponen á cocer tres vasos de leche con un pedacito de vainilla, se retira del fuego, se ponen en la sopera cuatro yemas de huevos, cuatro cucharadas de azúcar y una cucharada de harina, media de manteca, un granito de sal, estando bien mezclado esto, se echa la leche, después se vuelve á poner al fuego, para que se espese sin hervir, se deja enfriar y se pone á las bombas. (Véase bombas).

Quimbos.—Bata seis yemas y una clara por espacio de 15 minutos, lo más batido posible, unte los moldecitos con manteca, llene hasta la mitad, ponga al horno regular 15 minutos más ó menos, cuando tenga color canela claro se retira de los moldecitos, se hace un almíbar con una libra de azúcar, dos vasos de agua, un pedacito de canela, se ponen los quimbos, se deja hervir despacito durante 20 minutos, se deja enfriar y se sirve.

Dulce de durazno.—Una libra de azúcar molida y una libra de duraznos pelados, así en seguida se van acomodando en un tacho sin agua, se pone este tacho arriba de un fuego suave, tapándolo para que sude la fruta y tome punto el dulce y estando espeso se saca el almíbar del tacho y se cubren los duraznos con esta jalea.

Naranjas acarameladas.—Se pone en una cacerola con agua hirviendo, seis ó más naranjas, dos minutos después se pelan con cuidado, se dividen los cascos sin estropearlos, se deja orear durante 15 minutos; mientras se pone en un tachito de cobre sin estañar, dos libras de azúcar, un vaso de agua hirviendo y unas gotas de limón, deje que hierva hasta que poniendo el cabo de una cuchara de plata y sacando rápidamente, el azúcar que queda pegada, tendrá la consistencia de caramelo y se quebrará con facilidad entre los dientes, entonces sin esperar más

se retira del fuego, se moja el fondo del tachito en agua fresca, después se pone el tachito encima de la mesa, se mojan los cascos de naranjas en el caramelo y se van poniendo con el tenedor de plata ó metal encima del mármol untado con aceite de almendra fino; una vez concluida esta operación, se desprenden del mármol las cascos de naranjas, y se hace otro caramelo, después de limpiar el tacho con agua hirviendo, una vez hecho este último caramelo se mojan las puntitas de los cascos de naranja y se van pegando en el fondo de la fuente que debe servirse, y encima de estos, otros, después otros, hasta formar una pirámide y con otro caramelo, que se hace del mismo modo, se hacen cabellos del modo siguiente: moje el tenedor en el caramelo y pase por encima de la pirámide, tantas veces como sea necesario para formar un tejido sobre la pirámide, y sirva.

Observaciones sobre el caramelo. — No se hará con perfección: 1.º si se pone en tacho estañado, 2.º azúcar ordinario, 3.º si se trabaja con tenedor de fierro ó estañado, si no se tiene cuidado con el punto de caramelo, que fácilmente se pone colorado, si no se tiene la mesa pronta de antemano, untada con aceite de almendra ó del otro fino, y concluido el caramelo del tachito ó habiéndose endurecido el resto, se pone dicho tacho sobre el fuego se echa agua hirviendo y se limpia en seguida para hacer otro; el caramelo quiere fuego fuerte, mucho cuidado y lijereza y unas gotas de limón, es suficiente para que el azúcar no se azucare.

Biscochuelo arrollado. — Ponga en un tachito cinco huevos, cinco cucharadas bien llenas de azúcar, bata durante 20 minutos hasta que quede bien batido; mezcle cinco cucharadas de harina con un tenedor, y extienda el batido en una asadera grande untada con manteca y polvoreada con harina, ponga al horno

regular y estando color canela claro, saque, desprenda, deje enfriar del todo, cubra con una camada de crema, arrolle el bizcochuelo, polvoree de azúcar fina con vainilla y sirva.

Bizcochuelo bañado al fondant.—Se baten doce yemas de huevos en una sopera, por espacio de quince minutos (con un batidor de alambre á propósito) una vez batidos mezcle doce cucharadas de azúcar, pasada por tamiz de seda, después seis claras bien batidas, continúe batiendo todo sin parar por espacio de cinco minutos más ó menos. mezcle media libra de harina de papas (que se vende en paquetitos) unte un molde liso con manteca, que sea hondo y redondo, ponga un papel en el fondo, eche la composición; ponga al horno con calor suave, con un papel encima, en 25 minutos estará cocido, se saca, se deja enfriar del todo, y se baña con *fondant* rosa, se decora al *cornel* y se sirve con crema á la vainilla aparte. (Vease decoración en la Segunda Parte: Confitería).

Pasta de almendras.—Se pisa en el mortero media libra de almendras peladas con media libra de azúcar en polvo, hasta que quede como pasta y sin grano ninguno, se pone en la sopera con seis yemas de huevos y dos claras, se revuelve y se bate durante 10 minutos, se mezcla una cucharada de harina de papas y media cuarta de manteca derretida, se unta un molde de bizcochuelo con manteca, se forra con papel blanco y se vuelca la composición. se hace cocer en el horno regular; cuando está cocida, se retira, se deja enfriar, se vuelca en una fuente redonda, se quita el papel, se decora con merengue, se polvorea con azúcar fina y tres minutos después se pone á secar de nuevo en un calor muy suave y cuidando mucho para que el merengue no se queme. se retira y se sirve, (puede suprimirse la harina). Los franceses la llaman *gateau d'amandes*.

Otra pasta de almendras.—Se pela media libra de almendras, se pisan en el mortero con una clara de huevo; bien pisadas, se mezclan 8 yemas de huevos bien batidas con dos claras, un pedacito de vainilla, una cucharada de harina de papas, una cuarta de manteca derretida y tres cuartas de azúcar hecho almíbar muy espeso, después se forra un molde chato de bizcochuelo con masa de hojaldre. se vuelca la composición, se hace cocer una hora en el horno regular, se deja enfriar, se pone en una fuente, se decora con merengue, se hace secar en el horno muy suave, durante 10 minutos, y se sirve.

Relleno de ostras para pasteles.—Ponga dos cucharadas de manteca en una cacerolita, deje derretir, eche una cucharada de harina, revuelva, eche un vaso de leche ó agua, deje cocer diez minutos, retire mezcle una yema de huevo cruda y las ostras sin el agua.

NOTA.—En vez de ostras se puede hacer con pedacitos de pechuga de aves cocidas ó con sesos cocidos, etc.

Petits gateaux au Beurre.—Bata en un tachito de cobre 4 huevos con media lb. de azúcar bien batidos, mezcle media lb. de harina. un pedacito de vainilla, una pulgarada de sal, media lb. de manteca derretida, pero no eche la leche agria que tiene la manteca, unte con manteca los moldes de quimbos, llénelos hasta la mitad y hágalos cocer en el horno con un calor regular y sirva.

(Son masitas).

Buñuelos.—Ponga en una cacerola un vaso de agua, una cucharada de manteca, una pulgaradita de sal, un terrón de azúcar, estando hirviendo (como las bombas) quite del fuego, agregue media lb. de harina, revuelva bien con la pala de madera: vaya echando de uno en uno hasta 4 ó 5 huevos, de modo que se echa uno y se revuelve bien, después otro,

hasta que quede como una crema muy espesa, se frien en grasa fina bien caliente. cada cucharadita de café se aumenta el doble de su volumen si se tiene cuidado de avivar el fuego y sacudir la sartén, una vez dorados se polvorea con azúcar fina y se sirve, sino con almíbar ó azúcar y canela.

Buñuelos de duraznos. — Pele 6 duraznos, parta por la mitad, ponga á cocer con dos puñados de azúcar y un vaso de agua, cuando estén medio blandos deje enfriar, moje en la pasta para freir, fríalos en abundante grasa y sirva polvoreados con azúcar y canela ó con almíbar.

Buñuelos do Brasil. — Haga un bizcochuelo en una asadera, corte 24 rueditas con un molde de pastelitos de hojaldre, ponga en cada ruedita un poco de dulce de manzana, júntelas de dos en dos, moje en la pasta para freir, fríalas en abundante grasa y sirva con azúcar y canela ó con almíbar.

Buñuelos de banana. — Parta las bananas á lo largo, moje en la pasta para freir, y de una á la vez vaya echando en la sartén, fríalas en abundante grasa y sirva, polvoreadas con azúcar.

Bocadillo de papas. — Pele y haga cocer 8 papas, escurra el agua, pise en el mortero con una cucharada de manteca, una de azúcar, una pulgarada de sal, un poquito de canela, una cucharada de leche, dos cucharadas de harina, un huevo y tres yemas, ponga á freir por cucharadas en abundante grasa bien caliente y sirva con azúcar y canela.

Costillas de cordero á la emperatriz. — Prepare un relleno como el de quenellas, agregue dos cucharadas de champiñón, dos de lengua salada y cocida, dos cucharadas de trufas, haga dorar las costillas en una sartén, deje enfriar, envuelva cada una con una

camada de este relleno, póngalas despacito á cocer en una sartén grande con caldo durante 20 minutos, deje enfriar, pase por huevos batidos, después por pan rallado, fríalas en aceite y sirva con manchetes y perejil frito.

Tabletas. — Se baten 18 yemas y cuatro claras durante 20 minutos, cuando están bien batidas se va echando tanta harina como sea necesario para formar una masa regular; se estira con un palote, se cortan las tabletas más largas que redondas, se hacen cocer en el horno regular, se retiran, se bañan con merengue, se salpican con grajeas, se hacen secar otra vez en el horno suavísimo y se sirven.

Picadillo sud-americano. — Pique un pedazo de carne de lomo bien picada, eche en un plato con agua, ponga en el colador para escurrir el agua, ponga una sartén al fuego con un poco de grasa fina, deje calentar, eche dos cebollas cortadas, un diente de ajo, 3 ajíes, 3 tomates, pimentón, tomillo, media hoja de laurel, perejil, una cucharadita de azúcar, un pedacito de canela, nuez moscada y la carne, deje cocer en fuego vivo, eche un puñado de pasas sin semillas, uno de aceitunas sin carozos, sazone, retire, deje enfriar; ponga encima tres huevos duros, partidos en cuatro pedacitos y haga uso de esto para hacer las empanadas, pastelitos fritos, pastel de papa y pastel de choclos.

Pudin de tallarines. — Compre media libra de tallarines, haga cocer en agua hirviendo durante 5 minutos, escurra el agua, cubra con leche, deje cocer, despacio hasta que se seque la leche, mezcle media libra de azúcar, dos cucharadas de manteca, pasas de Corinto, dulce de naranja cortado en pedacitos, un poquito de nuez moscada y canela, retire, mezcle 8 yemas ó 4 huevos, ponga á cocer en un molde un

tacho con manteca y en baño-maría en el horno, deje enfriar y sirva con sambayón.

Torrejitas con dulce. — Corte 24 rebanadas de miga de pan francés, rocíe con leche, exprima entre las dos palmas de las manos, ponga en cada una un poco de dulce deshecho. junte una con otra, moje en la pasta para freir, fríalas en abundante grasa fina y sirva con almíbar ó con azúcar.

NOTA. — En vez de mojar en la pasta, puede mojar en huevos batidos, quedan muy ricas cuando se hacen freir con manteca.

Crema. — Ponga en la sopera cuatro yemas, media libra de azúcar en polvo, media cucharada de manteca, dos cucharadas de harina y un grano de sal, revuelva, mezcle poco á poco tres vasos de leche hirviendo con un pedacito de vainilla, ponga á cocer de nuevo en la cacerola revolviendo sin parar hasta que hierva, deje enfriar en una fuente y llene las bombas con esta crema.

Masitas de almendras. — Pele media libra de almendras, pise en el mortero con media libra de azúcar y un poquito de agua de azahar bien pisadas, mezcle tres yemas de huevos, eche todo en un tachito de cobre, ponga sobre un fuego suave, revuelva sin parar, hasta que se desprenda fácilmente del fondo del tachito y que no se pegue en los dedos, vuelque sobre la mesa y haga masitas en forma de anillos, póngalas en una lata forrada con papel, dore con yemas de huevos, haga cocer en el horno suave y sirva frías.

NOTA. — Puede hacer de la forma que quiera.

Merengues. — Pise 500 gramos de azúcar, pase por un tamiz fino, bata 6 claras de huevos en un tachito de cobre bien limpio, cuando las claras estén bien batidas vaya mezclando el azúcar poco á poco, revolviendo sin parar, ponga el tachito encima del fue-

go suave, revuelva sin parar durante 10 minutos sólo para entibiar el batido. cuando empiece á formar una costrita en el fondo del tacho que apenas se nota al revolver se retira del fuego, se bate durante dos minutos y se hacen los merengues.

Modo de hacer los merengues.—Se forra una lata de horno con dos pliegos de papel de oficio mojados en agua fria, después se hace un cartucho de papel de oficio bien pegado con yema de huevo, este cartucho se llena hasta la mitad con la composición de merengue. se cierra la abertura. se hace un agujero en la punta, entonces se pone la punta del cartucho encima de la lata que está forrada con el papel mojado, se aprieta el cartucho hasta formar el merengue del tamaño de una nuez, se para de apretar y se levanta el cartucho para volver otra vez á poner la punta del cartucho encima del papel, apretar, parar de apretar y levantar de golpe el cartucho; son estos los movimientos necesarios para ir formando los merengues del tamaño de la mitad de una nuez, cuando to'os están hechos así, se pone un puñado de azúcar molida dentro del tamiz, se sacude por encima de los merengues y tres minutos después se hacen cocer en el horno muy suave. hasta que se forme la costrita y tengan un ligero color de canela claro, se dejan enfriar, se desprenden con la punta del cuchillo, se van pegando de dos en dos y se sirven.

NOTA.—En la escuela de cocina y pastelería moderna está el merengue con almíbar.

Masas angelitas.—Se pisa perfectamente una libra de almendras peladas con una libra de azúcar, una vez bien pisadas, se mezclan tres claras de huevos sin batir, se hacen montoncitos de esta pasta encima de papel untado de manteca, se polvorea de azúcar fina y se pone al horno, calor regular, una vez cocidos se dejan enfriar y se sirven como guarnición de pieza montada ó como postre.

Yema quemada.—Ponga al fuego un cazillo de cobre con dos vasos de agua y libra y media de azúcar, unas gotitas de limón y un pedazo de vainilla, deje cocer hasta que tomando un poquito entre los dedos, se conozca que tiene la consistencia de cera blanda, retire del fuego, bata 18 yemas y dos claras durante tres minutos y mezcle este batido con el almíbar ligero, dando cuatro ó cinco vueltas con el batidor y para un solo lado, el almíbar debe estar bien caliente; en seguida quite el batidor, tape el cazillo con una tapa de cacerola, ponga al horno durante 15 minutos, quite del horno, caliente el fondo del cazillo en el fuego hasta que usted vea que apenas empieza á quererse quemar ligeramente, vuelque en un plato de loza y sirva fría. salpicada con confites plateados y grajeas finas.

Alfajores.—Bata doce yemas de huevo con tres claras, una vez bien batidos, mezcle una libra de harina ó tanta como sea necesaria para formar una masa de regular consistencia, extienda con el palote sobre el mármol del grosor de un plato ordinario en forma cuadrada, corte los alfajores, ponga en una lata á cocer en el horno con fuego regular, estando cocidos de un lado se dan vuelta al otro, se retiran del fuego, se dejan enfriar y se les pone una camada de dulce de leche bien espeso, se tapa con la otra mitad; los retazos de la masa que sobren se hacen cocer del mismo modo, se pisan al mortero y se polvorea el dulce. Después se mojan estos alfajores ligeramente con un batido de tres claras de huevos y media libra de azúcar en polvo, se salpican con grajeas, se ponen un rato al horno con calor muy suave y se sirven fríos.

Magdalenas.—Se ponen en una sopera seis pedazos de manteca del grosor de una nuez y se va mezclando de una en una hasta ocho yemas de huevos, ocho cucharadas de azúcar fina, media pulgaradita

de sal fina y un pedacito de vainilla pisada, después se mezclan dos claras sin batir, se untan los moldes de quimbos con manteca, se ponen en una lata acomodados y se mezclan ocho cucharadas de harina á la pasta, se llenan los moldes hasta la mitad, se ponen á cocer en el horno regular; se sirven una vez frías. Para decorar véase la Segunda Parte.

Rosquitas.—En una sopera se ponen tres yemas de huevo, bata bien, agregue 4 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de manteca, mezcle poco á poco tanta maizena como sea necesaria para formar una pasta manejable, eche unas gotas de esencia de vainilla, haga las rosquitas y ponga á cocer como la masa para el thé en una lata con papel abajo, fuego más fuerte, (diez minutos).

Masa para el thé.—Una cuarta de manteca y con una palita de madera revuelva por espacio de diez minutos para que quede como una especie de crema y esponjosa, eche una yema de huevo cruda y siga revolviendo hasta mezclar bien con la manteca, ponga otra yema y haga la misma operación hasta emplear cuatro yemas, mezcle 4 cucharadas de azúcar fina y revolviéndola eche de golpe doce cucharadas de harina, con esta masa se hacen tortas con dulces, masitas para thé, postres, etc., se cuece en horno suave encima de una lata forrada con papel untado de manteca y polvoreado de harina.

Huevos á la Nieve.—Ponga 6 yemas en una sopera con un pedacito de vainilla y tres cuartas de azúcar, revuelva bien y deje; por otra parte ponga al fuego 2 cuartas de leche y cuando hierva retire á un lado; bata las claras bien batidas y vaya poniendo en la leche por cucharadas, deje hervir sin derramar para cocer la clara, quite con una espumadera y ponga el resto de claras á cocer por cucharadas; cuando toda esté cocida cuele la leche, mezcle con las

yemas; revuelva y ponga á cocer esta crema sin hervir, cuando esté espesa, retire del fuego, deje enfriar; acomode los pedazos de clara en la dulcera, cubra con la crema, y sirva.

Marquis. — Haga un bizcochuelo fino: deje enfriar, corte en ruedas del grosor de un dedo, ponga en cada rueda una camada de dulce deshecho, acomode tal como estaba, unte todo entero con dulce; bañe con fondant, deje secar el baño, decore con el cornet y con la glacé Royal—una hilera de guindas confitadas encima y sirva. (También se puede decorar con merengues).

Bizcochuelo de leche. — Haga un bizcochuelo fino; y un dulce de leche: corte el bizcochuelo en ruedas, ponga en cada rueda una camada de dulce, acomode el bizcochuelo conforme estaba: decore con merengues y sirva.

NOTA.—Vea como se hace el dulce de leche y el bizcochuelo fino.

Pastel de Bananas. — Parta las bananas en tres á lo largo, fríalas en manteca, vaya acomodándolas en una fuente y polvoreando con azúcar y canela, cubra las bananas con una composición del *Soufflée*, haga cocer en el horno y sirva polvoreado con azúcar á la vainilla.

NOTA.—Se puede cubrir con una masa de Bizcochuelo ó de Magdalenas.

Soufflée. — Ponga en una cacerolita dos vasos de leche, media libra de azúcar, un grano de sal, un pedacito de vainilla, deje hervir, retire del fuego, mezcle 2 cucharadas de harina de papas, desleídas en medio vaso de leche fría, revuelva otra vez sobre el fuego hasta que hierva, retire, mezcle 6 yemas y 6 claras bien batidas: unte una fuente de horno con manteca, vuelque la composición, haga

cocer en el horno regular y sirva con azúcar por encima.

Omelette Soufflée. — Bata 6 yemas de huevo en una sopera, mezcle 6 cucharadas de azúcar en polvo, bata las claras aparte, y mezcle con las yemas; caliente media cuarta de manteca en una fuente de horno, vuelque la composición, mezcle con la manteca ligeramente; y haga cocer en el horno: cuando suba y tenga un hermoso color, sirva polvoreada con azúcar á la vainilla. (No demore ni un segundo).

Pio nono «ó Biscochuelo arrollado». — Bata 6 yemas con 6 cucharadas de azúcar en polvo, bien batidas; mezcle 6 cucharadas de harina, pasada por el tamiz bien mezclada, y las 6 claras bien batidas aparte: unte una asadera con manteca, forre con papel blanco, vuelque la composición, extienda y haga cocer 20 minutos en el horno regular: deje enfriar, desprenda del papel; eche una camada de dulce de membrillo deshecho, arrolle como un matambre, bañe con merengue, salpique con almendras cortadas á lo largo: deje secar en el horno suave y sirva.

NOTA. — Puede servir sin bañar con merengue, y puede poner crema en vez de dulce de membrillo.

Masitas para Thé. — En una sopera revuelva una cuarta de manteca hasta que quede como una crema media esponjosa; mezcle 4 yemas (una á la vez) y doce cucharadas de harina, ó tanta harina como sea preciso para formar una masa regular: haga masitas de diferentes formas y ponga á cocer en el horno encima de una lata forrada con papel blanco.

Pasta de Coco. — Ponga á cocer una libra de azúcar con un vaso de agua y un pedacito de vainilla;

cuando esté espeso retire del fuego, mezcle una libra de coco rallado y doce yemas batidas, forre un molde con masa de hojaldre, llene con la composición, haga cocer en el horno una hora, deje enfriar, vuelque en una fuente, decore con merengue, deje secar el merengue en el horno suave y sirva fría.

Federal. — Bata 8 yemas con 8 cucharadas de azúcar, bien batidas, mezcle 8 cucharaditas de manteca fresca, 8 cucharadas de harina, bien mezclado; y al último 3 claras bien batidas, aparte, ponga á cocer en moldes de quimbos untados con manteca, horno regular, deje enfriar, bañe con fondant Rosa, ponga una guinda confitada en el medio de cada masita, decore al rededor con piquitos tirados al cornet, y sirva

NUEVAS RECETAS

Lengua de vaca en papillottes. — Moje en agua hirviendo: ráspela, ponga á cocer bien sazonada con cebollas, zanahorias, ramito y sal de adobo. Después de cocida, corte en ruedas, moje en una salsa *D'Uxelle*, polvoréelas bien con pan y queso, envuelva cada rueda en un pedazo de papel mojado en aceite fino, acomode en una asadera, haga cocer en el horno 15 minutos y sirva con el papel.

Lengua de vaca, salsa de tomates. — Haga cocer como anteriormente, deje enfriar, meche con tiritas de tocino, hágala dorar en una cacerola en poco fuego con una cucharada de manteca, dos de jamón picado, cebolla, ramito y sal de adobo, no la deje quemar, rociándola de tiempo en tiempo con un poquito de caldo. Cuando esté bien dorada, sirva con una buena salsa de tomates.

Lengua de vaca en pasta frita. — Haga cocer como de costumbre, deje enfriar, corte en ruedas, moje en pasta para freir, frialas en aceite ó grasa fina, polvoree con sal fina, acomode en la fuente y sirva con salsa de tomates en el centro de la fuente.

Lengua rellena en papillottes — Haga cocer, deje enfriar, corte en rueda: pique media libra de carne de chanco, mezcle un poco de miga de pan remojado, tres yemas y una salsa D'Uxelle, ponga en cada pedazo de lengua, una camada del relleno y concluya como á la papillotes.

Pierna de carnero. — Quite la demasiada grasa y el pellejo, golpéela con el palote para ablandarla, forme el cabo, meche perfectamente con tocino, póngala en una cacerola grande afuera del fuego y adobe, con un vaso de vino puro, uno de vinagre, sal de adobo, laurel, tomillo, especias finas, dos dientes de ajo, cebolla cortada, zanahoria, pimentón, un poquito de azúcar, pimienta en grano, perejil, media taza de aceite fino. Al día siguiente ó dos días después hagala asada al horno ó estofada y sirva como asado ó como plato fuerte de entrada.

Salpicón á la monglas. — Foies gras, pechuga de aves cocidas, champiñones y trufas, todo cortado en tiritas, se hace calentar en un poco de salsa española bien reducida y se llena con esto las cacerolas de arroz, los vol-au-vent, las costritas, etc. (Véase costrita en la Segunda Parte.

Relleno fino de ravioles. — Pique y pise en el mortero dos puñados de carne de ave asada ó cocida, bien pisada con un puñado de miga de pan remojada en leche, un seso cocido, un puñado de queso *piagentin* rallado, tres yemas de huevo, media cebolla finamente picada con perejil y frita ligeramente en una sartén con un poquito de manteca y un puñado

de borraja ó espinacas cocidas, haga una sola masa fina y emplee para rellenar los raviolos. (Véase masa de tallarines y raviolos).

OBSERVACIÓN GENERAL

Las salsas se hacen para acompañar ciertos platos de entradas, minutas y pescados (véase salsas y entradas varias), las sopas están arregladas como para 12 á 15 personas; y se puede aumentar ó disminuir su cantidad.

Para el puchero se compra la cantidad de carne arreglada al número de convidados, debiéndose pedir de pecho, falda ó cuadril; las carnes para todo deben ser de grasa casi blanca, carne rosada y de animal nuevo.

No se debe usar más de la mitad de un diente de ajo para casi todos los guisos, salsas, etc.: cuanto menos especias mejor, no se debe usar manteca, aceite ó grasa, sin ver que sea fresca, lo mismo que el queso; el vino tinto como francés, carlón, etc., no sirven para usar en las comidas: se usa el vino blanco, seco, Oporto, Málaga, etc. Antes de poner la pastelería al horno se debe ver que tenga el calor que se necesita; los bifes, fritura, minutas, etc. saldrán de la sartén, parrilla ó la plancha. derecho á la mesa. si se demora pierden su calidad. En la cocina se necesitan tantas cosas que es casi imposible detallar y sobre todo ¿quién puede mandar en la casa ajena? Cada uno arréglese como pueda.

Lo más necesario es una buena cocina. airosa, con dos mesas, una de pino y otra de mármol, mortero grande, tamiz fino, batidores de alambre de fierro, 2 tachitos llamados cazillos, buenas cacerolas. coladores, heladeras, moldes diferentes, pero de cobre y con cilindros, latas de horno para la pastelería, fuentes de

horno, etc. Yo no me puedo ocupar de todo, porque sería no concluir, el que quiera comer bien. debe dar al cocinero lo que él pida y tener su hora fija para comer y hasta está obligado á esperar, así como el cocinero que quiera cumplir, debe cuidar el estómago de sus patrones. El es solo en su cocina el responsable de todo: deben dejarlo solo, tranquilo y tratarlo bien para que trabaje con gusto y dé gusto á todos.

FIN DE LA PRIMERA PARTE.

Elena L. Benselium
Montevideo: 7 de Julio 1893

SEGUNDA PARTE

PROLOGO DE LA SEGUNDA EDICIÓN

La bondadosa acogida prestada por el público á mi obra *El Arte Culinario*, cuya edición se agotó en poco tiempo, me decide á la publicación de este libro, que es la continuación y el complemento del anterior.

No es mi intención presentar al público la esplendidez de la gran cocina y pastelería moderna; ni me creo capaz de vencer las inmensas dificultades que nos ofrece el progreso culinario.

Pero facilmente se puede conocer la capacidad de un aprendiz sometiéndolo á una rigurosa prueba, y por lo pronto estoy á la vanguardia para comprobar personalmente que mi libro encierra entre sus páginas la verdadera práctica, que es la que constituye la verdad del arte.

Y sería vergonzoso para mí el escribir cosas que no existen ó que no se puedan hacer por falta de explicaciones claras y sencillas.

Deseo que mi libro llegue a manos de artistas competentes que lo examinen, y de los aprendices inteligentes, porque de ellos espero yo el fallo.

Buenos Aires, Febrero 1.º de 1889.

Francisco Figueredo.

Elena L. Benschum

Julio 7 de 1893

OBSERVACIONES

El consommé à la francesa sirve para preparar las sopas, salsas y jaleas de carnes; llamadas aspic. Jugo N.º 1.—Véase página 9, Primera Parte.

Harina dorada N.º 3.—Se pone en una cacerolita dos ó más cucharadas de manteca y de harina: se pone la cacerolita sobre el fuego suave, se revuelve con una cuchara hasta que se derrita la manteca y se mezcle perfectamente con la harina sin dejar que tome ningún color, entonces se retira del fuego y se hace uso de esta mezcla para preparar y espesar toda clase de salsa blanca. (Véase salsa Velauté.)

Otra harina dorada.—Se hace del mismo modo, pero se retira del fuego cuando la mezcla tome un ligero color de canela claro, pero sin quemar, se emplea para preparar y espesar las salsas oscuras. (Véase salsa española.)

Cebolla dorada.—Se corta y se pone en un plato, y después que el aceite está caliente se retira del fuego la sartén ó cacerola, se echa la cebolla; se vuelve á poner de nuevo al fuego revolviendo sin parar hasta que tome un color de canela claro sin dejar quemar la cebolla ni el aceite, manteca ó grasa. Para ciertos guisos se pone el aceite á calentar con una cucharadita de *azúcar* y cuando el azúcar se derrite se pone la cebolla.

Ajo.—Se hace muy poco uso.

Sólo se usa para quitar el rancio ó sea el mal gusto del aceite ó de la grasa, que se pone un diente de ajo y se saca en seguida.

En los guisos no siendo de bacalao ó escabeche se pone la mitad ó la tercera parte de un diente de ajo.

En los rellenos nunca se debe poner ajo crudo; en los rellenos finos no se pone ajo.

Caramelo líquido para dar color á las salsas.— Se ponen en una sartén dos ó más cucharadas de azúcar, se revuelve sobre el fuego suave hasta que se derrita el azúcar y tome un ligero color dorado, pero sin quemarse.

Sal de adobo.—Media libra de sal, dos nueces moscadas, una cucharada de pimienta blanca; se pisa todo junto y se guarda para toda clase de salsas, guisos, asados, legumbres, sopas, pescados y rellenos.

Especias finas.—Cuatro nueces moscadas, cuatro cucharadas de coriandro, un pedacito de canela, dos clavos de olor, dos pedacitos de macís, media cucharada de pimienta blanca, dos pulgaradas de comino; esto se pisa junto con un atadito de tomillo seco, y cuatro hojitas de laurel seco, se guarda para poner dos pulgaradas en cada guiso ó salsas oscuras, adobos etc.

Conserva de tomate —Se usa cuando no es muy salada: para suplir la falta del tomate fresco, pero se deshace con un poco de agua ó caldo frío y no se pone sal al guiso sino á la última hora: las familias deben aprovechar los tomates para hacer pasta y guardar para el invierno.

Cacerola de arroz á la argentina.—Un kilo de arroz bien lavado, se pone á cocer el arroz en una

cacerola grande con agua hirviendo; después de hervir 15 minutos se escurre el agua y se cubre el arroz con caldo limpio y muy claro. se pone en poco fuego, se tapa y se deja cocer despacio hasta que el arroz quede completamente cocido: entonces con una palita de madera se revuelve el arroz hasta que quede como una masa lisa, se sazona con manteca y nuez moscada, se vuelca esta masa de arroz cocido en una lata forrada con papel de oficio fuerte y antes que se enfrie del todo se empieza á armar la cacerola del modo siguiente: se agarra el arroz con las manos bien limpias, se va haciendo una especie de corona bien lisa y de casi un palmo de alto, hecho esto con la mayor perfección, resultará una especie de costra, después se pasa el pincel mojado en yemas de huevos y se pone en el horno con calor fuerte. cuando se dora ligeramente ó cuando tiene un buen color, se retira del horno y se pone en una fuente redonda; por otra parte se hace un puré á la inglesa. estando hecho el puré se pone un poquito de leche para que se ablande un poco, este puré se pone en una bolsa de hacer merengues y como quien adorna un postre se adorna también la cacerola argentina: quiero decir que se van haciendo dibujos al costado de la cacerola de arroz y después se forma una corona de piquitos con el puré encima de la cacerola de arroz ó sea arriba al contorno de la orilla. Entonces se llena con un rico guiso de pollos á la cazadora y se sirve.

NOTA. — El guiso debe quedar pronto en el mismo tiempo que se concluye de hacer la cacerola de arroz.

Modo de hacer las quenellas de aves con la panada fina.

Panada fina. — Se ponen en una cacerola las migas de dos panes franceses chicos remojadas en caldo de gallina; se agregan dos cucharadas de salsa velauté y dos cucharadas de champiñones finamente

picados; se pone la cacerola sobre el fuego suave y se revuelve hasta que se desprenda fácilmente del fondo de la cacerola; se retira del fuego, se mezclan dos yemas de huevos y se ponen en un plato: «esto es la panada». Por otra parte se quitan las carnes de dos pollos crudos, de modo que queden sin nervios y sin pellejos, esta carne se pica bien fina y se pisa perfectamente en el mortero y se pone con la panada. Después se pica un pedazo de ubre cocida, se pisa en el mortero y se pone en un plato; hecho esto se pesan:

310 gramos de carne de aves.

125 gramos de panada fina.

185 gramos de ubre: se vuelve a pisar de nuevo hasta que quede como una sola masa fina. Entonces se sigue pisando y mezclando poco á poco 5 yemas de huevos, sal, pimienta y nuez moscada. «Esto es el relleno».

Modo de hacer y cocer las quenellas. — Después de hecho el relleno como queda dicho anteriormente, se pone al fuego una cacerola con agua casi hirviendo; adentro de esta cacerola se ponen dos cucharas de plata y encima de la mesa se ponen dos sartenes untadas con manteca: entonces se toma una de las cucharas calientes, se llena con el relleno, se calienta el cuchillo en el agua y se pasa por encima de la cucharada de relleno para alisar y dar la forma de la mitad de un huevo duro; se van poniendo adentro de las sartenes que están sobre la mesa. Cuando todas están hechas y colocadas en las sartenes, se hace hervir una cacerola con caldo y se va echando despacio encima de las quenellas; después se ponen al fuego para que se cuezan despacio en las mismas sartenes durante 30 minutos; en seguida se quitan con la espumadera, se ponen en una servilleta y dos minutos después se van acomodando dentro de una costra de vol-au-vent ó de una cacerola de arroz, se cubren con una

buena salsa béchamel ó financiera y se sirve enseguida.

NOTA. — Véase cómo se hacen las costras.

Costritas.—Se prepara una masa de hojaldre, estirada doce veces: la última vez se deja la masa cuadrada y del grosor de un plato: se cortan 24 ruedas con un corta-masa redondo, un poco más grande que los moldes de pastelitos de hojaldre. Después de dividir la masa en 24 rueditas iguales se untan con manteca y se polvorean con harina los 24 moldes de quimbos y en cada uno se pone una ruedita de masa de modo que los moldes queden completamente forrados; hecho esto, se cubre la masa de estos moldes cada una con otra ruedita de papel blanco, se llenan con harina, se hacen cocer en el horno durante 20 minutos, se dejan enfriar, se quita la harina, se desprenden de los moldes y á última hora se llenan con las guarniciones que se quiera y con algunas que yo indicaré más adelante,

NOTA. — Adentro de estas costritas se sirven una infinidad de guisitos diferentes y varias guarniciones especiales: como el puré de aves con trufas á la Llovet, el sopladillo á la libertad, los petits soufflés au fromage, las guarniciones á la financiera, á los Andes, los huevos pochés á la béchamel, etc.

Otro modo.—Se pone adentro de los moldecitos una cantidad de masa y con las manos se va abriendo y extendiendo este poco de masa contra el fondo y los costados de cada moldecito hasta que quede completamente forrado el fondo y los costados. Entonces, si es para que sirvan de costritas, se cubre la masa con papel, se llenan con harina y se hacen cocer en el horno con calor regular, durante 30 minutos: después se vuelca la harina y se llenan las costritas con lo que se quiera.

NOTA. — Si las costritas son hechas con masa dulce, se llenan con dulces y jalea y si no son hechas con masa dulce, se llenan con gui-

sitos de mollejas, de sesos. con picadillos hechos y cocidos, con puré de aves, etc.

SALSAS

Salsa española. — Se ponen en una cacerola dos cucharadas de harina dorada, se mezcla tanto consomé como sea necesario para formar una salsa de regular consistencia, se deja cocer media hora, con un ramito guarnecido, una cucharada de hongos bien lavados, una cebolla, ramito y cuatro trufas: se deja cocer revolviendo de cuando en cuando hasta que quede espesa como una crema regular, se cuela en otra cacerolita; se agrega una rebanadita de jamón flaco; media copita de vino blanco, dos cucharadas de hongos frescos, un poquito de nuez moscada, una pulgaradita de pimienta blanca y se emplea.

NOTA. — Esta salsa queda exquisita haciéndola con el jugo que está en la Primera Parte, página 9; pero se puede hacer con el consomé á la franca ó con caldo de aves.

Velaute. (Salsa francesa). — Se pone en una cacerola dos cucharadas de harina dorada (número 3) se mezcla tanto jugo número 1 como sea necesario para formar una salsa tan espesa como una crema muy líquida, entonces se deja cocer media hora más, se cuela y se usa para espesar las salsas blancas ó que no sean oscuras y también puede decirse que sirve para arreglar, hacer y aumentar cualquiera salsa.

NOTA. — Estas dos salsas son la base fundamental de casi todas las que están ajustadas al régimen general del arte. (Véase harina dorada, jugo y consomé en el índice).

Salsa con trufas á la piamontesa. — Se pone en

uno cacerola, una cucharada de harina dorada, se agrega tanto consomé como sea necesario para formar una salsa de regular consistencia. se deja hervir y se echa una latita de trufas piamontesas, cortadas en rueditas, un vaso de vino champagne, un poquito de nuez moscada, un pedacito de apio atado con un ramito de perejil, junto con un gajito de tomillo. Se deja cocer despacito durante una hora y se sirve con los que necesite.

Salsa italiana.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, dos cucharadas de perejil, una de cebollitas, una de hongos, dos vasos de vino blanco ó vino seco. Cuando quede reducido á la mitad se mezclan dos cucharones de caldo, se derrite media cucharada de manteca, junto con media de harina y estando dorada esta, se mezcla á la salsa; para espesar se echa sal, pimienta, nuez moscada. un ramito, se deja hervir. se quita el ramito y se sirve con lo que se quiera. Se pueden poner trufas picadas.

Salsa á la indiana.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, una cebolla cortada, un ramito, sal. pimienta blanca, nuez moscada. Se hace dorar todo ligeramente. se mezclan dos cucharaditas de polvos de cary, tres vasos de caldo, una cucharada de harina dorada, se deja cocer media hora, estando espesa se sirve con lo que se quiera.

Salsa bearnaise á la parisienne.—Se pone en una cacerola un vaso de vinagre blanco, una cucharada de cebolla picada, medio diente de ajo y se hace cocer. Cuando esté bien reducido, se echa una cucharada de harina dorada y dos cucharones de caldo número 1, estando espesa se mezcla una anchoa lavada y pisada, se deja cocer diez minutos y se cuela: se pone otra vez al fuego. se echa una cucharada de manteca, una de perejil picado, dos

cebollitas picadas, dos pepinos en vinagre finamente cortados, dos yemas de huevo, fuera del fuego y se sirve.

Salsa à la hussarde.—Se pone en la cacerolita una cebolla finamente cortada, una cucharada de manteca, medio diente de ajo, media hoja de laurel, dos cucharadas de jamón picado, se hace dorar ligeramente se ponen dos vasos de caldo, una copa de vino blanco, un pedacito de apio, un poquito de pimienta en grano, se deja cocer un cuarto de hora, se espesa con media cucharada de harina dorada, y diez minutos después se sirve.

Salsa genovesa.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, una cebolla cortada, una zanahoria, un ramito guarnecido, se hace dorar, se mezcla un vaso de vino blanco, tres vasos de caldo de pescado, se deja hervir, se mezcla media cucharada de harina dorada. Diez minutos después se pasa por un colador, se mezclan dos anchoas sin espinas, pisadas en el mortero con una cucharada de manteca y se sirve.

(*El vino priorato ó Málaga; las anchoas bien lavadas*).

Salsa périgueux fina.—Se pone en una cacerola una cucharada de harina dorada, cuatro vasos de caldo. «jugo número 1», se deja cocer para que se espese, se agrega una cucharada de hongos bien lavados y las cortezas de seis trufas picadas, se agrega un vaso de vino madera ó seco. después de quince minutos se cuela, se pone en la misma cacerola, se echa un poquito de nuez moscada y las seis trufas cortadas en rueditas. Cuando tenga la consistencia de crema no muy espesa, se sirve con lo que se quiera.

Salsa verde à la argentina.—Se derrite una cucha-

rada de manteca en una cacerola. con media de harina, se echa tanta leche como sea necesario para que tenga la consistencia de una crema: se deja hervir bien sazonada con un poquito de sal, pimienta y nuez moscada. Al momento de servir se agrega una cucharada de perejil picado, se retira del fuego, se mezclan dos yemas crudas y se sirve.

Salsa tortuga.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, una de jamón cortado en tiritas, una cebolla picada, una cucharada de hongos bien lavados, un ramito, nuez moscada, sal y pimienta, se hace dorar ligeramente, se mezclan cuatro cucharones de caldo número 1, una cucharada de harina dorada, un vaso de vino blanco, una pulgaradita de pimienta *cayenne*. Cuando esté espesa como crema clara se sirve.

Salsa financiera.—Se pone en una cacerola una cucharada de harina dorada, se agregan cuatro vasos de caldo «jugo número 1», se pone un vaso de vino blanco, dos trufas picadas y un poco del jugo de las trufas, media cucharada de hongos bien lavados, un ramito, nuez moscada, se deja espesar, se cuela y se pone esta salsa en lo que se necesite.

Salsa fría.—Se ponen en una taza seis cucharadas de aceite, dos de vinagre, el jugo de un limón, media cucharada de mostaza francesa, un poquito de pimienta, sal y nuez moscada, dos cucharadas de perejil crudo finamente picado, una cebolla. Todo esto se bate perfectamente: se agregan dos tomates bien maduros, cortados en pedacitos chicos y se sirve con el pescado, después de un cuarto de hora de reposo.

Otra genovesa fina.—Se pone en la cacerola dos cucharadas de cebolla finamente cortada, medio dien-

te de ajo, una zanahoria cortada, un ramito, una cucharada de hongos bien lavados, se hace dorar, se pone un vaso de vino priorato ó seco, sal, pimienta y nuez moscada, un gajito de apio; cuando esté bien reducida la salsa, se echan cuatro cucharones de caldo, una pulgarada de azafrán, una cucharada de harina dorada. Cuando esté espesa como una crema se sirve con el pescado.

Salsa al madera.—Se pone en la cacerola una cucharada de harina dorada, junto con cuatro vasos de caldo (jugo número 1), cuando hierva se agrega una copa de vino madera, una cucharada de hongos bien lavados, cuatro trufas picadas, se sazona con un poquito de nuez moscada, se deja cocer despacio media hora, se cuela, y cuando esté de la consistencia de una crema no muy espesa se sirve con lo que se quiera.

SOPAS

El Consommée à la Francesa.—Se pone en una olla la cantidad de agua suficiente para hacer el caldo que se necesite (agua filtrada es mejor), se pone sobre un fuego vivo, junto con la cantidad de carne de vaca, arreglada á la cantidad de agua que contenga la olla, se espuma perfectamente, la primera espuma saldrá oscura, se pone un vaso de agua fría, y se vuelve á espumar, la espuma saldrá más clara, se echa otro vaso de agua, se vuelve á espumar, entonces es cuando la espuma sale blanca, se deja cocer en fuego vivo media hora más, se hechan las verduras, que son; zanahorias, nabos, puerro, cebolla, apio, perejil, un diente de ajo, una cucharadita de azúcar derretida color caramelo para dar color, se vuelve á espumar, se deja cocer despa-

cio durante 4 ó 5 horas. — De este modo es que se hace el *consommé*; muchas veces se agrega una gallina ó dos, según sean las ocasiones; este caldo es como el jugo indicado en la Primera Parte de esta obra; es el fondo. ó sea la base principal de todas las sopas y de las diferentes clases de salsa.

Consommé à la Real. — Se hace el caldo núm. 1, se cuele, se pone en la cacerola y se deja así hasta el momento de servir: — por otra parte se pone en una cacerola 6 yemas de huevos crudos, se mezclan 2 vasos de caldo frío, se cuele, se pone á cocer esta especie de crema al baño-maria en un molde untado con manteca, durante media hora: estando cocida y fría, se corta en tiritas, se pone en la sopera y el caldo encima (la crema se corta de diferentes formas).

Sopa Printanier. — Se corta en pedacitos: 3 zanahorias, 2 nabos, 3 papas y se ponen á cocer en una cacerola junto con un puñado de alberjas frescas, uno de gajitos de coliflor, uno de puntas de espárragos, uno de porotos blancos, uno de chauchas cortadas, caldo suficiente, bien sazonado con media hojita de laurel, un gajito de apio, perejil y tomillo, un pedacito de jamón para gusto: — estando cocido se sirve.

NOTA. — Se puede cortar las zanahorias, papas y nabos, con la cucharita de legumbres. Se puede servir esta sopa con huevos *Pochés*.

Sopa à la Conti. — Se pone á remojar, durante 4 horas, una libra de lentejas, se hace cocer en una cacerola con agua y sal suficiente; estando cocidas se pasan por un colador agregando un poco de caldo para ayudar á pasar las lentejas: este puré oscuro que resulta, se pone sobre el fuego, se hecha el caldo suficiente como para 15 personas, se sazona con un poquito de nuez moscada, un ramito, una cebo-

lla finamente cortada y frita en manteca, se deja así al lado de la plancha hasta el momento de servir; entonces se ponen á freir unos pedacitos de pan francés sin dejarlos quemar, se ponen en la sopera y la sopa encima. Sírvasse.

Sopa á la puré de castañas.—Se quitan las primeras cáscaras, se dejan una hora en agua fresca, se echan en agua hirviendo para quitar el pellejo, se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua hasta que estén cocidas, entonces se pasan por un colador agregando un poco de caldo para ayudar á pasar, se pone en la cacerola junto con el caldo suficiente para 15 personas y se concluye como la sopa á la Conti.

Sopa á la Flamande.—Se pone á cocer en la cantidad de caldo para 15 personas, 4 nabos, 8 papas grandes cortadas en pedazos, después de cocido se pasa todo por un colador, se agrega una cebolla picada, ramito, nuez moscada, una cucharada de manteca, se deja cocer media hora más, junto con la miga de un pan francés de diez centavos, bien remojada y exprimida, al momento de servir se cuela de nuevo en la sopera. Se sirve.

Sopa á la Condé.—Se hace cocer una libra de porotos colorados en una cacerola con 2 jarros de agua; tres horas más tarde estarán cocidos; se pasan por un colador agregando uno ó dos cucharones de caldo para facilitar la operación. El puré que resulta se pone en una cacerola, se agrega el caldo suficiente para que no quede muy espesa y se deja á un lado de la plancha; por otra parte, se pone en una sartén dos cucharadas de manteca una cebolla finamente cortada, media hoja de laurel; frita la cebolla, se echa esto á la sopa, junto con un ramito guarnecido, un pedacito de apio, un diente de ajo. Al momento de servir se pone en la sopera unos

pedacitos de pan francés fritos, se cuela la sopa encima y se sirve.

Sopa á la Puré de Perdiz.—Se quitan las carnes de varias perdices asadas, se pican y se pisan en el mortero hasta que quede como una masa fina, por otra parte se cuela en una cacerola la cantidad de caldo suficiente para hacer la sopa, se pone en una sartén dos cucharadas de manteca, un cebolla finamente cortada, una cuarta de jamón picado, se hace freir ligeramente, se mezclan dos cucharadas de harina, se revuelve hasta que se dore, se echa junto con el caldo, se agrega un vaso de vino blanco y la carne de las perdices, se deja cocer despacio durante una hora y se sirve poniendo en la sopera dos puñados de pedacitos de pan frito y la sopa encima.

Consommée de aves á la Real.—Es un buen caldo de aves bien hecho y colado, que se pone en la sopera donde estará un *flan de caldo*, cortado de diferentes formas, y se sirve.

Flan de caldo.—Se pone en la sopera 3 vasos de caldo frío, se mezclan 8 yemas de huevos y se pone á cocer en un molde de budin bien untado con manteca, al baño-maria; este Flan después de frío se corta para poner en la sopa ó en el caldo.

NOTA.—El consommée es un caldo sustancioso.

Sopa de fideos á la puré de tomates.—Se pone en una cacerola 2 cucharadas de manteca y dos de harina, se revuelve hasta que se dore ligeramente, se echa de poco á poco el caldo suficiente para hacer la sopa de (15 personas), por otra parte se pone á freir en una sartén una cuarta libra de jamón picado, con una cucharada de manteca, una cebolla finamente cortada, media hoja de laurel y 8 tomates grandes bien maduros, cortados en 4 pedazos y exprimido el agrio; cuando los tomates están cocidos

se ponen en el caldo y se cuela todo junto, se pone en otra cacerola una cuarta libra de fideos finos, se hace cocer en agua y sal, se escurre, se echa el caldo encima y se sirve.

Sopa de pan. — Se pone á remojar media libra de pan francés en agua fría, después de una hora se exprime, se pone á cocer en caldo hirviendo; cuando el pan esté completamente cocido se echa una cuarta de jamón picado y frito en la sartén, con una cebolla finamente cortada, 4 tomates bien maduros, perejil, nuez moscada, un gajito de apio y media hoja de laurel. observando que esta sopa debe quedar ni muy espesa, ni muy clara; en fin, media hora más tarde se pone en la sopera 4 yemas, una cucharada de manteca, se vá revolviendo y echando la sopa encima; se mezcla una cuarta de queso de Holanda rallado y se sirve sola, ó con huevos Pochés. (Véase huevos Pochés en la Primera Parte).

Sopa á la Cazadora. — Se pone en la cacerola, 2 cucharadas de manteca y dos de harina, se revuelve sin dejar tomar color, en seguida se echa el caldo colado para 15 personas, se retira á un lado, se corta en tiras chiquitas las pechugas de 4 perdices y el lomo de un conejo asado, el resto de estas carnes se pisa en el mortero, se echa á la sopa; al momento de servir se ponen en la sopera 3 yemas de huevos crudos, se cuela la sopa allí, se revuelve, se echan las tiritas de carnes de perdices y de conejo y se sirve.

Sopa de Cebada. — Se pone á remojar, durante una hora, media libra de cebada inglesa, después se echa en el caldo *hirviendo*, se hace cocer 2 horas en poco fuego; al momento de servir se ponen 4 yemas en la sopera, junto con una cucharada de manteca, se va revolviendo y echando la sopa bien caliente y se sirve.

Sopa Tapioca.—Se pone á remojar en agua fría una cuarta libra de tapioca y se concluye como la anterior.

RELLENOS

Panada para los rellenos finos.—Se pone al fuego una cacerola con un vaso de agua, una cucharada de manteca, sal, pimienta y nuez moscada. Cuando hierva se retira del fuego, se mezclan dos cucharadas de harina, se revuelve hasta que quede bien lisa y cocida, se pone en un plato, se rocía con manteca derretida y se guarda para emplear en los rellenos finos.

NOTA.—Se puede poner en la cacerola la manteca, la harina, sal, pimienta, nuez moscada, revolver todo junto, echar un vaso de agua, leche ó caldo hirviendo, revolver hasta que se cueza como la anterior.

Relleno de carne de ternera: (Crudo).

1 libra de carne de ternera sin nervios.

1 cuarta de panada.

1 cuarta de manteca.

3 yemas de huevos.

1 huevo entero: sal, pimienta, nuez moscada. Este último es el sazonamiento. Se pica la carne, se pisa en el mortero hasta que quede como masa fina, se vuelve á pisar con la panada, se ponen los huevos, la manteca y el sazonamiento y se emplea.

Relleno de aves con trufas: (Crudo).

1 libra de carne de gallina sin nervios.

1 cuarta de panada.

1 cuarta de manteca.

4 yemas de huevos.

1 huevo entero.

1 lata de trufas y el sazonamiento. Se prepara

como el anterior, poniendo al último las trufas finamente picadas.

Relleno para una terrina:

1 libra y media de carne de ternera.

Tocino fresco, 1 libra y media.

Cognac, media copita.

Vino madera, medio vaso.

Trufas negras del Perigord, 1 lata.

4 hígados de patos. ó una lata de pate foie-gras.

Se pica la carne, se pisa en el mortero, después se pica y se pisa el tocino. se mezcla todo, se vuelve á pisar y se agregan los hígados de patos, cortados en tiritas; el sazonamiento, el vino, el cognac, las trufas picadas. dos cucharadas de cebollitas picadas y pasadas por la sartén con una cucharada de manteca, al último se mezclan 6 yemas de huevos crudos.

NOTA. — Este relleno sirve para hacer terrina de foie-gras, budines, pasteles grandes, etc.

Relleno de pescado: (Crudo).

1 libra de carne de pescado.

1 cuarta de Panada fina.

6 yemas de huevos.

1 cuarta de manteca.

4 cebollitas picadas y fritas con una cucharada de manteca, una lata de hongos al natural cortados en pedacitos, el sazonamiento. Se pican las carnes del pescado sin espinas, se pisan en el mortero, se agrega la panada, las yemas, la manteca, las cebollitas, con los hongos y el sazonamiento.

OBSERVACIÓN: Relleno de galantina.

Para almondiguillas.

Para otros budines, y

El relleno de pavo trufado, están en la Primera Parte.

Relleno para un lechón.

8 libras de hígado de ternera.

3 libras de tocino fresco.

1 libra de jamón crudo.

Sazonamiento, todo bien picado y pisado en el mortero.

Con este relleno se llena un lechoncito, se pone á asar en el horno con calor moderado, rociando de cuando en cuando con el jugo.

D'uxelles. — Se pone en una sartén dos cucharadas de manteca, dos de tocino raspado, una lata de champiñones al natural (hongos), una cebolla, un tomate maduro, una cucharada de perejil, todo picado, un vaso de vino blanco, media cucharada de harina dorada, un cucharón de caldo; se deja cocer, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada. Esta especie de salsa-relleno se usa para toda clase de papillotes, algunas veces se mezclan yemas de huevos (2 ó 3), y otras veces se emplea así tal como queda dicho, se emplea para rellenar los alcauciles, berenjenas, y tomates, entonces se mezcla con la *D'uxelles* las pulpas, ó sea el interior de estas legumbres, finalmente picados.

NOTA. — Véase alcauciles á la barigaule.

Alcauciles á la Barigaule. — Se prepara una buena *D'uxelles*, se retira del fuego, se mezcla el interior de los alcauciles crudos finamente picados, una cuarta de tocino fresco picado, una miga de pan francés remojada en leche y exprimida, un huevo y 4 yemas, una cuarta de queso muy fresco, rallado, sal, pimienta, nuez moscada, se atan los alcauciles, se ponen á cocer bien tapados en una cacerola con un poco de salsa española ó porteña; después de hora y media se sirven.

Coliflor. — Después de cocida en agua y sal (fuego vivo al principio), se escurre el agua y se ponen en la fuente, se cubren con una salsa Béchamel y se sirven. «La coliflor después de cocida como ante-

riormente, se moja en la pasta para freir, se frien en aceite fino y se sirven con una salsa Béchamel en el centro de la fuente. También se sirven en puré como guarnición.»

Alcauciles á la marechal. — Se pica media libra de carne de ternera, media libra de tocino fresco, una cuarta de jamón, se pisa hasta que quede como una masa fina, se mezcla una cuarta de *panada*, una buena *d'uxelles*, y el interior de los alcauciles cocidos, 4 yemas de huevos, una pulgaradita de azúcar, en seguida se llenan con esta composición las mitades de los alcahuciles, se acomodan en la sartén con una buena salsa, se polvorean con pan y queso rallado, se tapan, se dejan cocer durante una hora y media y se sirven con una salsa financiera. (Véase como se prepara una *d'uxelles* y lo que quiere decir *panada*, en el índice.)

Berengenas rellenas á la brasileira. — Se hacen cocer las berengenas en caldo hirviendo (fuego fuerte), cuando están cocidas se parten por la mitad, se quita lo de adentro, se acomodan en una asadera untada con manteca y polvoreada con pan rallado; por otra parte se hace una *omelette* con jamón, se pica groseramente, se echa esta *omelette* picada dentro de una buena salsa *Béchamel* y con esto se rellena las mitades de berengenas. Se polvorean con pan rallado, se rocían con manteca derretida, se hacen cocer 10 minutos al horno y se sirven.

NOTA. — Yo las saco del horno, las mojo en la pasta para freir, las pongo en el aceite caliente y cuando están fritas, sirvo.

Budines. — Los de espinacas y de salsifis se hacen como los de alcauciles que están en la Primera Parte página núm. 51

Berengenas rellenas. — Se parten á lo largo, se quita el interior, se pica, se polvorea con sal, pi-

mienta y nuez moscada, se polvorean también las mitades de berengenas; media hora más tarde se exprimen entre las manos para que salga el jugo oscuro que ellas contienen. Se pone en la sartén una cucharada de manteca, otra de aceite fino, estando caliente se pone una cebolla, un tomate, perejil picado, una pulgaradita de azúcar, sal, pimienta, nuez moscada, se retira, se ponen las pulpas de las berengenas, una cuarta de tocino fresco bien picado, la miga de un pan francés remojada en leche y exprimida, una cuarta de queso rallado, 2 huevos, 4 yemas (crudas), con esto se rellenan las berengenas, se acomodan en una sartén, se polvorean con pan y queso, se ponen dos cucharones de salsa portañesa, se rocían con aceite fino, se hacen cocer una hora en el horno, bien tapadas.

GUARNICIONES

PLATOS DE LEGUMBRES

Guarnición á la tortuga.—Se prepara una salsa financiera, después de hecha se pone en ella los siguientes ingredientes: dos puñados de aceitunas sin carozo, dos puñados de quenellas de aves, una lata de trufas, dos puñados de mollejas cocidas, dos puñados de pedacitos de sesos cocidos, seis yemas de huevos duros, un vaso de vino blanco, se deja en el baño-maria hasta el momento de servir. Ya sea para acompañar una tortuga cocida ú otra cosa como: cabeza de ternera, etc., se puede agregar un poquito de pimienta *cayenne*, pepinos en vinagre picados, pero poca cosa.

«La cabeza de ternera se pone á cocer lo mismo que la tortuga, en una olla con zanahorias, nabos, cebolla, ramito y una botella de vino blanco, lleva

de tres á cuatro horas de cocción. La guarnición á la tortuga sirve para servirla sola en un pastel ó acompañar otra entrada que se quiera presentar con el nombre de «á la tortuga».

Guarnición á la financiera.—Se prepara una salsa financiera, después de hecha se ponen en ella dos sesos cocidos partidos en cuadritos, riñones, crestas, higados y quenellas de aves una lata de champiñones al natural, una lata de trufas cortadas en ruedas, se deja así al lado de la plancha durante 15 minutos y se emplea para acompañar el lomo de vaca á la financiera ú otra cosa, como también para rellenar un pastel, para acompañar los pollos saltados ó dorados en la cacerola, etc.

Guarnición á los Andes.—Se prepara un arroz blanco, se pone en la fuente, se cubre con una financiera bien compuesta, con todo lo que dice en la receta de la guarnición á la financiera y se sirve con el objeto principal.

Véase Cordilleras en la Primera Parte, página número 30.

Guarnición á la marengó.—Se hace una salsa española, cuando la salsa tenga la consistencia de una crema regular se ponen cuatro cucharadas de puré de tomates frescos, un vaso de vino madera, una lata de champiñones, una lata de trufas cortadas en ruedas; se hacen tantos huevos fritos como personas haya en la mesa y se ponen en la estufa hasta que estén prontos los pollos saltados á la marengó, estando prontos los pollos se acomodan en la fuente en forma de pirámide, se pone encima del todo una trufa y dos champiñones, al rededor de la fuente, se ponen los huevos fritos, se cubre con la salsa y se sirve.

(Véase pollos á la marengó).

Guarnición á la chipolata.—Se prepara una salsa española ó piamontesa; después de hecha se pone en ella dos puñados de champiñones, dos de castañas cocidas enteras, dos puñados de salchichas finas de cerdo cocidas, dos puñados de quenellas, un puñado de riñones de aves y crestas cocidas, esto se deja á un lado de la plancha ó en bañomaria hasta el momento de emplearse para acompañar á un pavo, pollos, etc., que se quieran presentar «á la chipolata».

Guarnición á la toulouse.—Se prepara una salsa velauté, página núm. 96, se pone en ella una docena de mollejas cocidas en caldo, quenellas de aves, crestas y riñones de aves, una lata de champiñones; al momento de servir se mezclan dos yemas de huevos desleídas en dos cucharadas de leche. Esta guarnición sirve para llenar las costras de masas, volovanes, cacerolas de arroz á la toulouse, etc.

Guarnición de puré de lentejas.—Después de cocidas en agua y sal se escurren, se hacen pasar por un colador; este puré oscuro que resulta se pone en una cacerola, se polvorea con sal fina, pimienta y nuez moscada, se revuelve con una cucharada de manteca y se sirve como guarnición.

Guarnición de lentejas á la maitre d'hotel.—Después de cocidos al natural se escurre el agua, se ponen en la sartén junto con dos cucharadas de manteca á la maitre d'hotel, se revuelve durante tres minutos y se sirve.

Guarnición de lentejas á la crema.—Después de cocidas en agua y sal (al natural) se escurren, se ponen dentro de una salsa béchamel bien preparada, un poquito de nuez moscada, sal y pimienta. (No se demore al servir).

Guarnición de puré de castañas.—Se pone en una cacerola una libra de castañas bien sanas y remojadas desde el día anterior, sin cáscara y sin pellejo y bien lavadas, se cubren con agua fría, se hacen cocer en fuego vivo hasta que se puedan pisar con facilidad y pasar por un colador; se pone este puré que resulta en la cacerola junto con una cucharada de manteca, una cucharadita de azúcar y cuatro cucharadas de jugo claro ó leche, se calienta y se sirve.

Guarnición de puré de alcauciles.—Se quitan las partes tiernas de los alcauciles, se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua hirviendo con sal, pimienta y nuez moscada, se escurre el agua, se pasa por el colador apretando con la mano del mortero, se agrega una cucharada de manteca, tres cucharadas de leche gorda, una cucharadita de azúcar, una de manteca y se sirve.

Guarnición de papas torneadas.—Después de pelar las papas que se necesiten para la guarnición, se forman bolitas con la cucharita de tornear legumbres, se ponen á cocer en agua y sal, cuando están cocidas se escurre el agua, se ponen en una sartén con una cucharada de manteca *á la maitre d'hotel*; derretida la manteca, se sacude la sartén, se polvorean las papas con sal, pimienta y nuez moscada y se sirve como guarnición.

Papas pistolet.—Se eligen grandes y sanas, se pelan, se cortan en rebanadas gruesas, después se cortan á lo largo en tiras larguitas, se ponen á freir como las papas fritas y se polvorean con sal fina, pimienta y perejil picado. Se sirven en una fuente separadas.

Alberjas á la americana.—Se pelan dos libras ó más de alberjas frescas, se pone en una cacerola

una cucharada de manteca y dos de aceite caliente, se echa una cebolla finamente cortada; dorada la cebolla se ponen dos tomates bien maduros, cortados en pedacitos, un terroncito de azúcar, sal, pimienta, un poquito de nuez moscada, ramito y media cucharada de harina, se revuelve, se ponen las alberjas, se echan tres cucharones de caldo, se tapa, se deja cocer una hora y se sirve en corta salsa como guarnición.

Espinacas al jugo á la francesa.—Se hacen cocer en agua hirviendo con sal. durante 15 minutos, se escurren, se exprimen, se pican, se pone á freir una cebolla en una cacerola junto con dos cucharadas de manteca; estando frita la cebolla se ponen las espinacas, se revuelven sobre el fuego moderado hasta que se evaporen bien; entonces se pone media cucharada de harina, se revuelve, se echan dos cucharones de caldo, se deja cocer diez minutos más, se retira del fuego. se pone una pulgaradita de azúcar, una cucharada de jugo de estofado y dos cucharadas de manteca y se sirve con pedacitos de pan frito.

NOTA.—En vez de caldo se puede poner leche; en vez de pan frito, huevos pochés.

Arroz á la milanese.—Se corta una cebolla en ruedas, se hace dorar en una sartén con dos cucharadas de manteca, se pone una libra de arroz bien lavado, media hoja de laurel, un ramito, se revuelve, se mezclan dos pulgaradas de azafrán en polvo, nuez moscada, sal y pimienta, se deja cocer media hora cubierto de caldo, cuando está cocido y seco se pone en la fuente polvoreándolo con queso rallado y se sirve.

Se puede cocer el arroz en agua y sal, con una cebolla, perejil y azafrán, después de cocido se escurre en un colador, se mezcla una cucharada de manteca, una cuarta libra de queso rallado y se sirve.

Alberjas à la parisienne.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, una cucharada de harina, se revuelve bien, se mezclan dos vasos de agua hirviendo, se pone un poquito de nuez moscada, sal, un terroncito de azúcar, media cebolla, un gajito de perejil, se echa una libra de alberjas peladas; se tapa, se deja cocer despacio durante media hora, cuando estén cocidas se retiran del fuego, se mezclan dos yemas de huevos desleídas con dos cucharadas de leche y se sirve.

NOTA.—Alberjas tiernas.

ENTRADAS VARIAS

Croquetas de alcauciles.—Se quitan las primeras hojas, se corta el tallo, se quitan las partes duras y dejando solamente las partes comibles, se van poniendo en agua fría con sal y vinagre, después se ponen á cocer en otra agua hirviendo durante una hora, se escurre el agua, se deja enfriar, se cortan en tiritas; se ponen en una salsa *béchamel* ligada con tres yemas de huevos, se deja enfriar y se hacen las croquetas como de costumbre.

Segundo modo.—Después de cocidos y cortados en pedacitos, se hace con ellos una *Omelette de alcauciles*, esta omelette se parte en pedacitos, se pone en una salsa *béchamel* ligada con tres yemas de huevos, se deja enfriar y se hacen las croquetas como de costumbre.

Croquetas de alberjas.—Se pelan las alberjas, se ponen á cocer en agua y sal durante 25 minutos con una cucharadita de azúcar, se escurre el agua, y se hacen las croquetas como las de alcauciles.

(Véase omelette de alcauciles página núm. 45.)

Croquetas de aves.—Se prepara una salsa béchamel bien espesa, se retira del fuego, se mezclan tres yemas de huevos crudos, se ponen tres puñados de carne de aves cocidas, cortadas en tiritas, se pone encima del mármol, se deja enfriar, se hacen las croquetas como las de jamón que están en la página núm. 26 de la Primera Parte, se pueden mezclar trufas picadas y champiñones.

Cromesquis á la francesa.—Se prepara una salsa béchamel. Cuando esté bien espesa, se retira del fuego, se mezclan tres yemas de huevos, tres puñados de carne de aves cortadas en tiritas, una lata de champiñones picados, se pone en un plato rociado con manteca; por otra parte se cortan 24 rebanadas de pan francés delgadas y de cuatro dedos de ancho, se mojan en caldo frío, se exprimen entre las dos manos, con cuidado de no romperlas, se pone una cucharada de la composición en cada rebanada, se envuelve de modo que no se salga, se dejan así hasta el momento de servir, entonces se mojan de una en una en la pasta para freír, se frien en aceite, se sirven con perejil frito.

Sopladillos de aves.—Se pone á cocer un pollo en una cacerola con agua, sal, perejil, cebolla y un ramito, una zanahoria y un nabo: cuando está casi cocido se pone una cuarta libra de arroz, estando cocido el arroz se saca con la espumadera, se pisa en el mortero, se pone en un plato, se quita la carne del pollo, se pica y se mezcla con el arroz, se vuelve á pisar de nuevo todo junto, se mezclan cuatro cucharadas de salsa béchamel, dos cucharadas de manteca, cuatro yemas de huevos crudos y un poquito de nuez moscada, se baten cuatro claras como para merengues, se mezcla con la composición, se llenan las cajitas de papel, se ponen á cocer al horno, cuando suban y tengan un buen color se sirven en seguida. Llevan de 12 á 15 minutos

en el horno; las cajitas se venden en los bazares, se pueden preparar con masa de hojaldres. (Vea página núm. 95.)

Coquillas de aves á la béchamel.—Se pone á cocer en el puchero. en el horno ó en una cacerola con agua y sal suficiente uno ó dos pollos; después de cocidos y fríos, se cortan las carnes en tiritas, (sin el pellejo), por otra parte se prepara una salsa *béchamel*, se retira del fuego, se mezclan tres yemas de huevos, se ponen los pedacitos de carne de aves, se llenan las *coquillas*, se polvorean con pan y queso rallado, se rocían con manteca derretida, se ponen en el horno durante 12 minutos y se sirven. (Véase salsa *béchamel* en la Primera Parte, página núm. 10.)

Croustades.—Se cortan uno ó más panes franceses en varios pedazos, de dos dedos de alto, redondos ó cuadrados, pero del tamaño de un pastelito de hojaldres; estando así cortadas se pasa la punta del cuchillito todo al rededor de cada una, como queriendo hacer un círculo, nada más que para marcar la tapa: entonces se ponen á freir así, estando fritas de un color canela, se retira el interior de cada *croustade*, se llenan con un puré de becacinas ó de otra clase de aves y se sirven bien calientes, se puede variar de relleno y de formas.

Costillas de pichones á la Victoria.—Seis pichones se abren á lo largo por el lomo, se quitan los huesos, dejando solamente los huesos de las alas y de las piernas, para poder hacer de cada pichón cuatro costillas: entonces se cortan las puntas de las alas y de las patitas, se sazonan con *sal. pimienta, nuez moscada*, se hacen dorar en la sartén con un poco de manteca, se retiran, se envuelven de una en una en el relleno á la Victoria, se van poniendo encima de la mesa polvoreada con pan y queso rallado:

cuando están frías se pasan por huevos batidos, otra vez por migas de pan y queso, estando todas así preparadas se ponen á freir en aceite abundante, se sirven con perejil frito al rededor de la fuente.

Véase relleno á la Victoria en la página 39 de la Primera Parte.

Costillas de carnero y de cordero en pasta frita. —Se raspan los huesos de cada costilla para formar el cabito, se aplastan ligeramente, se hacen dorar en una sartén con dos cucharadas de manteca, una cuarta de jamón picado, una cebolla, sal, pimienta y nuez moscada; estando doradas de los dos lados se ponen en un plato, se vuelca lo de la sartén en la *pasta para freir* y al momento de servir, se van mojando las costillas de una en una en la pasta; se ponen á freir en abundante aceite caliente ó grasa y se sirven con perejil frito ú otra guarnición, como alberjas, papas, jardinera, arroz blanco, etc.

NOTA.—Las lengüitas de cordero, los pollos, lomos, sesos, pescados, alcauciles, etc.; después de cocidos al natural se pasan por la sartén del mismo modo, se mojan en la pasta para freir y se concluyen igual. (Si es pescado se suprime el jamón).

Cacerola de arroz á la Toulouse. —Después de preparar una libra de *arroz blanco*, como está indicado en la Primera Parte página núm. 35, se pone en un molde de *savarino* de la forma de una corona, bien untado con manteca, se deja en la estufa y al momento de servir se vuelca el molde en una fuente redonda, se pone en el centro de la corona de arroz un guiso de aves á la *Toulouse* ó simplemente con la guarnición llamada *á la Toulouse*, y se sirve. (El molde que sea grande.)

Ballotinas de pichones á la milanese. —Se quitan los huesos á los pichones, lo mismo que para una galantina, se rellenan con un relleno crudo de aves,

ó de ternera, se cose la abertura. se hacen dorar en la cacerola con dos cucharadas de manteca. se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada, un ramito guarnecido, una cebolla finamente cortada. se rocía de cuando en cuando con un poco de caldo colado, despues de una hora y media de cocción se ponen en una fuente. se rocían con el mismo jugo. se pone en el centro una pirámide de arroz á la milanese y se sirve aparte una buena salsa piamontesa ó española

Cordero á la Minuta. — Se parte en pedacitos regulares el costillar de un cordero, por otra parte se pone en una sartén 4 cucharadas de aceite fino y 2 de manteca; estando caliente, se pone el cordero. se revuelve. se echa una hoja de laurel, tomillo, sal, pimienta y nuez moscada. cuando estén bien doraditos los pedacitos de cordero. se echa una cebolla finamente picada, media cucharada de perejil; estando dorada la cebolla se pone medio cucharón de caldo colado. se deja reducir la salsa y se sirve con papas fritas ú otra guarnición; se puede servir en el centro de la fuente una salsa de tomate ú otra.

Civet de conejo. — Se pone en una sopera, un vaso de vino blanco, se corta la garganta de un conejo para que salga toda la sangre y caiga en la sopera; esta sangre se revuelve con el vino, se quita el cuero del conejo desollándolo. se pasa por la llama de aguardiente. se abre. se guarda el hígado, el corazón, el bofe y los riñones: el conejo se parte en pedazos, se pone en una cacerola con 2 cucharadas de manteca, 2 cucharadas de tocino raspado. se polvorea con sal, pimienta y nuez moscada, se deja dorar con un puñado de tocino flaco (1) cortado en pedacitos cuadrados; cuando está bien dorado se echa media botella de vino blanco fino, media cucharada de harina dorada, 4 cucharones de caldo,

(1) Yo prefiero poner jamón en vez de tocino.

el hígado. los riñones y el bofe. un ramito bien guarnecido, una lata de champiñones al natural, dos puñados de cebollitas (1) fritas en una sartén con una cucharada de manteca y una cucharadita de azúcar fina, se deja cocer hasta que la salsa quede reducida, y 10 minutos antes de servir se mezcla la sangre del conejo, se retira á un lado de la plancha para que no hierva más y se sirve.

NOTA.— Los conejos se guisan á la marengó, y á la cazadora; se sirven con las mismas salsas y guarniciones de los pollos.

Mondongo á la moda de Caen.—Se lavan, se raspan, se cortan en pedacitos regulares 3 libras de mondongo y una pata de ternera (todo crudo), se pone en una cacerola grande de fondo grueso, una camada de pedacitos de zanahorias, nabos, cebollas, perejil, tomillo, laurel, nuez moscada, pimienta en grano, clavo de olor y canela: encima de esto se pone una camada de pedacitos de mondongo, y de pata de ternera: así sucesivamente hasta concluir con otra camada de pedacitos de zanahorias, cebollas, etc., se pone un vaso de vino seco, una cucharada de hongos, se cubre con agua, se tapa, se deja cocer 4 horas, se espesa la salsa con una cucharada de manteca derretida con media cucharada de harina, y se sirve.

Mondongo á la Maitre d'Hotel.—Se compran cocidos, se lavan en tres aguas, se pone á cocer durante 10 minutos, se lava otra vez, se corta en tiritas, se pone á cocer dentro de una salsa blanca, durante media hora; y al momento de servir se pone una cucharada de manteca á la *maitre d'Hotel*, y se sirve con papas torneadas. (Véase papas torneadas, página núm. 112.)

Lengua de vaca en salsa de tomate.—Después de cocer una lengua de vaca en una cacerola con za-

(1) Las cebollitas se llaman *echalotes*, las venden con este nombre.

nahorias, nabos, cebolla, perejil, sal y un ramito, se quita el pellejo duro, se recortan las partes más gordas, se corta en ruedas, se pasa por la sartén con manteca, cebolla picada y perejil, se retira, se deja enfriar; se mojan en huevos batidos, se pasan por pan y queso rallado, se frien en aceite fino, se acomodan en la fuente, se pone en el centro una buena salsa de tomate y se sirve.

(*Vea salsa de tomate en la Primera Parte, página núm. 11.*)

NOTA. — Tanto á las lenguas de vaca como á las de carnero después de cocidas se les puede quitar el pellejo duro que las cubre, para después dejarlas en una salsa de tomate ú otra durante una hora, para que tomen el gusto de la salsa: entonces se sirven con las guarniciones que se quiera. (Véase siempre las guarniciones y las salsas).

Ternera mechada al champiñones. — Se mecha con tiritas de tocino fresco una rueda de la pierna de ternera de dos á tres dedos de grueso; se sazona como de costumbre, se pone en una cacerola como dos cucharadas de manteca, dos de tocino raspado, dos zanahorias, un nabo, un ramito, una cebolla cortada, una cuarta de jamón, un pedacito de apio, una cucharadita de caramelo; cuando está bien dorado se agrega un vaso de vino blanco, una lata de Champiñones, se deja cocer una hora bien tapada, se pone en otra cacerola todos los Champiñones y la ternera, se cuela allí la salsa, se espesa con media cucharada de harina dorada, se tapa, se pone en el horno con fuego encima y media hora más tarde se sirve con una guarnición. (Véase guarniciones).

Gallina trufada. — Se quitan las tripas y el buche con el mayor cuidado como he indicado en la página núm. 55 de la Primera Parte; en seguida se cortan en ruedas unas cuantas trufas, se ponen en una sartén con 4 cucharadas de tocino raspado, 4 cebo-

llitas finamente picadas, sal, pimienta, nuez moscada, media hoja de laurel, un vaso de vino blanco fino, cuando está bien reducido se pone en el interior de la gallina y en el buche, de modo que se vean las trufas entre cuero y carne. En seguida se prepara un relleno de ternera como está indicado en la página núm. 105 de esta Segunda Parte, se rellena el interior de la gallina, se cierra la abertura, se mecha la pechuga, se pone á dorar en una cacerola grande «con manteca, tocino raspado, dos zanahorias, ramito y bien sazonada», diez minutos después se ponen 4 cucharones de caldo, se deja cocer bien tapada durante dos horas, por otra parte se prepara una *guarnición á la toulouse*, y cuando está cocida la gallina en su jugo reducido, se pone en la fuente y se sirve bañada de su jugo y la guarnición alrededor.

NOTA.— Téngase presente que cuando se rellena una ave grande con relleno crudo, se debe proceder del mismo modo; poniendo á dorar, cubrir de caldo, dejar que se reduzca el caldo aquel, sacar de allí y poner á dorar de nuevo en el horno, rociando de cuando en cuando con el jugo hasta que se dore, de lo contrario saldrá crudo el relleno.

Pollos rellenos á la Italiana.—Se pone en una sartén dos cucharadas de manteca, dos de tocino fresco finamente picado, una cucharada de perejil y dos cucharadas de cebolla, sal, pimienta, nuez moscada, laurel, tomillo, albahaca, medio diente de ajo, media libra de hígado de ternera cortado en pedacitos: estando dorado ligeramente se pisa en el mortero, se agrega dos migas de pan francés chicos remojadas en leche y exprimidas, 4 yemas de huevos crudas, una cucharada de hongos bien lavados y picados, un poquito de queso; con esto se llenan los pollos, se cierra la abertura, se pone á dorar en una cacerola con manteca, rociándolos de cuando en cuando con un poco de caldo durante hora y media; por otra parte se prepara una buena salsa italiana ó

piamontesa y se sirve con el pollo, poniendo en el centro de la fuente una guarnición que mejor le parezca como chipolata, financiera, etc.

Pollos guisados à la jaboacuara. — Después de partir los pollos en varios pedazos como para guisar, se ponen en una cacerola 2 cucharadas de manteca y 4 cucharadas de aceite fino. Estando bien caliente se polvorea con una cucharadita de azúcar en polvo, se ponen los pedazos de pollos, se dejan dorar, se echan 2 puñados de cebollitas enteras, una lata de Champiñones al natural, 4 trufas, media cucharada de harina dorada, se cubre de caldo, se pone un ramito, nuez moscada sal y pimienta, un vaso de vino blanco, se deja cocer media hora, se pone 4 tomates cocidos, pasados por el colador, se deja reducir la salsa y se sirve con una guarnición de arroz blanco.

Pollos al Cary. — Se parten por las coyunturas, se ponen à dorar en una sartén junto con 2 cucharadas de manteca y dos de aceite fino; cuando estén dorados se ponen 2 cebollas finamente cortadas, una cucharada de hongos bien lavados, 2 tomates cocidos, una cucharadita de azúcar color caramelo, media cucharada de harina dorada, medio vaso de vino blanco, dos pulgaradas de *Cary*, 2 cucharones de caldo y un ramito guarnecido, se tapa, se deja cocer despacio durante 3 cuartos de hora más, se sirve con arroz blanco ó con arroz al azafrán.

NOTA. — El Cary es una pimienta indiana.

Pollos à la parrilla. — Se abren por el lomo, se aplasta con el bate-Bifes, se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada, se rocían con manteca derretida ó con aceite fino, se ponen sobre las parrillas, se cubren con una tapa de cacerola, se hacen dorar de los dos lados durante 25 à 30 minutos rociándolos de cuando en cuando con un po-

quito de caldo y manteca y se sirven con papas *Pistolet*.

NOTA.—Estos pollos así abiertos se hacen dorar en la sartén con aceite fino y manteca y se sirven con la salsa porteña aparte, y alrededor de la fuente se pone una corona de papas fritas ó de papas cocidas al natural, cortadas en ruedas, mojadas en la pasta para freir y fritas en aceite fino á última hora.

Lomo mechado á la jardinera.—Se quitan los nervios de un lomo de vaca, se mecha con cuatro hileras de tocino fresco. se pone en una cacerola 2 cucharadas de manteca. una cebolla. 2 zanahorias, un ramito. se pone el lomo encima con la parte no mechada para abajo, se sazona con especias finas, sal, pimienta, nuez moscada, se tapa para que se dore despacio durante una hora y media; por otra parte se prepara una salsa española, se hace cocer en esta salsa una buena jardinera, cuando estén cocidas las legumbres, se pone la jardinera en la fuente y el lomo en el centro, entero ó partido, acomodado al rededor de la jardinera que es la guarnición.

(Véase salsa española y jardinera.)

Lomo mechado á la Chateaubriand.—Se mecha un lomo de vaca con tocino fresco, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se pone á asar en el horno como el rosbif, estando asado se sirve con una guarnición de papas torneadas y la salsa *Chateaubriand*, que se hace del modo siguiente: Se pone en una cacerola dos cucharadas de manteca, una cucharada de harina, se revuelve sobre el fuego suave hasta que se dore ligeramente, se pone un pedacito de jamón crudo, un ramito, sal, pimienta, nuez moscada, un tomate maduro y cocido, dos ó tres pedacitos de hongos secos, tres cucharones de caldo, un poquito de caramelo para dar color y gusto; dos cebollitas finamente cortadas; se hace cocer media hora, se cuela en otra cacerola y se pone allí;

una pulgarada de pimienta *cayenne*, medio vaso de vino blanco fino, una cucharada de perejil picado, una cucharada de jugo de estofado limpio y colado; al momento de servir se pone una cucharada de manteca, un poquito de jugo de limón y se sirve.

NOTA.—El vino Jerez no sirve, es mejor el Málaga siendo dulce, el jugo del mismo lomo sirve, sacando la grasa: esta salsa es una de las más finas.

Escalopes de ternera.—(Se prefiere el lomo de ternera). Se corta en rueditas del grosor de un plato, se golpean ligeramente, se sazonan con sal, pimienta, nuez moscada, se moja en tres huevos batidos, se pasan por pan rallado, se ponen á freir en una sartén con dos cucharadas de manteca, estando fritas de los dos lados se sirven con una guarnición como alberjas, purés, jardineras, etc.

NOTA.—Del mismo modo se hacen con lomo de vaca, con carnes tiernas, cordero, lomo de cerdo, etc.

Almóndigas finas.—Se prepara un relleno de ternera, página núm. 105, se agrega á más una lata de *trufas picadas* y una *d'uxelle* bien hecha, se mezcla todo en una sopera, con dos huevos enteros crudos y tres yemas; se hacen las almóndigas, se ponen á cocer en una sartén grande con una buena salsa *piamontesa* ó de *tomate* y se sirven.

Almóndigas á la criolla.—Se pica una libra de lomo, se pisa en el mortero con la miga de un pan francés chico remojado en leche y bien exprimida, tres huevos crudos, un puñado de pasas de uva sin semillas, otro de aceitunas sin semilla y media cuarta libra de queso rallado: por otra parte se prepara una *salsa criolla*, quiero decir: «se pone en una sartén una cucharada de aceite y una de grasa fina, se deja calentar, se pone un diente de ajo y se saca; en seguida se pone allí una cebolla, dos tomates, pe-

rejil, laurel, tomillo, sal, pimienta, pimentón y nuez moscada, se hace dorar, se pone un cucharón de caldo, se deja reducir y se mezcla con la carne picada», se hacen las almóndigas, se envuelven ligeramente en harina y se ponen á cocer en la cacerola con otra salsa criolla que se hace de nuevo; entonces se agrega una libra de alberjas, dos cucharones de caldo, una pulgarada de azúcar, medio vaso de vino seco; «una hora más tarde se sirve».

Salmis de perdiz.—Mientras se asan en el horno seis perdices bien frescas y bien sazonadas, se prepara, por otra parte, una buena salsa española. Cuando las perdices están asadas, se quitan las piernas y las alas, con la cantidad de carne de la pechuga que les corresponde; en seguida se pisa el sobrante en el mortero y se pone á cocer junto con la salsa durante una media hora, entonces se cuela la salsa en otra cacerola. «se agrega un vaso de vino blanco, una lata de trufas, una lata de champiñones, un ramito, sal, pimienta, nuez moscada, un pedacito de jamón, media hoja de laurel, y una pulgarada de azúcar»; en esta salsa se ponen los pedazos de perdices asadas, se dejan así durante media hora y se sirven con pedacitos de pan fritos.

Pan de perdices.—Se quitan los huesos de seis perdices, se pican las carnes, se pisa en el mortero, con tres cucharadas de *panada*, se mezclan seis yemas, una cuarta de manteca, sal, pimienta, nuez moscada. se pone en un molde untado con manteca y de modo que quede bien untado, se hace cocer en baño-maría en el horno y se sirve con una salsa financiera hecha con los huesos de las perdices. *Véase la salsa financiera. Se puede variar de salsa y de guarnición, se puede hacer como el pudín de aves, trufado, y servir igualmente como fiambre.*

Las perdices se sirven con las mismas salsas y guarniciones de los pollos.

Lengua de cordero á la Drouard, (pero sin crepina).—Se ponen en agua hirviendo, se raspan; se ponen á cocer en una cacerola con agua y sal suficiente, con zanahorias, nabos, cebolla, ramito y nuez moscada; estando cocidas se parten por la mitad, se envuelven en la composición del cromesquis; se dejan enfriar, se pasan por la miga de pan y queso rallado, después por huevos batidos y otra vez por la miga de pan, se ponen á freir en abundante cantidad de aceite fino y se sirven con perejil frito ó con una guarnición de alberjas á la crema ó á la francesa.

Costillar de cordero á la parrilla.—Se compra sin la paleta, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se rocía con aceite fino. Cuando las brasas están bien encendidas, se cubren con ceniza, se pone la parrilla y el cordero encima se tapa con una tapa de cacerola, se hace dorar de los dos lados, y se sirve con guarnición de papas fritas ó con ensalada de lechuga y también con una salsa de tomate ó porteña con jamón que está en la Primera Parte, página 9.

Costillas de cordero á la milanese.—(Así la llaman). Se dividen del costillar; se raspan los huesos que formarán el cabito de cada costilla, se aplastan, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se rocían con aceite fino, se envuelven en la miga de pan y queso rallado, se mojan en tres huevos batidos con cuatro cucharadas de agua y una de aceite fino, y de una en una se van envolviendo en pan y queso rallado, se ponen á freir en aceite fino de los dos lados y se sirven con puré inglés ó con papas fritas, etc., al rededor de la fuente se ponen pedacitos de limón y se puede variar de guarnición.

NOTA.—Véase siempre salsas y guarniciones.

Menudos de corderitos á la porteña.—Se quitan los higados y se guardan se ponen los bofes y los corazones á cocer en agua hirviendo durante media hora: se escurre el agua, se cortan en pedacitos regulares y se ponen á cocer en una *salsa porteña* durante una hora: al último momento de servir se pone una sartén al fuego con una cucharada de manteca y los higados cortados en pedacitos delgados y bien sazonados con sal, pimienta y nuez moscada. Cuando están dorados de los dos lados se ponen en la fuente y se cubren con el guisito que está en la *salsa porteña*. Sirva.

NOTA.—Véase la salsa porteña con jamón, página número 9, Primera Parte.

Escalopes de ternero mamón.—De la pierna de un ternero mamón se corta una rueda de tres dedos de grosor. Se divide en pedazos del tamaño de un bife delgado; se aplastan ligeramente con el mismo cuchillo, se sazonan como de costumbre, se rocian con manteca derretida, se envuelven en pan y queso rallado; se mojan uno por uno en tres huevos batidos y se vuelven á pasar por la miga de pan y queso rallado. Por otra parte se pone en la sartén una cucharada de manteca, estando derretida se ponen los *escalopes*, se hacen dorar de los dos lados y se sirven con una guarnición de puré á la inglesa.

NOTA.—Se llama ternero mamón al ternero que mama todavía, pero que no es bacaray.

Costillas de cerdo á la alsacienne.—Se raspan los huesos de cada una para formar el cabito, se achatan ligeramente, se sazonan como de costumbre; se hacen dorar en la sartén de los dos lados; se retiran y se dejan enfriar con un peso encima para que queden derechas. Por otra parte se pica media libra de carne de cerdo flaca y media libra de tocino fresco; después de bien picado, se

pisa en el mortero y se deja: en seguida se corta en pedacitos media libra de hígado de ternera, se hace dorar en la sartén con una cucharada de manteca, una cebolla, media lata de champiñones, sal, pimienta y nuez moscada: estando dorado se pisa esto y se mezcla al picadillo, entonces se pone una camada de este relleno en cada costilla, de modo que quede bien cubierta, se envuelve cada costilla en un pedazo de crepina, se acomodan en una asadera, se hacen asar en el horno durante 15 minutos y se sirven solas ó con guarnición, y también se pueden servir frías con un poco de jalea de carne.

Croquetas de arroz rellenas.—En una cacerola de fondo grueso se ponen dos cucharadas de manteca una cebolla cortada en cuatro y un ramito; se hace dorar la cebolla, se pone una libra de arroz, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve, se cubre con agua hirviendo, se deja cocer. Cuando está cocido se retira, se mezclan dos cucharadas de buen queso rallado y cuatro yemas de huevos. Por otra parte se prepara una salsa *béchamel* bien espesa, se retira del fuego, se mezclan dos yemas de huevos, tres puñados de carne de aves cocidas, una lata de champiñones y dos trufas; todo cortado en tiritas delgadas; se vuelca sobre el mármol, se deja enfriar, se pone en la palma de la mano una cucharada de arroz, se hace un agujero en el centro, allí se pone una cucharada del relleno, se cubre con un poco más de arroz, se da la forma de un huevo, se envuelve en la miga de pan y queso rallado, después se moja en tres huevos batidos y se envuelve otra vez en la miga de pan, cuando todas están hechas de este modo se ponen á freír en abundante aceite y se sirven en pirámide adornadas con perejil frito.

Lomo de vaca saltado, con cebolla.—A última hora

y cuando están comiendo el puchero, se pone una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite fino y dos cucharadas de manteca. Estando calientes se colocan los pedazos de lomo del grosor de medio dedo, se aviva el fuego, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, y se ponen dos cucharadas de cebollas finamente picadas. Cuando están dorados los dos lados (sin quemar) se pone una cucharada de perejil finamente picado y se sirve en seguida con una guarnición de papas sopladas ó torneadas ó sea poniendo un huevo frito encima de cada lomo. y mejor queda con papas y huevos fritos.

Pollos saltados, con cebolla. — Se parten los pollos tiernos como para guisar y se preparan como el lomo de vaca; sólo que lleva más tiempo de cocción y se sirven con la guarnición que se quiera, pero todos piden sin guarnición.

Petits patés au godiveau. — Se prepara un relleno godiveau y se guarda. Por otra parte, se prepara una masa de hojaldres con manteca ó con grasa, se estira como de costumbre (seis veces), la última vez se deja del grosor de un plato ordinario, se corta en rueditas con el molde de los pastelitos de hojaldres y se colocan 15 en una lata de horno, y en el centro de cada una se pone una cucharadita del relleno; entonces se cubren con otras 15 rueditas de la misma masa, se doran con yema de huevo y se hacen cocer en el horno fuerte, se sirven con azúcar por encima.

NOTA. — Véase como se hace el godiveau en la página número 33 y la masa de hojaldre en la Primera Parte, página número 61.

Falsa mulita. — Se prepara un picadillo de carne como para hacer las almóndigas; cuando está hecho este picadillo crudo, se agregan pasas, aceitunas, cinco yemas de huevos, una miga de pan francés

chico remojada, una cuarta de queso de Holanda rallado, una cebolla picada y frita ligeramente en la sartén con una cucharada de aceite fino; este picadillo se coloca en una asadera untada con manteca y polvoreada con miga de pan rallado, de modo «que tenga la misma forma de una mulita del campo con sus patitas, cola y cabeza». Entonces se hace cocer en el horno, rociando de cuando en cuando con un poco de salsa porteña ó de tomates y se sirve con alberjas guisadas á la americana ó con otra garnición, conteniendo su salsa.

Conserva de tomates.—Puré de tomate conservado. Se eligen bien maduros y sanos, se parten en cuatro pedazos, se ponen en una cacerola sin agua y bien tapada sobre un fuego suave, revolviendo de cuando en cuando con la pala. Cuando están cocidos se pasan por un colador, se vuelven á poner á cocer en la misma cacerola hasta que el agua de ellos mismos se evapore y el puré tenga la consistencia de una marmelada espesa, ponga en una ollita de barro, cuando se enfríe ponga encima media libra de grasa de cerdo derretida, tape y guarde para el invierno.

NOTA.—No hay mejor modo.

Pollos saltados á la Marengó.—Se parten dos pollos en pedazos por las coyunturas como para guisar: se ponen cuatro cucharadas de aceite en una sartén, allí se acomodan los pedazos de pollos, de modo que no queden unos sobre otros: se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; se agrega un puñado de cebollitas llamadas *Echalotes*, la mitad de un diente de ajo y media hoja de laurel; se hace dorar en fuego vivo durante 25 minutos, de los dos lados; cuando están dorados, sin quemar, se retiran con la espumadera y se pone media cucharada de harina en la misma sartén, se revuelve hasta que se dore la harina, sin quemar, durante dos minutos;

se mezclan un vaso de caldo. una cucharada de coñac, se prueba; se agrega un poquito de perejil picado, se ponen en la fuente los pedazos de pollos en forma de corona y la salsa en el centro. (Bien reducida la salsa.)

NOTA. — Generalmente se sirven con una guarnición á la Marengó, que está en la página número 110.

PESCADOS

Pescados rellenos á la brasileña. — Supongamos que sea un pejerrey grande: se quitan las escamas dejando la cabeza y la cola, se abre por el lomo en línea recta, se quita la espina principal, y las demás que están al costado del vientre, de modo que no quede ninguna y sin estropear el pescado; en seguida se quita una cantidad del interior del pescado, se pone en la sartén con dos cucharadas de manteca, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, media hoja de laurel y media cucharada de hongos bien lavados, se hace cocer ligeramente esto, se pisa perfectamente en el mortero con tres cucharadas de panada, un huevo entero, 4 yemas y una cucharada de manteca; con este relleno se llena el pescado, poniendo una camada del relleno y encima varios pedazos de huevos duros: algunas aceitunas bien lavadas sin semilla, se salpica con ostras, se pone otra camada del relleno, otra de aceitunas, de huevos duros y de ostras: estando así relleno, se untan con manteca dos pliegos de papel blanco de oficio, se polvorean con pan y queso rallado, se envuelve el pescado, se hace cocer en el horno con fuego fuerte, durante media hora más ó menos, según sea el tamaño del pescado, y se sirve con una buena salsa, como *genovesa*, *bechamel* ó de *tomates*, ó también se puede dejar

enfriar y servir con una buena salsa *mayonesa* guarnecida con lechugas, papas cortadas, etc.

OBSERVACIÓN.—Es preferible comprar dos pescados, uno grande para rellenar y el otro más chico para hacer el relleno.

Lomo de pejerrey á la genovesa.—Se limpian se quitan los lomos de varios pejerreyes tal como he indicado en la página número 23 de la Primera Parte, en seguida se salpican con sal, pimienta y nuez moscada, se arrollan sobre ellos mismos para darles la forma de barrilitos, se acomodan bien juntos en una sartén, se cubren con una salsa genovesa, se tapa, se dejan cocer media hora y se sirven con rueditas de pan fritas en manteca acomodadas en la fuente; encima de cada una se pone un lomo de pescado, la salsa en el centro.

Costillas de pescado.—Después de sacar las espinas á varios pejerreyes, se quitan los lomos, se parten en varios pedazos dando la forma de una costilla de cordero, se salpican con sal, pimienta y nuez moscada, se acomodan en una sartén grande untada con manteca, se rocian por encima con manteca derretida, se tapa, se hacen cocer 12 minutos en el horno, se dejan enfriar, se ponen encima del mármol polvoreado con pan y queso rallado y en cada costilla de pescado se pone una cucharada de salsa Béchamel con ostras; estando frías estas cucharadas de salsa, se dan vuelta del otro lado y se ponen otras cucharadas de salsa, cuando están frías se mojan en huevos batidos, se pasan por la miga de pan y queso rallado, se frien y se sirven con perejil frito: y en la punta de cada una se mete un gajito de perejil crudo ó una colita de camarón.

Paupiettes de Pejerrey.—Después de limpiar 6 pejerreyes como de costumbre, se abren á lo largo, se quitan las espinas con el cuchillo afilado, se salpi-

can con sal, pimienta y nuez moscada, se acomodan en una fuente mientras se hace un relleno con ostras del modo siguiente: Se pisa en el mortero una miga de pan francés remojada en leche y exprimida, se agregan 2 latas de ostras (sin el agua) Champiñones picados, una cucharada de manteca y tres yemas de huevos, en seguida se rellenan las mitades de pejerreyes, se arrolla sobre ellas mismas en forma de un barrilito, se atan con un hilo, se acomodan en una cacerola, se cubren con una salsa genovesa, se deja cocer un cuarto de hora y se sirve, adornando la fuente con pedacitos de pan frito (quite los hilos).

NOTA.—Se pueden hacer cocer dentro de un guisito de alberjas. Véase como se hace la *salsa genovesa para pescado*, pág. 98.

Coquillas de pescado.—Se quitan las espinas, se parte el pescado en pedacitos del tamaño de una ostra, se ponen á cocer en agua y sal, bien sazonado con perejil, una cebolla, un pedacito de apio, nuez moscada, media hoja de laurel, en fuego fuerte durante 10 minutos: después se escurre, se deja enfriar, se prepara la salsa Béchamel, se espesa con 3 yemas de huevos, se ponen los pedacitos de pescado, se llenan las conchillas llamadas coquillas y se ponen en el horno durante 12 minutos, polvoreadas con pan y queso rallado y rociadas con un poquito de manteca:—cuando tengan buen color se sirven como las de ostras que están en la Primera Parte, página núm. 75.

Bacalao á la criolla.—Se cuecen dos libras de bacalao. Se quitan las espinas, se parten en pedazos regulares:—por otra parte se prepara una buena *salsa criolla*, con una *taza de aceite*, 2 *cebollas picadas*, 2 *pimientos dulces*, 4 *tomates maduros*, una *hoja de laurel*, *tomillo*, *nuez moscada*, *perejil*, y un poquito de *pimienta*: allí se pone el bacalao, se revuelve, se echa dos cucharones de caldo, se ponen

dos zanahorias partidas en rueditas, medio vaso de vino seco, una cucharada de hongos bien lavados. Cuando están cocidas las zanahorias se ponen cuatro papas cocidas, partidas en cuatro pedazos, se deja cocer y reducir la salsa y se sirve con un poco de queso rallado por encima.

Almóndigas de pescado y de bacalao á la Francesa. — Después de cocidos se quitan las espinas, se pesa una libra; se pisa en el mortero, se mezclan cuatro yemas y un huevo entero: *Y una cebolla blanca frita en una sartén, con una cucharada de manteca, perejil, nuez moscada, dos cucharadas de hongos picados y bien lavados en agua tibia.*

Con esta composición se hacen las almóndigas; se ponen á cocer en una cacerola con caldo hirviendo durante diez minutos: se quitan de allí con la espumadera; y se acaban de cocer dentro de una buena salsa blanca. Al momento de servir se retira del fuego, se mezclan dos yemas de huevos desleídas en dos cucharadas de leche y se sirven.

Fritada de bacalao. — Se cuece una libra de bacalao, se quitan las espinas, se pisa en el mortero junto con seis papas cocidas y se echa una cuarta de manteca (una cebolla finamente picada y dorada ligeramente en la sartén, con una cucharada de manteca, perejil, laurel, tomillo, nuez moscada, pimienta; «poca sal,») — se mezclan cuatro cucharadas de leche, seis yemas de huevos, seis claras batidas. Y se pone á cocer en una fuente grande untada con manteca: cuando suba y tenga un buen color se sirve.

NOTA. — Se puede hacer con aceite fino.

Almóndigas de bacalao á la criolla. — Se hace cocer una libra de bacalao, se quitan las espinas, se pisan en el mortero con miga de un pan francés

chico. remojada y exprimida, se mezcla una *salsa criolla*: se mezclan 3 yemas y 1 huevo.

Se hacen almóndigas del tamaño de un huevo, se envuelve en harina, se pone á freir ligeramente en aceite y se *acaban de cocer dentro de otra salsa criolla que se prepara nuevamente. Como de costumbre, y se sirve. Media hora de cocción.*)

Mayonesa de langostas.—Primero se hace una ensalada de lechuga, se acomoda en la fuente, se abren dos ó más latas de langostas (homar). se ponen en una sopera, se sazona con sal y pimienta, cuatro cucharadas de aceite fino y dos de vinagre, media cucharada de mostaza y un poquito de serfollo picado : se revuelve todo, se acomoda en una fuente en forma de pescado, se cubre con una salsa mayonesa bien dura, se pone al rededor varias hojas de lechuga. se adorna con cuatro huevos duros partidos cada uno en ocho pedacitos. se decora la mayonesa con pedacitos de rabanitos y gajitos de perejil imitando plantas de jardin; en el centro un corazón de lechuga bien blanco, y se sirve.

NOTA — La mayonesa se prepara á última hora.

Croquetas de ostras.—Se pone en una cacerolita dos cucharadas de manteca y dos de harina; se revuelve sobre el fuego suave hasta que se mezcle bien. Se echan dos vasos de leche hirviendo, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve sin parar durante 12 minutos, se retira del fuego, se pone una pulgaradita escasa de azúcar, y dos yemas de huevos, se revuelve hasta que quede tibia: Se abren dos latas de ostras, y se pone el jugo en una taza grande. Se mezclan las ostras con la salsa; se pone sobre la mesa de mármol, se deja enfriar, se hacen las croquetas en forma de un huevo chico de gallina; se envuelven en miga de pan y queso rallado, se van mojando de una en una en tres huevos batidos con el agua de las ostras, se vuelven á pasar de una en una en la miga de pan, se ponen á freir

en abundante aceite fino bien, caliente y se sirven con perejil frito.

NOTA. — Se pueden hacer chatas, ó en forma de cilindro.

FIAMBRES

Pan de aves trufado á la moderna.—

Una libra de carne de aves cruda,

Una cuarta libra de panada.

Media libra de tocino fresco raspado.

Media libra de jamón crudo.

Una cuarta libra de ubre cocida.

Una lengua salada cocida.

Una lata de trufas, negras, al natural.

Una cuarta de pistachos pelados.

Seis yemas de huevos crudos, sal, pimienta y nuez moscada.

Se pican, se pisan las carnes de aves crudas, se mezcla la panada, el tocino raspado, el jamón picado y pisado, la ubre de ternera, cocida y cortada en tiritas, la lengua salada cortada en tiritas, las trufas cortadas en tiritas, los pistachos, las yemas de huevos, el sazonamiento de sal fina, pimienta y nuez moscada. Se unta un molde liso con manteca, se forra con tiras de tocino fresco, se echa la composición, se pone en una cacerola con agua hirviendo, se mete en el horno, se hace cocer dos horas más ó menos, se deja enfriar, se vuelca en una fuente, y se sirve con jalea picada.

NOTA. — Se puede cubrir con una jalea transparente y adornar con ateletes.

Salmis chaud froid de perdiz.— Mientras se asan en el horno seis perdices bien gordas y bien sazonadas, se prepara por otra parte una buena salsa española: estando asadas las perdices, se separan las alas con las mitades de las pechugas que les corres-

ponden; y las piernas se recortan para darles una buena forma, y se acomodan en una asadera bien limpia.

El sobrante de las perdices se pisa en el mortero y se pone á cocer en la salsa que está en la cacerola: y después de una hora se cuela la salsa. Y se agrega un vaso de vino del Rhin, dos vasos de vino Bourgogne, un pedacito de jamón crudo, un tomate bien maduro cocido, y pasado por el colador. una lata de champiñones al natural, otra de trufas finamente picadas. Cuando la salsa está como una crema regular, se agrega un vaso ordinario de jalea de carne; se retira del fuego, se echa la mitad sobre los pedazos de perdices. Cuando está fría la salsa se levantan los pedazos de perdices, se acomodan en una fuente redonda en forma de pirámide: se entibia apenas el resto de la salsa, se pone por encima de modo que queden completamente bañados. Se adornan con jalea picada, se pone encima del todo un atelete guarnecido con trufas, champiñon, cresta, y huevo duro. y se sirve este precioso plato de fiambre.

NOTA. — Del mismo modo se hacen con pollos, pichones, becucinas, batitús, etc.

Lomo de vaca á la jalea. — Después de quitar las partes nerviosas que cubren el lomo, se recortan las orillas, se mecha con tocino ó jamón, que quede bien mechado. En seguida, se ata una punta con la otra, dando así la forma de una corona; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se envuelve en tranchas de tocino fresco, se ponen en una cacerola con dos cucharadas de manteca, cebolla, zanahoria, nabo; ramito, pimienta, se cubre con caldo de aves, un vaso de vino madero, dos clavos de olor, se tapa, se deja cocer despacio durante una hora y media, después se deja enfriar en el mismo jugo, se quita de allí, se pone en una fuente, se cuela el jugo, se pone dos hojas de gelatina remojada en agua fría, tres huevos batidos, el jugo de dos limones, se hace hervir

esto durante un cuarto de hora en poco jugo, se cue-
la, se deja enfriar, se pica, se adorna con esto el
lomo y se sirve.

NOTA. — Cuanto más bien mechado es el lomo con tocino y jamón
mejor queda.

NOTA. — *Se puede asar en el horno, dejar enfriar, adornar con
jalea y servir.*

Ballotines de cordero á la jalca. — Se quitan los
huesos á dos paletas de cordero. Se rellenan, y se
ponen á cocer lo mismo que una galantina de aves;
por esta razon es que considero inútil repetir las mis-
mas explicaciones, siendo que no difieren más que en
una sola cosa: que, en vez de gallina se emplean las
paletas de cordero.

(Véase la galantina de gallina en la primera parte
pág. núm. 18).

Costillas de pollos á la bella vista. — Después de qui-
tar las alas de dos pollos, acompañadas de la cantidad
de pechuga que les corresponde, para formar costi-
llas, se quitan las piernas, se sacan los huesos de las
piernas, dejando únicamente el tronquito que servirá
para hacer el cabito de las costillas, en seguida se qui-
ta el pellejo, se pinchan con una aguja de mechar, y
en cada agujerito se mete un pedacito de trufa cortado
en forma de clavo, y la misma operación se hace con
las otras; se vuelven á pinchar y á meter varios peda-
citos de jamón cortados del mismo modo: después se
sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se ponen
dos cucharadas de manteca en una sartén, se deja
calentar, se acomodan los pedazos de pollos se tapa,
se hace cocer así con una hojita de laurel. Cuando es-
tén dorados de los dos lados, se ponen en una asade-
ra cuadrada, con un peso encima. Cuando están frios,
se lava la asadera, se ponen dos vasos de jalea de car-
ne en el fondo de la asadera, se deja enfriar; se aco-
modan los pedazos de pollo encima, sobre cada pe-
dazo se pone una rueda de trufas mojadas en la jalea.

Cuando está dura la jalea de la asadera, se cubre todo con otro poco de jalea líquida. cuando está dura esta última camada de jalea, se moja ligeramente la asa de ra en agua tibia, se calientan dos cuchillos en un jarro de agua hirviendo; con estos cuchillos calientes se van separando las costillas de la asadera, se acomodan en una fuente, se adornan con jalea picada, y se sirven.

NOTA. — Las costillas de ternera y de cordero, se preparan igual: los fiambres, como por ejemplo, las rabanadas de galantinas de lengua salada, de jamón cocido, de salchichones de Bolonia, Mortadelle, en fin, todo lo que está cocido, y se deba servir como plato de fiambre, se puede cortar en ruedas y cubrir con la jalea, del mismo modo que yo he indicado anteriormente, para cubrir las costillas de pollos á la *Bella Vista*.

Queso de chanco á la jalea. — Después de mojar en agua hirviendo la cabeza de un cerdo, se raspa, se deja sin pelo ninguno, y bien blanco el cuero. Se quitan los huesos, se separan las partes demasiado gordas, dejando el cuero, con un dedo á lo más de gordura: «este cuero, las carnes, la lengua y las orejas, se parten en pedazos regulares, se adoban con sal, pimienta en grano, nuez moscada, macis, coriandro, canela en rama, clavo, tomillo, laurel, y una botella de vino blanco». Se tapa, y al día siguiente se pone á cocer en una olla con cantidad suficiente de agua, hasta que el cuero esté cocido, entonces se escurre en un colador, se acomoda en un molde grande, poniendo de manera que al lado del cuero, se encuentren otros pedazos de lengua, de carne y de oreja; así en seguida hasta llenar el molde, se deja enfriar, se moja el molde en agua caliente. se vuelca en la fuente y se sirve rodeado de jalea de carne ó solo.

Petits croustades de foies-gras á la gelée. — Primero se hacen 24 costritas de masa tal como he indicado. Estando hechas, cocidas y frias se ponen sobre la mesa una al lado de las otras. Después se ponen tres huevos en una cacerola, se batan bien,

se mezclan cinco vasos de caldo y medio vaso de vino blanco fino, 30 hojas de gelatina. Se pone sobre el fuego, se hace cocer 20 minutos, se cuela en la servilleta y se pone á enfriar entre el hielo: cuando está casi dura esta jalea, se pone media cucharada en cada costrita. Encima de este poco de jalea, se pone una ruedita de paté foie-gras; encima de la ruedita se pone una cucharada de salpicón mezclado con un poco de jalea blanda: después se adorna con jalea picada puesta al rededor de la orilla de cada una, y una pirámde chiquita de jalea picada en el centro, y se sirve. Esto bien arreglado es uno de los mejores fiambres. Las costritas para esto se hacen con la masa de costras salada: el salpicón se compone de

1 Libra de jamón cocido (quite la gordura).

1 Lengua salada y cocida.

1 Lata de trufas (quite la cáscara).

1 Cuarta de pistachos pelados.

Esto todo se corta en tiritas y se mezclan con un vaso de jalea de carne ni muy líquida ni dura del todo, porque se acabará de endurecer en las mismas costritas ya cuando se enfria completamente.

Aspic de foie-gras aux truffes á la Bellevue.

4 Latas de paté foie-gras (sin mezcla).

1 Lata de trufas negras (al natural).

5 Vasos de consommé á la francesa (bien claro y frío).

30 Hojas de gelatina (de la mejor).

3 Huevos.

1 Lengua salada y cocida (quite lo de encima).

1 Libra de jamón cocido (quite la gordura).

4 Cucharadas de pistachos (pelados).

Medio vaso de vino blanco (fino).

4 Libras de hielo pisado.

1 Libra de sal gruesa.

Se ponen los tres huevos en una cacerola, se baten durante cinco minutos; se mezclan los cinco va-

sos de consommé. el vino y la gelatina se ponen á hervir durante 20 minutos y se cuela en una servilleta; se abren las latas de paté-foie gras, se mojan ligeramente en agua caliente para que se desprenda fácilmente de las latas y salgan enteritos, se cortan en rebanadas, no muy finas, con el cuchillo (bien afilado) y se ponen todas encima de la mesa de mármol. Después se cortan el jamón y la lengua, del mismo modo. Se abre la lata de trufas, se quitan las cascaritas de encima y se cortan todas en rueditas, dejando sólo una grande entera. *Después se busca un molde liso como el de bizcochuelo; pero que tenga como un palmo de alto y que sea redondo, ó varios moldes chicos, según el caso.* (También sirve el molde de Charlota).

En fin, supongamos que sea un molde alto y redondo de bizcochuelo.

Se pisa el hielo y se mezcla con la sal.

En el fondo de una cacerola se pone dos puñados de hielo, se pone el molde encima de este hielo, y entre el molde y la cacerola queda un vacío que se llena de hielo: hecho esto, se pone un vaso de la jalea en el fondo del molde. cuando esta jalea se endurece un poco, se acomodan encima de ella una corona de rueditas de trufas y pistachos; encima se ponen bien acomodadas varias rebanadas de paté-foie gras; encima se pone despacito un poco de jalea líquida, sólo para cubrir el foie gras.

Cuando se endurece un poco la jalea, se vuelve á poner otra ruedita de trufas y pistachos y unas cuantas rebanadas de jamón. Se cubre con un poco de jalea líquida y se sigue este trabajo hasta emplear todo el paté-foie gras, el jamón y la lengua tal como vengo explicando desde el principio, hasta llenar el molde. Después se deja allí entre el hielo hasta que se endurezca. Entonces se moja ligeramente el molde en agua tibia, se vuelca el aspic en una fuente, se adorna con jalea picada todo al rededor de la fuente, y se sirve adornado con un atelet guarnecido con

la trufa entera y un corazón de lechuga; este atelet se clava en el centro del aspic y se sirve.

NOTA.— Cuando son muchos los convidados, pasando de diez, se hacen dos aspic, tres ó más, para facilitar el servicio.

INTERMEDIO — DULCES

Soufflée à la fécule de pommes de terre.

125 Gramos de manteca.

6 Cucharadas de azúcar (en polvo).

6 Huevos (yema y clara).

3 Cucharadas de harina de papas.

2 Vasos y medio de leche pura.

1 pedacito de vainilla.

Media pulgarada de sal fina.

Se ponen dos vasos de leche en una cacerola, con la vainilla y el azúcar: cuando hierve se retira, se mezclan tres cucharadas de harina de papas desleídas en medio vaso de leche: se revuelven hasta que se espese sin que se pegue en el fondo de la cacerola, se deja enfriar un poco y se va mezclando la yemas, poco á poco y revolviendo sin parar, hasta que quede como una crema espesa; entonces se mezcla la sal, la mitad de la manteca y las seis claras bien batidas. Se unta con el resto de la manteca una fuente de horno, se vuelca allí la composición, se hace cocer en el horno con calor regular, y cuando suba y se dore por encima como un bizcochuelo se sirve sin perder un minuto polvoreado con azúcar á la vainilla.

NOTA.— Vea pastel de banana en la Primera Parte.

Soufflé au fromage.— Se hacen hervir dos vasos de leche con dos cucharadas de manteca, se retira del fuego y se va mezclando casi tres puñados de miga de pan criollo, rallada bien fina y muy blanca,

se revuelve bien; esto queda como una crema espesa. Después se retira del fuego; se mezclan seis yemas una á la vez; una cucharada de manteca, dos cucharadas de queso de Holanda muy bueno; después se baten las claras aparte y se mezclan con el batido poco á poco. Después se llenan las cajitas de papel con esta composición y se hacen cocer en el horno regular durante 15 minutos.

Cuando suban se sirven en seguida.

Sopladillos á la libertad.

6 Huevos.

6 Cucharadas de azúcar.

1 Cuarta de manteca.

1 Pulgaradita de sal fina.

1 Pedacito de vainilla.

Se baten las yemas con el azúcar en una sopera durante 13 minutos: se mezcla la sal y la vainilla. Después se baten las seis claras aparte, bien batidas y se mezclan con las yemas; en seguida se pone una sartén al fuego suave con la manteca: estando derretida la manteca, se vuelca allí la composición; y se mezcla cuidadosamente con la manteca; entonces se llenan las cajitas de masa de hojaldres (ya hechas de antemano) y se ponen á cocer en el horno regular. Mientras se cuecen, se corta un puñado de frutillas, se ponen en un plato junto con un puñado de azúcar fina. Cuando los sopladillos suban y tengan apenas un ligero color, se abre el horno, se salpican allí mismo con los pedacitos de frutillas, y sin perder un minuto se quitan del horno y se sirven lo más pronto posible.

NOTA.— Véase como se hacen las cajitas de masa llamadas costritas y téngalas preparadas para hacer cocer y servir en ellas los sopladillos.

Ramequins au fromage.

200 Gramos de harina.

100 Gramos de manteca.

50 Gramos de queso parmesán rallado.

3 Huevos ó 4.

1 Cucharadita de azúcar.

1 Pulgaradita de pimienta.

1 Vaso de leche.

Se pone la leche á hervir en una cacerolita; cuando hierve se retira del fuego y se mezcla la harina, se revuelve bien, se arrima al fuego revolviendo sin parar, hasta que la masa quede cocida y se desprenda fácilmente del fondo de la cacerola: entonces se retira del fuego y diez minutos más tarde se mezclan los huevos, la manteca, el azúcar, el queso rallado y la media pulgaradita de pimienta; se unta con manteca una lata de horno y con la cuchara se van haciendo montoncitos con la composición, pero separados unos de otros y del tamaño de un huevo, encima de cada uno se pone un pedacito de queso de Holanda y se hacen cocer en el horno regular; cuando suban se sirven sin perder un minuto. A muchos les gustan polvoreados con azúcar y á otros nó.

Buñuelo de manzanas.—Se pelan seis ó más manzanas, se quitan las semillas de modo que cada una quede como un anillo, se cortan en ruedas del grosor de un plato, se ponen en una sopera con medio vaso de cognac, tres cucharadas de azúcar y la ralladura de la corteza de un limón: tres horas más tarde se mojan una por una en la pasta para freir y se van echando adentro de una sartén con grasa abundante y bien caliente; estando todas fritas se van mojando una por una en un poco de caramelo. y conforme se van mojando, se van sacando del caramelo, se van salpicando con pasas de Corinto y con granitos de azúcar, se acomodan en la fuente y se sirven.

NOTA.—Se pueden servir con azúcar y canela ó con almíbar, y entonces no precisa mojar en el caramelo.

Poupelin au fromage. —

125 Gramos de harina.

125 Gramos de queso gruyer.

100 Gramos de manteca.

5 Huevos.

1 Vaso de agua.

1 Cucharada de azúcar.

2 Puñados de queso de Holanda rallado.

1 Pulgarada de sal.

Se hace hervir el agua en una cacerolita, con el azúcar, la sal y la manteca: cuando hierve se retira del fuego, se mezcla la harina, se revuelve 3 minutos sobre el fuego para cocer bien la masa, se deja enfriar 10 minutos y se van mezclando 2 huevos de uno á la vez; después el queso rallado, después el queso gruyer cortado en tiritas, después 3 yemas y al último 3 claras bien batidas:—se unta con manteca la fuente de horno; se vuelca allí la composición, se hace cocer en el horno durante 25 minutos y se sirve.

Cannelones fritos. — Se hace una masa de hojaldre estirada á veces, la última vez se deja en forma de faja delgada de un palmo de ancho, se envuelve en el palote, se limpia la mesa, se polvorea con harina y se pone la masa bien derecha sobre la mesa. Se moja un pincel en un huevo batido, se pasa por encima, se pone media cucharada de dulce en la punta de la masa cerca de la orilla, se estira el dulce con la cuchara para dar la forma y tamaño de un dedo: más adelante, separado una pulgada de distancia, se pone otra cucharada del mismo modo, en línea recta, se va formando así una hilera hasta la otra punta; después se pone la orilla de la masa encima de la hilera de dulce, se da otra vuelta para envolver el dulce entre la orilla de la masa (quedando el resto de la masa para hacer lo demás): se toma un cuchillo, se corta la masa que sobre, se dividen los cannelones del tamaño de tres pulgadas de largo, se aprietan las puntas para unir la masa y se empieza á hacer

los demás. después de hechos se ponen á freir en abundante cantidad de grasa. pero de 4 á la vez (la grasa no debe estar ni demasiado caliente ni fria, porque entonces ó se arrebatan ó se empapan en la grasa, el fuego debe ser vivo, como para toda clase de fritura); después de fritos se polvorean con azúcar fina y se sirven.

Cannelones de frutillas. — Para 20 cannelones 100 frutillas bien lavadas y sin estropear, se ponen á escurrir en una servilleta, después se ponen en una sopera con 4 cucharadas de azúcar en polvo: y después de estirada la masa se pasa el pincel empapado en un huevo, por encima de la masa y en vez de emplear media cucharada de dulce como he indicado para hacer los anteriores, se emplean las frutillas del modo siguiente: Se ponen 5 frutillas sobre la masa (las 5 bien juntas), á una pulgada de distancia, de estas 5 se ponen otras 5 más adelante, otras 5 en línea recta, hasta llegar á la otra punta de la masa, formando una hilera de montoncitos de frutilla y se concluyen tal como he indicado anteriormente.

Cannelones de crema á la Vanilla. — Se pone en una cacerolita 2 vasos de leche con un pedacito de vainilla. cuando hierva se retira y se tapa: en otra cacerolita, se ponen 6 yemas de huevos, 4 cucharadas de azúcar en polvo, media pulgaradita de sal, una cucharada de harina, media cucharada de manteca, se revuelve bien esto. se mezcla la leche poco á poco, se cuela, se pone otra vez al fuego para espesar, después se deja enfriar y se hacen con esta crema los cannelones, tal como he indicado para los cannelones con dulce.

NOTA. — Se hacen con arroz á la turca, con orejones cocidos, con azúcar, con banana frita en manteca, etc. Sabido esto es fácil variar. También se puede rociarlos con un poco de almibar en vez de azúcar en polvo por encima.

Pastelitos fritos con crema de almendras. — Se hace una crema frangipane con almendras y se deja enfriar. Por otra parte se estira un poco de masa de hojaldre; de modo que quede como una faja ancha; entonces se pasa un pincel mojado por encima de toda la masa y se van formando varios montoncitos de crema sobre la masa en línea recta, separados unos de otros hasta llegar á la otra punta de la masa, entonces se dobla la orilla de la masa sobre los montoncitos de crema, de modo que queden bien cubiertos, se aprieta todo el derredor de cada montoncito á fin de unir la masa, se cortan con una carretilla, se ponen á freir en abundante cantidad de grasa y se sirven polvoreados con azúcar fina á la vainilla.

Fondus au Fromage Parmesan. —
Ingredientes:

- 250 Gramos de queso parmesan.
- 250 Gramos de manteca.
- 125 Gramos de harina de papas.
- 125 Gramos de queso gruyer.
- 8 Claras bien batidas.
- 8 Yemas.
- 3 Vasos de leche hirviendo.
- 1 Cucharada de azúcar.
- 1 Pulgarada de pimienta.

Modo de operar: — Se pone en una cacerola la manteca y la harina, se revuelve encima del fuego suave durante 2 minutos; se mezcla la leche poco á poco y sin parar de revolver se hace cocer durante 10 minutos; en seguida se retira del fuego, se mezcla el queso rallado, el azúcar, la pimienta y las 8 yemas; después se baten las 8 claras á parte y se mezclan con la composición, en seguida se llenan las cajitas de papel hasta un poco más de la mitad, y se hacen cocer en el horno regular.

NOTA. — Conforme están cocidas, quiero decir, bien altas y de un ligero color, se sirve en seguida.

Pannequets glacés en couronne. —

125 Gramos de azúcar en polvo.

75 Gramos de harina.

10 Yemas de huevos.

4 Vasos de leche pura.

1 Pulgarada de sal fina.

1 Libra de dulce de damascos.

Se pone en la sopera las yemas, el azúcar, la harina y la sal, se revuelve, se mezcla la leche poco á poco y se cuela en un colador fino; esto quedará como una especie de crema regular no muy espesa, pero ni muy clara; en seguida se ponen dos sartenes chicas al fuego, se limpian con el lienzo, se pone en cada sartén un poquito de manteca y con un pedacito de papel blanco, se extiende este poquito de manteca, para que las sartenes queden apenas lustrosas; entónces se pone en cada una dos cucharadas de la composición, se ladea un poco las sartenes para extender la composición; cuando están dorados de un lado se agarra con los dedos y se dan vuelta para que se doren ligeramente de los dos lados y se van poniendo en una fuente: cuando todos están así preparados y concluida la composición, se pone en cada pannequet una cucharada del dulce, se arrolla sobre ellos mismos, se cortan cada uno en dos, se acomodan en una fuente en forma de corona, se polvorean con azúcar fina, se aplica ligeramente un fierro bien colorado encima de cada uno, para marcar solamente y se sirve.

NOTA. — Los crepes están en la Primera Parte, página núm. 65. Se hacen los panquets sobre fuego suave, se hacen con una sola sartén pero demora mucho.

Fondue á la Menagère. —

125 Gramos de manteca.

125 Gramos de queso gruyer.

9 Huevos.

1 Pulgaradita de sal y pimienta.

1 Cucharada de azúcar.

Se baten bien los huevos en un tachito, se mezclan el azúcar, la sal y pimienta y la mitad del queso rallado; por otra parte se pone la manteca en una cacerola, cuando está caliente se pone el batido, se revuelve un poco para que se espese sin dejar hervir, y de modo que quede cocido pero algo blanda la composición, después se agrega el resto del queso: después se vuelca en la fuente y se sirve con pedacitos de pan fritos.

PASTELERÍA MODERNA

Masa de armar las Costras de Pasteles.

Ingredientes. —

1 Kilo y medio de harina pasada al tamiz.

625 Gramos de manteca.

30 Gramos de sal fina.

4 Yemas de huevos.

1 Vaso de agua fría.

NOTA.—O sea con la mitad ó con la tercera parte.

Modo de operar. — Se pone la harina sobre la mesa, se hace la fuente, se pone en el centro el agua, la manteca, la sal y las yemas. Se mezcla primero el agua con la manteca y después con la harina, poco á poco y con ligereza hasta formar una especie de miga de pan deshecha, que no se soba, sino que se aprieta contra la mesa hasta formar la masa de regular consistencia. Después se va haciendo pasar la masa poco á poco entre la mesa y la palma de la mano derecha. Esta última operación se hace una sola vez en verano y tres veces en invierno.

Observación. — Ahora está hecha la masa. Entonces, se hace un solo pan, se envuelve en una ser-

villeta húmeda, se guarda durante media hora para que repose y después se hace uso de ella.

NOTA.— Las que siguen están comprendidas en este capítulo y se hacen del mismo modo.

Otra masa para Costras de un pastel caliente.

Ingredientes. —

500 Gramos de harina.

175 Gramos de manteca.

1 Vaso y medio á 2 vasos de agua.

1 Cucharadita de sal fina, (no lleva huevo).

Modo de operar. — Como la anterior. Debe reposar.

Masa ordinaria para Costras.

Ingredientes. —

500 Gramos de harina.

250 Gramos de manteca.

1 Cucharadita de sal.

1 Vaso y medio á 2 vasos de agua.

Modo de operar. — Como la primera, (deje reposar).

OBSERVACIÓN.

Las costras se hacen en un molde de hoja de lata que tiene 8 dedos de altura: puede ser liso ó acanalado: basta pedir al hojalatero un molde redondo para pastel caliente; allí se pueden elegir á voluntad, pero no muy chico, más bien grande. Estos moldes no tienen fondo ni tapa y son de abrir y cerrar: entonces para hacer la costra se cierra el molde, se unta con manteca y se pone sobre una lata forrada con papel blanco.

Modo de hacer la costra. — Se polvorea la mesa con harina. Se estira la masa un poquito más gruesa que un plato ordinario, y en forma cuadrada: se toma las cuatro puntas, y como si fuera una bolsa

se coloca dentro del molde dejando las puntas para afuera, de modo que la masa cubra el papel blanco que está sobre la lata y cubra completamente las paredes del molde. Después, con las manos se aprieta la masa contra todo el interior del molde, para que tome la forma del molde. Después, se cubre la masa con una rueda de papel en el fondo del molde y una tira ancha para cubrir la masa que está forrando las paredes del molde: entonces, se llena con harina, pero que la harina sobrepase tres dedos más arriba de las orillas del molde: después, se cubre (la harina solamente), con una rueda de masa; pero no se une esta con la masa del molde, porque como es la tapa debe quedar suelta, para poderse levantar más tarde y quitar la harina de la costra: hecho esto, se recortan las orillas de la masa que sobresale del molde, dejando apenas como un dedo más arriba sólo para hacer el repulgo, en la orilla del pastel. Después se dora la tapa del pastel con un pincel mojado en una yema de huevo desleída en dos cucharadas de agua, se forman varios dibujos sobre la tapa, con varios pedacitos de masa cortados en forma de hojas; con 6 tiras hechas con masa cruda de tallarines; se dora también estos dibujos, y se hace cocer la costra así conforme queda explicado y en la misma lata durante una hora; horno regular.

Cuando está cocida y fría se levanta la tapa, se abre el molde, se desprende la costra con mucho cuidado, y al ultimo momento se calienta, ó no, se pone en la fuente, se llena con los guisos que se quiera ó con fiambres cortados y jalea picada y se sirve.

NOTA. — Así es como se hace una costra para un pastel frío ó caliente.

Observaciones sobre la masa de hojaldre.

El secreto de esta masa en verano, consiste en «combatir el calor á fuerza de hielo» pues yo he tra-

bajado en los meses más calurosos y sin embargo he podido hacer igual á las que se ven en las mejores vidrieras de las confiterías de primer orden.

En la Primera Parte de mi libro están bien explicadas las dos mejores masas de hojaldre que se conocen hasta hoy, y sólo me resta hacer comprender las utilidades de esta masa: y vamos á hacer una masa de hojaldre en el rigor del verano otra vez:

MASA DE HOJALDRE

Ingredientes.—

500 Gramos de harina (1 libra).

500 Gramos de manteca (1 libra).

2 Yemas de huevos.

1 Vaso de agua.

1 Cucharadita escasa de sal fina.

Modo de operar.—Se pone la harina sobre la mesa; se hace una fuente: se pone en el centro de esta fuente una cucharada de manteca; la mitad del vaso de agua, las dos yemas y la sal.

Se mezcla las yemas con la manteca; después se mezcla con el agua haciendo caer la harina poco á poco, hasta que se forme una masa parecida á las migas de pan deshecho; se aprieta y se soba contra la mesa, y si la masa está muy dura se va sobando y rociando con el resto del agua hasta que quede lisa y bien sobada, y se tapa con un lienzo húmedo: se pone la manteca partida en pedacitos dentro de un balde con agua, y pedacitos de hielo; á la media hora más tarde. se polvorea la mesa con harina, se estira la masa con el palote, en cruz: para que quede como una servilleta pero del grosor de un plato ordinario. Entonces, se quita la manteca del balde, se pone en una servilleta para que escurra el agua, y se pone en el centro de la mesa extendiéndola un poco, sin tocar mucho con las manos. Hecho esto, se cubre la manteca con las dos orillas de la masa; las cabeceras ó sean las dos puntas que quedan, se aprietan un poco con los dedos

para que la manteca no se salga, y se pasa el palote encima de la masa sólo para extenderla un poco, á fin de poder doblar las dos cabeceras hasta el centro de la masa, una sobre otra, y se pone á refrescar la masa en el cajón del hielo: se raspa la mesa, se polvorea con harina y á los veinte minutos después, se vuelve á estirar del mismo modo, dejándola del grosor de un plato. Se vuelve á doblar y á poner en el cajón del hielo. Estas operaciones se hacen 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 veces según el caso; pues á las cinco veces sube, á las seis sube más, y á las 7 veces ya no sube tanto, á las ocho veces sube menos, hasta que cuanto más se estire después de las seis veces menos sube.

NOTA.— La cantidad de manteca varía, pues se hace con 400 gramos, con 350, por los 500 gramos de harina: también se puede hacer con la mitad de cada cosa, ó aumentar el doble; pero, la más fina es con 500 gramos de harina y 500 gramos de manteca.

Observación final de esta masa de hojaldre.

- 1.º—No tocar mucho la masa con las manos.
- 2.º—No trabajar en sitio cálido.
- 3.º—No apretar mucho el palote contra la masa.
- 4.º—Dejar reposar entre el hielo, pero en una lata ó fuente polvoreada ligeramente con harina, y de modo que el agua del hielo no moje la masa.
- 5.º—Cocerla inmediatamente que esté hecha.
- 6.º—Polvorear la mesa, pero ligeramente y limpiarla cada vez que se estire la masa.
- 7.º—Si es tanto el calor que no se puede estirar la masa, se pasa el palo sin hacer mucha fuerza y se estira lo que se pueda sin forzar el estiraje, y se pone encima de la masa una lata liviana llena de hielo pisado: á los 20 minutos, se levanta la lata, se da la vuelta á la masa del otro lado, y se vuelve á poner encima la lata con hielo, para refrescar la masa de los dos lados; entonces se verá que la manteca toma la consistencia bastante para poder estirar.

Así, pues, haciendo esta operación toda las seis veces que se estira, y teniendo cuidado de secar la mesa, no existe más dificultad y el resultado será excelente.

Vol au-vent. —

500 Gramos de harina.

350 Gramos de manteca.

2 yemas de huevos.

1 Cucharadita de sal fina.

1 Vaso de agua fría.

Con esta cantidad de ingredientes se hace una masa de hojaldre como de costumbre: se estira la masa 6 veces: y la última vez se deja en forma de faja del grosor del dedo chico; y de un palmo de ancho: se divide en dos partes iguales, se pasa el pincel mojado encima de una de ellas se pone la otra encima y así queda una masa doble. En seguida se pone un plato encima y con la punta del cuchillo se corta la masa al rededor del plato. En el centro de esta rueda de masa se pone un platito de taza de café, y con la punta del cuchillito, se marca la masa al rededor del platito. sin dejar que el cuchillo pase del otro lado: entonces se pone en una lata de horno forrada con un papel blanco, se dora por encima, con un pincel mojado en una yema de huevo desleída en agua fría; pero sin tocar la orilla de la masa; se pone en el horno bien caliente: cuando sube, y tiene un color canela lustroso, se abre el horno y se deja 5 minutos más así con el horno abierto. Se retira, se quita la tapa que queda en el centro, se quita la masa cruda del interior y se pone en una fuente; al momento de servir se llena con quenellas de aves. o con otras guarniciones, como por ejemplo: se llena con una guarnición á la Toulouse, á la Financiera, con guiso de pollo á la Cazadora, con picadillo de carnes Sud-americano, con dulces, con marmeladas, con cremas, pastelerías, etc.

NOTA.—El vol-au-vent se puede hacer con grasa de la riñonada de vaca; pero en este caso, no se puede servir con crema ni con dulce, á no ser que se mande bien caliente á la mesa.

Gran Vol au-vent.—Se estira la masa 6 veces; la última vez se deja del grosor de un plato grueso ordinario, y se cortan tres ruedas iguales del tamaño de un plato, se pone un platito de taza de café en el centro de cada rueda: y con la punta del cuchillito se corta la masa al rededor del platito para quitar el centro de cada rueda de modo que quedarán como tres coronas que se doran con yemas de huevos por encima solamente y se ponen una sobre otra para formar una sola: el sobrante de la masa, se une sin sobar y se estira de nuevo; se corta una otra rueda del tamaño del platito (que será la tapa), el resto de la masa se soba y se estira, se corta una rueda gruesa del tamaño del plato que sirvió para cortar las coronas: esta es el fondo del vol-au-vent, que se pone encima de una lata de horno, se pasa e pincel mojado por arriba y se pone la corona encima, se dora apenas por encima sin tocar las orillas, después se dora la tapa, y así se pone á cocer en el horno fuerte, hasta que suba y se dore como el anterior, y se llena con dulce, ó con el guiso de aves que se quiera.

NOTA.—La tapa se hace cocer al lado del vol-au-vent; pero en la misma lata.

Masa con levadura.

Observación.—Entran en esta categoria todas las que se operan con el auxilio de la levadura de cerveza que es lo que las hace levantar, como por ejemplo:—el Brioche, el Baba, el Couglauffle, etc.

La levadura es la espuma que sube á la superficie de la cerveza durante el primer periodo de fermentación. La espuma de cerveza encierra entre sí el poderoso fenómeno de fermentación que todos

conocemos; esto lo sé yo, y lo saben todos los que trabajan en la pastelería, y es tanta su fuerza que bastan 30 á 50 gramos, desleída con medio vaso de leche tibia ó agua, para que un kilo y medio de harina amasada, suba casi dos veces más de su volumen primitivo, como se verá por las recetas que siguen. Pero, para que la espuma de cerveza pueda hacer su efecto, es de necesidad someter la masa que la contiene al abrigo del aire, del frío y del demasiado calor, y se debe tener mucho cuidado en el grado de fermentación, que es siempre cuando la masa sube el doble de su volumen primitivo. En el verano, basta tapar la masa con una franela y dejarla en la sopera hasta que suba sola por el efecto de la levadura de cerveza, y en el invierno se deja en una estufa, pero no en el horno, porque el calor del horno es demasiado fuerte y cuece la masa antes que suba.

Gateau au beurre au Solilemne.

Ingredientes.—

375 Gramos de harina pasada por tamiz.
310 » manteca.
32 » azúcar en polvo.
12 » levadura de cerveza.
8 » sal fina.
4 Yemas de huevos.
1 Vaso de leche cocida y tibia.

NOTA.—Se divide la harina en cuatro partes iguales; con una de estas 4 partes se hace la levadura y con el resto de la harina se hace otra masa que unidas las dos forman el gateau.

La levadura.—Se pone sobre la mesa una parte de la harina, se hace un agujero en el centro, y allí se pone la levadura de cerveza, desleída con medio vaso de leche: se amasa, se soba, se golpea contra la mesa hasta que quede una masa lisa blanda y muy elástica; se pone en una sopera, se tapa

con una franela, y se deja en un paraje tibio, pero, no en el horno, hasta que suba y se aumente dos veces más que lo que estaba antes de poner en la sopera: por otra parte se prepara la masa del modo siguiente:

La masa.—Se pone las tres partes de la harina restante sobre la mesa. se hace el agujero en el centro, se pone allí las yemas, la manteca tibia, el azúcar, la sal y el resto de la leche, se hace una masa bien sobada, lisa, muy blanda y elástica, se tapa con un lienzo y se deja hasta que suba la levadura.

Unir la masa con la levadura.—Cuando la levadura está á punto, se pone sobre la mesa; se mezcla poco á poco con la masa, hasta que las dos unidas formen una sola masa elástica y muy delicada. En seguida se unta con bastante manteca un molde de Bizcochuelo redondo, se pone la masa adentro, se tapa con la franela y se deja en un paraje abrigado y tibio, hasta que suba y se aumente dos veces más de su volumen primitivo. Entonces se pasa por encima un pincel mojado en dos yemas de huevos desleida con una cucharada de leche. se pone á cocer en el horno fuerte durante una hora, se deja enfriar, y se sirve con el thé, chocolate, etc.

Servir.—Muchos cortan el gateau por la mitad, atravesado, rocian con dos cucharadas de manteca derretida, vuelven á poner conforme estaba y sirven: En verano se deja la masa tapada encima de la mesa de la cocina y en invierno se deja abajo del horno ó en la estufa.

Babí Polonais.

Ingredientes.—

1500	Gramos de	harina,
1000	»	manteca.
185	»	pasas de Corinto.

185 Gramos de pasas moscatel.
125 » azúcar.
48 » levadura de cerveza.
30 » dulce seco de cidra.
30 » sal fina.
22 Huevos enteros.
4 Gramos azafrán.
1 Vaso de leche pura.
1 Vaso de agua.
Medio vaso de vino Madera.

Levadura. — Se pasa la harina por un tamiz fino, se divide en cuatro partes iguales: una de estas partes se pone encima de la mesa, se hace un agujero en el centro; allí se pone un vaso de agua tibia, y la levadura de cerveza; se hace con esto una masa blanda, que se soba, se golpea contra la mesa, hasta que quede lisa, blanda y elástica; se pone en una sopera, se tapa con una franela y se deja en un paraje tibio hasta que suba dos veces más que lo que estaba.

Masa. — Se pone sobre la mesa el resto de la harina, se pone la sal, el azúcar, la leche, los huevos y la manteca, se hace una masa lisa, blanda y elástica, que se soba, y se golpea contra la mesa de mármol, y se deja tapada.

Mezclar la levadura con la masa. — Cuando la levadura ha subido, se vuelca sobre la mesa, y se mezcla con la masa poco á poco hasta que quede de un solo cuerpo, que se soba y se golpea contra la mesa: hecho esto, se hace un grande agujero en el centro de esta masa, allí se pone el vino Madera, el azafrán hervido en cuatro cucharadas de agua; después se salpica la masa con las pasas de Corinto bien lavadas, y con las pasas moscatel bien lavadas, sin semillas y cortadas cada una en dos: después el dulce de cidra seco, cortado en tiritas; esto todo se mezcla de modo que las pasas y dulces queden mezclados por todas las partes de la masa entera; entonces se unta con bastante manteca un molde gran-

de de Bizcochuelo redondo; y allí se pone la masa en forma de un pan grande y redondo, se cubre con la franela, se guarda en un paraje seco, casi tibio, donde haya corriente de aire; y cuando la masa suba el doble de su volumen primitivo, por el efecto de la levadura; se pone á cocer en el horno, con calor regular, durante hora y media.

NOTA. — Punto de fermentación, es el doble de su volumen primitivo. Y el punto principal á que debe llegar el efecto de la levadura, es cuando la masa queda esponjosa, como si estuviera soplada y llena de aire, con una infinidad de globitos entre sí: y es este el punto de cocción, y el punto de mezclar la levadura con la masa; no debe ser antes ni después.

Costra de Torta de entrada «con tapa». — Se hace un poco de masa ordinaria con media libra de harina, una cuarta de manteca, una yema de huevo, media cucharadita sal fina y cuatro cucharadas de agua más á menos, se soba un poco, se estira un poco gruesa y se corta una rueda del tamaño de un plato, se pone encima de una lata de horno (fría), forrada con papel blanco. Por otra parte se hace una masa de hojaldre, estirada seis veces como de costumbre, que se divide en dos pedazos iguales, se moja uno de ellos por encima y se coloca el otro arriba, después se corta en forma de una corona. En seguida se moja la rueda que está sobre la lata y se pone la corona encima, entonces se pone una pelota grande de papel en el agujero de esta corona y se cubre la pelota con una otra rueda de masa, pero de modo que esta última masa no toque la orilla de la corona; hecho esto se dora solamente esta última masa por encima, se pone en el horno fuerte y cuando tenga un buen color de canela, se retira. Entonces se levanta la tapa, se quita la pelota de papel y se llena la costra con lo que se quiera, «pero á última hora es que se llena».

Costra de entrada, sin tapa. — Se hace una masa

ordinaria con media libra de harina, dos cucharadas de manteca, sal y agua, de modo que quede una masa consistente: se corta una rueda gruesa del tamaño de un plato, se pone encima de una lata de horno forrada con papel blanco; por otra parte se hace una masa de hojaldre como de costumbre, se estira seis veces y se divide en dos pedazos iguales; se pone uno sobre el otro y se corta una corona de masa de hojaldre del tamaño de la rueda de masa que está puesta sobre la lata; hecho esto se moja con un pincel la rueda y se coloca la corona encima. Después se dora por encima con una yema de huevo, sin tocar las orillas; entonces se pone en el horno fuerte y estando cocida se llena con dulces, con cremas y con rellenos de carne, pero se llena siempre á última hora.

Torta de entrada.—

125 Gramos de manteca.

250 Gramos de harina.

4 Cucharadas de agua.

1 Yema de huevo.

1 media cucharadita de sal.

Con esto se hace una masa de regular consistencia, se estira del grosor de un plato ordinario, se corta una rueda, se pone encima de una lata forrada con papel blanco. Por otra parte se hace una masa de hojaldre estirada seis veces, la última vez se deja dos veces más gruesa que un plato ordinario. Después se pasa un pincel mojado encima de la masa, se corta en dos pedazos iguales, se pone uno sobre el otro, y se corta de allí una corona de masa del tamaño de la rueda que está sobre la lata; después se estira el sobrante de la masa y se corta una otra rueda, dos veces más grande que la que está sobre la lata, así son dos ruedas y una corona. Vd. pone una pelota de papel encima de la rueda de masa que está sobre la lata, pase un pincel mojado encima de la orilla de la masa todo alrededor de la pelota grande de

papel blanco, cubra la pelota con la otra rueda de modo que no se vea el papel y queden bien unidas las orillas de estas dos masas, pase por encima el pincel mojado en yemas de huevos desleídas, ponga ahora la corona encima, pero de modo que venga á quedar sobre las orillas de las primeras: dore esta última masa por encima solamente, y ponga á cocer en el horno fuerte; cuando tenga buen color, retire y corte la masa de arriba, toda alrededor con el cuchillito; retire la pelota y llene con lo que quiera, pero á última hora.

Masa dulce para costra de flan.

Ingredientes:

500 Gramos de harina.

359 » de manteca.

125 » de azúcar en polvo.

2 Yemas de huevos.

1 Cucharadita escasa de sal.

1 Medio vaso de agua.

Modo de operar—como la primera—deje reposar.

Esta masa sirve para flan y para las costritas de tarteletas.

Medio hojaldre.

375 Gramos de harina.

310 » de manteca.

1 Cucharadita de sal fina.

2 Huevos enteros. -

Medio vaso de agua.

Modo de operar.—Se pone la harina sobre la mesa, se hace una fuente, se pone en el centro el agua. los huevos, la sal y una cucharada de la manteca; se amasa, se forma una masa de regular consistencia, que se estira en forma cuadrada y se pone la manteca encima, pero partida en pedacitos, de modo que cada pedacito quede separado del otro

y á una corta distancia para que no se junten unos con otros. Entonces se doblan las orillas de la masa para tapar la manteca y se estira lo mismo que la masa de hojaldre, pero cuatro veces solamente. de modo que una vez cocida la masa, solo hace la mitad de hojaldre que hace la otra masa; esta se usa para forrar los moldes y para el gateau de Rois, etc.

Masa de oficio.

Ingredientes:

500 Gramos de harina.

350 » de azúcar en polvo.

6 Yemas.

2 Huevos.

Medio vaso de agua.

Una pulgarada de sal.

Modo de operar. — Se pone la harina sobre la mesa, se hace la fuente, se pone en el centro el azúcar, las yemas, los dos huevos, el agua y la sal, se revuelve el agua con los ingredientes, haciendo caer la harina poco á poco hasta formar la masa algo consistente. Se soba bien, se deja reposar una hora envuelta en lienzo unido.

NOTA. — Esta masa es una de las que se emplean para hacer las piezas montadas y los zócalos. (Vea pieza montada.)

Masas Frollas.

Observación. — Toda clase de masa frolla se prepara en la sopera; cuando se hace sobre la mesa la masa no sale con tanta perfección.

Masa Frolha á la Fluminense.

Ingredientes:

500 Gramos de harina.

258 » de manteca.

6 Cucharadas de azúcar.

6 Yemas de huevos.

1 Huevo entero.

1 Pulgarada de sal fina.

Modo de operar.—Se pone la manteca en una sopera, se revuelve durante 15 minutos con una palita de madera: después se va mezclando el azúcar poco á poco, en seguida el huevo, después las yemas, la sal, y toda la harina de un solo golpe. Se sigue revolviendo hasta formar la masa.

(Está hecha la masa.)

NOTA.—Esta masa es muy delicada y no se estira, sino que se trabaja entre las palmas de las manos, como lo voy á demostrar por la receta que sigue.

Pocinhos do Brasil.—Se hace una masa frolha á la Fluminense tal como está indicada en la receta anterior: después de hecha la masa, se forra una lata de horno con papel blanco untado con manteca, y se polvorea con harina; después se pone un poco de la masa entre las palmas de las manos, se hacen pelotas del tamaño de un huevo y se van acomodando en la lata forrada. Después con un corcho que se pasa en la harina seca, se aprieta el centro de todas ellas para que queden como unos pocitos, allí se llena con dulce de coco, después se pasa por encima un pincel mojado en huevos batidos; se hacen cocer en el horno fuerte y cuando están doradas por encima, se retiran, se dejan enfriar y se sirven.

Observación.—Se pueden hacer con dulces y con cremas de almendras. Toda clase de masa frolla sirve para hacer masitas para thé, trabajadas entre las palmas de las manos: es verdad que se estiran también sobre la mesa y se cortan con diferentes moldes chicos; pero en este caso se polvorea la mesa con harina y si la masa no cede al palote, se agrega un poquito más de harina. Voy á dar los nombres de las diferentes clases de masas frollas

y las cantidades justas para cada una y después para la manipulación como que se van mezclando una cosa después de otra; fácil es que mis estimados lectores hagan estas masas con la mayor facilidad,

¡No dude de mis recetas y hágalas!

Masa Frolla á la Romana.

Ingredientes:

500 Gramos de harina.

250 » de grasa de cerdo derretida.

250 » de azúcar en polvo.

5 Yemas de huevos.

1 Pulgarada de sal.

La corteza rallada de un limón fresco.

Modo de operar. — Se pone la grasa en la sopera: se trabaja con una palita de madera hasta que quede bien blanca, después se mezcla la sal, la corteza de limón el azúcar, las yemas de una á la vez y al último la harina (de golpe). Se revuelve hasta formar la masa.

NOTA. — Después se hacen con ella diferentes clases de masitas para el thé y también se pone dulce adentro.

Masa Frolla á la Florentina.

Ingredientes:

500 Gramos de harina.

350 » de manteca.

270 » de azúcar.

200 » de chocolate rallado..

6 Yemas de huevos.

2 Huevos enteros.

1 Pulgarada de sal.

Modo de operar. — Se pone la manteca en la sopera, se trabaja con la palita durante 15 minutos, después se mezcla el azúcar, el chocolate, las yemas,

los dos huevos, la pulgarada de sal y al último la harina: se revuelve desde el principio sin parar, hasta formar la masa; entonces se hacen varias clases de masitas de diferentes formas: con dulces y sin dulces, se hacen cocer en el horno, regular no muy fuerte, porque se queman.

Masa Frolla Argentina.

Ingredientes:

250 Gramos de harina.

350 » de manteca.

250 » de almendras.

250 » de azúcar.

6 Yemas de huevos.

1 Huevo entero.

1 Pulgarada de sal.

1 Pedacito de vainilla.

Modo de operar.—Se pelan y se pisan las almendras poco á poco con el azúcar hasta que queden como una masa fina. Después se pone en una sopera, se va revolviendo y mezclando poco á poco la manteca, las yemas, el huevo, la sal, la vainilla y la harina hasta formar la masa.

(Está hecha la masa).

Observación.—Esta masa es una de las mejores para hacer masitas para el the, del tamaño y formas variadas que se trabaja entre las palmas de las manos ó se estira sobre la mesa, se hace cocer en el horno como vengo indicando desde el principio.

Brioche.

Ingredientes:

750 Gramos de harina.

500 » de buena manteca.

15 Huevos.

15 Gramos de levadura de cerveza.

2 Cucharaditas de sal fina.

2 » de azúcar.

6 Cucharadas de leche.

Modo de operar.—Se divide la harina en cuatro partes iguales; una de estas cuatro partes se pone sobre de la mesa, se hace una fuente, se pone en el centro la levadura de cerveza desleída con cuatro cucharadas de agua tibia y se amasa, se soba, se golpea contra la mesa hasta que quede una masa muy blanda y elástica, que se pone en una sopera tapada con una franela en sitio abrigado hasta que suba dos veces más de su volumen primitivo.

Por otra parte se pone encima de la mesa el resto de la harina; se hace una fuente, se pone en el centro el azúcar, la leche, la sal, los huevos y la manteca. Entonces se mezcla bien la manteca con los huevos y haciendo caer la harina poco á poco hasta formar una masa blanda y bien lisa, que se tapa hasta que la otra haya subido el doble de su volumen primitivo.

Entonces se vuelca la levadura encima de la masa, se parten las dos y se mezclan perfectamente. En seguida se pone en la sopera y se guarda hasta que la masa suba dos veces más de su volumen primitivo: ahora se vuelca sobre la mesa; se aprieta con las manos como queriendo achatar y abrir un poco la masa y se doblan las orillas para el centro de la masa: hecho esto se pone á que suba otra vez cubierta en la sopera.

Cuando vuelva á subir de nuevo y que se vean una infinidad de globitos, que parece que la masa fuese soplada, entonces se pone otra vez sobre de la mesa, se achata de nuevo y se dobla sobre ella misma; se tapa con una servilleta y tres horas más tarde se hacen los brioches del tamaño de un huevo, que se doran y se ponen á cocer en el horno fuerte hasta que tengan un buen color de canela.

Brioche fino.

Ingredientes;

500 Gramos de harina.
400 » de manteca.
8 Huevos.
15 Gramos de levadura de cerveza.
4 Cucharadas de leche.
2 » de cognac.
2 » de azúcar.
1 Cucharadita de sal fina.

Modo de operar.—Se prepara la masa como anteriormente.

Modo de hacer los Brioches.

Se untan los moldes con manteca, se polvorean con harina, se ponen en cada uno una pelota de masa redonda y del tamaño de un huevo. Cuando todos los moldes están así, se hace un agujero encima de cada uno, se pasa un pincel mojado en dos huevos batidos, se pone encima del agujero otra pelota de masa del tamaño de una nuez, se doran por encima con yemas de huevos y se hacen cocer en el horno fuerte, hasta que suban y tengan un lindo color canela pero que no se quemen: después de fríos se desprenden de los moldes y se sirven.

NOTA.—La masa del Brioche se hace á las 10 de la noche ; para concluir al otro día siguiente por la mañana.

Couglauffe á la Allende.

Ingredientes;

Un kilo y medio de harina.
Un kilo de manteca.
125 Gramos de azúcar.
125 » de almendras.
48 » de levadura de cerveza.

30 Gramos de sal fina.

12 Huevos enteros y 12 yemas.

Se pone en una sopera grande 750 gramos de esta manteca.

Se revuelve durante 12 minutos con una pala nueva de madera: después de los 12 minutos, se entibia apenas el resto de la manteca y poquito á poquito se va mezclando con la que está en la sopera y se revuelve diez minutos más. Se mezclan dos huevos y se revuelve durante 10 minutos. Después tres yemas y se revuelve diez minutos más.

Así se va siguiendo hasta emplear sucesivamente diez huevos más y nueve yemas y quedará una especie de crema delicada. Entonces se mezcla poco á poco un kilo de harina, después 48 gramos de levadura de cerveza desleída en un vaso de leche hervida, pero tibia. Y pasando todo en la punta de una servilleta: se mezcla bien y se ponen 250 gramos más de harina para dar un poco de consistencia.

Después se hace un agujero en el centro de esta masa y allí se pone el azúcar: después se echa un vaso de leche tibia que se mezcla con toda la masa, se agrega 250 gramos de harina y se trabaja 25 minutos más, agregando medio vaso de leche tibia para que la masa quede un poco blanda; hecho esto se unta con bastante manteca un molde grande de bizcochuelo y se ponen con simetría las almendras peladas, partidas por la mitad y pegadas al costado del molde.

Después se pone la masa poco á poco en el molde para no desarreglar las almendras.

Entonces se coloca el molde en un paraje que facilite la fermentación de la levadura, que es la que hace crecer la masa casi dos veces más de lo que estaba antes, y cuando haya subido casi dos veces más de su volumen primitivo, y haya llenado el molde (según el tamaño del molde) que la masa queda como soplada, es ahora que se debe po-

ner á cocer en el horno regular durante una hora; después, se examina para ver si está cocido.

Si al tocar el gâteau es blando y tiene un color canela claro, se deja 30 minutos más, para que se acabe de cocer despacio hasta que tenga un color más obscuro y que esté firme al tocar: se retira, se deja enfriar en el molde y se sirve.

NOTA.—No se puede abrir el horno á cada momento.

El horno debe tener un calor regular y debe mantenerse así durante está en el horno el Conglauffe. Se pueden hacer varios chicos: vea siempre la observación sobre la levadura de cerveza. Toda clase de masa que lleva levadura de cerveza, se hace á la noche para cocer á la primera hora del día siguiente.

Cocimiento y punto del almibar.

Liso. —Se pone en un tachito de cobre sin estañar un kilo de azúcar blanca de París, 3 vasos de agua y una pulgarada de cremor de tártaro. Se deja hervir hasta que mojando la espumadera de cobre y retirando de golpe se toma un poquito del almibar entre los dedos. Si apretando este poquito de almibar entre las puntas de los dedos, al abrir los dedos el almíbar forma un hilo blando y sensible que se rompe sin estirarse de un dedo al otro, este es el punto llamado *liso*, y si el hilo no se rompe y aunque debil, se estira de un dedo al otro es que tiene el segundo punto llamado: *gran liso*.

Perla. —Se hace hervir un poco más: se toma entre los dedos otro poco del almíbar, se aprieta y se abren los dedos. Si el almíbar forma un hilo más fuerte que se estira de un dedo al otro y que se rompe, es el punto de PERLA: y si el hilo se estira sin romperse, es que tiene el punto de GRAN PERLA.

Soplado. —Se hace hervir un poquito más: ahora se moja la espumadera en el almíbar y se da

un golpe en la orilla del tacho; en seguida se sopla al través de la espumadera. Si el almíbar forma botellitas; tiene el punto llamado *Soplado*.

Pluma. — Se deja cocer un poco más, se moja la espumadera y se sacude encima del tacho. Si al desprenderse de la espumadera el almíbar forma una especie de hilos volantes, es señal que tiene el punto de Pluma; con un hervor más ya tiene la Gran Pluma, que casi no se distingue del punto de Pluma.

Quebrado. — Se deja cocer un momento más y entonces se moja el dedo índice en un jarro de agua fría, en seguida en el almíbar, y ligero se mete en el jarro de agua fría: entonces el azúcar se desprende del dedo; y al apretar entre los dedos se quiebra, y hace un ruido. Este punto se llama Quebrado.

Pero, si al partir entre los dientes el almíbar se agarra, es que espera el punto de quebradito ó sea que ya va á pasar al punto de caramelo CRISTALINO, que es cuando se quiebra entre los dientes y no queda pegado.

Caramelo. — Después del punto de caramelo cristalino. Es muy delicado el punto de caramelo; porque sólo se espera que el almíbar tome un colorcito sensible á la vista casi invisible; pues es un color como dorado apenas notable. Este punto es el punto de caramelo que sirve para hacer hebras, y para estirar, para bañar las naranjas, etc., y si no se deja tomar este colorcito es muy fácil que al trabajar el caramelo se azucare.

Azúcar torcido.

Ingredientes. —

- 1 Kilo azúcar de Paris.
- 2 Vasos agua hirviendo.

1/2 Pulgarada de alumbre.

2 Pulgaradas de cremor tártaro.

Modo de operar.—Se pone en un tachito de cobre sin estañar. Cuando el almíbar tome el punto como el anterior, se retira del fuego, se vuelca encima del mármol ligeramente untado con aceite de almendras, y conforme se puede agarrar las orillas del caramelo, se va levantando con los dos dedos, y se largan en el centro del mismo caramelo que aun está caliente; y conforme se puede agarrar el caramelo todo entero entre las manos, se untan las manos con aceite de almendras y un poquito de carmin mezclado con esencia de almendras: y sin perder un segundo se levanta el caramelo con las manos y se va estirando y doblando ligero, hasta que se ponga como una especie de raso ó con un brillo precioso. Entonces se pone sobre un pedacito de mármol, y se coloca en la boca del horno para de allí sacar poco á poco, y formar una infinidad de objetos extraños: como anillos, cuerdas, hilos, toscas, cordones, hojas, etc., que sirven de adornos para las piezas montadas.

NOTA.—Se puede dar el color que se quiera.

Azúcar en hebra.

Ingredientes.

500 Gramos de azúcar.

1 Pulgarada de crémor tartaro.

Media pulgaradita de alumbre en polvo.

1 Vaso y medio de agua.

Se hace cocer en un tachito de cobre sin estañar hasta que tome el punto de caramelo (vea Caramelo). Entonces se deja un minuto más; sólo para que tome un color apenas notable, que ni se puede llamar dorado. En seguida se retira del fuego, se moja el fondo del tachito en agua fría; se quita en seguida.

Por otra parte se pone un palo largo sobre la mesa, se sostiene la punta del palo con el mortero;

de modo que la mitad del palo quede para afuera de la mesa y abajo en el suelo se pone una bandeja (esto se hace con la mayor ligereza). Después, se toma el tachito con la mano izquierda y teniendo un tenedor en la mano derecha, se va mojando este tenedor en el caramelo y se va pasando por encima del palo, y cuantas veces se haga este movimiento de vaivén con el tenedor, son tantos hilos de caramelo que quedan pegados y colgados del palo.

Entonces se recogen las hebras con cuidado y se ponen encima del *croque-ambouche*.

NOTA.— Con estas hebras se hacen varios adornos de piezas montadas: como para imitar el agua que cae de una cascadas, pompones, etc. (Con dos tenedores se hace más ligero).

Panales.—Primero se pone media clara de huevo dentro de una taza y se va mezclando dos ó tres puñados de azúcar en polvo hasta que se forme una composición igual á la que sirve para decorar los postres. Por otra parte se pone á cocer un kilo de azúcar en un tachito de cobre sin estañar, hasta que el almíbar tome el punto llamado soplado: en seguida se retira del fuego y se mezcla media cucharada del baño que se ha hecho al principio, pero no se puede perder un momento.—Atiéndame bien:—Cuando el almíbar toma el punto de soplado, se retira del fuego y se mezcla una cucharada del baño y se revuelve afuera del fuego hasta que el almíbar suba y se baje. Entonces se vuelca en el molde de panales y se pone en la estufa, cubierto con una lata bien caliente, y se verá que el azúcar sube de nuevo y no baja más. Entonces se deja enfriar en el mismo molde. se desprende y se hace uso de los panales para adornos de zócalos, etc.

Glace Royal.

Se pone en una taza media clara de huevo y unas gotas de jugo de limón; se va revolviendo con una

palita y echando tanto azúcar en polvo como sea necesario para formar una especie de pomada; que se sostiene al levantar la palita de madera con la cual se va revolviendo; debe quedar de regular consistencia y blanca, y cuanto más se revuelva mejor queda; es con esta composición que se decoran los postres haciendo letras, flores, tejidos, etc., sobre un postre ó masitas.

Cornet.

Se dobla medio pliego de papel de oficio de modo que quede igual á un cartuchito de confites, se pega con goma, se hace un agujerito por la parte de abajo (en la punta), se llena hasta la mitad con Glace Royal, se cierra la boca del cornet y se va apretando encima del postre que se quiera decorar. Entonces la composición va saliendo en forma de hilo, etc., según como se corte la punta del *Cornet*.

B A N O S

Fondant blanco.

500 Gramos de azúcar.

1 Vaso de agua.

1 Pulgaradita de crémor tártaro.

1 Pulgaradita de alumbre en polvo.

Se pone todo junto en un tachito de cobre sin estañar; se deja cocer hasta que el almíbar tome el punto de perla y se vea una infinidad de globitos; no es el punto de caramelo, al contrario, es un almíbar espeso que al poner y sacar el cabo del tenedor el almíbar que queda pegado se parece á una cola fuerte ó á una especie de cera blanca que apenas se puede hacer una pelotita blanda entre los

dedos. Entonces se retira del fuego, se vuelca encima de la mesa de mármol bien limpia, y ya cuando está casi frío se revuelve con una palita de madera fuerte, hasta que él quede como una especie de masa muy blanca, muy lisa y manejable: entonces se junta con un cuchillo en un solo montón, se soba con las manos bien limpias y si es necesario se ponen unas gotas de agua fría para ablandar un poco, hasta que se pueda hacer cordón, pajaritos, víboras, etc.; este es el fondant blanco; con este se hacen los baños de diferentes colores y aromas.

Flores con fondant.—Se divide el fondant blanco en tres partes iguales: en una se mezcla un poquito de carmín, en la otra unas gotas de jugo de espinacas y el resto se deja blanco; se estiran por separado sobre el mármol, se cortan las hojas con un moldecito á propósito, el rosa y el blanco con otro que tenga la forma de las diferentes partes que son necesarias para formar una camelia ú otra flor; y después se van acomodando de modo que una con otra forme la camelia y apretando entre los dedos con cuidado para que queden pegadas fácilmente sin más nada, sólo se deja secar al aire libre, y aunque no tenga moldes se hacen flores á la mano.

NOTA.—Con el pastillaje se hacen todas las clases de flores que se quiera.

Baño fondant «tibio» á la rosa.—Se pone en una taza una cantidad de fondant blanco; se agregan dos gotas de esencia de rosa y un poquito de carmín desleído con dos gotas de aguar fría: se va revolviendo y echando gotas de licor hasta que tenga la consistencia de una crema espesa.

Entonces se pone la taza en una vasija que tenga un poco de agua caliente: cuando está tibio se retira y con esto se bañan los Bizcochuelos y demás clases de masitas diferentes.

Baño fondant al Marrasquino.—Se pone una cantidad de fondant blanco en una cacerolita enlozada y se va revolviendo y agregando gotas de marrasquino hasta que quede como una crema espesa; entonces se entibia sin dejar hervir, y con este baño se bañan los postres y masas.

Baño al fondant (tres colores).—Se divide el fondant blanco en tres tazas grandes: cada taza tiene su palita de madera; entonces se van revolviendo y poco á poco se van echando gotas de agua tibia hasta que quede la mezcla de la consistencia de una crema espesa y muy blanca; entonces, en una taza se mezclan varias gotas de jugo de espinacas, para dar un color verde claro: en la otra taza, se mezcla un poquito de carmín para dar un color rosa claro: y la otra se deja así blanco. De este modo están hechos los tres baños separados.

Bizcochuelo fino de Almendras.

250 Gramos de almendras peladas.

250 Gramos de azúcar fina.

100 Gramos de harina de papas.

8 Huevos, un pedacito de vainilla.

Se pisan las almendras perfectamente en el mortero con el azúcar y la vainilla: cuando quede como una masa, se mezcla un huevo, y se sigue pisando; después se mezclan siete yemas de una á la vez, después se pone esto en la sopera y se bate durante diez minutos con el batidor; se mezclan siete claras bien batidas aparte. Después la harina de papas que se pone en un tamiz y se sacude encima de la composición, y con la mano derecha se va revolviendo para que no se forme pelotón de harina.

NOTA. — Quedará una masa esponjosa como la de Bizcochuelo; se hace cocer en un molde liso y redondo, untado con manteca y polvoreado de harina, fuego regular, una hora: se baña el fondant y se decora el cornet.

DULCES

JALEAS Y MARMELADAS

Dulce de naranja. — Se raspan las cortezas con un rallador fino dejando enteras las naranjas, se hace un agujerito por la parte de abajo, se pinchan con el tenedor. se echan en un tacho de agua hirviendo durante diez minutos, se retiran, se ponen en agua fría, se exprimen, se ponen en otra agua fresca hasta el día siguiente; entonces se escurren se pesan, se ponen á cocer cubiertas de agua y con igual peso de azúcar: en un fuego regular hasta que tome punto.

Dulce de tomate. — Se echan en agua hirviendo durante cinco minutos, se ponen en agua fría, se quitan los pellejos, se parten atravesados, se lavan para quitar las semillas, se pesan y se ponen á cocer en un tacho cubiertos de agua, y con igual peso de azúcar, fuego regular y seguido hasta que tome punto.

Dulce de zapallo. — Se parten los zapallos, se quitan las cáscaras y las semillas, se dividen en pedazos de dos ó tres dedos de grueso, se echan en agua de cal durante 15 minutos, se lavan en agua fresca, se hacen cocer durante 25 minutos, se escurren, se pesan, y se ponen á cocer de nuevo con igual peso de azúcar y cubiertos con agua, fuego regular hasta que tome punto.

Dulce de peras. — Se pelan, se parten, se quitan las semillas. se pesan y se ponen á cocer con igual peso de azúcar y cubiertas con agua, fuego regular y seguido, hasta que tome punto.

NOTA. — Muchos parten pero no quitan las semillas, otros pelan y dejan enteras; depende de gustos.

Dulce de batatas. — Se lavan las batatas, se ponen á cocer en un tacho con agua hirviendo hasta que las cáscaras se desprendan fácilmente, se retiran, se ponen en agua fría, se quitan las cáscaras, se pesan y se ponen á cocer con igual peso de azúcar, fuego regular hasta que tome punto.

NOTA. — Muchos raspan las batatas antes de ponerlas á cocer: si son grandes se parten como el zapallo.

Dulce de Damasco. — Se echan en agua hirviendo, hasta que se desprendan las cáscaras fácilmente «sin dejar hervir», se ponen en agua fresca, se quitan los pellejos y los carozos, se pesan; se ponen a cocer de nuevo con igual peso de azúcar y cubiertos de agua, fuego regular y seguido hasta que tome punto.

NOTA. — Muchos pelan sin poner en agua hirviendo y después de pelados, pesan y concluyen como de costumbre.

Dulce de castañas. — Se ponen á remojar 24 horas, se echan en agua hirviendo, para que se calienten solamente, se retiran, se quitan las cáscaras y el pellejo, se ponen á cocer otra vez hasta que se ablanden, se escurren, se pesan, y se ponen á cocer en un tacho, cubiertas de agua y con igual peso de azúcar: fuego regular hasta que tome punto.

Dulce de guindas ó cerezas. — Se quitan los cabitos y las semillas: se pesan seis kilos de guindas y cinco kilos de azúcar, se pone el azúcar en un tacho con 4 ó 5 vasos de agua, se hace cocer hasta que el almíbar quede un poco espeso *al punto llamado liso*.

Entonces se ponen las guindas, se tapa el tacho, se hace cocer despacito durante 20 minutos; el día

siguiente se vuelve á poner al fuego el almíbar solamente. Cuando quede espeso como el punto de «gran pluma» se echan las guindas, se vuelve á tapar, se hace cocer hasta que poniendo un poquito del almíbar adentro de un vaso de agua fría el almíbar no se deshaga: se retira, se deja enfriar y se guarda.

Marmelada de frutillas. — Se quitan los cabitos á una cierta cantidad de frutillas maduras y sanas, se lavan en tres aguas, se pasan por un tamiz de cerda, se pesa este puré, se pone á cocer en un tacho de cobre con igual peso de azúcar molida y sin agua: fuego vivo; se revuelve sin parar, con una pala nueva, hasta que poniendo un poquito de esta marmelada en un vaso de agua fría, se ve que no se deshace entre el agua. Entonces se retira del fuego, se sigue revolviendo sin parar hasta que se entrie, y se guarda en una sopera; al día siguiente, se pone los frascos de vidrio, se tapan y se lacran.

Marmelada de damascos. — Se pelan, se quitan los carozos y se ponen á cocer en un tacho de cobre con poca agua; cuando están blandos, se sacan con la espumadera; se pasan por el tamiz de cerda: se pesa este puré; y se hace cocer en un tacho de cobre, con igual peso de azúcar en polvo; revolviendo sin parar hasta que tome el punto, ó sea que poniendo un poquito adentro de un vaso de agua fría, se ve que no se deshace. En seguida se retira, se revuelve hasta que esté fría.

NOTA. — Si los damascos están maduros, basta con pelar, quitar los carozos; cortarlos en rueditas delgadas y poner á cocer junto con el azúcar en polvo, sin poner agua; pero todas las marmeladas se deben revolver sin parar hasta que tome el punto.

Marmelada de duraznos. — Se hace como la marmelada de Damascos.

Marmelada de membrillos.—Se pelan, se parten en 4 pedazos, se quitan las semillas, se ponen á cocer en un tacho con agua hirviendo; cuando están blandos, se quitan del tacho, se pasan por un tamiz de cerda, se pesa este puré: se pone á cocer con igual peso de azúcar en polvo, revolviendo sin parar hasta que tome el punto, como las anteriores (no se pone agua).

Marmelada de manzanas.—Se hace como la marmelada de membrillos.

Marmelada de peras.—Se hace como la marmelada de membrillos.

Marmelada de cerezas y guindas.—Se quitan los cabitos y las semillas, después se echan en agua hirviendo, durante 10 minutos, se escurren, se pisan en el mortero, se pasan por un tamiz de cerda, se pesa y se pone á cocer con igual cantidad de azúcar en polvo y sin agua, revolviendo sin parar con la pala hasta que tome punto como las anteriores.

Jalea de membrillos.—Se pelan 50 membrillos, se parten en ocho pedazos, se quitan las semillas, se ponen en un tacho cubiertos con agua fría, se pone sobre el fuego, se hace cocer hasta que queden bien cocidos y que no se seque mucho el agua. Después se retiran los pedazos de membrillo casi deshechos, se ponen en la sopera, se cuela el jugo, en una servilleta. Cuando este jugo está frío, se pesa: tantas libras de jugo, é igual peso de azúcar blanco, se pone en el tacho, se deja cocer hasta que poniendo un poquito de esta jalea en un vaso con agua fresca, la jalea no se mezcle con el agua. Entonces se retira del fuego, se deja enfriar en una sopera, y al día siguiente se pone en los frascos y se guarda para cuando se necesite.

Jalea de manzanas. — Se pelan 50 manzanas grandes, se parten en pedacitos, se ponen á cocer en un tacho cubiertas con agua hirviendo. Cuando están bien blandas, se ponen en un tamiz de cerda y se deshacen bien, se vuleve á mezclar con el jugo que está en el tacho. En seguida se cuela este jugo en una servilleta, se pesa y se pone á cocer de nuevo este jugo con igual peso de azúcar, del mismo modo que la anterior.

Cabellos de ángel. — Se pone en una taza grande 18 yemas de huevos, grandes y frescas. Después se ponen adentro de una servilleta fina y se aprieta la servilleta para que pasen las yemas adentro de una sopera: hecho esto se pone un kilo de azúcar en un tachito de cobre, sin estañar, junto con dos vasos de agua. Cuando el almibar toma el punto de «quebracho», se ponen las yemas en un embudo de tres picos, y se hace caer adentro del almibar hirviendo.

Entonces se verá una especie de fideos que se van recostando á los costados del tachito, y esto es lo que se llama cabello de ángel, que á medida que se forman se van retirando del almibar y poniendo en un plato. Después que están todos hechos, se rocían con agua tibia para que se desprendan fácilmente unos de otros: se ponen al rededor de una pieza montada ó de una fuente de naranjas acarameladas, ó también en el centro de una corona de bizcochuelo.

NOTA. — Ponga las yemas en el embudo, en dos veces.

Charlotte Russe. — Primero: se prepara un bizcochuelo fino: se hace cocer en una asadera grande, de modo que después de cocido tenga un palmo de ancho y quede del grosor de un dedo; y dos palmos de largo.

Entonces se quita de la asadera, se pone sobre la mesa de mármol; se corta una rueda igual al fondo

del molde de Charlotte, y una tira que sea igual á los costados del mismo molde: hecho esto se bañan los dos pedazos cada uno en dos colores con fondant «Rosa y blanco» de manera que cada pedazo tenga la mitad blanco y la otra mitad rosa.

En seguida, se forra un molde de Charlotte con una rueda de papel en el fondo; y una tira al costado «del lado de adentro». Después, se divide la rueda de bizcochuelo en cuatro partes iguales; se coloca en el fondo del molde forrado con el papel pero con la parte bañada puesta sobre el papel que está forrando el molde; hecho esto, se divide la tira de bizcochuelo en varios pedazos atravesados, menos de una pulgada de ancho cada una; y en seguida se van acomodando al costado del molde con la parte bañada puesta sobre el papel; hecho esto, se coloca el molde dentro de un balde, se ponen unos puñados de hielo pisado entre el balde y el molde, se llena el vacío del molde con una crema Bavarrois; y una hora más tarde se quita el molde de hielo, se seca el molde con un lienzo, se da la vuelta en una dulcera, se decora al *cornet*. se pone al rededor una corona de guindas acarameladas y se sirve.

Carlota Porteña.—Se hace un bizcochuelo fino en un molde de *Charlotte*. Después de frío se quita el centro del bizcochuelo de modo que quede como una costra, en seguida se baña por afuera con fondant rosa, se decora al *cornet* y á última hora se llena el vacío con un helado de crema á la vainilla y se sirve sin perder tiempo.

Carlota Argentina.—Se hace del mismo modo; pero á última hora se llena el vacío con una crema Argentina ó con una crema Plombière ó sam-bayon.

Gateau Ambroisie.

Ingredientes. —

- 500 Gramos de azúcar.
- 500 Gramos de almendras.
- 250 Gramos de manteca.
- 175 Gramos de harina de papas.
- 7 Huevos.
- 2 Copitas de licor curazao.
- 1 Pulgarada de sal fina.

Se pelan y se pisan las almendras en el mortero, poco á poco, agregando dos claras de huevos para que no se pongan aceitosas cuando están perfectamente pisadas, se mezcla el azúcar, la manteca, se sigue pisando durante 20 minutos más, se mezclan los huevos poco á poco, y pisando siempre, hasta que quede bien esponjosa la composición, se mezcla el curazao y se pone la composición en un molde chato de bizcochuelo, untado con manteca, y forrado con papel de oficio blanco. Se hace cocer en el horno regular. Después de una hora se deja enfriar, se baña, se decora y se sirve.

Gateau Punch á l'Anglaise.

Ingredientes. —

- 250 Gramos de azúcar fina.
- 125 Gramos de harina de papas.
- 125 Gramos de harina.
- 187 Gramos de manteca derretida.
- 7 Yemas de huevos.
- 3 Claras batidas.
- 1 Cucharada de rhum.
- 1 Cáscara de limón.
- 1 » naranja.
- 1 Pulgaradita de sal.

Se pone en la sopera el azúcar y las yemas, se revuelve durante 15 minutos, se mezcla la sal, la manteca, el rhum, las tres claras bien batidas, las

dos harinas juntas y pasadas por el tamiz. Después se unta con manteca un molde de savarino, se polvorea con harina, se pone la preparación, se hace cocer en el horno regular, durante 20 minutos, se retira, se deja enfriar, se quita del molde, se pone en el plato, se baña con fondant al KIRSCH, se pone dos segundos en la boca del horno para asentar y dar brillo al fondant, se retira en seguida, se deja endurecer el fondant, se decora al cornet, se pone en el centro una libra de frutillas enteras mezcladas con una jalea de grosellas.

Y se sirve.

El Plum-cake.

Ingredientes. —

250 Gramos de azúcar.

250 Gramos de manteca.

250 Gramos de harina.

100 Gramos de pasas de Corinto.

100 Gramos de pasas Sultanas.

100 Gramos de dulces secos.

4 Huevos enteros.

5 Yemas.

1 Pulgaradita de sal.

Se pone la manteca en la sopera, se revuelve bien con la palita hasta que quede como una crema; después se mezcla bien el azúcar, después los huevos enteros de uno á la vez, las yemas, la sal, después la harina y los dulces secos, cortados en pedacitos: se hace cocer en un molde llamado de pan Inglés, untado con manteca y forrado con papel blanco: horno regular, 35 á 40 minutos de cocción, se sirve sin decorar.

Gateau Delisle.

Ingredientes. —

500 Gramos de azúcar.

350 Gramos de harina.

350 Gramos de manteca.

100 Gramos de harina de papas.

12 Huevos.

1 Pulgaradita de sal.

1 Corteza de limón fresco rallada.

Se ponen en un tachito de cobre, bien limpio, los huevos y el azúcar, se baten durante 15 minutos, se pone el tacho encima de la ceniza caliente ó encima de un fuego suavísimo, y se sigue batiendo durante 15 minutos más, pero sin dejar cocer la composición y con mucho cuidado para que no se pegue en el fondo del tacho; se retira del fuego, se mezcla la harina, y la harina de papas; la sal, la ralladura y al último la manteca: se hace cocer en un molde de bizcochuelo untado con manteca y forrado con papel blanco. horno regular, 35 minutos de cocción, se deja enfriar, se baña al fondant, se decora, se adorna con dulces secos, y se sirve.

El Infante.

Ingredientes.—

250 Gramos de azúcar.

250 Gramos de manteca.

175 Gramos de almendras.

125 Gramos de harina.

5 Claras sin batir.

5 Claras bien batidas.

2 Cucharadas de Rhum (ó Rom).

1 Pulgaradita de sal.

1 Corteza de naranja rallada.

Primero se pelan las almendras, se pisan perfectamente en el mortero, se revuelve la manteca en una sopera, mezclando poco á poco las 5 claras sin batir, después el azúcar, las almendras desleídas con el Rhum, la harina y las 5 claras bien batidas, se hace cocer en una lata de horno que tenga las

orillas dobladas, de 2 dedos de alto, horno suave, se corta en diferentes formas, se bañan al fondant y se decoran al cornet.

Se sirven como masitas.

El Gateau de Mille feuilles «en Pasta de almendras»

Ingredientes. —

1 Kilo de almendras peladas.

2 Claras de huevos.

750 Gramos de azúcar en polvo.

Se pisan perfectamente las almendras en el mortero, agregando las claras de huevos poco á poco hasta que las almendras queden como una masa fina: hecho esto, se mezclan los 750 gramos de azúcar en polvo; se pone esta pasta sobre un fuego suave, dentro de un tachito de cobre sin estañar, y se revuelve seguido hasta que se desprenda sola del fondo del tacho y que no se pegue en los dedos al tocar. Entonces se retira del fuego, se pone encima del mármol, polvoreando con azúcar en polvo. Cuando se enfríe se estira, se cortan las ruedas tal como indico para el napolitano. Hecho esto, se limpia una lata de horno, se calienta ligeramente, se friega esta lata con un pedazo de cera virgen, se pasa un papel sólo para extender la cera, y se ponen sobre esta lata las ruedas de pasta de almendras. Cuando están doradas ligeramente se retiran del fuego y se hace el GATEAU, igual como indico para el *napolitano*.

NOTA. — Esta pasta de almendras también sirve para forrar un molde de zócalo, y se puede dar el color que se quiera, pero el molde que se quiera forrar debe ser liso y bien untado con manteca.

Gateau Napolitano.

Ingredientes. —

1 Kilo de harina.

500 Gramos de azúcar en polvo.

500 » de manteca.

500 » de almendras peladas y bien pisadas.

8 Yemas de huevos.

1 Corteza de limón rallada.

Se pone la manteca en la sopera, se mezcla el azúcar, las yemas, las almendras, la corteza y la harina hasta formar una masa de regular consistencia; entonces se forra una lata de horno con papel blanco, se pone la masa encima del papel y con el palote se estira la masa del grueso de un plato: encima de la masa se pone un plato de postre y con la punta del cuchillo se corta la masa al rededor del platito: así se cortan 16 ruedas iguales que quedan allí mismo en las latas: hecho esto se doran por encima con yemas de huevos; se hacen cocer en el horno con calor moderado.

Después se retiran del horno, se dejan enfriar encima del mármol y después de frías se pone una rueda en una fuente redonda, encima de esta rueda se pone una camada de marmelada de damascos y se sigue:—otra rueda, otra camada de jalea de membrillo:—otra rueda y otra camada de marmelada de manzanas. Así sucesivamente, hasta poner la última rueda encima del todo. Entonces se pone una camada más de jalea de manzana al rededor del postre, se baña la última rueda con fondant rosa, se decora al cornet y se sirve.

NOTA.— Conviene hacer dos de estas ruedas más grandes que las otras, una para que sirva de primera y la otra para poner encima del todo, que es la única que va bañada con fondant rosa y decorada al cornet.

El Gateau Argentino.

Ingredientes.—

250 Gramos de azúcar en polvo fino.

250 Gramos de harina.

250 Gramos de manteca.

125 Gramos de guindas confitadas.

125 Gramos de pistachos pelados.

125 Gramos de pasas de Corinto.

6 Yemas y 3 huevos enteros.

1 Pedacito de vainilla.

1 Pulgaradita de sal fina.

Se pone el azúcar dentro de una sopera, junto con las yemas y los tres huevos: se baten durante 20 minutos, se mezcla la harina, la vainilla, los pistachos, las pasas, las guindas, la sal y al último la manteca tibia.

En seguida se untan con manteca dos moldes de savarino que son en forma de una corona: se llenan con la composición hasta la mitad, se hacen cocer en el horno regular, y cuando están cocidos se dejan enfriar, se bañan, una con fondant rosa y otra con fondant verde claro. Después se decoran al cornet y se acomodan en una fuente: una encima de otra. Al último momento se llena el vacío con una buena marmelada de damascos, encima de la marmelada se ponen seis peras en compota, bien paraditas en el centro de la marmelada, y se sirve.

Gateau El Imperial.

Ingredientes. —

125 Gramos de azúcar.

125 Gramos de manteca.

125 Gramos de harina,

125 Gramos de dulces secos variados.

7 Claras bien batidas aparte.

6 Yemas.

1 Cucharada de rhum.

Media pulgarada de sal fina.

Se baten en la sopera las yemas con el azúcar durante 15 minutos: se mezcla la harina, la manteca apenas derretida, el rhum, la sal, las claras batidas, y los dulces secos al último, cortados en pedacitos.

Se pone en un molde chato de cilindro untado con manteca y polvoreado con harina, se hace cocer en el horno regular durante 20 minutos: se retira después de frío, se saca del molde, se cubre con un fondant; cuando el fondant está seco, se decora al cornet, se adorna con pedacitos de dulce de guindas, se pone en el centro que queda hueco una crema helada ó un puré de fruta y se sirve.

Gateau Sableau glacé au fondant.

Ingredientes.—

250 Gramos de azúcar en polvo.

250 Gramos de manteca.

125 Gramos de harina de trigo.

125 Gramos de harina de papas.

6 Yemas de huevos.

6 Claras batidas aparte.

1 Pedacito de vainilla.

1 Pulgaradita de sal fina.

Se pone en una sopera la manteca con el azúcar, la sal y la vainilla, se revuelve durante diez minutos. Después se van mezclando las yemas de una á la vez, la harina de trigo, las seis claras bien batidas aparte y al último la harina de papas. En seguida se unta con manteca un molde redondo y chato de bizcochuelo, se polvorea con harina, se pone la composición, se hace cocer en el horno con calor regular durante 40 minutos más ó menos; se deja enfriar en el mismo molde, se vuelca sobre la mesa, se divide en dos ruedas, se pone entre las dos una buena camada de marmelada de damascos, se pone en una fuente tal como estaba antes; hecho esto, se cubre con una camada de marmelada y media hora más tarde se cubre todo con un baño de fondant al marrasquino: estando seco el baño, se decora al cornet y se sirve.

Gateau Cussy.

Ingredientes. —

- 500 Gramos de azúcar en polvo.
- 400 Gramos de almendras peladas.
- 200 Gramos de manteca.
- 250 Gramos de harina de arroz.
- 8 Huevos.
- 6 Cucharadas de marrasquino.
- 1 Corteza de limón confitada.
- 1 Corteza de naranja confitada.
- 1 Pulgarada de sal fina.

Se pisan las almendras poco á poco, mojando sucesivamente con el marrasquino, hasta que quede como una masa muy fina, se vuelca en un tachito, se ponen los huevos y el azúcar, se baten durante 15 minutos, se pone el tachito sobre el fuego suavísimo y allí se baten diez minutos más sin dejar cocer la composición; se retira, se mezcla la manteca, la harina, las cortezas cortadas en tiritas, y se hace cocer en el horno con calor regular durante 35 ó 40 minutos, dentro de un molde untado con manteca y forrado con papel de oficio.

Se deja enfriar, se desprende del molde, se quita el papel, se decora y se sirve.

Gateau Millefeuille. — Se hace una masa de hojal-dre con manteca y se estira 8 veces: la última vez se deja la masa en forma de faja de un palmo de ancho y del grosor de un plato ordinario. Entonces se cortan varias ruedas del tamaño de un plato de postre, se doran con un pincel mojado en un huevo batido, se pinchan con un tenedor, se polvorean con azúcar en polvo, y se ponen á cocer en el horno regular, hasta que se doren: se retiran, se dejan enfriar encima de la mesa con un peso liviano encima. En seguida se junta el resto de la masa y sin sobar se estira con el palote, se cortan otras y se ponen á cocer del mismo modo. Cuando todas

están cocidas y frías, se pone una rueda en el fondo de una fuente redonda y se pone una camada de crema *Frangipane*. Encima se pone otra rueda y se cubre con una camada de marmelada de manzanas y así sucesivamente hasta concluir con poner una rueda encima del todo. Después se pone alrededor una ligera camada de jalea de manzanas. Se baña la última rueda con un poco de *fondant rosa*. Se decora al cornet, se salpican unas cuantas almendras cortadas á lo largo y tostadas, pero á los costados solamente, y se sirve.

Gateau Llobet.

Ingredientes. —

500 Gramos de almendras.

500 Gramos de azúcar.

200 Gramos de manteca.

125 Gramos de harina de papas.

18 Yemas.

6 Claras bien batidas.

1 Pedacito de vainilla.

1 Pulgarada de sal fina.

Se pelan las almendras, se pisan en el mortero poco á poco, agregando el azúcar hasta concluir de pisar todas las almendras, quedando así una sola masa fina de almendras y azúcar; esto se pone en una sopera con las 18 yemas, se revuelve y se bate durante 25 minutos, se mezcla la harina de papas, se baten las 6 claras, y se mezclan poco á poco con la composición: se pone á cocer en un molde grande de 4 dedos de alto y un palmo y medio de ancho, bien untado con manteca y forrado con papel de oficio, una hora de cocción, horno regular; después de cocido se deja enfriar, se vuelca en una fuente redonda, se quita el papel, se baña 2 veces con *fondant rosa*, se decora al cornet y se sirve con merengue al rededor.

Gateau Saint Honoré.—Se hace un poquito de masa frolla, se estira, se corta una rueda gruesa del tamaño de un plato llano, se pone sobre una lata forrada con papel blanco, se dora con yemas de huevos, y se deja.

Por otra parte se prepara la mesa de *los Eclairs*. Entonces se pone en la bolsa de hacer merengues y apretando la bolsa, se forma un cordón grueso de masa de *Eclairs*, al rededor de la orilla de la masa frolla: se dora con yema de huevos y se hace cocer en el horno regular. Cuando sube y está cocida se retira y se deja enfriar. En seguida se hacen 18 *petits Choux* con el resto de la masa de los *Eclairs*, se doran y se hacen cocer aparte en una lata forrada con papel blanco untado con manteca y polvoreado con harina.

Cuando están cocidos los *petits Choux* se retiran del horno, se dejan enfriar, se hace un agujerito en cada uno, se llenan con marmelada, se van bañando en el caramelo, y salpicando con pasas de Corinto y con granitos de azúcar blanco y rosa. Después se moja la parte de abajo en otro poco de caramelo, y se van pegando encima del cordón que está pegado con la masa frolla. Hecho esto, se moja un pincel en un poco de jalea de manzanas, y se unta el cordón de masa de *Eclairs*. Después se llena el vacío con una crema Saint-Honoré, se salpica la crema con pedacitos de frutilla ó con pistachos pelados, se salpica también la jalea de manzanas, se pone una guinda acaramelada encima de cada Chou, se ponen otras guindas acarameladas al rededor de la orilla de la masa frolla y se sirve.

NOTA. — Téngase presente que *Petits Choux* no es otra cosa que lo que en casas de familia llaman *bombas*: y la masa de los *Eclairs* es una masa de *bombas* muy fina. (Vea en el Índice como se hace la masa de los *Eclairs*.)

Gateau Trois Freres.

Ingredientes. —

250 Gramos de azúcar.

150 Gramos de manteca.

88 Gramos de harina de arroz.

• 50 Gramos de almendras peladas.

50 Gramos de avellanas tostadas.

6 Huevos enteros.

1 Pulgaradita de sal fina.

Se pisan las almendras y las avellanas mezclando poco á poco una cucharada de agua de azahar.

Por otra parte se pone en un tachito los huevos, el azúcar y la sal; se bate durante 20 minutos encima de un fuego suavísimo: se retira y se mezcla la harina de arroz, después las almendras, y al último la manteca derretida apenas tibia.

Entonces se unta con manteca un molde de cilindro llamado de *Trois Freres*, se polvorea con harina, se pone la composición, se hace cocer en el horno durante 25 á 30 minutos y se deja enfriar.

Por otra parte se hace un poquito de masa frolla, se estira, se corta una rueda gruesa del tamaño de la boca del molde, se dora y se hace cocer en una lata forrada con papel blanco. Cuando está cocida se deja enfriar, se pone en una fuente redonda, se pone el *Trois Frères* encima de esta masa frolla, se unta todo con una camada de jalea de manzanas, se salpica esta jalea con pistachos pelados y con almendras cortadas en *filets*, se llena el vacío con una Crema Plombier, ó con una jalea de frutillas, ó con una crema Bavarrois ó argentina y se sirve.

Gateau á la Richelieu.

Ingredientes. —

500 Gramos de azúcar en polvo.

500 Gramos de almendras peladas.

175 Gramos de manteca.

175 Gramos de harina.
16 Yemas de huevos.
8 Claras bien batidas aparte.
1 Pulgarada de sal fina.
Un pedacito de vainilla.

Se pisan las almendras poco á poco mezclando una clara, hasta que quede como una masa fina.

Por otra parte se baten las yemas con el azúcar durante 20 minutos, en seguida se mezclan las almendras, la sal y la vainilla, se bate durante 10 minutos más y se pone la harina poco á poco; en seguida la manteca derretida: al último se baten las claras y se mezclan; entonces se forra un molde con papel blanco untado con manteca y se hace cocer el *gateau* en el horno regular durante unos 50 minutos; después de cocido y frio se vuelca en una fuente redonda, se baña con fondant rosa al marrasquino, se decora y se sirve.

NOTA. — Que las almendras queden bien pisadas.

Friand.

Ingredientes. —

250 Gramos de azúcar en polvo.
100 Gramos de almendras peladas.
100 Gramos de harina.
50 Gramos de harina de papas.
75 Gramos de manteca.
12 Yemas de huevos.
6 Claras bien batidas aparte.
1 Pulgaradita de sal fina.

Se pisan las almendras hasta que quede como una masa fina. Por otra parte se pone en la sopera el azúcar y las yemas, se baten 20 minutos, después se van mezclando: 1.º las almendras — 2.º la manteca — 3.º las claras bien batidas, y al último las dos clases de harina que se ponen en el tamiz y se hace pasar encima de la composición revolviendo con un tenedor para que se mezcle sin formar pelotones;

después se untan con manteca los moldes chicos, se polvorean con harina, se llenan con esta composición, se hacen cocer en el horno regular, y cuando están color canela claro sin quemar, se dejan enfriar, se desprenden y se sirven.

NOTA. — Se puede poner esta composición en la bolsa de hacer merengues, y hacer las masitas iguales á las *plantillas*. (Vea como se hacen las *plantillas*).

Gateau de Turin.

Ingredientes. —

- 250 Gramos de azúcar en polvo fino.
- 125 Gramos de harina pasada por el tamiz.
- 125 Gramos de almendras peladas.
- 125 Gramos de manteca fresca muy buena.
- 1 Cucharada de leche pura.
- 1 Pulgaradita de sal fina.

Se pisan las almendras en el mortero, rociando con leche poco á poco hasta que queden bien pisadas. Por otra parte, se ponen los huevos y el azúcar en un tachito, se baten durante quince minutos, después se pone el tachito encima del fuego suavísimo y allí se bate durante diez minutos más; después se retira y se van mezclando: — 1.º la harina. — 2.º las almendras. — 3.º la manteca, y al último una corteza de limón rallada; en seguida se unta con manteca un molde chato de bizcochuelo redondo y se polvorea con harina, se pone allí la composición y se hace cocer en el horno regular: después de cocido se baña al fondant, se decora al cornet y se sirve.

Genoises.

Ingredientes. —

- 250 Gramos de azúcar.
- 250 Gramos de manteca.
- 185 Gramos de harina.

125 Gramos de almendras.

6 Yemas de huevos.

2 Huevos enteros.

1 Cucharada de agua de azahar.

1 Corteza de limón rallada.

Se pelan y se pisan las almendras en el mortero, agregando poco á poco la mitad de una clara de huevo hasta que quede como una masa fina; entonces se ponen en una sopera con el azúcar, las yemas y los huevos: se revuelve bien, se mezcla la harina, la corteza de limón, una pulgarada de sal fina, se entibia la manteca y se mezcla poco á poco con toda la masa, se untan con manteca los moldes chicos de quimbos, se llenan hasta la mitad con la composición, se hacen cocer en el horno regular, se retiran, se desprenden de los moldes, se bañan al fondant, se decoran al cornet y se sirven.

NOTA. — Se pueden hacer cocer en moldes chatos, cuadrados, etc., se corta entonces en diferentes formas, se bañan y se decoran al cornet.

Genoise aux amandes.

Ingredientes. —

500 Gramos de azúcar.

400 Gramos de harina.

300 Gramos de manteca.

200 Gramos de almendras.

7 Huevos enteros.

5 Yemas de huevos.

5 Claras bien batidas.

1 Pedacito de vainilla.

1 Pulgarada de sal fina.

Se pelan y se pisan las almendras en el mortero, cuando no se note grano ninguno de almendras, se pone en una sopera junto con el azúcar, se revuelven con la palita mezclando los siete huevos poco á poco, después las cinco yemas, la manteca, la harina, la sal, la vainilla y las cinco claras bien bati-

das y mezcladas de modo que la composición quede esponjosa.

NOTA.—Se hace cocer en moldes chicos untados con manteca ó en un molde grande, chato como el de bizcochuelo; se pueden bañar con *fondant* y decorar al cornet.

Pasta de almendras sopladas.

Ingredientes.—

250 Gramos de almendras peladas.

1000 Gramos de azúcar (1 kilo) en polvo.

4 Claras de huevos.

Se pelan y se pisan las almendras poco á poco; cuando no se nota más ningún granito se van mezclando poco á poco la mitad del azúcar, las cuatro claras, entonces se pone sobre la mesa, se incorpora el resto del azúcar, hasta formar una masa manejable con ella, se forman pelotas del tamaño de un huevo chico, se ponen á cocer en una lata forrada con papel blanco untado con manteca.—horno suave.

Bizcochuelo ordinario á 18 huevos.

Ingredientes.—

18 Yemas.

18 Cucharadas de azúcar en polvo.

9 Claras.

9 Cucharadas de harina.

1 Pedacito de vainilla.

Modo de operar.—Se ponen en una s. pera las yemas, el azúcar y la vainilla, se revuelven y se baten durante quince minutos, se mezcla la harina, después se mezclan las nueve claras bien batidas aparte; en seguida se unta con bastante manteca un molde liso y redondo, se polvorea ligeramente con harina, se pone la composición adentro y se hace cocer en el horno con calor moderado durante 40 minutos, se retira, se deja enfriar, se desprende, se

baña con fondant, y se sirve con una crema á la vainilla aparte ó con un sambayón fino aparte.

Bizcochuelo de almendras.

Ingredientes. —

500 Gramos de azúcar.

250 Gramos de harina de arroz.

150 Gramos de almendras pisadas.

150 Gramos de manteca derretida.

8 Huevos enteros.

La corteza de un limón rallada.

Una pulgaradita de sal fina.

Se ponen los huevos y el azúcar en un tacho de cobre bien limpio, se bate seguido durante diez minutos. se pone sobre el fuego suave, se vuelve á batir durante cinco minutos, se retira, se agrega primero la harina, la manteca. las almendras, la sal y la ralladura del limón; se unta un molde con manteca, se forra con un papel blanco, se echa la composición, se hace cocer en el horno moderado durante media hora, se baña con fondant, se adorna con dulces secos, se decora y se sirve.

Pudín helado a la francesa.

Ingredientes. —

12 Yemas de huevos.

4 Vasos de leche pura.

1 Pedacito de vainilla.

300 Gramos de azúcar.

Con esta cantidad se hace una crema inglesa, pero sin dejar hervir, se retira del fuego, se deja enfriar y cuando está fría se hace un helado de crema.

Cuando está hecho este helado se pone un molde de pudín helado dentro de un balde con hielo pisado. En el fondo de este molde se salpican varios pistachos pelados y encima de los pistachos se pone una camada de helados, sobre el helado se pone una

rueda de bizcochuelo fino, se rocía el bizcochuelo con una cucharada de marrasquino y se salpica por encima un puñado de guindas cortadas en tiritas y algunas pasas *sultanas* y de *Corinto*; encima de estas pasas se pone otra camada de helado; sobre esta camada de helado, se pone otra rueda de bizcochuelo, rociada con MARRASQUINO y así sucesivamente hasta llenar el molde. Entonces se tapa el molde y se cubre con bastante hielo.

Al último momento se quita el molde del hielo, se moja ligeramente en agua tibia, se da la vuelta en una dulcera; y se sirve, salpicando con pistachos y guindas.

NOTA. — Vea cómo se hace el bizcochuelo fino á la vainilla. Vea como se hace el helado de crema y compre un molde de Pudín helado, con tapa; corte las ruedas del bizcochuelo un poco más angostas que el ancho del molde.

Plantillas finas.

125 Gramos de azúcar en polvo.

63 Gramos de harina seca. (1)

4 Yemas de huevos.

4 Claras bien batidas aparte.

Modo de operar:—Se pone en la sopera las yemas y el azúcar, se revuelve durante 15 minutos, después se baten bien las claras, se mezclan poco á poco hasta que quede bien esponjosa. Entonces se pone la harina adentro de un tamiz y se va sacudiendo el tamiz y con la palita se va revolviendo para que la harina se mezcle perfectamente: hecho esto, se forra una lata con papel blanco untado con manteca, se polvorea el papel con harina, se pone la mitad de la composición en una bolsa de merengue, y apretando la bolsa encima de la lata se van formando las plantillas del tamaño de un dedo, unas retiradas de otras. Después se pone un puñado de azú-

(1) Para toda clase de bizcochuelo se pone la harina en el horno suave, se revuelve un poco para que se seque y pierda el gusto y humedad.

car en un tamiz y se sacude encima de las plantillas : (y si se quiere, se salpican con almendras) sino basta sólo con polvorear con azúcar, y 5 minutos después se hacen cocer en el horno suave hasta que tengan un color canela pálido por encima, se retiran, se dejan enfriar y se sirven.

Eclairs

Se pesan:—

250 Gramos de harina.

250 Gramos de manteca.

25 Gramos de azúcar.

4 Huevos.

1 Pulgarada de sal.

1 Vaso escaso de agua.

Se pone en una cacerola el agua, la manteca, el azúcar y la sal. Se pone esto á hervir, cuando sube se retira á un lado del fuego, se echa la harina toda de golpe. se revuelve con la palita hasta que quede lisa la masa y no se pegue en los dedos: se vuelve á poner un momento sobre el fuego, revolviendo sin parar durante dos minutos, para cocer bien la harina, y se retira; se deja enfriar, se mezclan 4 huevos de uno cada vez. Cuando los huevos están bien mezclados y bien unidos á la masa, se unta una lata de horno con manteca, se polvorea con harina, se pone la composición en la bolsa de merengue y se va apretando la bolsa de manera que la masa salga sobre la lata en forma de salchicha del tamaño de dos pulgadas de largo; así se vá llenando la lata, pero, separadas unas de otras. Después se pasa un pincel mojado en una yema de huevo desleída con un poquito de agua, se ponen á cocer al horno regular. Cuando suben y tienen un hermoso color canela, se retiran, se cortan á un lado con cuidado, se llenan con crema frangipane, y se pasa el pincel mojado en jalea, por encima, y se sirve.

Fanchonnettes de Crema á la vainilla. — Se prepara una crema frangipane á la vainilla, se deja enfriar y se guarda en una fuente.

Por otra, se prepara una masa de hojaldre como de costumbre, se estira 10 veces; la última vez se deja la masa del grosor de un plato ordinario, se cortan 24 rueditas de un tamaño suficiente como para forrar el interior de 24 moldes de quimbos. Después que los moldes están forrados, se ponen en cada uno, una cucharada de crema y se hacen cocer en el horno fuerte. Estando cocidas, se retiran del horno y se pone media cucharada más de crema en cada una. Hecho esto, se baten 5 claras de huevos en un tachito, después de bien batidas se va mezclando una libra de azúcar en polvo fino; en seguida se pone un poco de este merengue en el cartucho de papel, y se van haciendo una coronita de seis merengues chicos al rededor de cada fanchonnette. Después, se ponen otra vez al horno suave para que se doren ligeramente los merengues. Se retiran del horno, se dejan enfriar, se desprenden de los moldes y se sirven.

Fanchonnette con marmelada de duraznos. — Se prepara una marmelada de duraznos y se deja enfriar.

Por otra parte se forran los moldes con la masa de hojaldre tal como he dicho en la receta anterior. Cuando los moldes están forrados, se llenan con la marmelada, y se hacen cocer en el horno fuerte. Cuando están cocidos, se retiran del horno y se cubre el dulce con una ligera camada de merengue; se salpica con pistachos picados, y se hacen dorar ligeramente en el horno suave. Cuando el merengue tenga un ligero color canela pálido, se retiran, se dejan enfriar, se desprenden y se sirven.

Fanchonnettes aux amandes.

250 Gramos de almendras peladas.

250 Gramos de azúcar en polvo.

100 Gramos de manteca.

6 Yemas de huevos.

5 Claras batidas.

1 Pedacito de vainilla.

Se pisan las almendras, poco á poco, mezclando el azúcar y las yemas, la manteca, la vainilla y las cinco claras batidas, y se emplea esta composición en vez de dulce ó de crema, y se concluye igual como las Fanchonnettes de marmelada de duraznos.

Crema frangipane. — (De pastelería). Se pone en una cacerolita 7 yemas de huevos. un huevo entero, 200 gramos de azúcar, 200 gramos de harina, 100 gramos de manteca, una pulgarada de sal: se revuelve, se mezclan 4 vasos de leche hervida, se cuele en un colador, se agrega un pedazo de vainilla, se revuelve encima del fuego suave hasta que se espese y quede bien cocida; se vuelca en una fuente, se agrega 150 gramos de manteca derretida, y se hace uso de esta crema para llenar las fanchonnettes, canelones, eclaires, bombas, etc.

Crema frangipane, con almendras. — Después que la crema está hecha como he dicho en la receta anterior, se agregan 200 gramos de almendras pisadas al mortero, una pulgaradita de sal y una cucharada de agua de azahar.

NOTA. — Se puede aumentar ó disminuir las cantidades. Estas dos cremas sirven para llenar los moldes de quimbos forrados con masa de hojaldre: sirven para los canelones y pastelitos fritos.

Crema Bavarrois. — Se ponen 10 yemas de huevos en una sopera, se agregan 500 gramos de azúcar en polvo, se va revolviendo y mezclando tres vasos

de leche hervida con un pedacito de vainilla; después se cuela en un colador, se pone al fuego en una cacerolita, se revuelve hasta que se espese sin hervir, se vuelca en la sopera y se mezclan diez hojas de gelatina remojadas en agua fría. Por otra parte se baten 4 claras como para merengues. Estando bien batidas se mezclan 250 gramos de azúcar en polvo, y este merengue se mezcla con la crema. En seguida se pone un molde mojado dentro de un balde, entre el molde y el balde se ponen varios puñados de hielo pisado, se llena el molde con la crema, y al último momento de servir se moja el molde en agua tibia, se vuelca en la dulcera y se sirve.

NOTA. — Vea Charlotte Russe.

Crema batida á la Argentina. — En una cacerola se ponen 8 yemas, 250 gramos de azúcar, una cucharada de harina de papas, una cucharada de manteca, 4 cucharadas de almendras peladas y pisadas al mortero con un pedacito de vainilla; esto se revuelve, se mezclan tres vasos de leche hervida, se cuela en un colador fino, se pone al fuego, se revuelve sin parar hasta que se espese sin hervir, y se vuelca en la sopera. Se baten cuatro claras como para merengue, se mezclan 250 gramos de azúcar hecho almíbar espesa, y este merengue se mezcla con la crema y se une de modo que quede esponjosa.

Crema Saint-Honoré. — Se pone en una sopera 100 gramos de azúcar, 60 gramos de harina de arroz ó de papas, 60 gramos de harina de trigo. Se mezclan 12 yemas y tres vasos de leche hervida, se pasa por el colador, se pone al fuego en una cacerola, se agrega vainilla y una pulgarada de sal; se revuelve sin parar, hasta que se espese sin hervir y se retira á un lado. Se baten 8 claras aparte, se mezclan 250 gramos de azúcar en pol-

vo, y este merengue se junta con la crema, se deja enfriar. Con esta crema se llena el Gateau-Saint-Honoré.

VOCABULARIO

- Cola de pescado* — hoja de gelatina.
Tamis de seda — colador.
Cacillo — tachito de cobre. Sin estañar.
Cruton — pedacito de pan frito.
Champiñones — hongos en latas.
Pistache — especie de almendra color verde.
Carmin — polvo rosa «no dañoso».
Levadura de cerveza — vea en la fábrica.
Balanza — es de necesidad.
Sal de adobo — sal pisada con pimienta y nuez moscada.
Ligar con yemas de huevos — hervir una salsa; retirar del fuego, y mezclar una ó dos yemas desleídas con un poco de la misma salsa.
Menú — la carta de una comida.
Cornet — cartuchito de papel que se hace para decorar con él los postres y masitas.
Fondant — el baño más precioso que hace brillar la pastelería. Sin fondant no hay confitero perfecto.
Azúcar torcido — caramelo fino.
*Brioche*s — pancitos dulces muy esponjosos.
Couglauffes — gran torta esponjosa.
Baba polonais — gran torta fina esponjosa como gateau solilemne.
Gateau — bizcochuelos finos, como genovesas; Llobet, Richelieu, detisle ambroisie, etc.
Costras — pastel vacío que se hace y se guarda para llenar á última hora con un buen guiso de aves ú otra cosa.
Costritas — son más pequeñas que las anteriores, se llenan con jalea de carne y pate foies-gras, etc.
Fanchonnetts — pastelitos para postre.
Tarteletts — pastelitos para postres.
Jaleas — de frutas.
Dulces — de frutas.
Marmeladas.
Pulgarada — lo que se puede tomar entre los dos dedos de la mano derecha.

MENÚ

INDICANDO EL RÉGIMEN DE LA COMIDA DIARIA.

ALMUERZO

Caldo con arroz.
Puchero con verduras.
Pejerrey al gratán.
Costillas á la milanese con puré.
Riñones guisados con arroz blanco.
Tortilla con azúcar.

COMIDA

Sopa Printanier.
Pan de pescado á la béchamel.
Croquetas.
Carbonada á la porteña.
Empanadas de hojaldre.
Pollos asados.
Ensalada de berros.
Bombas caseras.

Y así en seguida se va variando lo más que se pueda, reemplazando una cosa por otra y siguiendo el régimen; sólo que por exigencia de los patrones se aumenten. Después viene la mesa de visita, y es en la que se debe tener mucho cuidado: el pirón de farfalle es el acompañamiento del puchero, y como todas las guarniciones se ponen en el centro de la fuente y los pedazos de puchero en corona alrededor, la salsa de tomate en la salsera. (Véase salsa).

MENÚ ⁽¹⁾

POTAGES

A la Gouffe. — A la Reine.

Xerez.

HORS D'ŒUVRE

Canapes aux anchois. — Olives farcis. — Saucisson de Lyon.
Mortadelle sandwich. — Langue écarlate.
Saucisson de Bologne.

POISSON

Filet de pejerrey en paupiettes à la normande.
Anguille au beurre de Montpellier.

Château Iquen.

RELEVÉES

Filet Braisé à la Laguipiere. — Tête de veau en tortue.

Château Laffitte.

ENTRÉES

Croquets de huitres. — Cotellettes à la Villerrois.
Poulets à la Marengo. — Pain de artichaux garni de langue
à la carioca. — Petites bouchés à la monglas.

ENTRÉES FROIDS

Jambon à la gelée. — Galantine de dinde à la grand careme.
Aspic de foie-gras à la moderne.
Chaud-Froid de perdreaux à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE

Château La Rosse.

ROTI

Caneton à la broche. — Becassines dorés.

(1) Gran menú indicando el modo de servir los platos y los vinos en un convite á la francesa para 100 cubiertos.

SALADE

Russe. — Italienne.

LÉGUMES

Asperges à la hollandaise. — Choux de Bruxelles
à la parisienne.

Soufflée à la vanille. — Beignets à la Dauphine.

Oporto.

DESSERT

Champagne.

Roederer.

Tokay.

Pavillon garni. — Lire sur socle garni de meringues. — Oranges glacées. — Panier en nogat. — Macedoine. — Jelée au Chartreuse. — Bavarrois rubanée. — Puding cabinet. — Gâteau Richelieu. — Gâteau Delisle. — Glaces. — Bombons varies.

Comete.

Liqueurs. — Café. — Habanos.



Montevideo Julio 7 de 1894

Elena L. Benselem

ÍNDICE ALFABÉTICO

	<u>Páginas.</u>
A	
Ajo	91
Alcauciles rellenos á la Maréchal	108
« á la Barigaule.	107
« rellenos á la Argentina	52
« pudin.	51
Alfajores.	80
Almíbares Liso.	169
« Perla.	169
« Soplado.	169
« Pluma	170
« Quebrado	170
« « en líquido	92
Almóndigas Finas.	124
« A la criolla	124
« A la jalea	21
« De pescado y bacalao á la francesa	134
« « de bacalao á la criolla.	134
Angú de harina.	54
Arroz en pirámide.	35
Asados. Pierna de carnero	85
« A la parrilla	55
« De aves	55
Aspic de foie-gras.	140
Azúcares. Torcido	171
« En hebra	171

B

Babi Polonais.	157
Bacalao á la criolla	133
Ballotinas. De pichones á la milanese.	117
« De cordero á la jalea	137
Baños. Fondant blanco	173

	<u>Páginas.</u>
Baños. Flores con fondant	174
« Fondant «tibio» á la rosa	174
« « al Marrasquino	175
« al Fondant (tres colores)	175
Bavarrois «tres colores» á la vainilla.	67
Becacinas á la militar.	30
« En salmís	10
Berenjenas rellenas á la brasilera	108
« rellenas	108
Bifes. A la plancha	41
« A caballo	41
« A la estanciera.	41
« A caballo con salsa de tomate	42
Otros bifes á caballo con tomates	42
Bizcochuelo ordinario á 18 huevos.	196
« de almendras.	197
« arrollado	83
« de leche	82
« arrollado	73
« bañado al Fondant.	74
« fino de almendras	175
Bocadillos de papas	76
Bon bocado	70
Bombas caseras.	71
Brandade de bacalao	24
Brioche fino.	167
Brioques	165
Budin. Tocino del cielo	71
« De espinacas y salsilis	108
« « alcauciles	51
« « carne á la porteña	29
Buñuelos de pulenta	50
« « manzanas	144
« soplados.	75
« de duraznos.	76
« do Brasil	76
« de banana	76

C

Cabellos de ángel	180
Cacerola de arroz á la argentina.	92

	<u>Página.</u>
Cannelones fritos	145
« De frutillas	146
« De crema á la Vainilla.	146
Caramelo líquido para dar color á las salsas.	92
Caramelo.	170
Cebolla dorada	91
Chatasca.	49
Charlottes. Russe	180
« Porteña	181
« Argentina.	181
Civet de conejo.	118
Cocimiento y punto de almíbar.	169
Conejo	118
Conserva de tomates	130
Consommé á la francesa.	91
« « «	100
« « Real	101
« de aves á la Real.	103
Coquillas. De aves á la Béchamel	116
Coquillas.	133
Coquillas de ternera	26
Cordero saltado.	42
Cordero á la minuta	118
Cordilleras	30
Cornet	173
Costillas de cordero á la parrilla	126
Costillas de cerdo á la Alsacienne	127
« de cordero á la milanesa	126
« de pichones á la Victoria	116
« de carnero y de cordero en pasta frita.	117
« de cordero á la emperatriz	76
« de cerdo con puré inglés	48
« á la Milanesa.	42
« rebosadas en pasta frita.	43
« de aves á la Victoria	39
« á la Villerois.	33
« á la papillote	33
« á la papillote	32
« de pollos á la Bella Vista	138
« de pescado	132
Costra de Torta de entrada	159
« « «	159

	<u>Página.</u>
Costritas.	95
Couglauflle á la Allende	167
Crema al Baño de María.	70
« batida á la argentina.	202
« Saint-Honoré	202
Crema	78
« para las hombas caseras.	72
«	65
Crepes ó panqueques.	115
Cromequis á la francesa	135
Croquetas de ostras	128
« de arroz rellenas	114
« de alcauciles	114
« de alberjas	115
« de aves	26
« de jamón	116
Croustades	139
« de foies-gras á la gelée.	14
Crutón al huevo poché.	

D

Dulce de naranja	176
« de tomate	176
« de zapallo	176
« de peras	176
« de leche	70
« de durazno	72
« de batatas	177
« de damasco	177
« de castañas	177
« de guindas ó cerezas	177
D'Uxcelles (salsa relleno)	107

E

Eclairs	199
Ensaladas Russa á la jalea transparente.	20
« A la americana	56
« De lechuga	57
« De chauchas	57
« De berros.	57
« De espárragos	57

	<u>Página.</u>
Ensaladas. De alcauciles	57
« De verdolaga	57
Escalopes de cerdo á la minuta	49
« de ternero mamón.	127
« de ternera	124
Espárragos á la Béchamel	51
Espicias finas	92
Espinacas	108

F

Fanchonnettes. De Crema á la vainilla.	200
« Con marmelada de duraznos	200
« Aux amandes	201
Falsa mulita.	129
Federal	84
Filets Chateaubriand panée	48
Fondues. Au fromage parmesan.	147
« A la Menagère.	148
Flan de caldo	103
Frangipane	201
« con almendras	201

G

Gallina. Galantina	18
« trufada.	120
Gateau au beurre au Solilemne	156
Gâteaux. Sableau glacé au fondant.	188
« Cussy	189
« Llovet.	190
« Trois Frères.	192
« Saint-Honoré	191
« Ambroisie	182
« Punch á l'Anglaise.	182
« Plum-cake	183
« Delisle	183
« Infante	184
« Milles feuilles «en pasta de almendras»	185
« Napolitano	185
« Argentino	186
« El Imperial	187

	Página.
Gateaux. Friand	193
« de Turín.	194
Gelatina de licores.	67
Genoises. Aux amandes	195
Glace Royal.	172
Godiveau.	35
Guarniciones. De lentejas á la crema	111
« De puré de castañas	112
« De puré de alcauciles.	112
« De papas torneadas	112
« De papas pistolet	112
« De alberjas á la americana	112
« De espinacas al jugo á la francesa.	113
« De arroz á la milanese	113
« De alberjas á la parisienne	113
« A la tortuga	109
« A la financiera.	110
« A los Andes	110
« A la Marengó.	110
« A la Chipolata.	111
« A la Toulouse.	111
« De puré de lentejas	111
« De lentejas á la Maitre d'Hotel.	111
Guarnición de Coliflor	107
« Jardinera.	36
Guiso de conejo.	38
« « mondongo	60

H

Harina dorada N.º 3	91
Helados y su preparación.	66
Hígado de ternera en coquillas	58
Homar ó langosta á la americana	40
Huevos pochés.	14
« A la republicana	46
« Al plato	46
« A la cocota	47
« A la coque	47
« Pochés con jamon	47
« Pochés á la Llovet.	47

	<u>Página.</u>
Huevos. A la nieve.	81
“ En coquillas á la Béchamel.	34

J

Jamón á la jalea.	20
Jalea de naranja en cáscara	67
“ De membrillos	179
“ De manzanas	180
Jardinera (guarnición)	36
Jugo	9

L

Langosta á la americana	40
Lengua de cordero á la Drouard (pero sin crepina)	126
“ de vaca en salsa de tomates.	119
“ de vaca en papillottes	84
“ de vaca en salsa de tomates.	84
“ de vaca en pasta frita.	85
“ de vaca rellena en papillotes.	85
Lenguitas de cordero á la Carioca	28
Lomitos de carnero	58
“ en pasta frita.	58
Lomo de vaca saltado con cebollas	128
“ Mechado á la jardinera	123
“ Mechado á la Chateaubriand	123
“ de vaca á la Humaitá	30
“ Al champiñon	27
“ Con tallarines	27
“ De vaca á la jalea	137
“ De pejerrey á la genovesa.	132
“ De pejerrey arrollado	23

M

Mayonesa de langostas	135
Macedoine de fruta transparente.	67
Magdalenas	80
Marmeladas. De frutillas.	178
“ De damascos	178
“ De duraznos	178

	<u>Página</u>
Marmeladas. De membrillos	179
« De manzanas	179
« De peras	179
« De cerezas y guindas.	179
Marqués	82
Masa. Frollha á la Romana	164
« « « Florentina	164
« « « Argentina	165
« para tallarines y ravióles.	65
« « un pastel de becacinas	62
« de armar las Costras de pasteles.	149
« para Costras de un pastel caliente	150
« ordinaria para Costras.	150
« de hojaldre	152
« con levadura.	155
« dulce para costra de flan	161
« de oficio	162
« Frolla.	162
« « á lá Fluminense.	162
« de hojaldre	61
« para empanadas á la portena.	63
« « los pastelitos fritos	64
Masitas	178
« Rosquitas	81
Masa para el thé	81
Masitas para el thé	83
« de almendras	78
Masas angelitas	79
Medio hojaldre	161
Menú indicando el régimen de la comida diaria	204
« Para 100 cubiertos.	205
Menudos. De cordero á la portena.	127
Merengues	78
Modo de hacer el asado á la parrilla.	55
« de hacer los pastelitos.	61
« « « las empanadas á la portena.	63
« « « « quenellas de aves con la panada fina	93
« « « y cocer las quenellas.	94
« « « las costritas	95
« « « los merengues	79
« « « los brioches	167
Mondongo á la moda de Caen	119

	<u>Página.</u>
Mondongo á la maitre d'Hôtel	119
« guisado	60

N

Naranjas acarameladas	72
Niños envueltos.	25

O

Observación sobre el consommé á la francesa . .	91
« « el caramelo	73
« « la masa de hojaldre	151
« « los ingredientes	66
« general.	86
Omelettes. Al natural.	44
« Aux fines herbes.	45
« Al fondo de alcauciles	45
« Con jamón	45
« Con puntas de espárragos	45
« Au sucre	45
« Soufflés	82

P

Paleta de cordero rellena	59
Pan de pescado.	220
Pan de perdices.	125
Pan de aves trufado á la moderna	136
Panada para los rellenos finos	105
Panales	172
Pannequets glacés.	148
Papas á la duquesa	50
« sopladas	50
« rellenas	53
Patitas á la Continental	26
Pasta para freir	64
« de almendras	74
« « «	75
« de almendras soplada	196
« de Coco	83
Pastel de banana	82

	<u>Página.</u>
Pastel de papas.	60
Pastelitos fritos con crema de almendras	147
Paupiettes de pejerrey.	132
Pavo trufado	56
Pecho de ternera relleno	59
Pejerrey frito	23
Perdices. Saltadas	43
« A la minuta.	43
« En escabeche	22
Pequeña financiera para rellenos.	40
Pescados en pasta frita	22
Pescado al gratan	24
Pescados rellenos à la brasilera.	131
Pescado armado à la criolla	23
Petits patés au godiveau	129
« croustades de foie-gras	139
« gateaux au Beurre.	75
Picadillo Sud-americano	77
Pichones à la Victoria	116
« à la floresta.	31
« à la Obligado	29
« à la papillote	27
« à la crapaudine.	38
« Rellenos à la americana	31
Pierna de carnero.	85
« de cerdo trufada	19
Pocinhos do Brasil	163
Pollos. Saltados con cebolla	129
« Saltados à la Marengó	130
« Rellenos à la Italiana.	121
« Guisados à la jaboacuara.	122
« Al Cary	122
« A la parrilla	122
« Con arroz «Plato de verano»	49
« A la minuta	43
« A la cazadora	38
« Saltado con jugo de uvas.	26
« A la Paulistana	28
Ponche à la Romana	60
Pio nono.	83
Pirón de fariña	54
Plantillas finas.	198

	<u>Página.</u>
Plum puding inglés	69
Porotos blancos á la continental	52
Prólogo de la segunda edición.	89
Pucheros. Puchero.	13
« De gallina	13
Puding helado á la francesa.	197
« de tallarines	77
« de alcauciles	51
« á la moderna.	52
« de pan	69
« Cabinet.	68
Puré de aves á la argentina	40
« á la brasilera.	54
« « « inglesa	54
« « « francesa.	54
Poupelin au fromage.	145

Q

Quenelles.	35
Queso de chancho á la jalea.	139
Quimbos.	72

R

Ranas á la Paulistana.	36
« « « Poulette	37
« « « francesa	37
Ramequins au fromage	143
Ravioles	17
Relleno. De carne de ternera.	105
« « aves con trufas	105
« para una ternera.	106
« « pescado	106
« « un lechón	106
« crudo para pollos, pichones, becacinas, si se quieren servir trufadas	36
Repollo relleno	59
Relleno de carne de cerdo	60
« « ostras para pasteles y coquillas	75
« fino de ravioles	85
Riñones en pirámide de arroz blanco	34

	Página.
Riñones A la maitre d'Hôtel	44
« En brochets	44
« En pirámide	34
Rosbif.	55
Rosquitas	81

S

Sandwichs	20
Sambayon fino á la vainilla.	68
Sal de adobo	92
Salpicón á la monglas	85
Salmis chaud froid.	136
«	125
« De becacinas	10
« De perdiz	125
« Chaud froid de perdiz	136
Salsa relleno D'Uxcclles	107
Salsas. Verde á la argentina.	98
« Tortuga.	99
« Financiera	99
« Fria.	99
« Otra genovesa fina	99
« Al Madera	100
« Española	96
« Velauté. (Salsa francesa)	96
« Con trufas á la Piamontesa	96
« Italiana	97
« Indiana	97
« Bearnaise, á la francesa	97
« A la hussarde	98
« Genovesa	98
« Périgueux fina	98
« Cardinal.	48
« Victoria.	39
« Robert	12
« Tártara	12
« Bordalesa	12
« Provenzale	12
« Genovesa para pescado	13
« Mayonesa	24
« Portaña con jamón	9

	<u>Página.</u>
Salsas. Tártara fría, á la moderna	36
« Béchamel negra	10
« Perigueux	10
« Tres salsas de tomate	11
« Picante	11
Sesos fritos á la Orly	41
Sopa de fideos á la puré de tomates.	103
« de pan.	104
« á la Cazadora	104
« de cebada	104
« de tapioca	105
« Printanier.	101
« á la Conti	101
« á la puré de castañas	102
« « « Flamande	102
« « « Condé.	102
« « « puré de perdiz	103
« de Quenelles	17
« de alberjas verdes	17
« A la Reine.	16
« Juliana.	14
« Crecy	14
« de Fideos	14
« « Arroz	14
« Croutón al huevo poché.	14
« Presidencia	14
« Imitación á la de tortuga	14
« A la puré de legumbres.	14
Soufflés. Au fromage.	142
« A la fecule de pommes de terre	142
« Sopladillos á la libertad	143
« A la vainilla.	82

T

Tabletas	77
Ternera en coquillas	26
Ternera mechada al champiñón	120
Ternera mechada al macarroni	32
Tocino del cielo.	71
Torta de entrada	161
Torrejas	78

V

Vocabulario	203
Vol-au-vent	154
Vol-au-vent	155

Y

Yema quemada.	80
-----------------------	----

Z

Zapallitos á la Brasileira	51
--------------------------------------	----



CORRECCIONES.—*Lomo á la jalea*, página 137, *no se cubre con caldo de aves*: se deja {dorar una hora rociándolo con caldo de aves y el vino para que quede cocido en su propio jugo, pero jugoso; deje enfriar y sirva con la jalea que hará con 20 hojas de gelatina, y 4 vasos de caldo. Y en la página 199, *Eclaires*—donde dice 4 huevos—son 7.

ÍNDICE METÓDICO

Página.

Salsas.

Jugo	9
Porteña	9
Perigueux	10
Salmis	10
De tomates (varias)	11
Cardinal	48
Robert	12
Victoria	20
Picante	20
Bordalesa	11
Provencale (provenzal)	12
Genovesa.	12
Tártara	13
Tártara moderna	12
Mayonesa	26
Española.	24
Velauté	96
Piamontesa	96
Italiana	96
Idiana.	97
Bearnaise	97
A la hussarde	97
Genovesa.	98
Perigueux	98
Tortuga	99
Financiera	99
Fria	99
Verde á la argentina	99
Otra genovesa fina.	99
Madera	100

Manteca.

A la maitre d'hôtel	11
-------------------------------	----

Pucheros.

De gallina, otro de vaca.	13
-----------------------------------	----

Sopas.

A la Juliana.	14
« « Crecy	14
« « Tortuga, imitación	14
« « Reine	16
« « Presidencia	14
De Fideos	14
« Crutón con huevos pochés	14
« Arroz	14
« Alberjas verdes «Brasileña».	17
« Quenelles.	17
« Puré de legumbres.	14
« Ravioles	17
Consommé á la francesa	100
« « « Real	101
Printanier	101
A la Conti	101
« « puré de castañas.	102
Flamande	102
Condé.	102
A la puré de perdiz.	103
Consommé de aves á la Real.	103
Flan de caldo	103
Fideos á la puré de tomates	103
De pan	104
A la Cazadora	104
Tapioca	105

Fiambres.

Galantina de aves	18
Jamon á la jalea	20
Pierna de cerdo trufada	19
Sanwichs.	20
Almóndigas á la jalea	21
Perdices en escabeche.	22
Pan de aves trufado.	139
Lomo de vaca á la jalea	137
Salmis chaud-froid á la jalea	136
Ballotines de cerdo á la jalea.	137
Costillas de pollo á la bella vista.	137
Queso de chanco á la jalea	139
Petits croustades de foie-gras	139
Aspic de foie-gras	139

Pescados.

Pan de pescado.	22
Pescado en pasta frita.	22
Pejerrey frito	23
Lomo de pejerrey arrollado	23
Armado á la criolla.	23
Mayonesa de pescado	23
Pescado al gratan	24
Brandade de bacalao	24
Rellenos á la brasilera.	131
Lomo de pejerrey á la genovesa	132
Costillas de pescado.	132
Paupiettes de pejerrey.	132
Coquillas.	133
Bacalao á la criolla	133
Almóndigas de bacalao.	134
Fritada de bacalao.	134

Entradas.

Carbocada porteña.	25
Niños envueltos	25
Lomo de vaca con champiñones.	30
Lomo con tallarines	27
Lomo á la Humaitá	30
Lomo Chateaubriand pané	123
Longua de vaca en papillote	84
« « « « salsa de tomate	84
« « « « pasta frita	85
« « « « rellena en papillotte.	85
Pierna de carnero adobada	85
Escalopes de cerdo.	49
Costillas de ternera.	32
Lomitos de carnero á la inglesa	58
« en pasta frita.	58
Patitas á la Continental	26
Paleta de cordero rellena	59
Pecho de ternera relleno	59
Cordero saltado.	42
Pudín de carne á la porteña	29
Ternera mechada al macarroni	32
« en guiso á la cordillera	30
Conejo guisado	38
Sesos fritos á la orly	41
Homar á la americana.	40
Mondongo guisado.	60
Higado en coquillas	26
Chatasca, guiso del país	49

Bifes.

A la plancha.	41
« caballo, natural.	41
« la estanciera.	41
« caballo con tomates.	42
« « « salsa de tomate	42

Costillas.

A la emperatriz	76
« « Villerois	33
« « papillottes	33
« « Victoria	116
« « milanesa	126
En pasta frita	43
De cerdo con puré inglés	48
« cerdo á la minuta	49
« cerdo á la Alsacienne	127
« carnero y de cordero en pasta frita	117
« pollos á la bella vista	138
A la papillote	32
Costillar de cordero	126

Ranas.

A la poulette	37
« « Paulistana.	36
« « francesa (otro m.)	37

Pollos.

A la cazadora	38
« « Paulistana	28
« « minuta	43
Con jugo de uva	26
« arroz	49
Rellenos á la italiana	121
Guisados á la jaboacuara	122
Al Cary	122
A la parrilla	122
Saltados con cebolla	129
« á la Marengó.	130
Costillas á la bella vista	138

Perdices.

Saltadas	43
A la minuta	43
En escabeche	22
Pan de perdices.	125
Salmis	125
Salmis	22

Pichones.

A la Obligado	29
« « Crapaudine	38
« « americana.	31
« « floresta.	31
« « En papillottes.	27

Becacinas.

A la militar	30
En salmís	10

Rinones.

A la maitre d'Hôtel.	44
En brochets	44
« pirámide.	34

Huevos.

A la coque	4
« « cocota	4
« « republicana	4
Huevos al plato	4
Huevos pochées con jamón	4
« « á la Llovet.	3
« en coquillas á la Béchamel	

Omelette.

Al natural	44
Con puntas de espárragos	45
A las finas yerbas.	45
Con jamón	45
Con fondo de alcauciles	45
Au sucre	45

Rellenos.

Picadillo sud-americano	77
Godiveau para almóndigas y rellenos.	35
Quenelles « « « «	35
Relleno « aves	36
Puré de aves para pasteles y costras	40
Relleno de carne de cerdo para repollo, etc.	60
« « ostras para pasteles y coquillas.	40
Pequeña financiera para pasteles	40
Relleno fino para ravioles	85
Panada para los rellenos finos.	105
Relleno de carne de ternera (crudo).	105
De aves con trufas (crudo).	105
Relleno para una ternera.	106
« de pescado (crudo).	106
« para un lechón	106
D'Uxceleles (salsa-relleno).	107
Relleno de ostras para pasteles	75

Pastelería.

Masa para un pastel de becacinas	62
« « empanadas á la porteña	63
« « los pastelitos fritos.	64
Pasta para freir	64
Masa para tallarines y raviones	65
Pastel de papas.	60
Masa de hojaldre	61

	<u>Página.</u>
Pastelitos	61
Babí Polonais	157
Costras de Tortas.	159
Pastelitos con crema.	157
Masa de Costras de pasteles	149
Otras masas para Costras	150
Masa de hojaldre	152
Vol-au-vent.	154
Gran vol-au-vant	155
Gateau au beurre au Solilemne.	156
Torta.	161
Masa dulce para costra de Flan	161
Medio hojaldre.	161
Masa oficio	162
Masas Frolha	162
Pocinhos do Brasil	163
Masa Frolha á la Romana	164
« « « « Florentina	164
« « « « Argentina	165
Brioche	165
Brioche fino y modo de hacerlo	167
Couglauffe á la Allende.	167

Legumbres y Hortalizas.

Jardinera.	36
Papas á la Duquesa	50
« sopladas.	50
« rellenas	53
Espárragos á la Béchamel	51
Zapallitos rellenos á la brasilera	51
Pudín de alcauciles « « americana	51
« « « « moderna	52
Otro pudín	52
Alcauciles rellenos á la Argentina.	52
Porotos blancos á la continental	52
Alcauciles rellenos.	52
Otros alcauciles.	54
Coliflor	107

Purè.

A la inglesa.	54
« « francesa	54
« « brasilera (cocina brasilera)	54
Pirón de fariña	54
Angú de fariña.	54

Asados.

Rosbif	55
A la parrilla.	55
Asado de aves.	55
Pavo trufado	56
Pierna de carnero.	85

Ensaladas.

Rusa á la jalea transparente	20
A la Americana	56
De lechuga	57
« chauchas.	57
« berros	67
« espárragos	57
« alcauciles	57
« verdolagas	57

Entremeses dulces.

Crepes ó panqueques.	65
Torrejas con dulce	78
Bocadillos de papas	76
Buñuelos soplados.	75
« de durazno	76
« do Brasil	76
« de pulenta	50
« de banana	76

	Página.
Buñuelos de manzana	144
Omelette soufflée	83
Soufflée á la vainilla	82
Pastel de banana	82
Soufflée au fromage	142
Soufflée á la fécule de pommes de terre	142
Sopladillos á la libertad	143
Ramequins au fromage	143
Poupelin au fromage	145
Cannelones fritos	145
« de frutilla.	146
« de crema á la vainilla.	146
Pastelitos con crema de almendras	132
Fondus au fromage parmesan	147
Pannequets glacés en couronne.	148
Fondue á la menagère	148

Helados.

Preparación de los helados.	66
Crema para los helados.	66
Ponche á la romana	60

Postres.

Gelatina de licores	67
Macedoine de fruta	67
Jalea de naranja en cáscara	67
Bavarrois, tres colores, á la vainilla.	67
Pudín Cabinet	68
Sambayon fino á la vainilla.	68
Pudín de pan	69
Plum puding inglés	69
Crema	70
Bon bocado	70
Dulce de leche	70
Tocino del cielo	71
Bombas caseras	71
Crema para las bombas caseras	71
Quimbos	72

	<u>Página.</u>
Naranjas acarameladas	72
Observaciones sobre el caramelo	73
Bizcochuelo arrollado	73
» bañado al fondant.	74
Pasta de almendras	75
Otra pasta de almendras.	75
Buñuelos.	75
Petits gateaux au Beurre	77
Pudín de tallarines	78
Crema	78
Merengues	79
Modo de hacer los merengues.	80
Yema quemada.	81
Huevos á la nieve.	82
Marquis	82
Bizcochuelo de leche.	82
Pastel de bananas.	83
Pio Nono ó «Bizcochuelo arrollado».	83
Pasta de Coco	175
Bizcochuelo fino de almendras.	180
Cabellos de ángel.	193
Gateau Friand	194
« de Turín	195
« Genoises aux amandes.	196
Pasta de almendra soplada.	196
Bizcochuelo ordinario á 18 huevos.	197
« de almendras	197
Pudin helado á la francesa.	199
Eclairs	201
Crema Frangipane.	201
« « con almendras	201
« Bavarrois	202
« batida á la Argentina	202
« Saint-Honoré	202
Fanchonnettes de Crema á la vainilla	200
« con marmelada de duraznos	201
« aux amandes.	188
Gâteaux. Sableau glacéau fondant.	189
« Cussy.	190
« Llovet.	192
« Trois Frères	191
« Saint Honoré	191

Gâteaux	Página
Richelieu	187
« Ambroisie	187
« Punch á la Anglaise	187
« Plum-cake	187
« Delisle	187
« Infante	187
« Milles feuilles	187
« Napolitano	187
« Argentino	187
« El Imperial	187

Dulces.

De batatas	177
« damasco.	177
« castañas.	177
« guindas ó cerezas.	177
« naranja	177
« tomate	177
« zapallo	176
« peras	176
« durazno.	176

Almíbares.

Cocimiento y punto de almíbar.	169
Almíbar liso	169
« Perla	169
« soplado	169
« quebrado.	170
« pluma.	170
Caramelo.	170

Azúcar.

Torcido y en hebra	172
Panales	172

Baños.

Fondant blanco.	173
Flores en fondant.	174
Fondant tibio «á la rosa»	174
Fondant al Marrasquino.	175
Baño al fondant (tres colores).	175
Glaze Royal.	172

Jaleas.

De membrillos	179
« manzanas	180
« naranja	67

Marmeladas.

De frutillas	178
« damascos	178
« duraznos	178
« membrillos	179
« manzanas	179
« peras	179
« cerezas ó guindas.	179

Masitas.

Tabletas	77
Masitas de almendras.	78
Masas angelitas	79
Alfajores	80
Magdalenas	80
Rosquitas	81
Masa para thé.	81
Federalés	84
Masitas para thé	83
Plantillas finas.	198

175

175

175
175
175
175
175
175

175

175
175
175

175

175
175
175
175
175
175
175

175

175
175
175
175
175
175
175
175
175

