Recetas de cocina propiedad
de
Natalia Gomez Mateos

Cordoba Marzo 15 de 1908

LA COCINA DE "EL DIARIO."

Menú del día 3 de Enero de 1897.

Sopa á la Pastora.
Huevos con moscada.
Robalo á la veracruzana.
Mole de cecina.
Bizcochos Vieneses.
Vinos.
Jerez.
Blanco y tinto.
Frutas.
Quesos.
Café y licores.
Aguas minerales.

SOPA A LA PASTORA.—Se mondan y lavan tres onzas y media de puerros.

Se reñogan, se les añade el agua, se salan y se espolvorean de pimienta.

Se añaden tres onzas y media de papas lavadas y cortadas en pedazos algo gruesos.

Se hace hervir.

Se añaden cuatro cuartillos de consomé de ave y después se cuece suavemente al lado de la hornilla durante diez minutos.

Se vierte el puré en la sopera.

Se añaden dos onzas y media de arroz cocido en caldo para salsas y una cucharada de perifollo.

Se espesa con medio cuartillo de nata y una onza de manteca.

Se mezcla bien, se prueba para ver si está bien de sal, y se sirve.

HUEVOS CON MOSCADA.—Se cuecen para que se pongan duros doce huevos bien frescos y se cortan en dos partes iguales; se les quitan las yemas, que se machacan perfectamente en un mortero con la misma cantidad de manteca.

Se añaden á esta parte dos huevos enteros y después se condimenta toda ella con sal pimienta y moscada, añadiendo una cucharada de perejil picado.

Se extiende una capa de relleno en el fondo de la fuente, y después se rellenan las claras, alisando el relleno con la hoja de un cuchillo húmedo.

Se van colocando sobre la capa de relleno y se riegan con manteca derretida.

Se ponen al horno caliente, para que tomen un ligero color.

Se sirve aparte salsa de tomate.

ROBALO A LA VERACRUZANA.—Se prepara un robalo y se le hace una incisión desde las agallas hasta la cola, para quitarle la espina.

Se parte con el cabo del cuchillo la espina, de arriba abajo, para que pueda sacarse fácilmente.

Se reboza el robalo con huevo y pan rallado y se frie.

Cuando está frito se le quita la espina y se pone en la abertura de ésta tres y media onzas de maitre d' hotel.

Se sirve con perejil y un limón.

MOLE DE CECINA.—Desde la víspera se pone á desalar la carne, y el día en que se ha de guisar se cuece á fuego violento: cuando se haya cocido bien, se apea; se desvena un tanto de chile pasilla y otro de mulato, se tuesta muy bien sin quemarse, y se muelen después con unos pocos de tomates cocidos y unos cuantos clavos de comer; se frie en manteca lo molido y se humedece con caldo de cecina; se le echa sal, se troza en pedazos regulares la carne, se pone en el clemole agregándose unas ramitas de epazote, y se deja hervir hasta que haya espesado lo regular el caldillo.

Lo mismo se dispone y guisa la cecina, que queda muy gustosa en este clemole, y particularmente la ubre y el pecho de ternera ó vaca.

BIZCOCHOS VIENESES.—Se cascan seis huevos, echando las claras en un perol y las yemas en una cazuela.

Se añaden á las yemas siete onzas de azúcar y las ralladuras de la cortesa de una naranja.

Se trabaja est mezcla durante algunos minutos con la cuchara de madera, se baten después las claras y las yemas, reunidas en el perol.

Se añaden tres onzas de harina y un cuarto de cuartillo de nata batida.

Se echan los bizcochos en las cajitas, se espolvorean de azúcar, se cuecen al horno y se sirven calientes.

Brillat.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 5 de Febrero de 1907

Caldo concentrado ó consomé
Sopa de ajo
Huevos enormes
Salsa de aceitunas rellenas
Costillas de carnero empanadas á la parrilla
Mole prieto
Alcachofas guisadas
Receta para componer las alcachofas
Torta de requesón y coco
Quesos, frutas, café
Vinos:
Málaga, Oporto, Jerez seco
Aguas minerales

CALDO CONCENTRADO O CONSOME.—De este modo se llama al caldo reforzado de viandas que cuando se enfría se reduce á gelatina. Se pueden hacer estos caldos con restos de aves y cualesquiera otras viandas preparadas para un gran banquete; mas como no siempre existe esta oportunidad, se puede obtener también de la manera que sigue. Se ponen en una olla grande ó marmita, cuatro libras de pulpa de buey, cuatro gallinas viejas, una cadera y dos jarretes de vaca, llenándose de agua, ó caldo común, que se hará hervir para espumarlo; se refresca este caldo tres ó cuatro veces, para hacer que suba bien la espuma, y se deja en seguida hervir suavemente, añadiéndose después chirivias, nabos, cebollas y dos ó tres clavos de especia. Así que las viandas estén cocidas, se pasa el caldo á través de una servilleta fina, á fin de que quede bien clarificado, sazonándolo al gusto.

SOPA DE AJO.—Puesta á la lumbre una sartén con manteca, ó mejor con aceite, se pican los dientes de ajo de una cabeza grande, y así que se han dorado, se echa agua ó caldo suficiente, acomodándose las tostadas de pan gruesas que sean necesarias: habiendo hervido un poco, se añade aceite de comer si el ajo se frie en manteca, y luego que ha consumido algo, se aparta y se sirve.

pués de sazonarlas con sal y pimienta gruesa, se bañan en mantequilla tibia; cuando estén bien embebidas se polvorean con miga de pan por los dos lados, cuidándose de que queden bicubiertas; se disponen en seguida sobre una tapa de cacerola con parrillado por arriba y por abajo, y un cuarto de hora antes de servirse, se pone en la parrilla á un fuego muy activo, cuidándose mucho de que no se cuezan demasiado y se queme el pan. Se enderezan con una substancia clara por abajo.

MOLE PRIETO.—A una gallina se le echa medio de chile, un tanto de pasilla, otro de mulato y otro de ancho; se desvenan muy bien y se tuestan, se recojen todos los palitos y las venas y se queman hasta que se hagan carbón, para que no amargue. Se le echan unos seis tomates y un gitomate, asado todo; se le agrega clavo, canela, una cabeza de ajo asada, pimienta al gusto, una tortilla quemada y molida; todo esto se frie muy bien y se incorpora al chile.

ALCACHOFAS GUISADAS.—Se les quitan las hojas exteriores, se escaldan y se cuecen en agua hirviendo, se ponen luego en una cazuela con caldo sazonado con sal y un polvo de pimienta, se fría cebolla, y en el aceite se echa un puñado de harina, hasta que se queme, y se vierte sobre las alcachofas, haciendo una salsilla para darle dos ó tres vueltas.

RECETAS PARA COMPONER ALCACHOFAS.—Se toman las alcachofas, se les cortan las puntas y las cabezas; despus se ponen á hervir y á medio cocer se les echa sal, una cabeza de ajo machacada y un poco de pimenta en polvo, y se ponen con la cabeza para arriba, para echarles aceite y unas gotas de vinagre, dejándolas en infusión todo el tiempo que quisiere el que las compone, y debe advertirse uqe es un bocado exquisito para algunas personas y que no puede faltar en una mesa de etiqueta.

TORTA DE REQUESON Y COCO.—Para doce huevos batidos, libra y media de requesón, otro tanto de pasta de coco, dos bizcochos finos desmoronados y media libra de mantequilla; se mezcla todo en claras y yemas de huevo, batidas separadamente y mezcladas después, añadiéndose pasas y amendras. y se echa todo en una sartén untada con mantequilla que se mete al horno; después de cocida, se hierve en almíbar clarificado, y se adorna con pasa y piñones para servirla.

HUEVOS ENORMES.—Se parten doce ó más huevos, separándose las claras de las yemas, quitándose á éstas los pellejitos y reuniéndolas todas en una vejiga bien limpia, se amarrará ésta con un hilo, de modo que forme una bola redonda.

Se pone á hervir agua en una olla y allí se echa la vegiga, colgándola del hilo para que no se pegue en el fondo, y cuando se considere que las yemas han cuajado bien, se sacan y así que estén frías, se quita el pellejo de la vejiga y quedará una gran yema que se acomodará en otra vegiga, echando allí las claras, procurándose que la yema quede en medio y la vegiga ovalada; se volverá á cocer en agua caliente, sacándola cuando hubiere cuajado, y ya fría se le quita la vegiga y quedará un huevo enorme, que podrá servirse entero, en mitades que participen de la clara y de la yema, presentándolo con una salsa correspondiente á los huevos duros, ó en aceite y vinagre, adornado con cebolla rebanada, orégano y perejil picado

SALSAS PARA LOS HUEVOS DUROS.—I. Molido un puñado de perejil con un poco de migajón remojado en vinagre, se le echa el vinagre necesario para que no quede ni muy espesa ni muy aguada, y la sal correspondiente, mitigándose el ácido con un poco de azúcar: con esta salsa se bañan los huevos cocidos. II. Se derrite en una cazuela un poco de mantequilla y en ella se echa perejil picado muy menudo, y el polvo de sal y pimienta necesarios añadiéndose un vaso de natillas, en las que se habrá desleído una cucharada de harina; estando de buen punto esta salsa se bañarán con ella las rebanadas de huevo duro.

SALSA DE ACEITUNAS RELLENAS.—Se echa en agua hirviendo media libra de aceitunas rellenas se sacan inmediatamente; después de haberlas escurrido se echan en salsa española espesa, y se ponen en baño de María.

Al momento de servirse sobre los guisados que la piden se le añaden dos cucharadas de aceite.

COSTILLAS DE CARNERO EMPANADAS A LA PARRILLA.—Se preparan y se limpian bien, y des-

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 13 de Marzo de 1907.

Consomé,
Arroz á la valenciana.
Huevos guisados,
Pierna de carnero,
Mancha manteles,
Frijoles blancos á la Romana,
Dulce:
Leche y almendra.
Vinos:
Vino blanco, jerez y tinto,
Frutas y café,
Aguas minerales.

CALDO CONCENTRADO O CONSOME.—De este modo se llama al caldo reforzado de viandas que cuando se enfría se reduce á gelatina. Se pueden hacer estos caldos con restos de aves y cualesquiera otras viandas preparadas para un gran banquete; mas como no siempre existe esta oportunidad se puede obtener también de la manera que sigue. Se ponen en una olla grande ó marmita cuatro libras de pulpa de buey, cuatro gallinas viejas, una cadera y dos jarretes de vaca, llenándose de agua, ó caldo común, se hará hervir para espumarlo; se refresca este caldo tres ó cuatro veces para hacer que suba bien la espuma, y se deja en seguida hervir suavemente añadiéndole después chirivias, nabos, cebollas y dos ó tres clavos de especia. Así que las viandas estén cocidas, se pasa el caldo al través de una servilleta fina, á fin de que quede bien clarificado, sazonándolo al gusto.

SOPA DE ARROZ A LA VALENCIANA.—Se cuecen los pollos, según el número de convidados, en agua, poca sal y el recardo conveniente, como para la olla; y después de cocidos, se dividen en raciones de un tamaño regular. Limpio y lavado el arroz, se echa en un poco de agua de azafrán, para que tome color, y en una tortera al fuego, con manteca se frien tres ó cuatro gitomates maduros y bien picados, otras tantas cebollas rebanadas y los dientes de ajo picados; frito todo esto, se echa el arroz bien escurrido, para que se fría también, añadiéndose después el caldo en que se cocieron los pollos, y dejándolo hervir en él; cuando haya consumido algo el caldo, se echan unos chiles poblanos ó tornachiles asados y pelados que estén enteros y que queden encima; luego que esté cocido el arroz, se le mezclan raciones de pollo, y se deja al fuego manso, que acabe de consumir, hasta que apenas le quede caldillo, y para servirlo se adorna con rebanadas de chorizón y de huevos duros.

HUEVOS GUISADOS.—Se endurecen los huevos en agua, y ya fríos, se hacen rebanadas; después se pone una cazuela con mantequilla y se frien en ella rebanadas de cebolla; cuando estén bien fritas, se echa allí un poco de vino, en seguida se ponen las rebanadas de huevo y se deja hervir, cuando hayan hervido un poco, se les echarán tres ó cuatro yemas de huevo duro desleídas en un poquito de vino, y se dejan hervir, y habiendo espesado un poco, se sazonarán con sal y nuez moscada.

ASADO DE PIERNA DE CARNERO.—Se mecha la pulpa de carnero con tiras de jamón, se deja desde la víspera en infusión de agua ó de vinagre. A otro día se echa manteca en una cazuela, se sancocha y se le echa agua y un gitomate picado, clavo, canela y pimienta, se machaca una cabeza de ajo y se echa en la cazuela en que ha de hervir la carne, se deja consumir á que solo quede una salsa, en la que se pone la carne para que se fría. Se adorna con papas frías, enteras ó rebanadas, que se dejarán cocer en el mismo caldo.

MANCHA MANTELES.—Se freirán en manteca ajos partidos, y ya dorados se molerán juntos con chiles anchos y pasillas desvenados y remojados, gitomates cocidos, pan tostado y clavos, todo molido se freirá en la manteca, con sal, y en ese estado, se le agregan cebollas cocidas deshojadas, pasas, almendras, un terrón de azúcar, las aves cocidas con salchichón rebanado, el caldo, y cuando esté para apartarse, se le echan aceitunas y chilitos.

FRIJOLES BLANCOS A LA ROMANA.—Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite, échense los frijoles con perejil picado, sal y pimienta, y después que todo haya cocido un rato, se ponen en un plato, y sobre ellos échese un poco de vinagre, hervido antes en la cazuela.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 17 de Febrero de 1907

Sopa de polenta
Tortilla á la francesa
Pierna de carnero en asado
Fritura de sesos
Zanahorias en salsa blanca
Torta de mamey
Helados de chocolate
Fruta y café
Vinos:
Rioja y Cariñena.—Aguas minerales.

SOPA DE POLENTA.—Se muele maíz cacahuatzentli hasta quedar en harina muy fina, que se pasa por un tamiz; se echa en una olla con una poca de agua ó leche, con suficiente sal, y se pone en la lumbre meneándose con un palo redondo continuamente, hasta que se haya consumido toda humedad y se pierda el gusto de harina; entonces la bola de masa que resulta se pone sobre una servilleta limpia, y formando con ella una torta, luego que se haya enfriado, se cortará en rebanadas, pasando un hilo para cortarlas. Con estas rebanadas se hará la sopa, disponiéndose en el platón una cama de queso de Flandes ú otro queso no rallado y una poca de mantequilla derretida, encima otra cama de las rebanadas de polenta, después otra de queso y mantequilla, y así alternativamente hasta colocar toda la cantidad que se necesite; se baña la sopa con caldo estofado ó de rabioles, echándolo muy caliente y poniendo después la sopera al vaho de una olla. También se le pondrá encima un comal con poco fuego, procurando que no quede ni espesa ni aguada.

TORTILLA A LA FRANCESA.—Se mezcian y baten unos huevos frescos, se les añade algo de leche para suavizarlos, se agregan setas previamente picadas y rehogadas, ó bien perejil ú otras hierbas finas; se espolvorea todo con sal, y se vierten los huevos así preparados de golpe en una sartén que contenga una poca de manteca

bien caliente. Apenas cuaja, se coge la sartén por el mango, se da un impulso horizontal de frente, extendiendo el brazo, y al recogerlo, otro impulso hacia arriba; se dobla, merced á este movimiento, la tierna masa, en forma de media luna, se corrigen con una cuchara las imperfecciones de los perfiles; se da otra vuelta, se saca y se sirve dorada y humeante sobre un plato que apenas debe humedecerse con alguna que otra gota de grasa clara y transparente como el jugo de una naranja.

PIERNA DE CARNERO EN ASADOR.—Para que quede buena, es necesario que pase todo un día oreándose, se golpea después un poco, para que salga más tierna, y se pone en adobo un día con aceite, pimienta, cebolla y perejil; se le pone un diente de ajo entero en varias partes de la carne, y póngase en el asador á un fuego muy vivo, de manera que se tueste pronto, y durante la cocción se le dará vueltas á menudo, rociándola con su grasa y el adobo; debe estar en el fuego hora y media por lo menos.

FRITURA DE SESOS.—Estos se ponen á cocer, se pican muy menuditos y se frien en manteca; pero antes se frie cebolla, ajo y perejil, todo muy picado, y después se echan los sesos; aparte se dora una poca de harina, cebolla, ajo y jitomate picado, perejil y un poquito de vinagre, especias finas molidas y un poco de tomate de cáscara, molido. Se rebana pan delgadito, se cubren las rebanadas con los sesos y se ponen á freír; ya que está para ir á la mesa, se ponen las rebanadas en el platón y se cubren con el refrito.

ZANAHORIAS EN SALSA BLANCA.—Se raen y después de lavadas se les da un hervor en agua caliente, córtense en filetes y se ponen en una cazuela con manteca, pimienta y perejil picado, y después de bien rehogadas se les añade un poco de leche, espesando esta salsa con yemas de huevo, un poco de azúcar y canela.

TORTA DE MAMEY.—Se muelen cuatro mameyes grandes, se amasan, con un poco de pan frío, y se revuelven con doce huevos bien batidos; se vuelve á amasar todo junto y añadiéndose azúcar, pasas, almendras y piñones, se echa en una sartén untada con manteca. Se deja cuajar á dos fuegos, y luego se divide en pedazos que se echan en almíbar.

HELADOS DE CHOCOLATE.—Se mezclan y se ponen á hervir, hasta que tengan la consistencia conveniente, ocho onzas de buen chocolate raspado, treinta de leche, diez de natillas y otras diez de azúcar, meneándose y agitándose con una espátula; se vacía en un lebrillo, se deja enfriar y se hiela en la garrafa.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 30 de Enero de 1907.

Sopa Juliana.
Ternera Mechada, Papada de Puerco.
Salsa inglesa de perejil y huevo.
Gigote de liebre.
Menudillo de guajolote á la judía.
Papas en salsa.
Pastel de mantequilla con carne.
Yemas en dulce.
Quesos, frutas, café.
Vinos: Tinto, Rioja, Clarete
Aguas minerales.

SOPA JULIANA.—Se toma igual cantidad de zanahorias, apio, lechuga, acederas, chícharos y habas tiernas, se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa después caldo de puchero y se cuece á fuego lento, y después se vierte sobre rebanadas de pan muy delgadas.

TERNERA MECHADA CON PAPADA DE PUERCO EN ESTOFADO.—Se desgranan las pulpas de ternera, se dividen en trozos proporcionados y se mechan con papada de puerco, se echan en una olla con manteca, sal, cebollitas cabezonas enteras, perejil y ajos picados, clavo, pimienta y canela molidos, raspaduras de nuez moscada, laurel, tomillo, vino y agua en suficiente cantidad; se pone la olla bien tapada á la lumbre, y se deja cocer la ternera, espesándose el caldillo con tostadas fritas y molidas, si quedase mucho, después de cocida la carne.

SALSA INGLESA DE PEREJIL Y HUEVO.—Se muele bastante perejil con un poco de vinagre, de azúcar y de pimienta; se frie lo molido y se le mezclan después cuatro yemas de huevo cocidas y molidas, y cebolla picada y muy menuda; se sazona con la sal puramente necesaria, y se le añade aceite.

Se sirve con los fiambres, bien sea en tajadas ó en piezas grandes.

GIGOTE DE LIEBRE.—Puesta la liebre á hervir con su piel, después de un hervor se le quita, se deshuesa, y en gran porción de manteca se frie con cebollas y ajos picados.

En cuanto está ya de medio color, se saca, y envuelve en papeles untados de manteca, después de haberla espolvoreado con sal, un poco de canela, y clavo, se pone á la parrilla; cuando ya lo esté, se desenvuelve, y untada de aceite, se vuelve á la parrilla, hasta que esté bien asada; entonces sequita y después de fría se pica menudamente.

En seguida se frie en un poquito de aceite, dándole sólo una vuelta; encima se le echa un poquito de vinagre aguado, una raja de canela, y, tres ó cuatro clavos de especia, se le agregan unas rebanadas de lima agria, hojas de naranjo, cocidas en agua y un trozo de azúcar; se deja hervir á fuego muy manso, y cuando haya sazonado es apea y se deja reposar.

Al servirse se calienta bien, se colocan en un platón rebanadas de pan doradas en manteca, y se echa al gigote un vaso de vino de Málaga ó blanco, y se pone sobre las rebanadas de pan, quitándoles las rajas de canela, los clavos, las hojas y las ruedas de lima; se adorna con huevos duros picados, echando un polvillo delgado de canela sobre el platón.

MENUDILLO DE GUAJOLOTE Á LA JUDIA.—Preparados los menudillos y perfectamente limpios, se ponen á cocer como la pipila en adobo, y después de cocidos se frien, unos nabos en manteca, hasta que tomen un buen color, y se sacan de la manteca; en la misma se echa una cucharada de harina, se hace con ella una masa que se deslíe en el caldo de los menudillos, se le hace cocer hasta que se espese, se cuela y que cuezan en esta salsa los nabos; se echa un terrón de azúcar, se colocan los menudillos en el platón, se adornan y cubren los nabos y por encima de todo se echa la salsa.

PAPAS EN SALSA.—Se pelan y cuecen enteras con cebollas y sal, y cuando están cocidas, pero no deshechas, se apartan, sacándolas y poniéndolas en un plato para que se enfríen; después se las corta en trozos grandes y se les va poniendo en el platón donde se han de servir, y se aderezan con aceite ó manteca derritida, un polvo de pimienta, sal en grano, y un poco de vinagre.

PASTEL DE MANTEQUILDA CON CARNE.—Se amasa suavemente una libra de harina con agua y un poquito de sal, hasta que al ponerle el dedo se suba, se extiende con el palote y se le pone una libra de mantequilla; se doban cuatro dobleces como servilleta, se vuelve á estender con el palote y se le dobla después por la mitad.

Esta operación se repite siete veces, y entonces se hace el pastel y se pone en una lata humedecida con agua; el pastel se unta por fuera con huevos batidos, y cuando está á medio cocer, se le echa un polvo de azúcar.

YEMAS EN DULCE.—Bátanse mucho las yemas, y después échese azúcar molida en proporción de una onza por cada yema, un poco de raspadura de limón, ó esencia del mismo, y cuando esté bien mezclado, se van haciendo montoncitos de este batido, de la figura de yema, que se pone en una hoja de lata; ésta deberá tener azúcar extendida para que no se queguen.

TODO.

Todo nos llega tarde... hasta la (muerte!
Nunca se satisface ni se alcanza
la dulce posesión de una esperanza
cuando el deseo acósanos más fuerte.
Todo puede llegar; pero se advierte
que todo llega tarde: la bonanza
después de la tragedia; la alabanza
cuando está ya la aspiración inerte.
La justicia nos muestra su balanza
cuando sus siglos en la Historia vierte
el Tiempo mudo que en el orbe avanza;
Y la Gloria, esa ninfa de la suerte,
sólo en las viejas sepulturas danza.
Todo nos llega tarde.... hasta la (muerte!

Julio Flores.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 16 de Marzo de 1907.

Sopa de zanahorias nuevas.
Mole de cocina ó costillar de ternera.
Empanadas de conejos y liebres.
Calabacitas divinas.
Helados de sangría.

SOPA DE ZANAHORIAS NUEVAS.—Después de haber cortado y torneado las zanahorias recientes, de manera que formen unos bastoncitos pequeños de una pulgada de largo y del mismo tamaño todos, se perdigan en agua hirviendo, se escurren y se ponen á cocer en caldo, estando preparadas las tostadas de pan, se les ponen encima las zanahorias.

MOLE DE COCINA O COSTILLAR DE TERNERA.—Desde la víspera se pone á desapar la carne, y el día en que se ha de guisar se cuece á fuego violento; cuando se haya cocido bien, se apea; se desvena un tanto de chile pasilla y otro de mulato, se tuestan muy bien sin quemarse y se muelen después con unos pocos de tomates y unos cuantos clavos de comer; se frie en manteca lo molido y se humedece con caldo de la cocina; se le echa sal, se troza en pedazos regulares la carne, se pone en él el mole, agregándose unas ramitas de epazote, y se deja hervir hasta que haya espesado lo regular el caldillo.

Lo mismo se dispone y guisa la cocina, que queda muy gustosa en este clemole, y particularmente la ubre y el pecho de ternera ó vaca.

EMPANADAS DE CONEJOS Y LIEBRES.—El conejo se corta en cuartos y aún en porciones más menudas, y se le quebrantan un poco los huesos con el revés del machete ó cuchillo de cocina.

Se escalda, se le da un hervor y se mete en agua fresca antes de colocarlo en la empanada.

A la liebre se le quitan todos los huesos, para no poner más que la carne, y se procede de la misma manera: los huesos pueden servir para hacer un guisado, porque se quedan siempre con alguna carne pegada.

CALABACITAS DIVINAS.—Se escogen las calabacitas, se pican menuditas, se lavan muy bien, se echan en una olla con un poco de manteca, se muele una cebolla y un diente grande de ajo y junto con esto se ponen á cocer; en seguida se muele un chile verde grande y un poco de epazote; se frie esto con unos pedacitos de longaniza en bastante manteca; ya que todo está bien frito se voltean allí las calabacitas y se dejan sazonar á fuego lento.

HELADOS DE SANGRIA.—Se cortan muy finas las cáscaras de seis limones muy maduros y se ponen en infusión al calor de la atmósfera por dos horas, en cuatro cuartillos de agua común; se mezcla con esta agua una libra de azúcar martajada, se menea hasta que esté bien disuelto y se cuela por tamiz; se baten cuatro claras de huevo y se echan sobre la mezcla, é incorporándolo todo exactamente, se añaden cuatro cuartillos de buen vino tinto ó blanco y se hiela.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú para el día 23 de Febrero de 1907:

Sopa de Polenta.
Huevos en albondiguillas.
Rojo para las salsas.
Asado de ternera.
Espinacas en leche.
Pastel de huevos.

SOPA DE POLENTA.—Se muele maíz cacahuatzintli, hasta quedar en harina muy fina, que se pasa por un tamiz; se echa en una olla con una poca de agua ó leche, con suficiente sal, y se pone en la lumbre meneándose con un palo redondo continuamente, hasta que se haya consumido toda humedad y pierda el gusto de harina; entonces la bola de masa que resulta se pone sobre una servilleta limpia, y formando con ella una torta, luego que se haya enfriado se cortará en rebanadas, pasando un hilo para cortarlas. Con estas rebanadas se hará la sopa, disponiéndose en el platón una cama de queso de flandes ú otro bueno rallado y una poca de mantequilla derretida, encima otra cama de rebanadas de polenta, después otra de queso y mantequilla, y así alternativamente hasta colocar toda la cantidad que se necesite; se baña la sopa con el caldo estofado ó con el de rabiolas, echándolo muy caliente y poniendo después la sopera al vaho de una olla. También se le pondrá un comal con poco fuego encima, procurando que no quede ni espesa ni aguada.

HUEVOS EN ALBONDIGUILLAS.—Se cuecen los huevos, y se pican muy menudamente sus claras; las yemas se despachurran, y se añade perejil picado y salsa de nata bien reducida.

Cuando todo está en sazón se forman albondiguillas, que se envuelven en miga de pan para empaparlas por segunda vez con huevo y freírlas, y se sirven, cubriéndolas con perejil frito.

ROJO PARA LAS SALSAS.—Se hace derritiendo en una cazuela un poco de manteca, á la que se añade una cucharadita de harina, y cuando éste ha tomado el color que se desea, se echan los ingredientes de las salsas que en ellas indicamos.

ASADO DE TERNERA.—Se toman pulpas de ternera y se frotan con sal, pimienta y limón. Se pone á calentar un poco de manteca y se dora la carne un poco; se tapa perfectamente sin echarle agua, se cuida de voltear la carne con frecuencia y de escurrir el sudor de la tapadera hasta que esté la carne blanda. Si se vé que se ha consumido la salsa á la hora de llevarla á la mesa, se le echa un poco de agua caliente y se pone un momento en la lumbre para que le quede una salsita obscura. Se le ponen unas rebanadas de pan frito.

ESPINACAS EN LECHE.—Se pedan y lavan, se cuecen en agua hirviendo y se ponen en agua fría, se pican y se echan en la cacerola con manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; se ponen en la hornilla á fuego, se espolvorean con un poco de harina y se humedecen con leche, acabándose de disminuir con un buen pedazo de manteca fresca; se sirven rodeadas de cortecitas de pan fritas y calientes.

PASTEL DE HUEVOS.—El número de huevos que se emplea en este pastel ha de ser proporcionado al de las personas que lo han de comer; la tercera parte de su peso será de queso y la sexta de manteca. Se rompen y baten los huevos en una cacerola, se añade la manteca, el queso, rayado ó cortado en pedazos menudos; se pone la mezcla al fuego, moviéndose con una cuchara, hasta que espese se le añade sal. Si el queso fuere fresco, se pondrá en cantidad suficiente, para que sobresalga su sabor, formándose el pastel del modo común.

Con este mismo relleno, pero endulzado con azúcar y poniéndose mantequilla en lugar de manteca, se hace un pastel hojaldrado, que llaman "Gloria" los españoles.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 12 de Febrero de 1907

Caldo, sopa y gigote á un tiempo, y en media hora
Huevos á la hugonota
Salsa alemana
Ternera marinada y frita con salsa y tomates
Morcillas estremeñas
Col borracha
Pastel de crema de almendra y piñón
Conserva de melón
Queso, frutas, café
Vinos:
Tinto, Vino Blanco, Rhin
Aguas minerales.

CALDO, SOPA Y GIGOTE A UN TIEMPO, Y EN MEDIA HORA.—Se pican media libra de carne, una zanahoria, una cebolla, un nabo, un poco de apio y un clavo de especia; se pone todo en una cazuela con dos cuartillos de agua y la sal correspondiente, haciéndose hervir todo y espumándolo; al cabo de media hora se pasa por tamiz.

En un saquito se pone el arroz, los fidaos ó la sémola, según de lo que se quiera que sea la sopa, en agua á la lumbre, y estando cocido se vacía el saquito en una sopera, echándole encima el caldo tamizado; se añaden unas pocas de yerbas finas fritas en harina con manteca, humedecidas con el mismo caldo, y dejándose algo espesas: se pone encima lo picado, con sal, pimienta y huevos estrellados.

De este modo se habrá obtenido en media hora, caldo, sopa y gigote al mismo tiempo.

HUEVOS A LA HUGONOTA.—Se pone en el plato en que se han de servir los huevos, un poco de substancia, y se coloca sobre fuego suave en la hornilla; se rompen encima y con mucho cuidado los huevos, para que las yemas queden enteras y no vayan á reventarse.

Se sazonan con sal y pimienta gorda, se cuecen por encima con una pala hecha ascua, y se sirven medio blandos.

SALSA ALEMANA.—Se echa en una cacerola un poco de caldo colado con otro tanto de caldo de la olla, un poco de perejil aperdigado y picado, dos hígados de aves cocidos, una anchoa y alcaparras, picado todo muy menudo, tanto como la mitad de un huevo de buena mantequilla, sal y pimienta; se deja ligar la salsa á fuego y se hace uso de ella en lo que se hubiere de menester.

TERNERA MARINADA Y FRITA CON SALSA DE TOMATES.—Desde la víspera se rebana la pulpa ó lomo de ternera, y se echa en una olla bastante vinagre bueno, dos ó tres cabezas de ajo machacadas, un poco de orégano, más pimienta que clavo, un poco de laurel y hojas de aguacate; al día siguiente se le echa agua y la sal necesaria, y se pone á cocer, tapada bien la olla; estando cocida, se aparta de la lumbre, se revuelve en harina y se frie en aceite con una poca de manteca, hasta que se dore; se acomodan las tajadas en un platón y se bañan con la siguiente salsa.

Se pican bien unos tomates y se frien en aceite, cuidándose de no deshacerlos con la cuchara, con chiles anchos desvenados, muy remojados y picados también; se humedecen con un poco de caldo en que se coció la ternera, y caliente la salsa se echa sobre las rebanadas fritas, orégano seco, y rociándose con aceite crudo. Se adorna por encima con rebanadas de huevo cocido, chilitos en vinagre y aceitunas.

MORCILAS ESTREMEÑAS. — Se quita el suero á la sangre de puerco y se echa manteca derretida, cebolla picada, tomates yerba buena, tomillo, orégano, y especias molidas; se echa una taza de leche, un puñado de arroz machacado, las gorduras de las tripas, sal, pasas, almendras, piñones y nueces; se bate todo para que esponje, se rellenan las tripas muy flojas, porque luego esponjan, se sancochan en agua de laurel, y no se pican, para que no salga la manteca.

COL BORRACHA.—Se hace dar un hervor á una col blanca, se deja enfriar y se le va metiendo entre las hojas, rebanadas de lomo y chorizo, todo crudo.

Una vez rellena, se mete en una olla untada de manteca, se le echa gitomate, cebolla y ajo picado con especias molidas, agua y doble tanto de vino; se tapa muy bien y se cuece. Se adorna con chiles, aceitunas, alcaparras y orégano espolvoreado.

PASTEL DE CREMA DE ALMENDRA Y PINON.—La masa se hace con una libra de harina, y dos yemas y tres claras de huevo, una poquita de levadura deshecha en agua de tequesquite asentado, un pozuelo de mantequilla y otro de manteca, ambas derretidas en medio pozuelo de vino de Málaga, el zumo de dos limas agrias, azúcar en polvo, cuanto baste para que sobresalga, y el agua que se necesitare. Se amasa todo, y estando suave, se extiende con el palote de modo que la masa quede muy delgada, en cuyo caso, se cortan unas tortillas ó ruedas del tamaño del platón en que se ha de servir el pastel, y se acomodan tres ó cuatro, unas encima de otras, para que sirvan de fondo en el mismo plato, después de haberse untado con manteca, debiendo estar untadas lo mismo las hojas de masa que se ponen de fondo; se echa encima un relleno con lo siguiente: se mezcla media libra de almendras, remojadas, peladas y molidas, con otra media de piñones, una taza caldera de natas de leche, seis yemas de huevo, una libra de azúcar en polvo y una cuarta de onza de canela, todo bien incorporado.

Se cubre todo con dos ó tres hojas muy delgadas de la misma masa; se mojan las orillas para que no se pegue la cubierta, se repulga por todas partes en los bordes; se adorna por encima con figuritas de la misma masa, y se unta de manteca con unas plumas; se mete al horno, estando cocido, todavía caliente; se espolvorea en la parte superior con azúcar molida y con grajea en las figuritas ó labores con que se haya adornado.

Si al relleno se mezclan tuétanos de vaca, cocidos, queda muy agradable y varía enteramente su sabor.

CONSERVA DE MELON.—Se escoge el melón maduro, pero durito; se divide en tajadas, que se mondan y parten por la mitad, se lavan con agua y se echan en almíbar; luego que estén caladas y tiernas, se deja espesar el almíbar y se aparta.

OTRA.—No ha de estar el melón ni maduro ni verde, pero sí grande, y se rebana; se echan las tajadas en agua de muy poca cal, y se pone en almíbar clarificado, hecho con tres libras de azúcar; se deja hervir á fuego lento hasta que espese, y se sirve.

MEDIAS LUNAS AL KIRSCH.—Se mondan y machacan diez onzas de almendras, se añaden diez onzas de azúcar y claras de huevo para hacer una masa algo fuerte.

Se extiende la pasta sobre la mesa, que se habrá espolvoreado con una capa de azúcar molida, de un espesor de ocho milímetros; se divide la pasta en medias lunas, que se formarán con un corta-pastas redonde de cuatro centímetros y medio.

Se da á las medias lunas una anchura de tres centímetros, se cuecen al horno, y cuando están frías, se cubren con un baño de clara de huevo, azúcar con kirsch, y se siembra encima azúcar desmenuzada; se secan durante dos minutos al horno, y se sirven.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 23 de Enero de 1907.

Puré de castañas
Costillar de vaca con nabos bañados
Croustade de escalopes de foi-gras
Medias lunas al kirsch
Frambuesas bañadas
Quesos frescos, frutas, café
Vinos:
Tinto, Oporto, Jerez.
Aguas minerales

PURE DE CASTANAS.—Se mondan las castañas, se escaldan en agua hirviendo á fin de poder quitarles la segunda piel, y después se ponen en una sartén de saltear, ligeramente untada de manteca.

Se cuecen con consomé de ave, y cuando están bien cocidas, se las añade una mitad de española.

Se reduce, se pasa por el cedazo y se termina con manteca y glacé de carne.

EL GLACE DE CARNE SE PREPARA DE LA MANERA SIGUIENTE: Se deshuesan y se atan seis libras de pierna de ternera, seis libras de morcilla de ternera y seis libras de tapa de vaca.

Se ponen estas carnes en la marmita con veinticuatro cuartillos de agua y onza y media de sal; se hacen hervir y se espuman.

Se añaden: una libra de puerros, una libra de zanahorias, una libra de cebollas, un ramillete surtido de tres onzas y media.

Se deja cocer todo suavemente al lado de la hornilla hasta la completa cocción de la carne; cuando ésta está cocida, se cuela por una servilleta.

Se pone en una cacerola grande de cuajar, se reduce á las dos terceras partes y se reserva en un tarro grande.

Al día siguiente, cuando el caldo está cuajado, se quita el sedimento que haya en el fondo, y la tela que se ha formado encima, hasta el espesor de un centímetro; se vuelve á poner en la cacerola y se reduce de nuevo á fuego muy vivo, teniendo cuidado de removerlo bien con la cuchara, de manera.

Cuando el glacé ha adquirido la consistencia de la española, se pone un tarro y se guarda para emplearlo.

OBSERVACION.—Hay las frecuentes costumbres de ocupar la grasa de carne en una sola vez; el procedimiento adjunto y que consiste en hacer la reducción en dos veces, es preferible tanto como el buen resultado como por economía. Se recomienda con tanta mayor confianza, cuanto que ha sido tomado de un gran maestro, Mr. Drouhat, al que se le ha visto con frecuencia poner en práctica.

RELLENO DE AVE.—Se machacan pechugas ó filetes de gallina para que den una libra cuando se hayan colocado por el cedazo de cerda.

Se añaden diez onzas de ubre cocida de ternera, machacada y pasada por el cedazo, y diez onzas de substancia de pan hecha con caldo para salsas y miga de pan; esta substancia debe de ser muy consistente.

Se pone la carne de ternera en el mortero, con la de teta de ternera, y se mezclan perfectamente machacándolos.

Se añade la substancia de pan y se condimenta con sal, pimienta y una pizquita de moscada.

Cuando todo está bien mezclado, se añade un cuartillo de alemana, reducida y después se hace el ensayo de una quenelle pequeña.

Se pone el relleno en punto, añadiendo alemana ó nata.

COSTILLAR DE VACA CON NABOS BANADOS.—Se deshuesa un trozo de aguja ó costillar de vaca que comprenda tres costillas, y quitándola la parte de la columna vertebral, y dos costillas, y dejándole la de enmedio, se mecha con jamón magro de Bayona.

Se ata todo el trozo y se pone en una brasera con dos cuartillos de mirepoix y media botella de vino de Marsala.

Se cuece con hervor muy lento hasta que la carne esté enteramente cocida, y entonces se escurre, se arregla y se baña.

Se coloca en una fuente y se adorna con nabos bañados, poniéndole una guarnición de papel en el hueso de la costilla.

Se sirve la salsa, que se habrá colado por el cedazo de cerda y desangrado cuidadosamente.

CROUSTADE DE ESCALONES DE FOIE-GRAS.—Se hace una crustade de pan; se deshuesan treinta alondras, se llenan con un relleno de galantina, se cuecen en moldes de glorias; cuando están cocidas, se sacan de los moldes y se colocan en la croustade formando pirámide.

Se salsean ligeramente con española reducida con fumet de alondras; se sirve aparte la misma salsa.

FRAMBUESAS BANADAS.—Se escurren frambuesas conservadas, se secan en la estufa y se bañan con baño de frambuesa fresca, en su jugo.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 29 de Enero de 1907.

Sopa de fideos con chile.
Huevos rellenos.
Puré á lo Conde.
Solomillo de Doña Teresa.
Puchas de jamón á la española.
Espinacas.
Pasta hojaldrada.
Plun pudin.
Torrejas de leche.
Quesos, fruta, café.
Vinos.
Moscatel, Jeréz seco, Tinto.
Aguas minerales.

SOPA DE FIDEOS CON CHILE.—Desvenado de chile ancho y echado á remojar para disminuirle el picante, se muele con los dientes de ajo, pimienta, clavo y lo que queda en dos dedos de cominos; molido todo esto, se freirán los dientes de ajo picado y las demás cosas molidas, el caldo suficiente, y cuando se hallan cocido los fideos, se pondrán al vaho de una olla adornándolos y echándoles queso en polvo.

HUEVOS RELLENOS.—Se harán endurecer los huevos en agua; después de limpios, se descoronarán hasta tomar parte de la yema; se les quitarán las yemas, que se molerán en unión de otras dos ó tres crudas, con un migajón de pan remojado en natillas.

Hecho esto, se les añadirá otro tanto de mantequilla y se sazonarán con sal y pimienta, y bien mezclado todo, se echará en los huevos que dejaron las yemas en las claras cocidas, cubriéndolas con sus respectivas tapas, y ponindose en un plato la parte del relleno que quede, se acomodarán encima los huevos, y se cubrirán con migas de pan rociadas con mantequilla con un comal de lumbre encima, hasta que se cuezan bien á fuego manso.

PURE A LO CONDE.—Se limpian y lavan dos libras de frijol blanco ó habichuelas, poniéndolas á cocer en agua fría, añadiéndoles unos pedacitos de tocino, una cebolla, zanahoria, laurel, tomillo, perejil y dos clavos de especia; cuando están cocidos se quitan el tocino, las legumbres y el agua, y se pasan por el tamiz ó cedazo con caldo, después se sazona, se vuelve á calentar, y se sirve con pedacitos de pan fritos.

LOMO DE DOÑA TERESA.—Se untan dos lomos de puerco con bastante sal, y se dejan así por dos días, teniendo cuidado de voltearlo; pasados éstos se muelen dos cabezas de ajo, grandes y peladas, se muelen con poca sal, y se les unta bastante á los lomos, á que les infurta bien, luego se embarran de bastante manteca y se meten al horno; dilatan poco más de una hora en cocerse. Si se quiere, se sirven con la salsa siguiente:

En una poca de manteca se echa un puño de harina, no á que dore, sino más á que sancoche; ya que está así se le echa una poquita de agua, y ya que se va á comer se le hecha una yema de huevo desleida en vinagre, y no se calienta ya con el huevo, porque se cuece.

PUCHAS DE JAMON A LA ESPAÑOLA.—Se rebana el jamón y se cuece en agua; así que está blando, se saca de ella y se frie en manteca hasta que se dore; se machacan ajos limpios en vino, y se le echa un poco de azucar.

ESPINACAS.—Es preciso prepararlas lo mismo que las acederas hasta ponerlas en la cacerola, en la que se pone la sal necesaria, mantequilla ó manteca y un poco de pimienta negra; cuando están cocidas se les añade un poco de crema de leche y se las ponen unos pedacitos de pan frito en aceite, y se sirven calientes.

PASTA HOJALDRADA.—Sobre una mesa limpia se ponen dos libras de harina, formando en medio un agujero, en el cual echa media onza de sal, dos claras de huevo, dos cucharadas de agua y un cuarterón de manteca. Se reune la pasta y se deja reposar por media hora; al cabo de este tiempo se extiende la pasta con una paleta, cubriéndola con una libra de mantequilla, que se deshará bien. Si está firme, se vuelve á dejar reposar, después se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la mantequilla ó manteca, de manera que quede bien cubierta, y se deja. El modo de amasar es el siguiente: Se extiende la pasta con el palote hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la dobla en tres pliegues; se le dan cuatro vueltas, á fin de que lo que quedaba de lado quede por delante, y se le vuelve á pasar el palote. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operación que se repite cuantas veces sea necesaria, y se deja descansar el horno hasta que el horno esté caliente. Entonces se le dá otro por de vueltas.

Cuando se pone tanta mantequilla como harina, necesita cinco vueltas, cuando hay tres cuartas partes de mantequilla ó manteca para una harina, necesita seis.

PLUN PUDIN.—Se ponen en una cazuela seis onzas de azúcar y seis de sebo de ternera muy picado, media libra de pasas picadas sin huesitos, media libra de pasa de Corinto, cuatro onzas de pan rallado, cuatro onzas de harina, cuatro huevos, un poco de nuez moscada, sal, de tres á cinco limones y una naranja, cubiertos y picados. Se revuelve todo con leche y se amarra en un trapo fuerte y mojado en agua fría, y bien espolvoreado con harina. Se pone á cocer en agua hirviendo, y ha de estar seis horas en la lumbre. Se deja enfriar antes de quitarle el trapo.

TORREJAS DE LECHE.—A una caldereta regular de leche, poco más de una onza de almidón y bastante azúcar se pone á cuajar hasta que esté de punto muy subido; se pone á enfriar y se echa en un platón de un día para otro, y se frien con huevos como chiles; se les echa canela por encima.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 9 de Marzo de 1807.

Sopa de frijoles bayos.
Huevo en chile colorado.
Robalo de rueda.
Pierna de carnero asado.
Escabeche de patos.
Col rellena.
Helados de naranjas ó limas.
Frutas.—Café. —Aguas Minerales.

SOPA DE FRIJOLES BAYOS.—Se ponen á cocer estos frijoles en caldo con dos zanahorias, dos cebollas, dos clavos de especia y un poco de gordo de la olla; cuando esté todo bien cocido, se disponen en otra tortera las rebanadas de pan doradas en manteca, se cuela sobre ellas el caldo de los frijoles, y se deja hasta que hierva un poco, echándole, cuando quiera sacarse, un poco de queso de Flandes ú otro bueno rallado y un poco de aceite de comer; separándola de la lumbre y poniéndole un comal por un rato con poco fuego.

HUEVOS ESTRELLADOS EN CHILE COLORADO. — Desvenados unos chiles pasillas, se les agregará la tercera parte de chiles anchos, y también desvenados se tostarán todos; después, en una poca de agua se desharán con los dedos ó se molerán con unos pocos de tomates asados; se les echará la sal fina necesaria, y en seguida, puesta una cazuela con manteca, se freirá el caldillo del chile y se estrellan en él los huevos; al apearse se espovorean con un poco de queso añejo rallado.

ROBALO DE RUEDA.—Se desalla bien el robalo, se parte en raciones, se enjuga con un cotence, se frie en manteca y aceite; se rebana una buena cantidad de cebolla y se frie en el mismo aceite en que se frió el pescado, advirtiendo que la cebolla no ha de quedar dorada, sino cocida. Echesele más aceite, un poco de vinagre, un polvo de pimienta y un poquito de tomillo. Se pone el pescado á que dé un pequeño hervor, se echa en un platón y se adorna con perejil fresco, chiles en vinagre y alcaparras.

Lo mismo puede hacerse, con la diferencia de agregarle manteca en vez de aceite y repitiendo en ambos casos las mismas operaciones.

PIERNA DE CARNERO ASADA.—Se dan con el cuchillo piquetes por todas partes á la pierna, y en los agujeros se meten dientes de ajo y pedacitos de jamón. Ya que está clavetead se unta toda con pimienta, clavo, canela y sal, todo bien molido, y se pone en una cazuela; se le echa medio cuartillo de vino blanco y media libra de manteca y agua en poca cantidad, se tapa la cazuela y se pone á dos fuegos, hasta que quede bien dorada.

ESCABECHE DE PATOS.—Después de cocidos con paja y cortadas las rabadillas, se limpian y se enjuagan con un trapo, se deshuesan y revuelcan en harina; se frien en manteca, se sacan y se van poniendo en capas dentro de una olla. Entre dos capas de pato se echa una de sal y pimienta, yerbas aromáticas en polvo, col regular se emplean cuatro onzas de jamón rebanado y sal.

Se amarra la col que está rellena con unos mecanitos y se pone en una cazuela con agua hasta que cubra la col; se deja cocer todo, y ya que le falta poco se le echan tres papas grandes, y para servirla se desata, se pone con cuidado en un platón, se baña en su caldo y se ponen las papas alrededor.

HELADOS DE NARANJAS O LIMAS.—Se machacan las cáscaras de dos naranjas en dos cuartillos de agua, se esprime el sumo y se mezcla todo con seis onzas de azúcar; se deja reposar por media hora y se cuela por la manga ó por una servilleta. Lo mismo se hace la de limas.

ajos fritos, aceite y vinagre; se tapa la olla y se deja en infusión por tres ó cuatro horas; se tapa muy apretada con una tapa de palo y se deja cinco ó seis días.

COL RELLENA.—Se busca una que esté un poco hueca y se le saca el cogollo; se le ponen primeramente en el fondo unas rebanadas de lomo de enmedio y encima de esto ejotes partidos en pedacitos, zanahorias chiquitas, chorizón, longaniza; para una

LA COCINA DE "EL DIARIO."

Menú del día 28 de Diciembre de 1906

Sopa de coles.
Maquerel á la maitre-d'hotel
Pava rellena con castañas
Falda de ternera á la Provenzal
Jalea de manzanas
Vinos
Jerez
Blanco y Tinto
Frutas
Queso
Café, Licores
Aguas minerales

SOPA DE COLES.—Se tienen prevenidos dos cuartillos de caldo de carne.

Se mondan siete onzas de coles, es decir, se le quitan las hojas de encima, que son siempre duras.

Se blanquean en agua hirviendo durante diez minutos.

Se refrescan, y después se comprimen fuertemente para que la col esté bien escurrida;

Se la pone en una cacerola de 1 centímetros de ancho;

Se añaden 10 onzas de caldo de carne;

Se hacen cocer á fuego muy lento hasta que el caldo quede enteramente reducido;

Se evita que la col se pegue á la cacerola, lo que acontecería indudablemente si la lumbre fuera muy fuerte.

Se añaden cuartillo y tres cuartos de caldo;

Se hace cocer, y al primer hervor se pone al lado de la hornilla durante diez minutos;

Se pone onza y media de pan cortado en la sopera;

Se espuma para quitar la tela de la superficie; se cala la sopa y se sirve.

— — —

MAQUEREL A LA MAITRE-D'HOTEL.—Se le sacan las agallas y los intestinos, así como una tripa que se halla en el interior, en un agujerito á cinco centímetros de la cola;

Se le corta el extremo de ésta y las aletas natatorias;

Se le hace una hendedura de tres centímetros en el lomo, desde la cabeza á la cola;

Se condimenta con dos polvos de sal y dos pizcas de pimienta;

Se pone el pescado en una cazuela con dos cucharadas de aceite;

Media hora antes de servir, se le pone á la parrilla á fuego vivo, seis minutos de un lado, siete minutos de otro y cuatro sobre la parte hendida.

Se tienen preparadas siete onzas de salsa "maitre-d'hotel;" se abre la hendedura del pescado y se mete por ella la salsa en el interior;

Se sirve en una fuente bien caliente.

— — —

PAVA RELLENA CON CASTAÑAS.—Se mondan y pican 11 onzas de tapa de ternera, bien limpias de nervios, y una libra de manteca.

Se condimenta con una onza de sal con especias.

Se añade un cuarto de cuartillo de caldo, que se vierte en dos veces mientras se hace el picadillo;

Se pone éste en el mortero y se machaca durante diez minutos, poniéndolo después en una cazuela;

Se añaden 40 castañas asadas y mondadas;

Se prepara una pava, como se ha dicho para la pava asada, teniendo cuidado al quitarle el buche, de dejar el pellejo del pescuezo lo más grande posible;

Se introduce por la abertura ésta el relleno y las castañas;

Se ata la pava y se pone al asador á fuego sostenido, pero no demasiado vivo, durante una hora cuarenta minutos;

Se prueba si está bien asada;

Se saca del asador y se desata;

Se echa el jugo en el fondo de la fuente, después de haberlo desengrasado bien, se pone la pava encima y se sirve.

— — —

FALDA DE TERNERA Á LA PROVENZAL.—Se compran 2 libras de falda ó pecho de ternera, que se corta en pedazos de 5 centímetros cuadrados;

Se cortan 7 onzas de cebollas;

Se pica media hoja de laurel, la misma cantidad de tomillo y 2 adarmes de ajo;

Se pone en una cacerola, de 8 cuartillos de cabida, 1|4 de aceite;

Se añade la carne, después la cebolla, el laurel, el romero y el ajo con 2 polvos de sal y 4 pizcas de pimienta;

Se pone á fuego suave, cubriendo con la cobertera de hierro plana con brasas encima;

Cuando está lista, se sirve.

— — —

JALEA DE MANZANAS.—Se mondan seis libras de manzanas ó de camuesas buenas y sanas;

Se ponen en el perol con ocho cuartillos de agua, y se hierve hasta que estén bien cocidas.

Cuando están reducidas á pasta, se escurren en un cedazo de crín, se pesa el jugo y se vuelve á poner en el perol con veinte onzas de azúcar en pedazos por cada dos libras de jugo.

Se derrite al fuego, se cuela por una servilleta y se cuece en dos partes, hasta reducirse á veintiocho grados;

Se pone en los botes y se cubre.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

MENU DEL DIA 9 DE FEBRERO DE 1907.

Sopa de substancia de castaño.
Huevos de la campesina.
Salsa de adobo.
Cabeza de res en barbacoa.
Jamón ó tocino salado.
Papas rellenas.
Budin inglés.
Turrón de yemas.
Quesos, Fruta, Café.—Vinos: Jerez, Tinto seco, sauterne.
Aguas minerales.

SOPA DE SUBSTANCIA DE CASTAÑAS.—Se pondrán á coecr cinco ó seis docenas de castañas con un poco de sal y cuatro onzas de azúcar, y estando bien cocidas, se separan dos docenas, y el resto, quitadas las cáscaras, y bien limpias, se molerá con un trozo de migajón de pan, que tenga cosa de cuatro onzas, deshecho bien en el caldo; se colará por una servilleta, se volverá á poner en el fuego este caldo, sazonado al gusto con sal fina, y habiendo hervido, de modo que no quede muy espeso, se echará sobre las tostadas de pan, fritas en mantequilla; habiendo dado la sopa un corto hervor, se apartará del fuego poniendo encima las veinticuatro castañas apartadas, después de bien limpias.

HUEVOS DE LA CAMPESINA.—Se pone á entibiar una poca de mantequilla sobre un plato, y se quiebran encima seis huevos, poniéndose el plato sobre rescoldo. Se cortan unos dados pequeños de migajón de pan frío, y se frien en mantequilla; cuando ésta se haya puesto roja, se escurren los dados de pan tostado, se siembran y reparten sobre los huevos, y se cubren con el horno caliente de campaña; así que estén los huevos cocidos, se les echa salsa española, reducida ó algo consumida, y se sirven.

SALSA ESPAÑOLA.—No hace mucho dimos á nuestras lecotras la receta para condimentar esta salsa, que es muy usada en la mayor parte de los guisados secos, y como bien pudiera ser que no tuvieran á la mano dicha receta, pues les sería molesto buscar el número en que la publicamos, nos vamos á permitir repetirla, para facilitar más la prontitud con que debe prepararse el menú.

Se ponen en una cacerola dos landrecillas de vaca, un faisán ó cuatro perdices, tanto como la mitad de una landrecilla de jamón, cuatro ó cinco zanahorias grandes y cinco cebollas, de las que una irá mechada con cinco clavos de especia; se humedecen las viandas con una botella de vino de madera, seco, y un cucharón lleno de gelatina, se pone la cacerola á gran fuego, y cuando se haya casi consumido el caldo, se deja á fuego manso; luego que la gelatina esté de un amarillo subido, se aparta la cacerola de la lumbre y se deja fuera de ella diez minutos, para que pueda la gelatina despegarse bien; se ponen á sudar los pedazos de carne de la parte inferior de las landrecillas, y con su caldo se humedece, y estando bien espumada, se desleirá en ella un poco de substancia roja y se echará sobre la vianda.

Se le añaden hongos, un manojito de perejil y cebolla, algunos chalotes, tomillo y laurel; en hirviendo la salsa, se pondrá en una esquina de la ornilla, para que sólo hierva suavemente hasta que las viandas estén bien cocidas.

Esta salsa debe tener un hermoso color, esto es: ni muy bajo ni muy subido; debe estar bien ligada pero no muy espesa.

EL ROJO PARA LAS SALSAS, se prepara de la manera siguiente: Se derrite en una cazuela un poco de manteca, á la que se añade una cucharadita de harina, y cuando ésta ha tomado el color que se desea, se echan los ingredientes de las salsas, á las que se les dá un exquisito sabor.

SALSA DE ADOBO.—Se desvenan unos chiles pasillas, se echan á remojar, se lavan en distintas aguas y se muelen con una cabeza de ajo mondada, un puñado de cominos, y un trozo remojado de pan en vinagre; se frie todo en una poca de manteca, se le echa después agua, un poco de aceite de comer, y se deja que hierva todo hasta que sazone bien.

CABEZA DE RES EN BARBACOA.—Se le quitan los cuernos á la cabeza muy á raíz, y se agujera el cuero por todas partes, mechándose con chiles enteros secos, dientes de ajo, trozos de cebolla y de carne gorda de puerco, ó de jamón que haya estado por diez ó doce horas encurtido en un chile-ajo compuesto de buen vinagre, sal, gengibre y toda clase de especias, vertiéndole lima en trozos; también se mechará la lengua hasta donde se pueda, y por el gargüero se le echa el ajo-comino, tapándole para que no se salga. En seguida se envuelve la cabeza en un pedazo de cuero fresco, ó en un petate limpio de palma remojado, y se amarra con unos hilos de mecate.

Con anticipación se habrá formado un hoyo, echándole leña seca y lumbre.

Cuando las piedras se hayan enrojecido, se rocían con agua, y se acomoda la cabeza; se pone por encima parte de las piedras calientes, y el rescoldo que se haya sacado del hoyo, que se cubre después con tierra hasta rellenarlo, haciéndose sobre ella una lumbrada fuerte de leña, que deberá durar desde el principio de la noche hasta la siguiente mañana, á la hora en que deberá de comerse la barbacoa, que se servirá caliente.

JAMON O TOCINO SALADO.—Echada agua en un barril, se sala ésta, con sal fina hasta que quede muy gorda el agua, de modo que sobrenade un huevo; se procura ponerle en parte fría y seca, y se echan los perniles del puerco, ó si se quiere solamente las magras, divididas en trozos.

Pasados ocho ó diez días, se puede empezar á hacer uso de él, tomando el que se necesite y dejándolo por todo el tiempo que se quiera, sólo teniéndos cuidado de quitar el moho, si acaso lo llega á criar.

PAPAS RELLENAS.—Se cuecen las papas enteras con cáscara, y después se pelan, quitándoles una coronita, y con un cuchillo se les aca la pasta, para rellenarlas del modo siguiente:

Se frie ajo, cebolla y perejil muy menudo, se le echa clavo, canela, pimienta y un poco de orégano, todo molido.

En este recaudo se echan unos sesos picados y un poco de aceite y se rellenan las papas, tapándolas con la coronita que se les había quitado.

Después se ponen en el platón en que se han de servir, y se les echa el caldo siguiente, que ya se tendrá hecho de antemano:

Se frie bastante jitomate, cebolla y ajo, se espolvorea con clavo y canela, se agrega un poquito de vinagre y caldo de carne de puerco; se pone á cocerá que sazone y al servirse las papas se le echa por encima.

BUDIN INGLES.—Se toman dos libras de tuétano de vaca, y si no lo hay, dos libras de grasa de riñones de vaca.

Se les quita el pellejo y los nervios, se cortan en pedacitos pequeños y se ponen en una cazuela grande.

Se quitan los huesos á libra y media de pasas y se mezclan con el tuétano ó grasa, se añaden tres libras de migajas de pan pasadas por la pasadera; un vso de vino de Málaga, dos vasitos de aguardiente de Cognac, la corteza de medio limón picado muy menudo, un puñado de acitrón confitado, cortado en pedacitos, un puñado de harina, la sal suficiente, y ocho huevos enteros.

Se humedece el todo con leche, se amasa con las manos para que se mezcle bien, y se forma una pasta algo líquida, que se pone á cocer en una olla capáz de recibir el budín.

Cuando hierva se toma un trapo grande, se le pone harina y se coloca en una pasadera que ha de servir de molde, se colocan todos los ingredientes, se amarran las puntas sin que quede muy estrecho el budín y se coloca en el agua que debe de estar hirviendo, es retira primeramente al borde de la hornilla, y obsérvese que el agua sólo deba de cubrir la mitad del budín, y que para mantener el hervor es necesario tener á la mano agua hirviendo, porque sin estas precauciones entra el agua en el budín.

Se deja cocer seis ó siete horas, y se voltea cada hora: mientras se cuece se hace la salsa siguiente:

Se pone en una carerola un cuarterón de mantequilla, un poco de harina, un poco de cáscara de limón, sal y una cucharada de azúcar en polvo.

Se humedece con vino de Málaga y se hace cocer como cualquiera otra salsa.

En el momento de servirse, se enjuga el budín, se le quita el trapo y se coloca en un platón, echándole encima la salsa.

TURRON DE YEMAS.—Se clarifica el almíbar y se le dá punto de melcocha.

A una libra de azúcar doce yemas de huevo, bien batidas; se revuelven y baten como turrón, se vuelve á la lumbre para que se caliente, y cuando lo está, se baja y espolvorea con un mamón, se vuelve á la lumbre, y se saca hasta que esté como turrón.

Se le echa un poco de vino y se pone en un platón ó azafate, y luego se come.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú para el 17 de Marzo de 1907.

Sopa de acederas.
Tortilla de huevos con robalo.
Filetes escabechados con setas.
Ensalada italiana.
Gelatina de vino de Madera á la rusa.
Tinto.—Café.
Aguas Minerales.

SOPA DE ACEDERAS.—Se mondan y se lavan tres y media onzas de acederas.

Doce adarmes de perifollo.

Dos onzas de lechuga.

Se corta todo en tiras delgadas y se pone en una cacerola, con doce adarmes de manteca, tres polvos de sal y una pizca de pimienta.

Se reboza el fuego, removiendo con la cuchara de madera para mezclar bien los trocitos.

Al cabo de cinco minutos se añaden tres cuartos de onza de harina.

Cinco minutos después se añade un tro de agua.

Se remueve hasta el primer hervor ara evitar que la harina se agrume se apegote.

Se deja hervir á fuego lente quince inutos al lado de la hornilla.

Se ponen en una cazuela dos hue os, que se baten durante dos minu os, como para tortilla.

Se añaden dos onzas de manteca.

Se retira la sopa del fuego y des és se vierte un cuarto de cuartillo caldo en la cazuela.

Se remueve para hacer fundir la anteca.

Se añade un segundo cuarto de cal o.

Se ponen en la sopera dos onzas de an cortado en rebanadas de dos ó res centímetros.

Se cuela la sopa.

Se añade el espeso, ó sea los huevos ue se han mezclado con el caldo.

Se remueve durante un minuto y espués se sirve.

Observaciones.—Al aconsejar que se atan cuidadosamente los huevos del espeso, queremos evitar que las claras e cuajen en pedazos, lo que acontece ía si los huevos no estuvieran bien batidos.

TORTILLA DE HUEVOS CON ROSALO.—Se toman, para seis perso as, dos hueveras de carpa, y si no as hay, ocho de juil bien lavados, ue se cuecen ligeramente echándolos n agua ya hirviendo, un poco salada, urante cinco minutos.

Se toma también un trozo de robalo y unos dientes de ajo picado muy menudamente; se pican también las hueveras y el dicho pescado, de modo que se mezcle bien con lo demás, y se echa todo en una cacerola con un po o de mantequilla, que se hará saltar hasta que esté bien derretida.

Se toma otro poco de mantequilla á discreción y se revuelve con perejil y cebolla, se echa en una pescadera rociándose con el zumo de un limón, poniéndose en seguida sobre cenizas bien calientes.

Se baten doce huevos frescos con l frito salteado de pescado y huevo; se menea hasta que esté perfecta la mezcla, y se hace la tortilla de la manera acostumbrada; pero para que quede bien hecha, es necesario atender con cuidado á estas tres cosas:

Primero, es necesario saltar los huevos y pescado y freírlos, evitando el que hiervan, á fin de que no se endurezcan.

Segunda, la pescadera debe de ser honda, á fin de que se pueda servir la salsa con la cuchara.

Tercera, hacer calentar la pescadera que recibe el guiso y ponerla sobre la mesa para que pueda conservar bastante tiempo su temperatura sin que por fin se cuaje la mantequilla.

FILETES ESCABECHADOS CON SETAS.—Se cortan doce filetes de carnero, se aplastan con la pola y se les quitan los pellejos y los nervios.

Se perfeccionan dándoles una forma de pera alargada.

Se machacan con tocino delgado y se dejan durante veinticuatro horas en un caldo de escabeche.

En el momento de ir á emplearlos se escurren en una servilleta.

Se ponen en una sartén de saltear bañada de manteca, se les añade "mirepoix" y caldo de ternera, sin cubrirlos enteramente, y se les deja cocer y cuajar.

Se colocan en la fuente formando corona, y se guarnece el hueso de en medio con un desmenuzado de setas.

Se cubren las setas con salsa de pescados y se sirve aparte la misma salsa.

ENSALADA ITALIANA.—Esta se compone de varias hortalizas, como son el apio, la escarola, archicorias, lechugas, y de varias yerbas para guarnecerla, como perifollos, berros y otras de esta clase, y se añade al arbitrio del cocinero. Se le echan granos de granada con azúcar, y muchos guarnecen el platón con huevos duros.

CAJETA DE MAMEY.—Para seis libras de mamey bien molido, seis libras de azúcar. Se le da el punto de cajeta y se sirve, espolvoreándolo con canela molida.

GELATINA DE VINO DE MADERA A LA RUSA.—Se ponen en una cacerola veinte adarmes de cola de pescado; se añaden diez y media onzas de azúcar, se disuelve con dos y medio cuartillos de agua, se cuela por el cedazo de cerda y después se añaden tres cuartos de cuartillo de vino de Madera.

Se coloca en el hielo un peso de batir huevos.

Se echa en el perol la gelatina y se bate bien.

Se retira del hielo y se sigue batiendo durante diez minutos.

Si la gelatina se cuajara demasiado de prisa, se sumergirá el perol en agua caliente.

Cuando la gelatina ha levantado se continúa batiendo.

Se pone el molde en el hielo durante tres cuartos de hora.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 26 de Enero de 1907.

Sopa de pepinos
Huevos en timbales
Costillas de ternera empapeladas
Pollos en salsa de mostaza
Acederas en jugo
Buñuelos de arroz
Cajeta de mamey
Vinos: Tintó, Jerez, Vermouth
Quesos, frutas, té
Aguas minerales.

SOPA DE PEPINOS.—Se cortan los pepinos en óbalos pequeños y se perdigan diez minutos; se dejan enfriar y escurrir, y en el fondo de una cacerola se ponen tajadas de jamón, echándose encima los pepinos, que se cubren con más jamón y añadiéndose zanahorias, cebollas, pimienta gorda, y dos clavos de especia; se dejan cocer una media hora, y se dispone una sopa de pan, sobre la que se ponen los pepinos; se pasa por un tamiz de seda el caldillo en que se cocieron, se desengrasa y se echa también sobre la sopa.

Se hace también más sencilla esta sopa, cociéndose los pepinos en el caldo, después de aperdigarlos por tres cuartos de hora, y se ponen en seguida sobre el pan de la sopa.

HUEVOS EN TIMBALES.—Se derrite un poco de mantequilla para untar por dentro seis cubiletes ó timbales de cobre, se desleen seis huevos, (claras y yemas) tres ó cuatro cucharadas de caldo colado; se sazona con sal y pimienta, se cuelan por la estameña y se echan en los moldes, que es necesario no llenar; se ponen á cocer en baño de María, haciéndose que el agua hierva suavemente; cuando tengan consistencia, se pasa con ligereza el cuchillo al rededor de los cubiletes para despegar los huevos, que se vacían sobre un plato, y se sirven con alguna substancia aguada ó poco espesa.

COSTILLAS DE TERNERA EMPAPELADAS.—Se frien las costillas de ternera cortando pulpas de un tamaño proporcionado, y separadamente se mechan con tiras de jamón, dientes de ajo y clavos de especia, debiendo quedar todo muy tupido; se echan en una olla con manteca, sal, vino en suficiente cantidad, poco vinagre, agua, un terrón de azúcar, según la cantidad del caldillo, pedazos de salchicha, tajaditas de jamón, chorizón rebanado, bastante canela molida, gitomates asados, exprimidos, almendras en cuartos y pasas; se tapa la olla con una cazuelita proporcionada cubriéndose con masa las junturas, y se pone al fuego, meneándose de cuando en cuando con las manos en el aire, para que no se pegue la carne.

Se sacan las costillas mojadas del aceite, y se cubren con un picadillo hecho de hiebas finas y jamón, mezclado con pan rallado; después se rocían con el aceite en que se frieron, se envuelven en un papel aceitado, y se cuecen á la parrilla, á fuego muy suave.

POLLOS EN SALSA DE MOSTAZA.—Se ponen á cocer los pollos con una cabeza de ajo mondada, unos chiles verdes y un manojo de perejil.

Se desquebraja una taza de mostaza, se lava bien para que no pique mucho, y se muele con gitomates y una rebanada de pan dorada en manteca.

Se pica cebolla menuda, se frie bien, y después se echa todo lo molido, con la sal conveniente; ya frito, se añaden caldo del en que se cocieron los pollos, y los pollos mismos, poniéndose á fuego manso, para que se espese bien el caldillo, y entonces se le echa un poco de clavo y pimienta molidos, dejándose otro rato sobre el fuego.

ACEDERAS EN JUGO.—Píquense muy menudas las acederas, añádase un buen puñado de perifollos y acelga blanca, también picadas; póngase todo á cocer en agua, y un poco de sal. Cuando está cocido, se sacan y se escurren bien; en seguida rehóguese en la cacerola, con manteca proporcionada á su cantidad; se espolvorea con harina, sin cesar de menearlo, y se humedece con caldo de substancias, jugo de vaca ó cualquier otro caldo.

Cuando haya cocido un cuarto de hora, se pone en el platón, y encima lo que mejor parezca, sean pedazos de huevos duros, huevos estrellados, carnes ó cortezas de pan fritas.

BUÑUELOS DE ARROZ.—La víspera de hacer los buñuelos, se ponen á remojar dos libras de arroz; al día siguiente, se remueve muy bien, echándole una poca de leche, que no quede ni muy espeso ni muy suelto, y dos cucharadas bien llenas de manteca, un grano de sal; en este estado se pone á la lumbre, sin dejar de menearlo; cuando está á medio cocer, se le echa otra cucharada de manteca y un poco de anís; se conoce que está bien cocida, cuando está un poco amarilla, y entonces se aparta de la lumbre para que enfríe; después se pone en una masa para amasarla, y se le echan veintinueve huevos, con claras y yemas, pero se van echando poco á poco.

Se amasa mucho dándole muchos golpes; se pone una freidera con el fondo ancho, y que cubra la lumbre, con tres libras de manteca, y en estando bien caliente, se untan las palmas de la mano con manteca, se coge una bola de masa y se le hace un agujerito con el dedo en medio, y se van echando en la manteca, sin dejar de estar volteándolos, y dándoles golpes por encima con una varita.

Se clarifican dos libras de azúcar y después de colada, se pone á la lumbre y se le echan dos hojas de naranjo, y estando de punto, se les echa por encima á los buñuelos.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 3 de Febrero de 1907.

Caldo estofado.
Sopas de sagou y de salep.
Huevos revueltos con queso.
Puré de papas.
Carne de puerco en aceite.
Coles de Bruselas.
Pastelitos fritos.
Yemate.
Quesos, frutas. café.
Vinos: Tinto, vino blanco, Rioja.
Aguas minerales.

CALDO ESTOFADO.—Se pican una landrecilla de buey, jamón gordo, clavos y dientes de ajo, se echa todo en una cacerola con algunas cebollas, 5 ó 6 chilitos picantes y un poco de nuez noscada. Se humedece todo con vino de madera seco y caldo concentrado ó consumado, haciéndose hervir á fuego muy fuerte hasta que esté de punto de galetina. Se pone entonces la cacerola sobre un fuego moderado, y al paso que se vaya poniendo negra la galetina, se humedece con caldo y se cuela con un lienzo blanco cuando esté cocida la carne. Se desengrasa después y se le añade un poco de salsa española. Este caldo es emplea con buen suceso en las sopas caldosas al estilo del día.

LA SALSA A LA ESPAÑOLA se codimenta de la manera siguiente: Se ponen en una cacerola dos landrecillas de vaca, un faisán ó cuatro perdices, tanto como la mitad de una landrecilla de jamón, cuatro ó cinco zanahorias grandes y cinco cebollas, de las que una irá machada con cinco clavos de especia; se humedecen las viandas con una botella de vino de Madera seco y un cucharón lleno de gelatina, se pone la cacerola á gran fuego, y cuando se haya casi consumido el caldo, se deja á fuego manso; luego que la gelatina esté de un amarillo subido, se aparta la cacerola de la lumbre y se deja fuera de ella diez minutos, para que pueda la gelatina despegarse bien; se ponen á sudar los pedazos de la carne de la parte inferior de las landrecillas, y con su caldo se humedece aquella, que estando bien espumada, se desleirá con ella un poco de substancia roja y se

echará sobre la vianda.

Se le añaden hongos, un manojito de perejil y cebolla, algunos chalotes, tomillo y laurel; en hirviendo la salsa, es pondrá en una esquina de la hornilla, para que solo hierva suavemente, hasta que las viandas estén cocidas.

Esta salsa debe tener un hermoso color, esto es: ni muy bajo ni muy subido, y debe de estar bien ligada, pero no muy espesa.

SOPAS DE SAGOU Y DE SALEP.—Con el sagou y el salep se confeccionan buenas sopas para los enfermos; pero como en el comercio todas estas substancias están adulteradas de modo que sea imposible reconocerlas, se prefiere, y con razón, la fécula de la papa, que es casi la misma cosa. Sería bueno que tuvieran esto presente nuestros médicos, que suelen recetar la harina de sagou, sin que produzcan los efectos que desean, y ocasionan gastos insoportables á los pobres, por venderse muy caro en las boticas.

La sopa de sagou se hace lavándose éste en agua hirviendo, y poniéndose al fuego en una corta cantidad de caldo, y añadiéndose después más y poco á poco, hasta que el sagou, quedando disuelto, tenga la apariencia de una jaletina; es le echan entonces unas yemas de huevo y se sirve.

Para la de salep, se echa una pequeña cantidad de este polvo en muy pequeñas cantidades, en caldo hirviendo, no siendo necesaria para una persona sino una cucharada, de las de café, de dicho polvo.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO.—Se pesa la cantidad de huevos que se necesita, y se baten en una cazuela: se les añade una tercera parte del peso de dichos huevos, de queso rayado de Flandes, ú otro bueno, y una sexta parte del peso de dichos huevos, de mantequilla: es pone todo á fuego fuerte, y se revuelve continuamente con cuchara de palo, hasta que la mezcla haya espesado bien; se separan entonces del fuego, se les mezcla pimienta fina, molida en seco y se sirven.

PURE DE PAPAS.—Se cuecen con agua y sal cuatro libras de papas blancas, mondadas y cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento, se les quita bien toda el agua, y en la misma cacerola tapada se pondrán bajo la hornilla para que acaben de cocer y se pongan harinosas. Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de mantequilla, y pasadas al cedazo, se desharán con caldo de aves, y se pasarán por el tamiz.

CARNE DE PUERCO EN ACEITE.—Tómese pulpa de puerco y rebánese como para biftek. Revuélquese en sal y pimienta; póngase en una cazuela y cúbrase con aceite: añádanse especias de todas, póngase á fuego muy lento y cuando esté cocido se apea y se deja enfriar. Se coloca después en botes de vidrio, se cubre con el mismo aceite en que se coció y se tapa.

COLES DE BRUSELAS.—Quítense las hojas amarillas y pónganse á cocer en agua y sal; refrésquense, y después de bien escurridas, se sirven sobre un trozo de mantequilla con sal y pimienta.

PASTELITOS FRITOS.—Se baten yemas de huevo y se les echa un poco de harina de almidón; se revuelve esto bien y en ello se moja el molde que así untado se meterá en una ollita con bastante manteca para que se fría el pastelito. Después de frío, se rellena con la pasta que se quiera, y por encima se ponen huevos hilados, que se hacen echando por una espumadera yemas de huevo en almíbar muy bien clarificado que esté hirviendo. La espumadera debe tener pequeños los agujeritos, y el almíbar no ha de estar de punto muy alto y ha de tene ragua de azahar.

YEMATE.—Se pone una libra de azúcar á que se haga almíbar de punto de bola, y ya que está así se mezcla media libra de almendra no muy remolida, se deja que tome punto de cajeta y se saca de la lumbre para que se enfríe; se le agregan veinte yemas de huevo, se vuelve á la lumbre para que cueza el huevo, y después se le echa una cucharada de miel virgen.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 20 de Febrero de 1907.

Sopa de acederas.
Tortilla de huevos con robalo.
Filetes escabechados con setas.
Ensalada de lechuga.
Gelatina de vino de madera á la rusa.
Tinto.—Café.

SOPA DE ACEDERAS.—Se mondan y se lavan tres y media onzas de acederas.

Doce adarmes de perifollo.

Dos onzas de lechuga.

Se corta todo en tiras delgadas y se pone en una cacerola, con doce adarmes de manteca, tres polvos de sal y una pizca de pimienta.

Se reboza el fuego, removiendo con la cuchara de madera para mezclar bien los trocitos.

Al cabo de cinco minutos se añaden tres cuartos de onza de harina.

Cinco minutos después se añade un litro de agua.

Se remueve hasta el primer hervor para evitar que la harina se agrume ó se apegote.

Se deja hervir á fuego lento quince minutos al lado de la hornilla.

Se ponen en una cazuela dos huevos, que se baten durante dos minutos, como para tortilla.

Se añaden dos onzas de manteca.

Se retira la sopa del fuego y después se vierte un cuarto de cuartillo de caldo en la cazuela.

Se remueve para hacer fundir la manteca.

Se añade un segundo cuarto de caldo.

Se ponen en la sopera dos onzas de pan cortado en rebanadas de dos ó tres centímetros.

Se cuela la sopa.

Se añade el espeso, ó sea los huevos que se han mezclado con el caldo.

Se remueve durante un minuto y después se sirve.

Observaciones.—Al aconsejar que se batan cuidadosamente los huevos del espeso, queremos evitar que las claras se cuajen en pedazos, lo que aconteceria si los huevos no estuvieran bien batidos.

TORTILLA DE HUEVOS CON ROBALO.—Se toman, para seis personas, dos hueveras de carpa, y si no las hay, ocho de juil bien lavados, que se cuecen ligeramente echándolos en agua ya hirviendo, un poco salada, durante cinco minutos.

Se toma también un trozo de robalo y unos dientes de ajo picado muy menudamente; se pican también las hueveras y el dicho pescado, de modo que se mezcle bien con lo demás, y se echa todo en una cacerola con un poco de mantequilla, que se hará saltar hasta que esté bien derretida.

Se toma otro poco de mantequilla á discreción y se revuelve con perejil y cebolla, se echa en una pescadera, rociándose con el sumo de un limón, poniéndose en seguida sobre cenizas bien calientes.

Se baten doce huevos frescos con el frito salteado de pescado y huevo; se menea hasta que esté perfecta la mezcla y se hace la tortilla de la manera acostumbrada; pero para que quede bien hecha, es necesario atender con cuidado á estas tres cosas:

Primero, es necesario saltar los huevos y pescado y freírlos, evitando el que hiervan, á fin de que no se endurezcan.

Segunda, la pescadera debe de ser honda, á fin de que se pueda servir la salsa con la cuchara.

Tercera, hacer calentar la pescadera que recibe el guiso y ponerla sobre la mesa para que pueda conservar bastante tiempo su temperatura sin que por fin se cuaje la mantequilla.

FILETES ESCABECHADOS CON SETAS.—Se cortan doce filetes de carnero, se aplastan con la pala y se quitan los pellejos y los nervios.

Se perfeccionan, dándoles una forma de pera alargada.

Se machacan con tocino delgado y se dejan durante veinticuatro horas en un caldo de escabeche.

En el momento de ir á emplearlos se escurren en una servilleta.

Se ponen en una sartén de saltear bañada de manteca, se les añade "mirepoix" y caldo de ternera, sin cubrirlos enteramente, y se les deja cocer y cuajar.

Se colocan en la fuente formando corona, y se guarnece el hueso de enmedio con un desmenuzado de setas.

Se cubren las setas con salsa de posebes y se sirve aparte la misma salsa.

GELATINA DE VINO DE MADERA A LA RUSA.—Se ponen en una cacerola veinte adarmes de cola de pescado; se añaden diez y media onzas de azúcar, se disuelve con dos y medio cuartillos de agua, se cuela por el cedazo de cerda y después se le añaden tres cuartos de cuartillo de vino de Madera.

Se coloca en el hielo un peso de batir huevos.

Se echa en el perol la gelatina y se bate bien.

Se retira del hielo y se sigue batiendo durante diez minutos.

Si la gelatina se cuajara demasiado de prisa, se sumergirá el perol en agua caliente.

Cuando la gelatina ha levantado se continúa batiendo.

Se pone el molde en el hielo durante tres cuartos de hora.

Se saca del molde y se sirve.

Brillet.

EL TEATRO INGLÉS

El teatro ocupa en la vida inglesa lugar verdaderamente excepcional. Todo lo ha invadido.

En diez años, según una estadística del novelista Jeromek, Jerome, el número de espectadores ha aumentado en 44 por 100.

Hay cincuenta y nueve teatros y unos sesenta music-halls. Sólo el producto de los teatros en prosa alcanza á cien millones por año. Sobre propietarios, accionistas, empresarios, administradores, autores y actores cae una lluvia de oro.

Una sola comedia, "The Second in Comand", produjo en poco tiempo á M. Robert Marshall 775,000 francos. George R. Sims ganaba actualmente medio millón por año por derechos de autor, y Barrie, cuando simultáneamente se representa en Nueva York y Londres dos obras suyas, ganaba 12,000 francos por semana.

Hace poco tiempo se ha verificado en Brixten-Teatre la 1,300 representación de una pieza titulada "El Secretario Particular", representada millares de veces en América, en Australia y en todos los países de lengua inglesa. Se estrenó en 1884, y el total de los derechos cobrados hasta ahora por el autor pasan de ocho millones de francos.

Se cita otra obra, "Joseph Jefferson, cuyo principal papel ha interpretado más de cinco mil veces el mismo autor, el que ha ganado más de veinte millones de francos.

Esta obra se presentó en Boston tres inviernos consecutivos, á razón de 92,000 francos de derechos de autor por semana.

Por último, otra pieza titulada "Luna de miel china" se ha representado en Londres sin interrupción durante dos años y ocho meses, y después en América, en Australia y en el Africa del Sur, habiendo producido unos once millones de francos.

El salario de un autor que valga al

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 15 de Enero de 1907.

Sopa de leche ligada.
Puré de chicharos verdes.
Asado de lomo relleno.
Pipián.
Cebollas estofadas.
Pasta turrada de almendras.
Pastelitos de jamón.
Leche de chirimoya.
Vinos.
Tinto, Moscatel,
Curazao.
Frutas, café.
Aguas minerales.

SOPA DE LECHE LIGADA.—Corada la calabaza en trozos, se pone á cocer en agua con sal de tierra; á medio cocer se saca, se deja escurrir y se corta en rebanadas; se fríen en mantequilla y se van poniendo en cama, alternadas con otras de queso fresco, espolvoreándose todo con azúcar y canela; cuando se hayan puesto las camas suficientes, se baten cuatro huevos, se deshacen después en un cuartillo de leche, y bien mezcladas ambas cosas, se baña la sopa en este caldillo, se le echa una poca de mantequilla fresca derretida, y se pone á los fuegos mansos hasta que se consuma el caldo, pero que no quede muy seca; después se apea y se espolvorea con azúcar y canela por encima.

PURE DE CHICHAROS VERDES.—Dos libras de chicharos verdes se cuecen en agua hirviendo con sal, á fuego fuerte para que no pierdan el color; después de cocidos se sacan los chicharos y se les pone en agua fría, pasándolos por el cedazo ó tamiz.

Póngase después en una cacerola limpia con un poco de azúcar; se aumenta el caldo suficiente para que no quede muy caliente, con algunos pedacitos de pan frito.

Se sirve caliente.

ASADO DE LOMO RELLENO.—Se abre un lomo de puerco, procurando que no llegue la cortada al otro lado, de modo que forme como bolsa. Este se rellena con carne ó con acelgas y papas. Si se rellena con carne, es haciendo un picadillo como para chiles en crudo; si se rellena con acelgas, se cuecen antes y se pican con papas, también cocidas; se fríe recaudo de jitomate, cebolla y ajo, todo picado, y allí se echan las acelgas y las papas. Después de relleno, se cose la boca y se pone al fuego con el caldillo que se dijo, ó con uno de jitomates, que se dispone asando jitomates, que se muelen con especias, se echan al asado con un poco de vinagre, dejándolo sazonar. Se sirve con ensalada y papas fritas.

PIPIAN.—Secas las semillas de calabaza, se restregarán con un ayate ó cotense para que se les caiga el tamo, se remojan en agua de sal un rato, y sacadas, se ponen á secar en el sol; así que lo están, se muelen como el chocolate, con lumbre debajo.

PASTELITOS DE JAMON.—Se muele bien una libra de jamón gordo, crudo, en metate; se muele también media libra de almendra, y uno y otro se echan en almíbar de azúcar, que esté de punto alto.

Habiendo hervido un poco, se añaden dos libras de huevo y un poco de bizcocho molido.

Estando de punto más bajo que el de cajeta, pero que despegue del caso, se aparta, se le hace tomar color con canela, se forman los pastelitos y se rellenan.

LECHE DE CHIRIMOYA.—Se mezclan seis cuartillos de leche muy endulzada, con tres onzas de arroz molido y doce yemas de huevo, y estando todo bien incorporado, se cuela en un cedazo, y se pone á la lumbre, cuidándose de menearlo para que no se asiente el arroz; así que esté de punto, se le añade pulpa de chirimoya molida, sin incluir la parte inmediata á la cáscara, sino solo la interior y más blanca, para evitarse que se comunique al dulce su amargura, poniéndose tanta cantidad, cuanta se necesite para que sepa bien la leche á chirimoya, y añadiendo azúcar si le faltare; se deja hervir más para que recobre su punto, y se vacía en los platos, que enfriándose, se adorna con polvo de canela.

CURAZAO.—Déjense macerar al sol por espacio de quince días, en una botella bien tapada, dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos cuartillos de aguardiente común, teniendo cuidado de menear la botella todos los días.

Pasado dicho tiempo, póngase al fuego y disuélvase una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándola que se haga caramelo, y después se echará en el aguardiente saturado de esencia de cáscaras de naranja.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 16 de Febrero de 1907.

Sopa de lechugas picadas.
Huevos en timbales.
Ternera en adobo frito.
Pollos amostazados.
Cebollas rellenas.
Bavaresa de fresas.
Compota de naranja.
Quesos, frutas, café.
Vinos:
Borgoña, Chateaux Margaux, Tinto Seco.

SOPA DE LECHUGAS PICADAS.—Se pican las hojas de lechuga hasta donde comienza lo blanco, y se fríen después en manteca; cuando se hayan revenido, se les echa caldo de la olla con todas sus especias, y se dejan hervir hasta cocerse completamente las lechugas; con este mismo caldo se remojarán las tostadas de pan, intercalándose la lechuga, y se pone la sopa á fuego manso hasta que el caldo espese un poco; se aparta para que repose y se sirve.

HUEVOS EN TIMBALES.—Se derrite un poco de mantequilla para untar por dentro seis cubiletes ó timbales de cobre; se deslíen seis huevos (claras y yemas), tres ó cuatro en cucharadas de caldo colado; se sazonan con sal y pimienta, se cuelan con la estameña y se echan en los moldes, que es necesario no llenar; se ponen á cocer en baño de María, haciéndose que el agua hierva suavemente; cuando tengan consistencia, se pasa con ligereza el cuchillo alrededor de los cubiletes para despegar los huevos, que se vacían sobre un plato y se sirven con alguna substancia aguada, ó poco espesa.

TERNERA EN ADOBO FRITO.—Después de bien desangrada la pulpa de ternera, se pone á cocer en agua con sal, unas ramas de tomillo y unas hojas de laurel; cuando esté muy cocida se aparta, y envuelta en un lienzo limpio, se prensa para que escurra bien.

Se muelen bastantes chiles anchos, bien desvenados y lavados, con ajos limpios, un poco de orégano, de cominos y jenjibre, y se suelta todo con buen vinagre, sazonándose con la sal necesaria; en unos barrilitos ó cuñetes se pone una cama de rebanadas de la carne cocida y otra de la salsa de adobo algo espesa, con unas hojas de laurel y un poco de tomillo en polvo, y encima rebanadas de lima agria y hojas de naranjo y aguacate: sobre ella se pone otra capa de carne, después otra de adobo con los agregados de la anterior, y así se van alternando, hasta dejar encurtida la carne que se quiera.

A los ocho días estará bueno el adobo, que se adorna en los platos con cebollas crudas rebanadas, aceitunas, chilitos y tornachiles en vinagre, rebanadas de huevo duro y orégano en polvo.

POLLOS AMOSTAZADOS.—Se lava bien una taza de mostaza y se muele con almendras y pan tostado; se fríe en manteca bastante cebolla y perejil picado, y cuando se haya empezado á dorar la cebolla, se echa la mostaza molida con la almendra, todo frito; se le echa bastante vino blanco y un ohorrito de vinagre; se le añaden clavo, canela y pimienta molidos, y la sal conveniente; se rebana lomo de puerco cocido y se pone con los pollos en trozos, también cocidos, en el caldillo, dejándose hervir hasta que haya espesado lo conveniente, y al servirse se les echa aceite por encima.

CEBOLLAS RELLENAS.—Se limpian cebollas de las más grandes y se escaldan; después de bien escurridas, se ahuecan por arriba para rellenarlas con lo siguiente:

Una miga de pan empapada en leche, se esprime bien; se le añaden dos yemas de huevo duro, dos onzas de queso rallado, dos clavos, un batido de dos yemas; se pica y mezcla todo muy bien; una vez lleno el hueco, se enharinan las cebollas, se bañan con yema de huevo y se fríen; se sirven inmediatamente, bañándolas con salsa de gitomate ó con zumo de limón; pueden bañarse también con salsa de chile verde.

BAVARESA DE FRESAS.—Se esprimen en un cedazo dos libras de fresas bien frescas y perfumadas; se pone esta fresa colocada en un tarro, añadiendo once onzas de azúcar en polvo; se disuelven ó derriten en un caso, veinte adarmes de gelatina con medio cuartillo de agua, removiendo con una cuchara de plata.

Para las bavaresas de color, no se ha de usar ningún utensilio estañado, porque el estaño destruye el color de las frutas coloradas.

Derretida la gelatina, se cuela sobre el puré de fresas sobre el colador "chino," removiendo bien para evitar que se agrume.

Se cuaja con el hielo, poniendo éste machacado en una cazuela grande, dentro de la cual se pondrá la cacerola. Se le da vuelta siempre á la bavaresa en la cacerola con la cuchara, y cuando tiene la consistencia de una papilla espesa, se añade una cucharada de zumo de limón y dos cuartillos de chantilly, se llena bien y se pone el molde enteramente, poniéndolo en una cazuela con hielo quebrantado.

Es preciso que el hielo suba hasta tres centímetros del borde.

Se cubre el molde con una cobertera de cacerola, sobre la cual se pone una capa de hielo machacado de seis centímetros de grueso; hora y media debe ser suficiente para que la bavaresa quede helada.

En el momento de servirse, cuando se trate de sacarla del molde, se tendrá preparado un tarro bastante grande para que el molde pueda quedar metido en él, lleno de agua muy caliente, pero que, sin embargo, no lo esté hasta el punto de quemar las manos de la persona que opera.

Se sumerge el molde oblicuamente, de manera que el agua le cubra, así como la mano que lo sostiene; se enjuga la superficie superior de la bavaresa con un paño de cocina bien limpio, y se pone la fuente sobre el molde; se vuelve, se quita el molde y se sirve.

Si la bavaresa no saliere fácilmente del molde, sería preciso volver á comenzar la operación, sumergiéndolo de nuevo en el agua caliente.

COMPOTA DE NARANJA.—Se pelan cuatro naranjas; se cortan cada una en diez rajas, quitándoles la piel blanca y las pepitas; se reserva la mitad de una naranja sin cortarla, para colocarla en medio; se derriten doce onzas de azúcar á diez y seis grados, se vierte el azúcar tibia sobre las naranjas, que se habrán colocado en un bol; se tapan y se dejan dos horas en el almíbar.

Se escurren en un cedazo, se cuela el almíbar y se reduce á 32 grados.

Se arreglan las naranjas en la compotera, formando rosetón con la mitad que se reservó entera en medio, se riegan con almíbar y se sirven.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 28 de Febrero de 1907.

Sopa de Sémola.
Robalo.
Carne de cocido al grantín.
Crepes con azúcar.
Vino tinto.
Café.

SOPA DE SEMOLA.—Se debe tener especial cuidado para elegir la sémola; acontece con frecuencia que ciertas sémolas tienen el sabor de resina, de polvo ó de humedad, que es suficiente para estropear el caldo.

Se vierten dos onzas de sémola en dos y medio cuartillos de caldo hirviendo.

Se agita, al verter, con el cucharón.

Cuando la sémola está bien mezclada, se cubre enteramente la cacerola; se coloca á la orilla de la lumbre durante cuarenta minutos, cuidando de que el hervor sea lo más lento y suave posible.

ROBALO.—Se compra un trozo de robalo de tres libras, que se escama y se deja durante dos horas en agua fría.

Se arroja el agua y se cubre el pescado con una capa de sal blanca del espesor de un centímetro. Una hora antes de servirlo se hierve en agua, en una cacerola ovalada.

Se echa el robalo en agua hirviendo y se hace cocer durante veinticinco minutos con hervor suave y lento.

Se escurre y se coloca en la fuente, sobre una servilleta, quedando hacia

arriba la parte blanca del pescado, y se sirve aparte un cuartillo de manteca.

CARNE DE COCIDO AL GRANTIN.—Se corta la carne. Se arregla en la fuente del garantín y se cubre con un cuartillo de salsa italiana.

Se espolvorea con ralladuras de corteza de pan tostado; se ponen al fuego y se cubre con la cobertera de hierro con rescoldo encima.

La lumbre de hornilla debe ser muy viva.

Es necesario que la carne se tueste, pero sin quemarse.

CREPES CON AZUCAR. — Se ponen en una cazuela cuatro onzas de harina, un huevo y tres cucharadas de leche.

Se mezcla para hacer una masa muy suave, y después se le añade poco menos de medio cuartillo de leche, dos onzas de manteca derretida y un polvito de sal.

Se mezcla, teniendo cuidado de evitar que se agrume. Se pone á la lumbre una sartén para crépes, en la cual se echa un garbanzo de manteca.

Cuando está derretida, se echan dos cucharadas de la pasta para cubrir el fondo de la sartén.

Se dora de un lado, se vuelve, y se dora también por el otro.

Se repite la misma operación hasta concluir la pasta.

Se espolvorean con azúcar.

Se sirven bien calientes.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 13 de Junio de 1907.

Sopa de arroz á la italiana.
Huevos duros con acederas.
Sardinas.
Fricandó.
Ensalada Demidoff.
Crema frita de almendras amargas.

Sopa de aroz á la italiana.

Se preparan diez onzas y media de arroz, que se enjugan perfectamente en un trapo limpio;

Se ponen en una cacerola dos cabollas cortadas en pedazos pequeñitos y siete onzas de manteca de cerdo;

Se rehoga á la lumbre durante cuatro minutos;

Se añade al arroz sal, pimienta, una pizquita de Cayena y dos pimientos dulces en polvo;

Se rehoga aún cuatro minutos á la lumbre, y después se le añaden tres cuartillos de agua;

Se cuece el arroz durante veinte minutos; se pone en la sopera y se le añaden dos cuartillos de consomé hirviendo;

Se sirve aparte queso parmesano rallado.

Huevos duros con acederas.

Se hace hervir en una cacerola de cabidad de dos cuartillos de agua, poniendo después en ella seis huevos.

Se tapa y se deja hervir durante diez minutos, no debiendo exceder la cocción de este tiempo, porque, en caso contrario, se ennegrecería la yema y se desprendería de la clara.

Cuando los huevos están cocidos, se refrescan, se les quita la cáscara, se pasan por el agua, se escurren y se enjugan;

Se corta cada huevo en dos á lo largo;

Se pone en la fuente un cuartillo de acederas, preparadas como para guarniciones.

Se colocan los medios huevos sobre las acederas y se sirven.

Sardinas.

Se sacan ocho sardinas conservadas del bote de hojalata y se enjugan ligeramente con un paño limpio;

Se arreglan en la rabauera con dos ramas de perejil picado y alcaparras. Se cubren de aceite, pero sin emplear jamás el del bote para este uso.

Fricandó.

El fricandó casero se hace generalmente con un pedazo de tapa de ternera de 3 libras.

Se deshuesa y se mecha con tiras delgadas de tocino.

Se pone la carne en una cacerola de cuajar, con 1|2 cuartillo escaso de caldo;

Se pone á la lumbre y se deja hervir hasta la reducción del caldo, evitando que la carne se pegue al fondo de la cecerola. Cuando el jugo de la ternera ha tomado un tinte amarillento y se ha hecho consistente y gomoso se añaden poco menos de tres cuartos de cuartill de caldo.

Se deja cocer muy suavemente un cuarto de hora, con hervor muy lento, cubierta la cacerola con la cobertera en sus tres cuartas partes. Después de este tiempo de cocción lenta, se quita la cobertera de la cacerola y se substituye con la cobertera chata de hierro con una capa de ascuas;

Se riega la ternera cada cuatro minmutos hasta que haya tomado un tinte amarillento y brillante; esta operación tiene por objeto cuajar;

Se arregla la carne en la fuente de servir;

Se cuela el jugo por el colador llamado chino; se desengrasa y se riega con él el pedazo deternera;

El fricandó preparado de esta manera se llama "fricandó al jugo."

Se sirve también comunmente con acederas. Se colocan primeramente las acederas en la fuente, el pedazo de ternera sobre las acederas y se riega con el jugo.

Lo mismo se procede para preparar el fricandó con achicorias.

Ensalada Demidoff.

Se desmenuzan una libra tres onzas de trufas cocidas con vino de Madera y la misma cantidad de patatas, cocidas con agua y sal;

Se mezclan en una cazuela y se condimentan con sal, aceite, pimienta, vinagre y una cucharada de "ravigote" poco picado;

Se hace una guarnición ó corona de hortalizas;

Se cortan en cilindros, con la coluna, nabos y zanahorias, en trozos de dos centímetros de altura por uno de diámetro, y se cuecen con agua y sal;

Se vacían por en medio cada trozo de nabo y dezanahoria para poder introducir en cada hueco una cabeza de espárrago;

Se colocan sobre la guarnición, alternando en fila, estos nabos y zanahorias rellenos;

Terminada la guarnición se pone en medio la ensalada formando pirámide y se sirve.

Crema frita de almendras amargas.

Se ponen en una cacerola cinco huevos, una libra de harina y dos cuartillos de leche;

Se mezcla todo bien y se cuecen á la lumbre, removiéndolo circularmente con la cuchara: es preciso que esta crema quede bien suave y lisa;

Al cabo de veinte minutos de cocción se retira de la lumbre, y después se le añaden cuartro onzas de azúcar molida, una onza de almendras amargas, mondadas y machacadas, seis llemas de huevos y un poquito de sal;

Se estiende esta crema, formando una capa de tres centímetros de espesor, en una placa de repostería ligeramente untada de manteca;

Se deja enfriar; se corta la crema en pedazos de cinco centímetros de largo por tres de ancho;

Se reboza cada trozo de crema con huevo y pan rallado, se frien á fuego vivo, se escurren y se espolvorean de azúcar;

Se colocan en la fuente, sobre una servilleta, formando pirámide.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 1o. de Febrero de 1907.

Sopa de quenefes.
Chuletas de carnero.
Pollos oxaqueños.
Ejotes verdes en salsa de huevo.
Pastel de Liverpool.
Leche de guayaba.
Quesos, frutas, té.
Vinos.
Vino blanco, Tinto, Sauterne.
Aguas minerales.

SOPA DE QUENEFES.—Se deslien tres cuartas partes de un cuartillo de harina (medida de sólidos), con seis yemas de huevo y dos huevos completos, una poca de sal y caldo en suficiente cantidad para que la masa que de muy líquida y se pueda hacer pasar á través de una cuchara agujereada ó de una coladera de agujeros menudos. Se le agrega la cuarta parte de una nuez moscada raspada, y un poquito de pimienta gorda; se hará después espesar, para que llenándose casi una cuchara de las comunes, se pueda escurrir la pasta con el dedo, y que al caer en el caldo hirviendo forme una bola redonda, larga ú ovalada; se deja cocer la sopa una media hora, y se cuida de desengrasarla y de que esté en buena sal.

Puede hacerse en magro para los días de absitnencia, haciéndose con caldo de esta clase.

CHULETAS DE CARNERO.—Se toman costillas de carnero bien manidas, se despellejan y deseban, se golpean bien con el plano de un machete, se desencajan del espinazo, y se sacan las costillas, dejando una sola que tenga un mango larguito para tomarla; se vuelven á aplanar con el machete, y se untan de zumo de limón espolvoreándoles bastante pimienta y y una poca de sal; se dejan por una hora hasta que se secan, y después se echan en infusión de aceite. Al siguiente día se sacan, se envuelve la carne en un papel, y se pone á la parrilla con fuego manso; cuando ya se hayan cocido bien, se quita el papel, se revuelca en pan molido muy fino, se les echa un poco de jugo de limón, un poco de sal y pimienta, y se pone á la parrilla hasta que se dora la costra: entonces se sirven solas, ó con alguna de las salsas que mejor guste.

También se pueden rellenar los huecos de las costillas con sesos amasados con perejil picado, pimienta y sal, ó con algún picadillo, llamándoles entonces costillas rellenas: las que no se ponen por no multiplicar inútilmente artículos.

POLLOS OXAQUEÑOS.—Se asa lomo de puerco y se corta en pedazos muy menudos; se muelen chiles anchos desvenados y tostados, con unos cuantos dientes de ajo y unos poquitos de cominos; se muelen también canela clavo y pimienta, y se añade todo con la sal competente; se pican tomates crudos y se pone á freír todo esto en manteca, agregándole el lomo picado. Se deja sazonar bien, y con esto se rellenan los pollos crudos, que se cosen con un hilo; se embarran con manteca, se envuelven en un papel aceitado y se meten al horno, volteándoles de un lado á otro hasta que estén muy cocidos; entonces, quitado el papel, se les espolvorea con un poco de sal y pimienta y se pone á dorar.

MORCILLAS BLANCAS.—Se mezclan pechugas de aves y manteca en igual cantidad, picándolas bien, con cebollas cortadas en pedacitos cocidos en caldo, sal, especias y miga de pan cocida en nata; se vuelve á picar todo junto para que quede bien amalgamado, añadiendo yemas de huevo y nata; se llenan los intestinos y se cuecen en agua con mitad de leche; así que están en punto, se pican y se ponen á tostar en una capita de papel untada con manteca.

EJOTES VERDES EN SALSA DE HUEVO.—Se derrite en una cazuela un pedazo de perejil picado, en que se pondrán los ejotes; se menea y reduce la salsa, y antes de servirles se les añadirá un batido de yemas de huevo, desleído con el zumo de un limón ó un poco de vinagre.

PASTEL INGLES LLAMADO DE LIVERPOOL.—Se pone al fuego una cazuela con medio cuartillo de leche pura, y cuando está tibia se irán echando poco á poco tres puñados de harina, revolviéndola sin cesar, y cuando ya no forme bolitas se echa un poco de sal, un pedazo de manteca y un cuarterón de queso Gruyére sin rallar, sino cortado en rebanadas muy delgaditas. Se sigue meneando la masa hasta que está perfectamente mezclado todo. Se conoce que está cocida, si revolviéndola con la cuchara, se desprende fácilmente de la tortera. Entonces se aparta del fuego, se añaden tres huevos perfectamente batidos, y se mantiene caliente hasta el momento de servirla.

Ya que está, se pone al fuego una tortera untada de manteca se pone un fuego templado, pero vivo, en la tapa, y se baten diez minutos para que el pastel quede muy agradable á la vista y sabroso al paladar.

LECHE DE GUAYABA.—Lo mismo que la de los artículos anteriores, poniéndose guayaba cocida, mondada y sin huesitos, en lugar de chirimolla ó de la naranja, pudiéndose teñir si no se quiere amarilla, con zumo colado de tuna morada, ó colarada, según el gusto.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

MENU DEL DIA 8 DE FEBRERO DE 1907.

Sopa de tallarines.
Huevos de agraz.
Asadura de ternera.
Coles rellenas de picadillo como para chiles.
Pastel de tuétano.
Leche de camote y pepita
Preparación: licor de cuatro flores
Queso, frutas, café.—Vinos: Sauterne, Málaga, Jerez, Aguas minerales.

SOPA DE TALLARINES.—Picada una poca de cebolla, se frie en manteca y se le echa caldo del puchero, un poco de perejil picado, clavo y pimienta molida; ya que todo esté hirviendo, se echan los tallarines y luego que se conoce que está bien cocidos, se apearán y se pondrán al vaho de una olla, cuidando de que no se espesen demasiado.

También se pueden perdigar los tallarines en agua de sal y después de haber hervido un poco de tiempo en ella, se echan en el caldo.

Al momento de servirlos, se les echa en la sopera un poco de pimienta gorda, y se puede adornar como las demás, agregándoles al tiempo de servirlas, un poco de queso molido ó rallado, polvoreado por encima.

HUEVOS DE AGRAZ.—Se deslien los huevos sazonándolos con zumo de agráz con sal y nuez noscada; después se cuecen en un poco de mantequilla y se sirven luego.

ASADURA DE TERNERA.—Se pone á desangrar la asadura en agua tibia, se pasa después á agua hirviendo, y cuando está ya fría, se corta en trozos pequeños y se deja escurrir bien; después se pone á cocer con unas cebollas divididas en cuartos, y la sal necesaria; cuando está cocida, se aparta de la lumbre, se deja escurrir bien: se le espolvorea harina y se revuelve todo, poniéndolo á freir en manteca ó mantequilla, volteándolo y meneándolo con frecuencia; después se humedece con caldo ó agua, y se sazona con especias, sal, y yerbas finas picadas; cuando ya haya espesado el caldo un poco, se apea, se deja enfriar, y se liga con unas yemas de huevo, batidas, y un poco de vinagre bueno, se vuelve á poner á fuego muy manso sin que hierva, sino sólo para que se cueza el huevo un poco, meneándolo contínuamente para que no se cuaje.

MOLE DE CHILE SERRANO.—Se desvena el chile con un alfiler, se frie con manteca, se asan unos jitomates en suficiente cantidad y se muelen con los chilitos, y unos dientes de ajo, todo frito.

Se descuartiza el pollo, se echa en una olla con rebanadas de lomo de enmedio ó de costillas, se le pone sal, y todo lo molido, con poca agua, el pollo y el recado se echa en crudo y ha de quedar en caldito suelto.

Ya al estar se le agrega una rama de epazote.

COLES RELLENAS DE PICADILLO COMO PARA CHILES.—Se les quitan las coronitas y se las vuelven á poner, se amarron para que no se deshagan y se ponen en una cazuela á que les bañe el agua con su sal; ya que estén cocidas se ponen á escurrir, se hace el adobo y después se van abriendo las coles hoja por hoja, y se van enchilando y echándoles picadillo, metiéndoles la mayor parte en el centro; ya que están bien rellenas, se les recogen las hojas y se les amarran.

Se calientan en baño de María y se sirven.

PASTEL DE TUETANO.—Se amasa una libra de harina flor con una cucharada de mantequilla dura y agua suficiente para poderla amasar, una libra de tuétanos de vaca, que se cuecen para quitarle los huesitos y se muelen con el mismo palote.

Ya limpios, se extiende la masa, poniendo el tuétano que se cubrirá doblando la masa; ésta se palotea volteándola sobre el palote, se le da otro doblez y se vuelve á palotear, y hecho esto cuatro ó cinco veces, se deja la masa de un grueso regular, y se corta el pastel, poniéndole á la orilla más tiras de la misma masa.

En medio se pone un papel á que forme hueco, cubriéndole con masa para que sirva de tapa.

LECHE DE CAMOTE Y PEPITA.—Se endulzan bien ocho cuartillos de leche, se cuela y se pone al fuego; se le echan cuatro onzas de camote blanco cocido, y cernido, y se deja hervir hasta que espese.

Se añaden entonces cuatro onzas de pepita de calabaza, molida y desleída en una poca de leche, y se le deja tomar el punto; al bajarse de la lumbre, se rocía con agua de azahar, que se incorpora con prontitud, dejándose un instante sobre el fuego, y se vacía en los platos que se adornan con canela en polvo, y si se quiere, con pasas, almendras mondadas y piñones.

PREPARACION.—LICOR DE CUATRO FLORES.—Seis cuartillos de aguardiente bueno, cuatro de agua, cuatro onzas de espíritu de rosas, cuatro de espíritu de flor de naranja, onza y media de espíritu de jazmín, una de espíritu de reseda y dos y media libras de azúcar superior.

Ratifíquese el aguardiente en el baño de María, y se deja en infusión durante quince días, teniendo cuidado de menear el recipiente dos veces cuando menos al día.

Pasado el tiempo indicado, póngase al fuego y disuélvase una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándola que se haga caramelo, y después se echará en el aguardiente, saturado de las esencias ya mencionadas.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

MENU DEL DIA 13 DE FEBRERO DE 1907.

Caldo magro para vigilia.
Sopa de pescado.
Huevos revueltos con tomate
Puré de papas.
Bacalao con almendras y piñones
Ostiones en leche.
Arroz en croquetas.
Chongos experimentados
Cajeta de leche apiñada.
Quesos, frutas, café.—Vinos: Sauterne, rioja, Jerez seco.—Aguas Minerales.

CALDO MAGRO PARA VIGILIA.—Se pone á cocer á fuego lento, en una olla con doce cuartillos de agua, cinco chirivías, tres nabos, cuatro cebollas grandes, tres clavos de especia, una lechuga, con un poco de perifollo por dentro, aperdigada antes en agua hirviendo; una gallina, dos libras de jarrete de vaca, tres libras de pulpa y la sal correspondiente; cuando estén completamente cocidas las viandas, se pasa el caldo por un tamiz de seda, y se toma, ó se hace con él la sopa que se quiera.

SOPA DE PESCADO.—Rebanado el pan francés, se tostará en manteca y aceite, dos rebanadas del pan frito se muelen con dos dientes de ajo, unos pocos de cominos tostados y un pedacito de pescado salado, lo que se desleirá en un poco de pescado fresco caido con cebollas y sal; puestas en una tortera las rebanadas, se bañarán con ese caldo, y dando unos hervores á fuego fuerte, se pondrá la sopa á secar á dos fuegos mansos, aderezándose con huevos estrellados, un poco de pimienta y aceite.

HUEVOS REVUELTOS CON TOMATE.—Fríanse los tomates, y después de sazonarlo, se echan los huevos muy bien batidos, proporcionando su cantidad y revuélvase todo hasta que estén bien cuajados.

PURE DE PAPAS.—Se cuecen con agua y sal cuatro libras de papas blancas, mondadas y cortadas en cuatro partes cada una.

Antes de su total cocimiento se les quita bien toda el agua, y en la misma cacerola, tapada, se pondrá bajo la hornilla para que acabe de cocerse y se pongan harinosas.

Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de mantequilla, y pasadas al cedazo, se desharán con caldo de aves y se pasarán por el tamiz. El día de vigilia, el caldo de aves para substituirse por caldo de cangrejos.

BACALAO CON ALMENDRAS Y PIÑONES.—Después de bien cocido y frío, se seca con un trapo, se frie con un poco de harina con manteca.

Para hacer el caldillo, se pica un poco de ajo, cebolla y perejil, todo muy menudo, y se frie en aceite á que no se dore, sino que se cueza, se le echan almendras y piñones, molidos unos y otros aparte, y después se incorporan con aceite, pero no se deja refreir mucho.

Echesele un poco de agua, para que sazone con la sal debida, y póngasele luego el bacalao que se deja á dos fuegos mansos, hasta que se consume el agua.

Para cada libra de bacalao, se requieren dos onzs de almendras y poco más de piñones.

OSTIONES EN LECHE.—A tres cuartillos de leche se les pone un pocillo de harina que se va desliendo con la misma leche, para que no se formen bolitas, y quede muy suelta.

Se pone á la lumbre, y si espesa, agréguesele más leche, déjese hervir y cuando esté ya cocida, se quita la leche, y se vacía en la misma cazuela una lata de ostiones con la mitad de su caldo.

Déjese cocer á que se espese y pón-

LA COCINA DE "EL DIARIO."

Menú del día 1o. de Enero de 1907.

Aperitivo.
Huevos alpinos.
Salmón frito.
Pichones á la parrilla á la Condé.
Menestra.
Carnero á la bordalesa.
Crema de chocolate.
Jerez.
Chablis Burdeos.
Champagne.
Frutas.
Quesos.
Café y licores.
Aguas minerales.

HUEVOS ALPINOS.—Se hace hervir en una cacerola de cabida de dos cuartillos de agua, poniendo después en ella seis huevos.

Se tapa y se deja hervir durante diez minutos, no debiendo exceder la cocción de ese tiempo, porque en caso contrario se ennegrecería la yema y se desprendería de la clara.

Cuando los huevos están cocidos, se refrescan, se les quita la cáscara, se pasan por el agua, se escurren y se enjugan.

Se corta cada huevo en dos, á lo largo.

Se pone en la fuente un cuartillo de acederas.

Se colocan los medios huevos sobre las acederas y se sirven.

SALMON FRITO.—Se elige un salmón de libra y media, al que se le quitan las agallas y escamas.

Se le hace una hendedura desde la cabeza á la cola y se abre por el lomo, sin separar las dos partes; se le saca la lechecilla que se reserva en un plato, y se le quitan la vegiga y el hígado.

Se moja el salmón en leche durante cinco minutos; se espolvorea después con un polvo de sal y se reboza bien en la harina.

Se frie el salmón durante ocho ó diez minutos; hasta que esté bien duro y de un hermoso color.

Se sirve con perejil frito y limón, se coloca la lechecilla frita en medio.

PICHONES A LA PARRILLA A LA CONDE.—Se abren los pichones en dos y se extienden sin separar las dos partes.

Se aplastan con la pala.

Se condimenta cada medio pichón con un polvo de sal y dos pizcas de pimienta.

Se ponen los pichones en la sartén chata de saltear, con una onza de manteca; y se rehogan por ambos lados durante un cuarto de hora.

Se ponen en prensa entre las dos placas ó coberteras chatas, con un peso de dos libras encima.

Se ponen en la manteca, que se halla en la sartén de saltear, diez adarmes de cebollas picadas y lavadas.

Se le da vueltas sobre la lumbre durante dos minutos.

Se añade medio cuartillo de caldo ó de jugo de carne, con dos pizcas de pimienta.

Se hace reducir el jugo á un cuarto de cuartillo.

Se cuela por el colador china, pasándolo á una cacerolita, en la cual se reserva.

Se desengrasa, y después se derrite media onza de manteca, en la cual se bañan los pichones.

Se sirven.

CARNERO A LA BORDALESA.—Se preparan las chuletas y después se condimentan con sal y pimienta.

Se derrite una onza de manteca.

Se mojan las chuletas en la manteca derretida, unas después de otras, y después se rebozan en el pan rallado.

Se ponen en la parrilla á fuego igual y suave, cuatro minutos por cada lado.

Se arreglan en la fuente en forma de corona y se sirven con salsa de hongos.

MENESTRA.—Se prepara:

Tres y media onzas de zanahorias, que se recortan en cuadritos de medio centímetro, tan iguales como sea posible.

Dos onzas de nabos, cortados del mismo modo.

Tres y media onzas de espárragos pequeños cortados.

Tres y media onzas de guisantes.

Tres y media onzas de judías verdes, cortadas en cuadritos como los nabos y las zanahorias.

Se cuecen estas hortalizas separa-

lumente en dos cuartillos de agua, en la que se ponen dos adarmes de sal.

Cuando están cocidas se escurren sobre un paño limpio de cocina.

Se hace, en una cacerola de cabida de cuatro cuartillos, una salsa con diez adarmes de manteca y cinco adarmes de harina, que se aclara con medio cuartillo de caldo.

Se añaden dos polvos de sal y dos pizcas de azúcar.

Se hace cocer durante diez minutos y después se espesan con dos yemas de huevo y un octavo de cuartillo de nata.

Se echan todas las hortalizas en la cacerola.

Se mezclan con la salsa, teniendo

da precaución de que no se deshagan.

Se sirven.

CREMA DE CHOCOLATE.— Pa hacer seis tarritos de crema se hie ve en una cacerola, de cabida de d cuartillos, una cantidad de leche igu á la que pueda haber en tres de dicho tarritos.

Se echa en una cazuela la cabi de uno de estos tarritos de choc late.

Se le añaden cinco yemas y u onza de azúcar en polvo.

Se echa también la leche en la c zuela y después se bate todo para q se mezcle bien.

Se cuela por el colador llam chino.

Se llenan los tarritos, teniendo dado de quitar la espuma que h podido formarse en la superficie.

Se hace hervir agua en una cace la que pueda contener los seis tarrit teniendo cuidado de que el agua r llegue más que hasta la mitad é éstos.

Se cubre el fuego para que el agu no haga más que estremecerse, si romper de nuevo á hervir.

Se tapa la cacerola con la cobert ra de hierro, con lumbre encima.

Se deja cocer así durante un cua to de hora, se examina si la crema es tá bien hecha, se deja enfriar en e agua, se enjugan los tarritos y s sirven.

Observación.—Es preciso evitar qu el agua hierva; un estremecimient continuo es suficiente.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 6 de Febrero de 1907.

Sopa de pan.
Huevos revueltos con cabezas de espárragos.
Puré de zanahorias.
Jamón abesugado.
Conejo en guiso de cazadores.
Cuajado de acelgas, espinacas y escarolas.
Torta de natillas compuestas.
Leche cuajada.
Quesos, frutas, café.
Vinos:
Tinto, Jerez Seco, Madera.

SOPA DE PAN.—Después de haber puesto en una sopera la cantidad suficiente de tostadas de pan, bien recortadas y de buen color, se les echa encima un poco de caldo hirviendo y se dejan remojar hasta que llegue el momento de bañar la sopa; entonces se añade el caldo necesario para que nade el pan con facilidad.

Se usa con ventaja para esta sopa, de las cortezas de pn ó de café, secadas al horno, ó de pequeñas rebanadas que hayan sufrido doble cocimiento, que suelen llamarse tostadas.

HUEVOS REVUELTOS CON CABEZAS DE ESPARRAGOS.—Se echan los huevos en la sartén, sazonándolos con sal y pimienta ó caldo de substancias, mezclándolos con cabezas de espárragos limpios y un poco cocidos de antemano.

PURE DE ZANAHORIAS.—Póngase en una cacerola, con suficiente cantidad de manteca, diez ó quince zanarias cortadas en rodajas, méjense con buen caldo cuando estén bien rehogadas, y háganse cocer.

Hecho esto, cuélense, redúzcase el puré, vuélvase á cocer éste por espacio de cuatro horas y póngase sobre toda especie de sopas.

JAMON ABESUGADO.— Prepárese, desálese y cúbrase como el jamón al natural y póngase en una besuguera sobre lonjas de carne, rajas de cebolla y zanahoria, perejil, tomillo, laurel, clavo, etc.; méjese en agua, y cuando esté medio cocido, se le añade una copa de buen aguardiente; se cuidará de no volver á tapar la besuguera.

Cuando esté cocido del todo, se le quita la corteza y se baña, sea con reducción de ternera, sea con azúcar en polvo, sobre la que se pasará la plancha hecha ascua, si no se prefiere mejor ponerlo en el horno ó en el de campaña á que tome buen color.

Puede servirse sobre el guiso de legumbres que mejor parezca.

CONEJO EN GUISO DE CAZADORES.—Se pone en una cacerola un cuarterón de mantequilla y dos cucharadas de las comunes, pero llenas de harina, dejándose ésta dorar y echándose después el conejo limpio, destripado y cortado en raciones regulares, para que se macere ó rinda en la fritura: se humedece con botella y media de vino blanco, y se añaden hongos y jamón negro, que se habrá sancochado en otro trasto, y un manojito surtido; se deja sazonar el guisado á fuego vivo, hasta que se haya consumido algo, y se le añaden sal y pimienta, teniéndose cuidado después de desengrasar el caldillo, y de que éste no quede ni muy espeso ni muy aguado; probándolo para ver si tiene la sal suficiente, se le quita el manojito de yerbas y se sirve.

CUAJADO DE ACELGAS, ESPINACAS Y ESCAROLAS.—Cocida cualquiera de estas hortalizas, y después de bien escurrido el agua, se colocan en una cazuela, poniendo encima pasas, azúcar y canela en proporción, y uno ó dos huevos batidos; en seguida se pone á fuego lento, cubriéndola con una tapadera de hierro, poniendo algunas ascuas sobre ella; cuando se ve que todo está trabado y unido á modo de tortilla, se separa y se sirve.

TORTA DE NATILLAS COMPUESTAS.—Se unta un platón con mantequilla, se le pone una cama de mamón, y se humedece con dos cuartillos de leche bien cocida y endulzada con azúcar; se revuelcan cuatro tazas calderas de natillas con ocho yemas de huevo, y compuestas con azúcar y canela, se echa un poco de ellas sobre el mamón; se pone más mamón encima y otra cama de natillas, siendo siempre de éstas la última cama, que se espolvorea con azúcar y canela molidas; se pone el platón sobre el rescoldo y tapado con un comal ú orta cosa semejante, se le echa más rescoldo encima.

LECHE CUAJADA.—A cuatro cuartillos de leche se le echa libra y media de almendra bien molida, media libra de arroz, una pechuga de gallina muy remolida y dulce al gusto, se pone á cocer y ya que está de punto, se apea de la lumbre, se le agregan catorce yemas de huevo bien batidas, se revuelve y se bate de nuevo, como turrón, se vuelve á la lumbre sin dejar de batirlo, y así que está de punto, se vacía en un platón y se sirve.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 4 de Febrero de 1907.

Sopa Juliana.
Tortilla de huevos.
Puré de perdices.
Ternera en adobo seco.
Pollos subsbtanciales.
Loonganiza habanera.
Chicharos en jamón.
Torta mestiza.
Cajeta de camote, leche y chirimoya.
Quesos, Frutas, Té negro,
Vinos.
Tinto, Madera, Bourdeaux.
Aguas minerales.

SOPA JULIANA.—Se toma igual cantidad de zanahorias apio, lechuga, acederas, chicharos y habas tiernas, se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa después caldo del puchero, y se cuece á fuego lento, y después viértase sobre rebanadas de pan fritas y muy delgadas.

TORTILLA DE HUEVOS.—Se baten los huevos, haciéndolo primero con las claras, y cuando éstas hayan espesado bien, se mixturan con las yemas que se echan en manteca caliente, dejándose freír en ésta; se puede hacer la tortilla con esta substancia, sola y sazonada con sal, ó revuelta con cebolla, rajas de chile verde, trocitos de jamón frito, de longaniza, chorizos ó cualquiera otra substancia que acomode, y se sirven con salsa de chile macho ó de gitomate frito.

LA SALSA DE CHILE MACHO se condimenta de la manera siguiente: Se asa y se desvena el chile macho después de tenerlo una hora en agua caliente, se remuele bien y se le añade aceite, sal, cebolla picada y un poco de perejil picado también.

LA SALSA DE GITOMATE FRITO, se condimenta de la manera siguiente: Se asan unos gitomates y unos cuantos dientes de ajo; se muelen uno y otro y se fríen en manteca; se le echa un poco de vinagre y se sirve.

PURE DE PERDICES.—Se asa la carne, la que se machacará en el mortero, añadiendo una salsa española, reducida con vino Jeréz; se pasará por cedazo y tamiz, y al servirla se le añadirá el jugo, esencia ó caldo que habrá obtenido de los huesos, y se sirve.

TERNERA EN ADOBO SECO.—Desangrada y limpia la ternera, se cuece en agua con sal, después se desvenan y remojan dos terceras partes de chiles anchos y una de pasilla, y se muelen con dos cabezas de ajo limpias, pocos cominos y orégano, se frie esta salsa en poca manteca, se desliz con vinagre bueno y se le echa la sal necesaria; se pone allí la carne y se deja hervir hasta que se consuma el caldo, de modo que quede hecho una nada, y se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y rebanadas de cebolla cruda, separados los anillos.

POLLOS SUBSTANCIALES. — Se ponen á cocer los pollos en agua, con clavo, pimienta, canela, alcaravea, nuez moscada, culantro seco, doce yemas de huevo cocido y la sal necesaria, todo molido; ya cocidos, se frie bien este caldillo y se echan los pollos, y cuando quede la salsa muy espesa, se sirven, echándoles por encima zumo de limón, raspadura de nuez moscada y perejil picado.

LONGANIZA HABANERA.—Prepárese un adobo compuesto de vinagre, orégano, sal, pimienta molida, culantro machacado, ajos picados y culantro, hojas de laurel; se echa la carne de puerco, que sea de masa ó de lomo, se deja que tome bien el gusto de adobo, y estando como hora y media, se pica la carne en pedacitos menudos, se echa en las tripas, y se van atando como de ocho en ocho dedos regulares. Este embutido se sirve siempre friendo las longanizas, y si se desea, se le añade una salsa picante.

CHICHAROS CON JAMON.—Amásesense chicharos verdes con manteca, échese agua por encima, y déjense así un cuarto de hora; mientras éstos están así en remojo rehóguense en una cantidad proporcionada de manteca, pedacitos de jamón delgados; escúrranse los chicharos, pónganse en otra cacerola, se mojan con caldo del puchero, de substancias ó con española, si la hay; añádanse los pedacitos de jamón, perejil en rama, pimienta en grano y una poca de sal; hágase hervir todo en mucho fuego; en seguida se disminuye éste y se deja hervir muy lentamente hasta que estén suficientemente cocidos, y que la salsa esté bastante espesa; se espuma, se quita el perejil y se sirve.

TORTA MESTIZA.—Se baten unos huevos, según la cantidad que se quiera de torta, poniéndose más yemas que claras, y se muelen por separado almendras, piñones, nueces y avellanas, con una poquita de leche para que se puedan moler; cada una de estas cosas se mezcla por separado con un poco de huevo batido. Se unta una sartén con mantequilla y se echa otro poco de huevo batido, y después se va poniendo una cama de cada compuesto, y encima el otro huevo en corta cantidad; se mete la torta en el horno, y ya cocida, se echa en almíbar clarificado partida en trocitos, dejándose hervir hasta que esté de punto.

CAJETAS DE CAMOTE, LECHE Y CHIRIMOYA.—Se hace almíbar clarificado sin limón, con una libra de azúcar; cuando haya tomado el punto de quebrar, se aparta y se le echa una libra de camote limpio y deshecho, mezclado con otra libra de azúcar en polvo y disuelta en dos cuartillos de leche, batiéndose todo; se vuelve á la lumbre, y luego que haya dado unos hervores, y que esté cerca de tomar el punto de cajeta, se añade una libra de Chirimoya limpia deshuesada y molida, y otra libra de azúcar, dejándose hervir hasta su completo cocimiento.

Puede omitirse la chirimoya, quedando siempre buenas las cajetas, y puede también añadirse coco rallado desde que se pone el almíbar.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 24 de Febrero de 1907.

Caldo esencial de surtimiento, caldo colado ó substancia roja.
Sopa de chicharos con caldillo de almendra.
Conejo en mole.
Frijoles blancos á la provincial.
Torta de manzanas.
Café.—Aguas Minerales.

CALDO ESENCIAL DE SURTIMIENTO.—Se ponen en una cacerola trocitos pequeños de jamón gordo y de pulpa de vaca, en proporción á la cantidad que se quiera obtener de caldo colado, siendo necesaria una libra para cada cuartillo; se echan dos ó tres chirivías, y se deja la cacerola bien cubierta, á fuego lento, para que tenga tiempo la vianda de soltar su jugo; entonces se pone sobre fuego lento, para que tenga tiempo la vianda de soltar su jugo; entonces se pone sobre fuego fuerte, hasta que la carne esté próxima á pegarse, en cuyo caso se vuelve al fuego suave, á fin de que se pegue un poco á la cacerola, haciéndose con ella una hermosa costrada: se sacan entonces la vianda y las legumbres, que se pondrán en un plato, y se echan en la cacelora mantequilla y harina, según la cantidad que se quiera de substancia roja; siendo la proporcional para cada cuartillo una cucharada de las comunes para comer: se vuelve la cacerola al fuego, donde se mantedrá hasta que la substancia tome un hermoso color bermejo, y en seguida se humedece con caldo caliente, echándose otra vez la vianda para dejarla que se cueza todavía dos horas más á fuego lento, estándose desgrasando con frecuencia el caldo. Concluída esta operación, por una estameña ó se pasa por un tamiz, guardándose el caldo colado ó substancia roja para cuando se haya de menester. Habrá quedado bien hecho si no está muy aguado, y si tiene un bello color de canela.

Se puede hacer el caldo colado con toda clase de viandas; pero es siempre necesario agregar la de vaca.

SOPA DE CHICHAROS CON CALDILLO DE ALMENDRA.—Se pican tres cebollas y tres dientes de ajo, y mientras se fríen en manteca, se asa un gitomate grande, éste se molerá con especias de todas, menos azafrán; se echa junto con un puñado de almendras peladas, y otro de chicharos verdes en la manteca donde se frió el ajo, que se sacará de ella y se mo

lera con las almendras; se echa lo molido en la cazuela de la fritura y se deja hervir todo hasta que se cuezan los chicharos.

Rebanado el pan de sopa, y puesto en la cazuela, se echa el caldo en los chicharos para que hierva, y se deja á fuego manso hasta la hora de servirla; se adorna para esto con un poco de perejil picado, tomillo y mejorana, rociándose por encima con manteca quemada y aceite, y se ponen rebanadas de huevos duros, de limón y romanitas deshojadas, no debiendo quedar espesa esta sopa.

CONEJO EN MOLE.—Después de limpio el conejo y de partido en raciones de tamaño regular, se echan crudas en el mole, dispuesto del mismo modo que para guajolote.

FRIJOLES BLANCOS A LA PROVINCIAL.—Tómense los frijoles, que se habrán tenido en remojo; pónganse en un platón de barro con caldo, cuatro ó cinco cucharadas de aceite, un pedacito de manteca, dos cebollas en rebanadas, perejil picado, una pata de ganso ó carne de puerco salada, pimienta, sal y nuez moscada; háganse cocer por espacio de cuatro horas, más ó menos, de modo que cuando lleguen á estar cocidos, se encuentren ligados á punto.

TORTA DE MANZANAS. — Las agrias son las mejores, que se muelen después de quitadas las cáscaras y corazones, y se mezclan con un poco de bizcocho, almendra, azúcar, sal, pimienta y clavo, todo molido; se baten unas yemas de huevo y el duplo de su número de claras, las que se echan á la pasta hasta que quede rala, y entonces se vacía en cazuelas untadas con mantequilla ó manteca, las que se pondrán á dos fuegos para que cuaje la torta.

Cuando se aparta de la lumbre, se clavetea con almendras tostadas, y se pica toda con la punta de un cuchillo, echándose en estas cortaduras almíbar muy espeso, y espolvoreándolo con azúcar molido y canela.

ENSALADA ITALIANA.—Esta se compone de varias hortalizas, como son el apio, la escarola, achicorias, lechugas, y de varias yerbas para guarnecerla, como perifollos, berros y otras de esta clase, y se añade al arbitrio del cocinero. Se le echan granos de granada con azúcar, y muchos guarnecen el platón con huevos duros.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 28 de Marzo de 1907

Sopa de arroz á la valenciana,
Huevos estrellados,
Puré de papas,
Ostiones en concha,
Bacalao guisado,
Ensalada italiana.
Vinos:
Blanco, Jerez y Bourdeaux.
Aguas minerales.

SOPA DE ARROZ A LA VALENCIANA.—Se cuecen los pollos, según el número de convidados, en agua, poca sal, y el recaudo conveniente como para la olla; y después de cocidos se dividen en raciones de un tamaoo regular. Limpio y lavado el arroz, se echa en un poco de agua de azafrán para que tome color, y en una tortera al fuego con manteca se frien tres ó cuatro gitomates maduros y bien picados, otras tantas cebollas rebanadas y los dientes de un ajo picados; frito todo esto, se echa el arroz bien escurrido para que se fría también, añadiéndose después el caldo en que se cocieron los pollos, y dejándolo hervir en él; cuando haya consumido algo el caldo, se echan unos chiles poblanos ó tornachiles asados y pelados que estén enteros y que queden encima; luego que esté cocido el arroz se le mezclan raciones de pollo, y se dejará á fuego manso que acabe de consumir, hasta que apenas le quede caldillo, y para servirlo se adorna con rebanadas de chorizón y de huevos duros.

HUEVOS ESTRELLADOS.—Cuézase agua en una cacerola con una mitad de vinagre y suficiente cantidad de sal, retírese del fuego; rómpanse encima uno á uno los huevos que se quieran estrellar, sin romperlos ni menearlos. Cuando las claras estén cuajadas, se sacan, empezando por los primeros, y póngase en agua fría. Quítense de esta agua y se ponen en la fuente sobre un guiso de acederas ó espinacas, ó si no, con una salsa que contenga vinagre y mostaza, ú otra de esta género.

PURE DE PAPAS.—Se cuecen con agua y sal cuatro libras de papas blancas, mondadas y cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento, se les quita bien toda el agua, y en la misma cacerola tapada se pondrán bajo la hornilla para que acaben de cocer y se pongan harinosas. Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de mantequilla, y pasadas al pedazo, se desharán con caldo de aves y se pasarán por el tamiz.

OSTIONES EN CONCHA.—Se frien en aceite y manteca ajos machacados; después de lavados en su misma agua, se echan los ostiones á que se frían, dejando consumir el agua que despiden y procurando que no queden jugosos. Se quitan de la lumbre, se les espolvorea con pimienta muy fina, se les echa perejil y zumo de limón, probándolos para ver que no queden salados. Después de esto se van poniendo en las conchas con pan rallado por encima. Luego se ponen en la parrilla con lumbre por encima.

BACALAO GUISADO.—Cortado en trozos, se tiene en agua hasta que se desale, variándola á menudo; se cuece y se pone á escurrir en una tabla, se frie cebolla y gitomate con perejil, pimienta y ajos machacados, prosiguiendo así con los demás trozos, hasta llenar la vasija. Después se echa agua, y cuando cubra, se hace que dé un par de hervores y se sazona con sal, sin otra ninguna especia.

También se compone el bacalao del modo siguiente:

Se pone en la cacerola con ajos picados, dos yemas batidas y dos cucharadas de crema ó nata de leche. Se pone sobre una hornilla que no tenga mucho fuego, removiéndolo continuamente y echándole poco á poco media libra de aceite, de modo que el bacalao se la absorba casi toda, y cuando parezca que está en su punto se sirve, guarnecido el platón con tostadas de pan frito.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 7 de Febrero

Sopa de macarrones á la italiana
Asado de pierna de carnero
Pollos en fricasé
Frituras de sesos
Coliflor rebozada
Torta de ángeles
Leche de coco
Piñonate
Quesos, frutas, té
Vinos:
Jerez, Madera, Tinto cariñena
Aguas minerales

SOPA DE MACARRONES A LA ITALIANA.—Se toma media libra de queso de Gruyere, del cual se ralla la mitad, y la otra mitad se corta en pedazos pequeños; en el fondo de una cacerola se pone una ligera capa de queso rayado y otra de macarrones, alternando así hasta que se acabe el queso; se echa encima caldo de pescado ó de carne, y si es de estofado mucho mejor, y se hace cocer hasta que el caldo se consuma; se añade entonces y se ponen algunas especias procurando servir esta sopa con poco caldo y muy espeso.

ASADO DE PIERNA DE CARNERO.—Se mecha la pulpa de carnero con tiras de jamón, se deja desde la víspera en infusión de agua ó de vinagre.

A otro día se echa manteca en una cazuela, se sancocha, y se le echa agua y un gitomate picado, clavo, canela y pimienta, se machaca una cabeza de ajo, y se echa en la cazuela en que ha de hervir la carne, se deja consumir á que sólo quede una salsa en la que se pone la carne, para que se fría.

Se adorna con papas frías, enteras ó rebanadas, que se dejarán cocer en el mismo caldo.

POLLOS EN FRICASE.—Se frie cebolla picada menuda, y aparte se frie también perejil, dejándose subir de color; se mezcla uno y otro y se echan allí los pollos en cuartos y el caldo con que se cocieron, con rebanadas de jamón cocido, chorizones, canela, clavo y azafrán molidos y yemas de huevo batidas con vinagre ó zumo de limón; se deja hervir todo, y se sirve con aceitunas y tornachiles.

FRITURAS DE SESOS.—Se ponen en una cazuela dos sesos cocidos, se les incorpora un huevo nada más partido, una cucharada de harina, otra de perejil, muy picado, dos de cebolla menudita, bastante pimienta en polvo, un pedacito de pan rallado, un poco de aceite de comer, sal al gusto; se mezcla todo perfectamente y se van poniendo con una cuchara á que se hagan tortillas, que se frien en la manteca.

COLIFLOR REBOZADA.—Cocida antes la coliflor con sal, se parte en trozos, que se rebozan con huevos batidos; fríanse, y al servirse, se espolvorean con azúcar.

TORTA DE ANGELES.—Se clarifica libra y media de azúcar y se pone de medio punto; se le echa una raja de canela á que tome gusto; se baten veinticinco yemas de huevo, ya que está la miel fría, se echan las yemas y se pone todo á la lumbre, agregándose una libra de almendra martajada y se está meneando hasta que tome punto de cajeta, y en una sartén untada de mantequilla, se pone á dos fuegos.

Por encima se le echa azúcar y canela bien molidas.

LECHE DE COCO.—A ocho cuartillos de leche, tres libras de azúcar, dos pozuelos de arroz bien lavado y molido.

Se pone á la lumbre un cazo, se le echa esto y el coco rallado, se toma el punto de suerte que echando unas gotas de agua se vuelven bolitas y ya está bueno; se echa en los platones y se le hacen dibujos con polvo de canela.

PIÑONATE.—Se clarifican dos libras de azúcar y se les echan seis yemas de huevo y se pone á que dé unos hervores, y luego se le echa media libra de piñón molido y un requesón molido; todo se revuelve y se le echa un polvo de canela y se le da punto de cajeta.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del día 14 de Febrero de 1907.

Sopa de cebolla espesada con huevo.
Carpa frita.
Huevos al plato.
Bacalao con manteca negra.
Lentejas á la Maitre D'Hotel.
Quesos, frutas, café.
Vinos:
Chateau Laffitte, Moscatel, Jerez.
Aguas minerales.

SOPA DE CEBOLLA ESPESADA CON HUEVO.—Se mondan siete onzas de cebollas, se cortan en dos y después se separa la parte dura de la cabeza y del rabo, que tiene como medio centímetro de espesor.

Se corta la cebolla después en cortes muy delgados y de mucho espesor para que la cocción tenga efecto por igual; se hace blanquear durante diez minutos en agua hirviendo, para quitar toda especie de gusto acre, y después se escurre. Se pone una cacerola de quince centímetros con una onza de manteca; se rehoga á fuego vivo, y cuando la cebolla haya quitado un color rubio, se añade una onza de harina, ó sea una cucharada ordinaria.

Se deja aún dos minutos en el fuego, rehogándolo; se añaden dos cuartillos de agua, se espolvorea con dos polvos de azúcar y dos pizcas de pimienta, se remueve el fuego hasta el primer hervor y se deja cinco minutos al lado de la hornilla.

Se prueba para saber si está bien de sal, se ponen en la sopera dos onzas de pan cortado y una onza de manteca, se vierte el caldo sobre el pan y se agita ligeramente con una cuchara para que se funda la manteca.

Se cascan tres huevos separando las claras de las yemas en dos tazas diferentes; se pone una onza de manteca en las yemas, con tres y media onzas de sopa, que se toma de la sopera; se agita con una cuchara para que el caldo, la manteca y los huevos se mezclen bien; se vierte en la sopera, se mezcla de nuevo y se sirve.

Este espeso en la sopa exige que se haga con gran rapidez, y en el mismo momento de ir á servirse.

EMPLEO DE LA MANTECA EN LAS SOPAS DE VIGILIA.— Es preciso no olvidar que la manteca necesaria para las sopas de vigilia, debe emplearse en dos veces, exceptuando, no obstante, la juliana, que como no ha de espesarse, necesita toda la manteca de una sola vez.

La primera cantidad, que sirve para rehogar las hortalizas y verduras, debe ser mínima, por la razón de que no aprovecha gran cosa como condimento.

El sabor lo adquiere principalmente la sopa con la segunda cantidad empleada para el espeso, y que se

do solamente la corteza, que se mojan en la grasa del caldo, y después de sazonarlas con un poco de sal y pimienta gorda, se ponen rectos los coscorrones sobre el encostrado; al momento de servir la sopa se le escurre la grasa, porque debe estar seca, y entonces se echa caldo en un traste aparte, para que cada convidado eche á su gusto en el plato en que habrá puesto el pan y la costra.

HUEVOS CON PEREJIL.—En una vasija ancha se pone perejil, ajos fritos, azafrán, sal, pimienta, una hoja de hierba buena y hierbas finas, todo en rama; se echan los huevos estrellados y se hace que den un hervor, y se sacan con una espumadera grande.

COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA.—Se aplanan las costillas como si fuesen de tercera, cuidando de que no les quede mucha grasa. Se ponen en las parrillas, dándoles vuelta para que cuezan perfectamente, sin colorearse. Se sirven con salsa española. Pueden servirse también con salsa de jitomate, con una requemada de manteca y pepinillos cortados en rodajas, y se acomodan con la mayor parte de las salsas.

ALCACHOFAS CON QUESO.—Se pone á hervir agua con un puñado de sal, y luego que entra en ebullición se echan las alcachofas, después de bien limpias. Quince minutos de hervor son suficientes. Se escurren y se enfrían, poniéndolas al borde del fogón, en una cazuela tapada. Se pasan después á un plato, cuyo fondo se cubre con una capa de queso rayado, que se echa igualmente en toda la superficie de las alcachofas. Luego se coloca el platón en el fogón, con fuego suave debajo y mucha lumbre encima, para que el queso se derrita y se pegue á las alcachofas, que se sirven muy calientes.

dactilos, ictiosaurios, iguanodontes y demás caterva, que agitaba aquellas tibias aguas con coletazos de ballena gigante y los aires con estridentes gritos de voracísima jauría, sin tiernos nidos como los del ave, sin la inconsciencia infantil del lepidóptero, sin la cariñosa solicitud paternal del mamífero, sin la laboriosidad tan admirable de abejas y de hormigas... ¿Serían incompatibles el misterio de la nieve y la grosería de tanta fuerza bruta?

Luego vino la edad cuaternaria á sepultar en nieve aquellos discutibles paraísos, y su clásico sudario hubo de envolver é inmovilizar toda aquella vida, ya cumplidos sus destinos. Las montañas más ínfimas tuvieron nieve para muchos siglos, durante los cuales reinaron el silencio y la tristeza sobre el inquieto horizonte de una edad que moría, pero con muerte aparente no más, ya que la muerte es una proterva mentira hija de nuestro cretinismo: una crisis del ser para evolucionar con formas mejores en un mundo nuevo, como aquel que, aunque nieves tuviese, conocía ya también el dulce trinar de las aves superiores y el santo calor irradiado por el hogar del hombre de los lagos.

¿Quién puede darse cuenta de lo que la nieve oculta y simboliza? El misterio de la nieve es muy profundo.

Soledad ninguna es comparable á la augusta y silenciosa del hielo, que parece de intento escogida por seres extrahumanos, invisibles, para, desde la altura del picacho, regular nuestros misérrimos destinos.

En el ayer de la tierra nevaron "cales:" en el de hoy nieva "agua;" en el de mañana, cuando la humanidad y su obra haya sido raída, "aire en copos" nevará sin duda, para formar, á doscientos grados bajo cero, nuevos mares, nuevos seres, nueva vida y novísima luz, nuevos destinos...

M. Roso de Luna.

VEASE EL NUM. DOMINICAL CON SUPLEMENTO ILUSTRADO

pone en la sopera en el momento de servir; como esta manteca no ha sido calentada, da una frescura y un sabor que no se obtendrá jamás de la que haya pasado por el fuego.

CARPA FRITA.—Se elige una carpa de libra y cuarta á libra y média, bien dorada como el sollo, á la que se le quitan las agallas y se escama; se le hace una hendedura desde la cabeza hasta la cola, y se abre por el lomo, sin separar las dos partes; se le saca la lechecilla que se reserva en un plato, y se le quitan las vejigas y el hígado.

Se mojan la lechecilla y la carpa en leche durante cinco minutos; se espolvorean después con un polvo de sal y se rebozan bien en harina.

Se fríe la carpa durante ocho ó diez minutos, hasta que esté bien dura, y de un hermoso color dorado.

Se sirve con perejil frito y limón, colocándose la lechecilla frita en medio.

HUEVOS AL PLATO.—Se extienden en un plato de hierro redondo, doce adarmes de manteca, medio polvo de sal y una pizca de pimienta; se pascan encima seis huevos, procurando que sean muy frescos; se espolvorean con medio polvo de sal y dos pizcas de pimienta; se ponen á la hornilla á fuego suave, se cubren con la cubierta de hierro con lumbre encima, se dejan cocer cuatro minutos, y cuando la clara está cuajada, se sirven antes de que se enfríen.

BACALAO CON MANTECA NEGRA.— Se comienza por desalar bien un trozo de bacalao bueno de dos libras.

Para hacer esta operación, se necesitan doce horas: seis con agua tibia y otras seis con agua fría, cambiándose el agua cuatro veces.

Si al cabo de este tiempo no está el bacalao aún bien desalado, se arroja el agua y se pone aún durante un cuarto de hora en agua caliente.

Se pone el trozo de bacalao en una cacerola de cabida de ocho cuartillos, que se llena de agua; se pone al fuego y se retira al primer hervor.

Se escurre, se pone en la fuente y se cubre con siete onzas de manteca negra, á la que se le añade el zumo de un limón.

Se le agrega medio polvo de sal.

Se sirve con perejil frito encima.

LA SALSA DE MANTECA NEGRA se prepara de la manera siguiente:

Se cortan siete onzas y media de manteca en pella en muchos pedazos, se pone la manteca á la lumbre, en la sartén de saltear, y se hace derretir hasta que adquiera un color moreno obscuro. La denominación de manteca negra, no quiere decir que sea preciso cocerla hasta quemarla, sino solamente hasta que tenga un color obscuro.

Cuando ha adquirido este matiz, se saca la sartén del fuego para dejarla enfriar.

Después se ponen en una cacerola de capacidad de dos cuartillos, tres cucharadas grandes de vinagre y una pizca de pimienta, que se reducen hasta que queden en dos cucharadas y se retira la cacerola de la lumbre.

Cuando la manteca derretida esté bien fría, se cuela por el colador llamado "chino," á la cacerola donde se halla el vinagre, se mezcla el condimento y se calienta para servirlo, evitando la ebullición.

Es esencial que la manteca esté fría antes de hacerse la mezcla; si se hiciera en caliente, fácil sería que subiera y se derramara la manteca.

LENTEJAS A LA MAITRE D'HOTEL.—Se escoge un cuartillo de lentejas gruesas y rubias, procurando que sean siempre del año, como por lo demás debe hacerse siempre con todas las legumbres que se empleen para sopas y purés.

Se lavan las lentejas con agua tibia y se ponen en una cacerola con tres cuartillos de agua, onza y media de cebollas enteras, cinco adarmes de apio y cinco adarmes de sal.

Se hace cocer, y cuando las lentejas hierven, se cubre la lumbre y se dejan hervir á fuego lento hasta su entera cocción.

Para asegurarse de ésta, se aprieta entre los dedos una de las lentejas, que debe deshacerse fácilmente.

Para hacerlas más tiernas y facilitar la cocción, se tendrá cuidado de verter la cacerola, la cuarta parte de un vaso en agua fría, de media en media hora, sin exceder, en totalidad, de la cantidad de un vaso.

Cada vez que se añada agua fría, se avivará un momento el hervor.

Antes se recomendaba tener en remojo desde la víspera las legumbres secas; pero el agua fría que se añade durante la cocción, hace inútil la operación previa del remojo.

Para medio cuartillo de lentejas, se preparan siete onzas de salsa Maitre d'Hotel, que se hace derretir en las lentejas, añadiendo medio cuarto de caldo de ellas.

LA SALSA MAITRE D'HOTEL se condimenta de la manera siguiente:

Se preparan siete onzas de manteca y una onza de perejil mondado, lavado y picado. Es necesario dar los lavados al perejil que se quiera emplear.

Se lava primero con bastante agua, cuando está en rama, para quitarle la tierra ó arena; se lava de nuevo cuando está picado, se le envuelve en la punta de una servilleta, se sumerge en agua fría y se esprime fuertemente.

Se recomienda esta operación del segundo lavado, para quitar al perejil el gusto acre que tiene, sobre todo en invierno y en otoño.

Se ponen en una cazuela la manteca y el perejil picado, con dos polvos de sal, dos de pimienta y una cucharada grande de zumo de limón.

Se aproxima la cazuela á la hornilla para ablandar la manteca, que debe tener solamente la consistencia de la nata espesa; se mezcla con la cuchara y se retira para guarnecer.

Se debe evitar el dejar derretirse la "Maitre d'Hotel," si no se quiere que se tuerza en aceite.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 20 de Marzo de 1907.

Sopa de lechuga.
Lenguado frito.
Beefsteack con manteca de anchoas.
Empanada de liebre.
Espáragos con salsa blanca.
Torta de nata.

SOPA DE LECHUGA.—Esta sopa puede hacerse en todas las estaciones.

Se tienen prevenidos dos cuartillos de caldo de carne:

Se mondan 7 onzas de lechuga, es decir, se le quitan las hojas de encima, que son siempre duras;

Se blanquean en agua hirviendo durante diez minutos;

Se refrescan, y después se comprimen fuertemente para que la lechuga esté bien escurrida;

Se la pone en una cacerola de 16 centímetros de ancho;

Se añaden 10 onzas de caldo de carne;

Se hace cocer á fuego muy lento hasta que el caldo quede enteramente reducido;

Se evita que la lechuga se pegue á la cacerola, lo que aconteceria indudablemente si la lumbre fuera muy fuerte;

Se añaden cuartillo y tres cuartos de caldo;

Se hace cocer, y al primer hervor, se pone al lado de la hornilla, durante diez minutos;

Se pone onza y media de pan cortado, en la sopera;

Se espuma para quitar la tela de la superficie; se cala la sopa y se sirve.

LENGUADO FRITO.—Se prepara, se vacía y se limpia un lenguado como para el lenguado al gratin; no hay que olvidarse de quitar la piel negra;

Se le hace la incisión en la parte pelada, como se ha dicho para el lenguado al gratin;

Se pone el pescado á remojar en leche, durante diez minutos; se saca y se reboza en harina por los lados;

Se hecha en la fritura no muy caliente, teniendo cuidado de irla activando por grados, hasta que el lenguado se haya dorado.

BEEFSTEACK CON MANTECA DE ANCHOAS.—Para beefsteack ordinario se lava bien una anchoa, se enjuga y se machaca sobre la mesa con el cuchillo de plano, (el mortero es inútil para una cantidad tan mínima);

Se mezcla la anchoa, machacada con onza y media de manteca;

Se pasa por el cedazo y se pone la manteca de anchoas en el plato, que se ha calentado previamente como para todos los asados á la parrilla.

Se coloca el beefsteack sobre la manteca y se sirve.

EMPANADAS DE LIEBRE.—Se despoja y se vacía la liebre, reservando la sangre;

Se corta la liebre en dos por los riñones, guardando la parte delantera para civet y la trasera para la empanada;

Se deshuesa y mecha con tiritas de tocino condimentadas;

Se limpian de pellejos, huesos y nervios, once onzas de tapa de ternera, y se le quita la corteza y la parte nerviosa á once onzas de tocino;

Se condimentan las dos cosas con diez adarmes de sal con especias compuestas; se pican y se machacan, añadiendo la sangre al machacar;

Se hace y coloca la pasta de la empanada, como en la empanada de pollo;

Se guarnece de la manera siguiente:

Capa de picadillo,
Lecho de liebre,
Capa de picadillo,
La otra parte de la liebre,
Capa de picadillo,
Dos piscas de sal con especias compuestas;

Se cubre con lonjas de tocino y hojas de laurél;

Se termina y cierra la empanada y se cuece al horno, como la empanada de pollo.

ESPARRAGOS CON SALSA BLANCA.—Es preciso elegir los que tienen la cabeza de color de violeta y los rabos bien blancos.

Se les corta un milímetro de la punta de la cabeza; se mondan y se raspan, deslizando el corte del cuchillo de cocina, tendido á lo largo del espárrago;

Se atan por manojos de á diez, y se ponen á cocer en un caldero durante diez minutos, con mucha agua hirviendo y salada.

Se sala el agua á razón de tres adarmes de sal por dos cuartillos, para una cantidad de espárragos destinada á cuatro personas.

Se sacan del caldero una vez cocidos, y se meten en agua fría;

Se les retira inmediatamente y se arreglan en una fuente sobre una servilleta doblada, colocando las cabezas bien iguales;

Se sirve una salsa holandesa ó una salsa de manteca, en una salsera aparte.

Observación.—Cuando los espárragos están cocidos, lo que prueba oprimiéndolos ligeramente con los dedos, y notando que comienzan á ceder, deben sacarse inmediatamente para evitar que chupen el agua y se pongan blandos como una esponja, lo que resulta infaliblemente de la excesiva cocción, no solamente para los espárragos, sino también para todas las hortalizas y verduras, que se cuecen más tiempo del que requieren.

TORTA DE NATA.—Se tamiza sobre la mesa una librad e harina;

Se hace en medio de ella un agujero en el cual se echan cinco adarmes de sal, y un cuarto de cuartillo de nata y dos de huevos.

Se añaden después once onzas de manteca fina, que se tendrá cuidado de trabajar previamente con las manos, en invierno.

Se amasa todo, añadiendo un cuarto de cuartillo de nata, y se concluye como la torta casera.

En esta torta se reemplaza, como se ve, el agua con la nata.

Se deja descansar la masa una media hora;

Se aplasta hasta que quede de cuatro centímetros de grueso; haciéndole cortes oblicuos en el borde, se dora y se rayа como la torta;

Se disponen dos tiras de papel de la altura de la torta, que se untan de manteca, y se pegan alrededor de ella, fijándolas con un cordelito, para que la pasta no se extienda al cocer. Una hora de cocción debe ser suficiente.

Se prueba si está cocida, viendo si la torta es elástica á la presión del dedo;

Se pone un plato encima de ella, con un peso de dos libras, y se deja así enfriar.

Se quita el plato y las tiras de papel, y se sirve.

La torta de nata se cuece, como toda la pastelería casera, al horno, ó en su defecto, con el horno de campaña.

LA COCINA DE "EL DIARIO"

Menú del 6 de Marzo de 1907.

Sopa de cortezas de pan con gordo de olla.
Huevos con perejil.
Costillas de cerdo á la parrilla.
Alcachofas con queso.
Papas en mantequilla.
Conserva de brevas é higos mondados.
Tinto de cuerpo, aguas minerales, café.

SOPA DE CORTEZAS DE PAN CON GORDO DE OLLA.—Se sacan las cortezas del pan, poco cargadas de migajón, y se ponen en un plato hondo, echándoles encima caldo y grasa de la olla; se ponen al fuego y se tienen en él hasta que se encostrena; se previenen tres camas de pan, quitándole el migajón y dejan

Masa para pastel Duhalde –
De rochupete

1 libra de harina tamizada 4 huevos enteros
4 cucharaditas Royal 5 onzas de mantequilla
4 onzas de azucar – Se tamiza la harina con el Royal despues la azucar, y ya bien mezcladas las tres cosas se le echan los huevos y la mantequilla derretida y se incorpora todo con cuidado para que no coja correa la masa – Puede rellenarse de fricadillo ó mermelada poniendole á la masa raspadura de limon verde ó canela – al gusto.

– Porto de Garbanzos y pollo – rica

Se remojan y cuecen los garbanzos hasta que se puedan despellejar; luego se ponen á cocer nuevamente hasta que esten blandos; se muelen, se les agrega crema de leche, mantequilla, se pone el pollo, que se habrá preparado bien cocido, deshuesado y guisado con pasas almendras, trocitos de aceitunas; se cubre con mas nata sobre la que se ponen trocitos de mantequilla y se espolvorea con azucar gruesa, Se mete al horno hasta que dore

Torta de requesón listado

Se baten dos huevos como para freir y se mezclan con un requesón mediano, desmoronado, media caja de manteca, pasas almendras canela y agua de azahar se echa todo en un molde untado de manteca y se deja cocer á dos fuegos; para servirse se espolvorea con canela molida. Se llama listada esta torta cuando antes de echarse en la tortera se tiñe una parte de la pasta con canela, otra con grajea ó pancillo, y se deja la otra blanca, con cuidado se van poniendo las capas aparte para que al cortarla forme listas de diversos colores

Chongos morelianos

Se endulza la leche y se le ponen unas yemas de huevo, se le pone media pastilla para cuajar y se deja hasta que cuaje; enseguida se pone al fuego muy lento y cuando empiece a romper el hervor con un cuchillo se corta el queso —

Torta Gaditana

A un queso fresco una libra de azucar, media lb de almendra, 8 yemas de huevo una poquita de mantequilla. Se muele todo por separado se incorpora con las yemas batidas y la mantequilla y se mete al horno en un molde engrasado.

Cocino del Cielo – Como su nombre

Se prepara almibar de punto alto con una libra de azucar para 20 yemas: éstas se baten aparte como para huevos reales, y cuando aquel esté frio se revuelve todo: se vierte la mezcla en el molde untado de mantequilla y se pone al baño de maria, hasta que cuaje – Resulta el dulce mejor teniendo preparada el almibar con un dia de anticipacion

Bollos de Chocolate

Fundase una tablilla de chocolate en una budinera á baño de Maria, añadiendosele la cuarta parte de una taza de azucar granulada y dos cucharadas de leche, teniendose esta mistura en el baño hasta que todo esté uniformemente mezclado. En otro trasto mezclese la tercera parte de una taza de mantequilla derretida con una taza de azucar en polvo incorporandole poco á poco el chocolate de la budinera asi como en orden sucesivo – dos huevos media cucharadita de esencia de vainilla un tercio de taza de leche y una taza de harina con una cucharadita ó dos de Royal Llenese con esta pasta moldecitos para bollos, pereciza —

* * *

Los mangos de cuchillo de marfil se limpian frotándolos con medio limón y sal. Con este procedimiento el marfil recobra toda su blancura. Después se friegan con agua fría y se secan cuidadosamente.

M.R..N. R.M.R.

LAS TORTAS DE LA MERIENDA

PROBLEMA NUMERO 486

En la taberna de un pueblo, dos amigos, Juan y Lucas, se disponen á festejar

mente untados con mantequilla y metanse al horno que estará á fuego lento. Para servirlos se espolvorean con azucar granulada.

Camarones en Crema

Para un litro de camarones en lata una cucharada de mantequilla, media cucharada de harina una una taza de crema de leche caliente, una yema batida, sal paprica y dos ó tres gotas de salsa Perrins.

Se funde la mantequilla se le mezcla la harina, cuando está espumoso, se vierte la leche: una vez tersa y algo espesa se agregan los camarones, el sazón y la yema. Se sirve sobre rebanadas de pan tostado, tambien se puede rellenar pasteles con ellos.

Pan de Jengibre

Una taza de melado para dos de harina cernida una clara de huevo (no muy batida) una cucharadita de carbonato, ~~y~~ otra de sal, otra de cremor y otra de "Vabot Ginger" - y media lb de manteca. Se echa todo en un trasto y se bate con una cuchara. incorporandole almendras avellanas y pasas todo en pedacitos. Se vasia en un molde engrasado y se mete al horno no muy caliente. Para saber si está se prueba con un palpeto = El carbonato ha de ser de sosa

Pan de Huevo = De Coremateptec

Para 5 libras de harina, con la que se forma un circulo y en el centro se le pone una y media libra de azucar en polvo, una libra de manteca, media libra de mantequilla y dos onzas de canela en polvo, una vez reunido esto en el centro de la harina se le aumenta 25 huevos y comienza á hacerse la revoltura agregandole 3/4 á 1 cuartillo segun se necesite, de leche.

De levadura 2 libras, que sea dulce y que apenas comiense á llegarse. El bastón necesita antes de labrarse 5 horas de reposo, despues de dicho tiempo se labra y se deja ~~por~~ hora ú hora y media antes de meter los panes al horno.

La masa de adorno debe prepararse hasta terminada la obra para que no endurezca. Una libra de harina dos yemas, media libra de azucar y media de manteca. Terminado esto se bate un huevo y se bañan los panes con una brocha.

Panes de Patas

Ingredientes: 1 lib de harina 7 cucharadas de natas, 7 de levadura Royal, 1 cucharadita de sal, medio litro de leche ó de agua. Se mezcla bien la harina con la levadura, se le agrega la nata, bien batida y colada, y despues la leche ó el agua en la que se haya disuelto la sal. Si la masa queda poco suave, se le agrega mas agua ó leche para que forme una masa suave. Se extiende con el pulote formando una capa de 2 centimetros de alto, se cortan los panes se ponen sobre hojas de lata ligeramente engrasadas, se humedecen con leche por encima para que tengan tez, y se meten al horno bien caliente.

Panque de Huevo

En 12 claras bien batidas se revuelve una libra de azucar martagada, y en las correspondientes yemas, tambien batidas, se mezcla una libra de mantequilla; se revuelven con las claras, se les grega una libra de harina y un vaso de licor de almendra, se sigue batiendo por algun y despues se pone en los moldes engrasados y se meten al horno.

Bizcochos de Harina de Maiz

Para una libra de harina de maiz media de harina de trigo, media de mantequilla, medio cuartillo de leche, 12 yemas de huevo, canela al gusto una cucharadita de Royal. Se amasa sin golpear se forman los bizcocho y se meten al horno en latas engrasadas. — Sallo la canela y azucar, al gusto.

Crema Belga

A tres cuartillos de leche que se endulzan al gusto se le echan 8 yemas de huevo una raya de vainilla Se pone á la lumbre hasta que espese como atole, se retira y se le mezcla una copita de coñac y otra de marrasquino. En medio cuartillo de agua se pone á derretir en la lumbre media onza de gremetina del numero 1 y se clarifica como almibar, con una clara de huevo: se cuela en un trapo y se mezcla con la leche y se vacia en un molde de galea.

Pastel de Chocolate

1 y ½ taza de mantequilla, 2 y ½ de azucar 4 de harina 3 veces tamizada 4 huevos batidos, aparte yemas y claras, las yemas con 1 y ½ taza de leche y raspadura de limon 4 cucharadas Royal; ya incorporado bien todo

se va vaciando en moldes redondos, engrasados con mantequilla, para que formen las capas del pastel que despues de cocidas en horno caliente entre una y otra se le va poniendo betun de chocolate cubriendolo con el mismo por encima y adornandolo con figuritas de merengue ó mantequilla.

Galletas de mantequilla

1 libra de harina tres yemas y una clara, una poquita de mantequilla un poco de azucar dos cucharaditas Royal una poca de leche, la necesaria para que levante la masa que se hara como la siguiente dejandola en reposo.

Pastelito S. Dichalte

1 libra de harina 1 huevo un poquito de sal y otro tanto de carbonato disuelto en un vaso de agua, y 4 onzas de manteca. Se amasa solo para un lado y ya que está bien incorporado todo se deja reposar 20 minutos en lugar fresco, pasado ese tiempo se extiende con el palote se le pone una libra de mantequilla y se le doblan las puntas á la masa para cubrirla y se palotea y deja reposar 15 minutos y esta misma operacion se repite 6 veces. pero siempre espolvoreandola

con harina y dandole una pasada con el palote

Panque Rosamora

1 libra de harina ½ de azucar media lata de mantequilla marca "La Vaquita". Se baten bien 6 huevos aparte las claras y aparte las yemas, se le incorpora la harina la azucar una cucharadita de Royal y al ultimo la mantequilla derretida y unas gotas de esencia de vainilla.

Pan Rapido.

Medio kilo de harina una taza de azucar en polvo taza chica de leche y dentro disuelto una cucharadita de carbonato y 2 de cremor, una poquita de mantequilla y otra de manteca derretidas juntas, 5 huevos.

Pan de masa.

Un kilo de masa como para tortillas, pero procurando que el nixtamal esté muy bien despellejado. - Se bate con 2 huevos una cucharadita de Royal un plato de natillas ó un vaso de leche, azucar ó sal al gusto = y se pone al horno en moldes engrasados.

Cuernos - Pelados.

A una libra de harina que se coloca en forma de circulo se le echa en el centro lo que cabe en la mano de levadura una cucharada de manteca un poco de sal y un terroncito de azucar. Se amasa esto poniendole el agua necesaria para juntar se amasa un poco (como si se lavara) sin golpear la masa) Puede agregarsele uno ó dos huevos - Se deja reposar esta masa por 3 horas - despues de ese tiempo se cortan los pedazos y forman los cuernos y colocan en las latas engrasadas, dejandose reposar cuatro horas antes de meter los al horno.

Manones rapidos

A 1/2 libra de harina 4 onzas de manteca 1 plato de natas 4 huevos 2 cucharadas de Royal 4 onzas de azucar y un limon rayado. Se mezcla con una cuchara de madera la manteca con el azucar molida despues se le agregan las yemas y la harina tamizada poco á poco y al ultimo las claras que se habran batido aparte, como para merengue

Bollos

6 tazas de harina, 6 cucharaditas Royal 1/2 lb de mantequilla y 2 huevos. azucar al gusto.

Pan frances

A un kilo de harina se le hace un pozo en el centro. En tres tazas de agua templada se deslien 2 cucharadas y media de levadura y 2 de sal, que se vacia en el centro de la harina para irla incorporando y se cubre dicha agua con la harina de las orillas y se tapa muy bien con un trapo sin moverla, asi se deja reposar 12 horas despues de las cuales se amasa y se trabaja bastante se pone en los moldes á que repose otras 4 horas bien tapados. Se meten al horno templado.

Galletas de nuez

Media taza de mantequilla ó crema se revuelve con tres cucharadas de azucar un cuarto de taza de leche con una cucharadita de estracto de vainilla una cucharadita de royal y 2 tazas de harina con 2 cucharadas de nuez molida Despues que esta hecha la masa se extiende con el palote y se cortan las galletas poniendolas al horno en latas engrasadas.

Salsa Holandesa para aves

Se pica muy menudito un manojo chico de perejil, 2 cebollas sin los rabos, tambien menuditas; se deslie en un cuarto de litro de caldo, se le agrega 2 yemas crudas de huevo, el jugo de 1 limon, sal y pimienta molida; se sirve caliente.

Salsa Tartara (para pescado

En un trasto de fondo liso se deslien 2 yemas sin nada de clara despues se le va incorporando media botella de buen aceite dejandolo caer muy poco á poquito. unas gotas de limon ya que esta incorporado el aceite, se le pone sal y 2 cucharadas de agua hirviendo, primero una y despues la otra, continuando el batido, despues se pica cebolla un diente de ajo, 6 alcaparras 1 pepinillo en vinagre un huevo duro, todo muy menudito, se mezcla y se sirve fria

Pastel de Liebre

400 gramos de harina flor 200 gramos de mantequilla 3 huevos, sal y pimienta blanca

Se hace un circulo con la harina y en

centro se le pone la sal, la pimienta, la mantequilla y los huevos; se mezcla todo sin la harina y cuando esté todo bien revuelto, se mezcla todo y se amasa un poco con la mano.

Con esta pasta se forra un molde redondo, engrasado de mantequilla del grueso de 1 centimetro y en el fondo se le pone un papel blanco y se rellena de maiz para que al cocerse no pierda su forma; despues, encima se le pone otro papel del tamaño del molde y se le hace una tapa con unos adornos de la misma masa. encima se barniza con una yema de huevo y se mete al horno despues que esta cocido se le quita se le quita la tapa se retira el maiz, se saca del molde se vuelve á barnizar por los lados se mete al horno por otros dos minutos para que segue y se rellena

Limpia la liebre lavada y seca con un trapo se corta en pedazos se frie bien se aparta de la manteca y pone a cocer en dos litros de agua con 2 zanahorias peladas cebolla laurel tomillo mejorana pimienta sal y en cacerola bien tapada. cuando esta bien cocida se des=

hierva y se hace la salsa con 50 gramos de mantequilla 2 cucharadas soperas de harina y el jugo donde se coció la liebre; se mezcla bien con un batidor se deja hervir 15 minutos; despues se le agrega 4 cuatro cucharadas de vino tinto y perejil picado; se echa en esta salsa la liebre deshuesada y se deja hervir 15 minutos este relleno se coloca dentro del timbal y se sirve caliente

Chorizos

1 kilo de lomo de puerco picado quitandole á la carne todos los nervios 200 gramos de tocino, picado tambien. 50 gramos de pimentón dulce. 5 granos de pimienta 1 cebolla chica 3 clavos de comer 1 diente de ajo. Todo esto molido y pasado por una coladera; para que pueda pasar se le pone una cucharada de vinagre y otra de agua fria se mezcla todo con la carne y se sazona con sal con esta pasta se rellenan los intestinos de carnero, previamente lavados con mucho cuidado; se dividen los chorizos con cañamo blanco despues se ahuman en la cocina, haciendo humo aproposito y cerrando bien las puertas; esta operacion se hace dos dias seguidos, en la noche cuando termine que hacer de la cocina; de este modo se seca la carne y no hay lugar á que se descomponga; se paladean fritos ó cocidos

Palitos de Queso

200 gramos de harina flor 200 gramos de mantequilla 100 gramos de queso Gruyer ó crema de Holanda rayado el jugo de medio limon una yema de huevo, un poco de sal pimienta blanca y pimienta de Cayena. = Modo de hacer la pasta

Se tamiza la harina y se pone en la tabla de amasar ó en un marmol; se hace un circulo con la harina; en el centro se le pone la sal, el jugo de limon, la yema y las pimientas. se mezcla con la mano y se le pone una taza de agua fria; se deslie todo esto y se le mezcla la harina; se amasa un poco hasta que todo esté bien incorporado y la masa bien lisa y tersa; se deja descansar 10 minutos y entonces se le pone la mantequilla en el centro, debe estar la mantequilla dura y tersa; se cubre perfectamente la mantequilla con la masa y se extiende á lo largo, del grueso de

medio centimetro; despues de doblado la punta de la masa hasta la mitad de esta la otra mitad encima de la misma masa; por segunda vez se extiende la masa á lo largo y se extiende de la misma manera; se deja reposar 10 minutos encima de hielo picado y en lugar fresco; se repite esta misma operacion 5 veces, y en la ultima se le pone el queso rayado en todo lo largo de la pasta; se dobla de la misma manera que la anterior y se le da la 6ª vuelta, en esta que es la ultima se deja reposar en el hielo otros 10 minutos; despues se cortan del siguiente modo: Se extiende la pasta con el palote de medio centimetro de grueso y en forma cuadrada; se les baña con un huevo entero, batido se corta la pasta por la mitad, transversalmente sacando la tira de pasta, se van cortando los palitos en forma larga y angostas todos, de un mismo tamaño; se ponen en las latas y se cuecen á horno caliente, delatan en cocer se 10 minutos; de esta manera estan listos para servirlos con Ahe

Tostaditas de pasta de Mantequilla

La pasta se hace lo mismo que la de los palitos de queso, suprimiendo las pimientas y el queso. se cortan del mismo grueso pero en forma cuadrada poniendoles azucar granulada encima del baño de huevo, se cuecen durante 15 minutos en á horno regular, no tan caliente como para los palillos para que no se quemen la azucar

Conchas de pasta de Mantequilla

La pasta es la misma que para las tostaditas con las mismas 6 vueltas, el betun de encima se prepara de la siguiente manera.

En una taza se pone una clara de huevo; se bate con un tenedor de palo, cuando la clara esta bien disuelta, se le agregan 5 gramos de azucar perfectamente molida; se sigue batiendo hasta que disuelta; se le agregan otros 50 gramos y se le hace la misma operacion; tiene que quedar la pasta consistente; si se ve que está suelta se le agrega mas azucar se bate, y finalmente se le mezcla media cucharada sopera de harina. se cortan los pasteles de la masa de medio con

tímetros de grueso y encima se extiende con un cuchillo la pasta el betun, se colocan en las latas dejandolos secar 15 minutos antes de meterlos al horno de temple regular cocinandolos de un dorado muy ligero

Soletas

Se baten 4 yemas desbuenas y una entera con el azucar; cuando esta bien espesa la pasta, se mezcla la harina con una cuchara de palo sin agitar mucho la masa; luego las claras se baten aparte y cuando estan duras y tersas á punto de turron, se mezclan las claras con la pasta de las yemas; con mucho cuidado, sin batir nada mas mezclando; luego en papeles, se cortan las soletas con una bolsa de manta y poniendo un tubo en la punta de la bolsa de hoja de lata, y del diametro de un decimetro; encima de las soletas se les pone polvo de azucar y se cuecen á horno caliente muy suave

Pastels secos de Muselina

250 gramos de harina flor 200 de mantequilla fresca 2 huevos, nada mas las yemas, la mantequilla y el medio limon raspado, se revuelve el azucar con las yemas, la mantequilla y el limon; ya que esta bien mezclado, se le agrega la harina con la mano, es decir se revuelve pero sin amasar nada la pasta, ya que esta todo bien unido se cortan las galletas, despues de palotiada la masa y de medio centimetro de grueso; se barnizan con yema y se cuecen á horno caliente

Pastelillos secos Duquesitas

250 gramos harina flor tamizada 250 mantequilla fresca 6 azucar blanca molida 2 yemas de huevo 1/2 cucharadita de canela molida. Se prepara la masa de la misma manera que la anterior y tambien se extiende con el palote del mismo grueso, encima de la pasta se pone el mismo betun de los condes, y se cortan de la misma manera, se cuecen á horno regular.

Pastelitos de jeringa

250 gramos de harina flor tamizada 200 de mantequilla fresca 3 yemas de huevo 75 gramos de azucar blanca molida y vainilla en polvo. Se prepara la masa del mismo modo que las anteriores y se forman pasandolos por la jeringa.

Pastelitos de jeringa de Chocolate

300 gramos de harina flor tamizada. 70 de azucar blanca muy molida 200 mantequilla fresca 100 chocolate Menier rayado y tamizado 6 yemas de huevo y un poco de vainilla molida. Se pone la harina en circulo, y en el centro se le pone la mantequilla, el azucar, el chocolate la vainilla y las yemas se mezclan todo sin tocar la harina, despues que esta mezclado, se le agrega la harina, sin amasar; luego, con un cuchillo, se le incorpora la harina; se pasan como las plumas por la jeringa y se cuecen al horno

Refresco Marquesa (para 16 personas

1 botella de Sidra ó Champagne, fria 1 botella de agua de Tehuacan, fria 400 gramos de azucar blanca molida 1 peron 2 rebanadas de piña 2 cucharadas soperas de Kirsh y 100 gramos de cerezas cubiertas. = Se el peron, la piña y las cerezas, muy menuditas; se pone en una jarra de cristal ó en una ponchera; alli se le agrega el azucar y el Kirsh; se mezcla con una cuchara y cuando esta la azucar disuelta se le agrega el Champagne y el agua y un pedazo de hielo para que se enfrie bien; se sirve en un traste a proposito

Goditas de maiz

300 gramos de maiz cacahuazentle previamente molido y pasado por el cernidor 150 gramos de azucar blanca muy fina 150 gramos de manteca 1 huevo. Se forma un circulo con la harina despues en el centro se pone el azucar, la manteca y el huevo; se mezcla con la mano y se le agrega la harina, se incorpora todo con un cuchillo; luego se forman unas bolitas

dandole al gusto el tamaño y se aplastan con el fondo de un vaso labrado; se ponen en charolas, y se cuecen á horno regular.

Madrileñas

200 gramos de azucar blanca, molida 220 harina flor tamizada 9 huevos 50 gramos de mantequilla En trasto de barro se ponen 7 yemas y 2 enteros; se baten con el azucar hasta que forma ojos la pasta; luego se le agrega la harina y se mueve con cuchara de palo despues se le incorpora la mantequilla derretida; aparte en otro trasto se baten las claras á punto de turron, se mezcla con cuchara á lo anterior sin agitar la pasta. se pone en molde cuadrado engrasado de mantequilla y forrado de papel, se cuece á horno regular, despues de cocida y fria se corta se corta en forma cuadrada del tamaño de una caja de cerillo y se cubren con la siguiente crema — Crema Real

100 gramos de azucar blanca, en trozo 5 yemas de huevo y 4 cucharadas soperas

Mamones de Saga

Se batea 8 yemas de huevo con 6 onzas de azucar molida y 4 onzas de harina de sagú ~~mantequilla~~ ~~derretida~~ hasta que haga ojos; y aparte se batea 4 claras á punto de turron y se mezcla con lo anterior. ~~y el extracto de la vainilla y media de harina de sagú.~~ Se unta el molde con manteca se vacia sin llenarlo mucho y se mete al horno.

Pan Americano

Cuatro libras y media de harina 350 gramos de levadura fresca 350 de manteca 44 huevos y una libra de azucar. Se tamiza la harina, en el centro se le pone la levadura el azucar y la manteca y al ultimo los huevos y la leche que necesite para que la masa quede blanda Se prepara desde la víspera al siguiente dia se labra se deja reposar un rato se le pone betun de huevo con leche y se espolorea con azucar.

Kuchi de huevo

700 gramos de harina un pocillo de mantequilla uno de azúcar una cucharada grande de Royal 7 huevos. Se pone en un trasto la azucar y mantequilla derretida pero no caliente; con segui-

da se le ponen dos huevos batiendolos 5 minutos con lo anterior, luego otros dos y asi hasta conti nuar; se tamiza la harina con el Royal y se va mezclando con los huevos poco a poco sin batir ya que esté bien ligado se le agrega una tazita de vino blanco y se vacia en un tracto engrasado con manteca ó mantequilla y se mete al horno.

Galletas

Harina 450 gramos Royal una cucharada azucar 115 gramos manteca 115 - la raspadura de 2 naranjas ó de un limon. Se remuelve todo bien con la leche que necesita para hacer la masa, se deja reposar un rato se palotea como del grueso de medio centimetro se cortan las galletas se espolvorean con azucar gruesa y se meten al horno en latas engrasadas.

Pan

Se desbaratan 125 gramos de levadura en la tercera parte de una taza de leche tibia se agregan 50 gramos de mantequilla derretidas 50 gramos de azucar ó poco más, sal al gusto, 250 gramos de harina y al ultimo dos huevos enteros.-

Se amasa en un tracto hasta que se despegue de las manos se le echa en un molde á que repose 6 horas y ya que suba se mete al horno.

Rompope

Para un cuartillo de leche 8 yemas de huevo, azucar al gusto. Se hierve la leche con la azucar largo rato y se deja enfriar, se baten las yemas mucho, y se mezclan con la leche poco á poco; ya que está bien incorporado se le pone 12 onzas de canela en polvo medio cuartillo de vino Jerez fino y un 1/4 de cuartillo de catalan

Rompope

Formula para hacerlo en frio

Un litro de leche cocida con hojas de naranjo al gusto un poco de canela bien quebrada y 150 gramos de azucar. Se hierve todo junto y despues se enfria completamente se cuela y se le van mezclando de dos en dos 10 ó 12 yemas teniendo cuidado de batir muy bien despues de una pausa se le agrega un decilitro de alcohol de 35 ó 40 grados poco muy poco á poco y sin dejar de agitar

la mezcla para no ~~dar~~ lugar á que se cuaje el huevo: despues de bien incorporado lo antes dicho se le agrega uno ó dos decilitros de buen jerez y se ajita. Se deja reposar algunas horas para poder tomarlo — Nota para cada 100 gramos de liquido debe llevar una yema de huevo.

Pastel imperial

Huevos enteros	~~8~~ 6
Yemas	3
Azucar	130 gramos
Harina	200 gramos
Mantequilla la necesaria para engrasar el molde	

En un trasto se pone la azucar y las tres yemas se baten hasta que comienzan á espesarse, entonces se les agrega un huevo entero y se sigue batiendo, luego se le pone otro y se continúa el batido, hasta terminarlos, se sigue batiendo por espacio de 10 ó 15 minutos más. Se incorpora la harina ya cernida. Con la mantequilla se unta el molde y se espolvorea con harina se vierte la pasta y se hornea

10 minutos al fuego vivo y el resto á temperatura suave. El cocimiento del pastel es de 45 minutos. Sin embargo para probar si está ya de punto, con un palillo se pica.

Decorado

Una vez que el pastel se ha enfriado, se corta por la mitad y se le pone una capa de mermelada y se rocia con una poca de miel á la que se le haba puesto ~~una poca de miel~~ algo de alcohol. Luego se le acomoda la otra mitad se unta al rededor con mermelada y se le pegan las almendras. Con cuidado trazan unos cuadros el la parte superior de pastel y se van rellenando, uno de mermelada y el otro de glass. El borde se adorna con un chino de glass y en los lados del pastel se le colocan unas cuantas estrellitas tambien de glass.

Crema Real para las
para las madrileñas

200 gramos azucar 12 yemas de huevo 8 cucharados de agua. El azucar con el agua se pone en la lumbre se le da punto de bola cuando ya está se saca de la lumbre y no muy caliente se le

va incorporando las yemas (ya desbidas) con una cuchara de madera para que no se cuezan en grumos luego en la misma cacerola se ponen al fuego lento sin dejar de mover la crema pero lo mas suave posible para que las yemas no pierdan en color.
Con esta crema se cubren los pedazos de pastel solo por encima poniendoles despues azucar y con una alambre grueso muy caliente, se quema en forma de punto de cruz ⊠ Despues estos pasteles se mojan por abajo con jarabe natural muy delgado mezclado con anis.

Pangue de Natas

Muy

1 taza de natas 3/4 de taza de azucar 2 de harina 3 huevos. 1 cucharadita de royal 1 cucharadita de vainilla.

Se bate las natas hasta que esponjen, se le agrega la azucar batiendo hasta que desaparezca el del grumo, se le ponen las yemas y cuando esten bien incorporadas se le va agregando la harina y al ultimo las claras batidas á punto de turron y la vainilla, horneando en moldes chicos engrasados

cados y enarinados, (si se nota la masa dura se le pone menos harina).

Sandwichs ~~Sanguyches~~ — Para 50 personas

Mostaza francesa 2 cucharadas Pechuga de gallina 200 gramos Jamon 200 gramos
Mantequilla 200 " 1/4 de litro de crema Todo molido humedeciendolo con un poco de vinagre y crema adornandolos al gusto.

Encurado

1/2 libra de alcohol destilado 50 gotas de anis. anatol; se bate y se agita de vez en cuando durante 24 horas. Con 1/2 litro de agua y medio Kilo de azucar se hace el almibar de medio punto se mezcla con lo anterior se agita perfectamente y se filtra en un embudo con papel filtro y esto se repite cuantas veces sea necesario, si se desea menos fuerte se le pone 1/4 de litro extra de agua.

Fuerte blanco

Harina 150 gramos azucar 150 gramos mantequilla 150 gramos; chocolate 150 gramos, 5

huevos y una taciló de leche

Se pone en el cazo el chocolate, la mantequilla, el azucar y la leche junto al fuego á que se ablande todo esto perfectamente, despues se le va agregando las yemas sin dejar de batir, se le pone la harina que estará cernida con 2 cucharaditas de royal, se le pone á todo esto una cucharadita de vainilla. Se baten á punto tiró con las 5 claras una vez listas se unen á la pasta moviendo sin batir mucho ó nada

Se engrasa el molde se espolvorea con harina y meto al horno. para servirse con la siguiente crema. A 1 litro de leche que se endulza al gusto se le pone un poquito de bicarbonato para evitar que se corte la leche, se hierve con vainilla, una vez que ha hervido se le agrega 2 cucharaditas de maicena; despues se le ponen las yemas y las claras si se quiere) pero batidas á punto de turron (3 huevos)

Lomos

Filete 500 gramos, lomos de puerco 50 gramos piñones 100 gr. mostaza 1 cucharada, aceitunas 100 gr. cebollas 3, jitomates 3 1/4 de taza de chicharos, mantequa

Pixcochos de Satoya — Postre

Se separan con mucho cuidado las yemas de diez huevos, y se echan en un lebrillo juntamente con una libra de azúcar molida, despues de haber raspado antes con ella la cortezo de un limon: bátase bien tódo; añadiendo cuatro onzas de almidon y otras cuatro de harina de trigo, y flor de naranja picada. Bátase en otra vasija aparte las diez claras hasta tanto que queden tan consistentes, que puedan sostener una pieza de á diez reales. Mezclense con las yemas sin dejar de batir tódo con un tenedor. Ya de antemano se ha de haber untado con manteca y polvos de azúcar un molde, dentro del cual se echará la pasta, teniendo la precaucion de no llenarlo sino hasta la mitad. Colóquese sobre fuego templado, pero muy vivo,

Postre de Coco y Almendra

A kilo y medio de azucar clarificado y de punto de juntas en el agua, se echan un cuarto de kilo de almendras peladas y molidas, un cuarto de kilo de coco rallado y un cuarto de kilo de camote cocido y cernido; se pone al fuego y cuando se vea el fondo al caso, se le mezcla dos tazas de nata de leche ó de leche y ocho yemas de huevo, que se pondran en la misma leche, se le da punto de cajeta se vacia y se dora.

Pastelillos de Jollo

Se pica en crudo el pescado y despues de bien picado, se le ponen huevos crudos en el numero que se conceptúe suficiente segun la porcion de Jollo: se le echa sal

Waffles (Molde especial)

1 kilo de harina 300 gramos de mantequilla 250 g.s de azucar 4 huevos 2 cucharadas de Royal y la leche necesaria, se revuelve todo á formar la masa y con 100 gramos de esta se hace una tortilla y se pone en el molde al que con una brochita se le unta mantequilla ó manteca

Rodeo fino

1 kilo de harina dos cucharadas de Royal, un poquito de sal y 200 gramos de azucar, se tamiza todo y se revuelve con cuatro yemas de huevo y 400 gramos de manteca. Lista la masa se hacen figuritas y se les pone azucar por encima y se doran al horno

Galletas de maicena

Para 6 cajas de maicena 6 huevos 250 gramos de mantequilla azucar al gusto y 3 cucharadas de royal se amasa todo y se forman al gusto las galletas y se meten al horno suave

Bacalao á la Criolla

Un K. de bacalao sin espinas. 6 jitomates grandes y maduros, 6 cebollas medianas, chiles verdes serranos, al gusto medio K. de papas grandes y amarillas, aceite fino, doscientos gramos; sal y pimienta blanca

Preparado el bacalao como de costumbre y despues de cocido y desmenuzado, se pelan con cuidado los jitomates y sin perder el jugo se cortan en rebanadas; las cebollas tambien se cortan en ruedas; las papas se mondan y se parten de la misma manera despues que han dado un hervor en agua caliente con todo y cascara. En una sartén de barro ó budinera embadurnada de aceite se coloca una capa de cebollas cortadas en ruedas, encima otra de bacalao, luego una de jitomate y enseguida las papas; se espolvorea con pimienta blanca y despues se colocan los chiles, partidos tambien en ruedas despues se vuelven á colocar las capas siguiendo el mismo procedimiento hasta terminar con una de jitomate se baña luego con el aceite tapando luego la budinera perfectamente

de manera que no pueda evaporarse el jugo que suelta; se coloca á fuego lento durante una hora; el vapor mismo da la consistencia. La manera mas conveniente de tapar la budinera es colocando un papel de estraza bien estirado sobre la boca de esta y colocar la tapadera inmediatamente recortando el sobrante del papel para evitar que se queme.

Carne fria

Se pelan dos pollos y se muele la carne, el jamon y la papada - 200 gramos de jamon cocido, y 300 de papada de puerco cortadas ambas cosas en tiras; un nabo, una zanahoria grande tres dientes de ajo, una cebolla con todo y rabo diez pimientas, una rama de laurel otra de tomillo y mejorana, raspadura de nuez moscada, tres huevos cocidos y tres crudos. Se sazona la carne con todo lo molido y los tres huevos, sal y pimienta se rellena con con los huevos el jamon y papada se enrolla poniendola en un lienzo mojado que se amarra con un cordon y se pone á cocer en agua sufi-

ciente para que quede bien cubierto; al agua se le pone la misma cantidad de hierbas de olores y especies que se le puso á la carne mas dos cucharadas de vinagre. Se deja cocer por 2 horas y se prensa por tres.

Pardo

Fabada á la Asturiana

Alubia blanca española del tamaño mas grande 750 gra - Morcillas en manteca de "La Luz" - 1 lata chica - tocino americano - 300 gra - cebollas grandes 1 - ajos - 3 dientes - especies - 3 clavos - pimientas delgadas 6 - azafran - 12 hebras

La alubia se remoja durante toda la noche; al dia siguiente temprano 7 a m se pone en una olla de barro con un litro y medio de agua fria, la tocineta en trozo, la cebolla y los ajos; se tapa la olla y se deja que cueza hasta las diez a m. que se le pondran los chorizos enteros; las pimientas, los clavos y el azafran se le ponen tambien molidos; á las doce se le agregan las morcillas y se sazona con sal y se deja hervir una hora mas. Nota - Este guiso se pega al fondo con de la olla con mucha facilidad

Pardo

Salsa Mayonesa Blanca

Para 6 cubiertos

Almendras peladas en agua fria y muy bien molidas en metate 150 gra, piñones pelados y molidos 50 gr. aceite "Betus" ¼ de litro, naranja agria media, crema de leche batida 3 cucharadas, pimienta blanca y tres cucharadas de jerez de vino.

Las almendras se mezclan con la crema; los piñones se muelen tambien con el vino y dos dientes de ajo; se incorpora todo esto se le va poniendo el aceite lentamente batiendo con el batidor de alambre; luego se le agrega el jugo de la naranja, la sal y la pimienta.

Timbal de Pichones

Harina 400 gramos
Mantequilla 200 "
Yemas de huevo 2
huevos - 4
sal ½ cucharadita

Encima de la tabla de amasar se hace un circulo con la harina; en el centro se le pone los cuatro huevos enteros, la sal y la mantequilla; se mezcla lo del centro con la mano y se le incorpora la harina;

Pardo

luego se amasa muy poco y se extiende con el palote en forma redonda y de un centimetro y medio de grueso; con esto se forma un molde redondo del alto de 10 c por 8 de diámetro; una vez formado el molde, se cubre con papel blanco y se llena con frijoles crudos, con el objeto de que al cocerse no pierda su forma, se meto al horno con temperatura caliente durante 30 minutos; se saca del horno, se le quitan los frijoles y el papel y con la pasta restante se le hace en tapa, que se cocerá aparte; el timbal se barniza con las yemas por la parte de afuera y la tapa de igual manera.

El relleno - Para 8. cubiertos

Pichones gordos 5
chicharos de Cambray cocidos 100 gra
Jamon fino cocido y en 5 rebanadas 200
Zanahorias 2 cebollas grandes 2
Jitomate 1 laurel 2 ho
Unto 100 gra
Pimientas delgadas 6
Agua 1 litro

Los pichones, despues de limpios, se ponen con las rebanadas de jamon y se atan con cañamo blanco; se pone el unto derretido en una cacerola con la zanahorias rebanadas

la cebollas tambien rebanadas y las hojas de laurel, y los pichones se frien perfectamente despues se separan, se le quita la grasa á la cacerola y se le pone el jitomate rebanado y las pimientas, se frie todo esto muy bien, y se le agrega el agua, se ponen alli otra vez los pichones y se cuecen durante hora y media: luego se cuela la salsa por el cedazo, se parten los pichones por la mitad y se agregan los chicharos; se pone la cacerola en Baño de Maria para que se conserve bien caliente; al tiempo de servirlos se ponen adentro del timbal con su tapa

Nanches —

Se ponen á hervir perfectamente tapados y con un trapo encima, ya que estan cocidos se retiran del fuego se dejan enfriar y luego uno por uno se van exprimiendo sin destrozarlos - se hace el almibar y cuando ya se deshaga el azucar se echan los nanches y se vuelve á tapar como la anterior vez hasta que tome el punto de conserva

Sopa de Higado y Hongos

250 gramos de higado de res.
1 taza de hongos picados.
2 cucharaditas de perejil picado.
3 cucharadas de mantequilla.
1 cucharadita de sal.
4 tazas de caldo.
1 cucharada de harina.
1 taza de crema ó leche evaporada

El higado se corta en trocitos muy pequeños. Se frie junto con el perejil y los hongos en 2 cucharadas de mantequilla durante 5 minutos. se le agrega la sal y el caldo y se deja en hervor con el recipiente bien tapado durante media hora ó hasta que el higado haya suavizado. El resto de la mantequilla se derrite agregándole la harina hasta que tome un color ligeramente oscuro se le vierten los demás ingredientes poco á poco y se deja á la lumbre durante 5 minutos mas. Por ultimo se le pone la crema ó leche evaporada se vuelve á poner al fuego y se sirve inmediatamente; ésta sopa puede servirse adornada con cubitos de pan frito. La cantidad es suficiente para 6 comensales.

Verduras Tapadas

500 gramos de chicharos
6 zanahorias cortadas en rodajas.
3 cucharadas de mantequilla
3 cebollas medianas.
Hierbas de olores.
2 yemas de huevo.
Sal y pimienta al gusto

Se limpian las zanahorias tiernas, se cortan en finas rodajas; se ponen en una cacerola con 2 cucharadas de mantequilla, las cebollas cortadas en finas rebanadas, las hierbas de olor y una taza de agua caliente; se cubre la cacerola con un papel engrasado y luego con la tapa de la cacerola. Se deja hacer á fuego lento. cuando estan casi cocidas, se hecha medio Kilo de chicharos cocidos en agua salada y se dejan que sigan hirviendo hasta que se penetren bien en la salsa; se agregan las yemas de huevo batidas en el momento que se haya retirado de el fuego la cacerola y se añade una cucharada mas de mantequilla.

Sopa regia de macarrones

Se pone á hervir medio kilo de macarrones en agua con un poco de sal. Se frien luego en mantequilla unas puceitas de cebolla y un ramo de hierbas finas. Se agrega caldo, los macarrones unas sardinas en trozos pequeños queso fresca en polvo y pimienta. Al ir á servirlas, se les pone un poco de vino jerez.

Huevos con Mantequilla

Se colocan sobre una vasija de poco fondo, donde haya agua hirviendo, cacitos untados de mantequilla salada batida con unas gotas de limón. Se rompe en cada cacito un huevo; se cubre con perejil picado y pimienta. Se dejan cuajar, y se sirven en su mismo plato.

Envueltos de tomate.

Se frien tortillitas delgadas en manteca. Se prepara aparte un caldillo espeso de tomate y perejil pepita molida, con el que se bañan las tortillas. Se les pone en el centro carne de puerco cocida y deshebrada, y queso fresca; se envuelven y se adornan con cebolla picada, rebanadas de huevo cocido, queso y hojas de lechuga.

Libreta Escolar

Número 3

De Recetas de cocina de Pardo

PERTENECIENTE

A Natalia G. de Abascal

LIBRERIA Y PAPELERIA

"ATLAS"

Avenida 3 Poniente 123

(Antigua de Herreros Núm. 11)

PUEBLA, PUE.

40 Hojas — Rayado Gris

Sopas

Sopa Carmelita — para 6 cubiertos

Hágase 150 gramos de pasta como la de "Palitos de Queso," cortados de 12 centímetros de largo por uno de ancho. Hágase una salsa española perfectamente desengrasada, añadiéndole un cuarto de lata de trufas de Lafoust, previamente picadas muy menuditas, cocer por esta salsa en baño maría los palitos también en lugar caliente, sírvase en un plato redondo hondo, colocando los palitos en forma de huacal y sírvase la salsa encima al momento de mandarlos á la mesa

La salsa no debe estar muy consistente y debera servirse muy caliente

Sopa Regente — para 8 cubiertos

Prepárese el caldo como de costumbre, agregandole desde un principio media gallina. El caldo una vez preparado, se pasa por el colador chino, se le agrega tres claras de huevo y se pone al fuego agitandolo con un batidor hasta que comience á hervir, luego se aparta del fuego y se pasa el caldo por un lienzo

so humedo; se conserva caliente en el baño de maría.

Cantidades para la guarnicion de la sopa

Pechuga de gallina, cocida en el caldo	1
Cuero frezco de ganger rallado	50 gramos
Jamon de Westfalia, cocido y picado en cuadritos pequeños	100 gr.
Yemas de huevo	3
Crema frezca de leche	1/8 de litro
Sal y raspadura de nuez moscada (muy poca)	

Manera de hacerlo

La pechuga se desfibra y se muele en el metate con la crema de leche, luego se pone un plato sopero y allí se le mezcla todo lo demas, se engrasa un molde que sea redondo y liso, engrasandolo con mantequilla y allí se pone la pasta y se cuece á baño de maría durante 40 minutos, luego se vacia encima de la mesa y se cortan cuadritos pequeños, y se le agregan á la sopa tambien 100 gr. de chicharos de cambray perfectamente cocidos con gran sal y bicarbonato de sosa, y despojados de sus hollejos.

Sopa Crecy 8 cubiertos

Preparese el caldo como de costumbre agregandole desde un principio media gallina

Cantidades

Puntas de esparragos de California	1 lata
Chicharos de cambray cocidos	250 gramos
Pechuga de pollo cocida en el caldo	1
Yemas de huevo	2.
Crema frezca de leche	8 cucharadas

Manera de hacerla

A los espárragos se les quita las puntas y se colocan de una vez en la sopera donde se va á servir la sopa la pechuga se desfibra muy finamente y se coloca junto. Lo restante de los esparragos y los chicharos se muelen juntamente en el metate y se le agrega al caldo, se pone al fuego á hervir durante treinta minutos, luego se pasa por el colador chino, dejando únicamente el bagazo lo mas seco posible, se le agrega á la sopa colada la crema y las yemas

de huevo; se mezcla todo y se conserva muy caliente en baño de María.

Caldo Gallego — 8 cubiertos

Caldo
Chorizos españoles fritos
Col
Jamón
Azafrán
Alubias cocidas
Pechugas de pollo crudas
y cortadas en pedacitos chicos
Jitomates grandes asados y
colados
Cebollas grandes cortadas en
rebanadas delgadas
ajos muy bien picados

Manera de hacerlo

Se pone el caldo en una olla de peltre y se le agrega la col previamente cocida y muy bien picada, también las pechugas de pollo se pone el jamón en una cartera con una cucharada sopera de manteca, la cebolla y el ajo; cuando esto todo frito y dorado se le agrega el jitomate y las alubias cocidas; se le agrega medio litro de caldo de la olla y se cuela por el chino en el caldo donde esta la col y las pechugas de pollo, procurando que pase todo muy bien por el colador; luego se le agrega el chorizo partido en rebanadas pequeñas y el azafrán se deja hervir el caldo dos horas á fuego muy lento y se sirve.

Huevos á la Genovesa

Para doce cubiertos

Huevos	12
Chícharos con jamón de rodel	
½ de lata	
Fécula de papa	1 cucharada sopera
Puntas de espárragos	1 lata
Mantequilla	100 gramos

Manera de hacerlos

Las yemas se baten con sal y pimienta blanca hasta que espesen, y se les mezcla la fécula de papa, los chícharos y las puntas de espárragos; las claras se baten aparte á punto de turrón y despues se mezcla todo junto, se engrasa un platon refractario con la mantequilla, y alli se vacia todo y se pone al horno

regular durante veinte minutos.

Langosta á la Polonesa

Para la jalea

Robalo - cabezas chicas		2
Huachinango		1
Zanahoria		1
Cebollas		3
Finas hierbas		
Agua	litro	1
Poro		1
Huevo	clara	2
Grenetina	hojas	12
Sal y pimiento		

Manera de hacerla

Se pone en una cacerola las cabezas de los pescados con las verduras, la sal y la pimienta y el agua; se pone al fuego durante treinta minutos; ya que está, se cuela en una cacerola, se le agregan las claras y la grenetina, se bate muy fuerte y se pone al fuego sin dejar de moverle; ya que suelta el hervor, se le saca el batidor, se retira un poquito del fuego á que recoja la espuma y se pasa por un lienzo húmedo; se coloca un molde de un litro, en hielo y se le pone un poco de aspic y se va decorando, colocando una hojita de perejil al centro de los picos del molde, una rebanada de trufa y otra de pepino y otra de pimiento morrón; se deja cuajar y se le pone una tira de jalea de color amarillo se deja cuajar y se pone otra de color rosa; luego se pone la langosta en rebanadas alrededor del molde, se deja cuajar y se cubre el molde de jalea verde

Frituras de Pescado

Para cuatro personas

Camarones frescos	gramos	250
Huachinango fresco en trozo	"	250
Huevos cocidos		2
ajos	dientes	2
yemas de huevo		6
Vinagre	cucharadas	2
Cebollas picadas muy menudas	grs	50

Pimientos morrones	1/4 de lata
Aceite «Betus»	1/4 de litro
Perejil picado	1 cucharadita
Jitomate asado y colado	2 regulares
Almidón molido y cernido	2 cucharadas

Manera de hacerlo

Se pone al fuego una sartén con dos cucharadas soperas de aceite y los dos dientes de ajo; una vez que

que estén dorados los ajos se quitan y se pone el pescado á freir, quitandole los pellejos y las espinas y partiendolo en daditos chicos; cuando estan fritos se les agrega la carne de los camarones y se dejan freir un momento, luego el jitomate, cuando todo se reduce, que esta seco, se aparta del fuego y se baten las 6 yemas de huevo á que espesen; luego se le agrega el almidon y se mezcla todo el pescado frito con los camarones y el jitomate; se coloca esto relleno en un molde de corona engrasado de mantequilla y empolvado de par rallado, se pone en una charola el molde, en la charola se pone medio litro de agua y el molde encima; se mete al horno durante veinticinco minutos. Los pimientos se frien en aceite; una vez fritos se enrollan y se colocan alrededor del platano y el pescado en el centro. La cebolla se frie con el resto del aceite y cuando esta dorada, se le agregan los huevos picados finos, la sal, la pimienta y el vinagre; esto se vacia en el centro del pescado.

Nota —

El bacalao langa es con espinas y muy blanco, el rey del bacalao, como le llaman los holandeses, el bacalao noruego, con espinas y sin espinas, no debe aceptarse, por ser de clase sumamente inferior, comparado con el bacalao langa; el bacalao noruego y el americano son pescados muy duros y muy secos, de manera que por mas que se guise el resultado sera malo.

Mayonesa de pollo

Para seis personas

Pollos tiernos	2
Mantequilla	200 gramos
Aceite Frances	1/4 de litro
Vinagre	3 cucharadas soperas
Sal y pimienta blanca	Al gusto
Lechugas Romanitas	3
Limón	1 chico
Yemas de huevo	4

Modo de hacerlo

Los pollos se espolvorean de sal y pimienta blanca el limon y 50 gramos de mantequilla y se asan al horno caliente durante veinticinco minutos; las yemas se colocan en una cacerola honda y se baten hasta

que espesen; luego se les pone el aceite poco á poco hasta incorporarlo todo; despues se le agrega la sal, la pimienta y el vinagre. Los cogollos de las lechugas se separan y se colocan alrededor del platon. La lechuga restante se pica muy menudita y se colocan en el centro del platon; los pollos se deshebran y se colocan con curiosidad encima de la lechuga picada y la mayonesa encima del pollo y al final se decora con la mantequilla restante

Lomo de puerco enchilado
Para ocho cubiertos

Lomo de puerco, grueso y en un solo pedazo	1 Kilo				
Papas muy chicas	1	Ajos	dientes	6
Tomates	20	Zanahoria	rebanadas	2
Jitomates grandes	2	Cebollas	chicas	3
Chile ancho	2	Clavos de especie		3
Cilantro	ramitas 2	Pimientas	delgadas	12
Laurel	hojas 2	Caldos	litro	1
Tomillo	ramita 1			
Mejorana	" 1			

Manera de hacerlo

Al lomo se le quitan los pellejos de encima, se espolvorean de sal y se ponen al horno caliente treinta minutos; todo lo demás que indican las cantidades se pone á cocer, exceptuando las papas, que se pelarán con cuidado; cuando la salsa ha cocido cuarenta minutos, se pasa todo por el colador chino, dejando solamente el bagazo y se pone en la charola donde está el lomo y se le agregan las papas crudas y se cuece en el horno durante una hora

Bizcocho "Pardo"

Mantequilla	grs	400 grs
Azucar en polvo		200 "
Harina tamizada		200 "
Chocolate rallado		400 "
Cerezas cubiertas		100 "
Royal		1 "
Huevos		2
Yemas de huevo		10
Vainilla		75 "
Claras de huevo		10

Fondant

Azucar granulada	1 ¼ Kilo
Agua	¼ litro
Limon	100 gotas

Relleno

Crema de leche	¼ litro
Claras de huevo	8
Azucar pulverizada	300 grs

Glass

Azucar pulverizada	200	Gramos
Clara de huevo	2	
Gotas de limon	10	

Manera de hacer el Pizcelho

TABLA DE SUMAR

1	y	2	son 3	3	y	3	son 6	5	y	5	son 10
1		3	4	3		4	7	5		6	11
1		4	5	3		5	8	5		7	12
1		5	6	3		6	9	5		8	13
1		6	7	3		7	10	5		9	14
1		7	8	3		8	11	5		10	15
1		8	9	3		9	12	5		11	16
1		9	10	3		10	13	5		12	17
1		10	11	3		11	14	5		13	18
1		11	12	3		12	15	5		14	19

7	y	7	son 14	2	y	2	son 4	4	y	4	son 8
7		8	15	2		3	5	4		5	9
7		9	16	2		4	6	4		6	10
7		10	17	2		5	7	4		7	11
7		11	18	2		6	8	4		8	12
7		12	19	2		7	9	4		9	13
7		13	20	2		8	10	4		10	14
7		14	21	2		9	11	4		11	15
7		15	22	2		10	12	4		12	16
7		16	23	2		11	13	4		13	17

6	y	6	son 12	8	y	8	son 16				
6		7	13	8		9	17				
6		8	14	8		10	18				
6		9	15	8		11	19				
6		10	16	8		12	20				
6		11	17	8		13	21				
6		12	18	8		14	22				
6		13	19	8		15	23				
6		14	20	8		16	24				
6		15	21	8		17	25				

TABLA DE MULTIPLICAR

2	por	2	son 4	4	por	4	son 16	6	por	6	son 36
2		3	6	4		5	20	6		7	42
2		4	8	4		6	24	6		8	48
2		5	10	4		7	28	6		9	54
2		6	12	4		8	32	6		10	60
2		7	14	4		9	36	6		11	66
2		8	16	4		10	40	6		12	72
2		9	18	4		11	44	6		13	78
2		10	20	4		12	48	6		14	84
2		11	22	4		13	52	6		15	90

8	por	8	son 64	3	por	3	son 9	5	por	5	son 25
8		9	72	3		4	12	5		6	30
8		10	80	3		5	15	5		7	35
8		11	88	3		6	18	5		8	40
8		12	96	3		7	21	5		9	45
8		13	104	3		8	24	5		10	50
8		14	112	3		9	27	5		11	55
8		15	120	3		10	30	5		12	60
8		16	128	3		11	33	5		13	65
8		17	136	3		12	36	5		14	70

7	por	7	son 49	9	por	9	son 81	10	por	10	son 100
7		8	56	9		10	90	10		11	110
7		9	63	9		11	99	10		12	120
7		10	70	9		12	108	10		13	130
7		11	77	9		13	117	10		14	140
7		12	84	9		14	126	10		15	150
7		13	91	9		15	135	10		16	160
7		14	98	9		16	144				
7		15	105	9		17	153				
7		16	112	9		18	162				

11	por	11	son 121	12	por	12	son 144	13	por	13	son 169
11		12	132	12		13	156	13		14	182
11		13	143	12		14	168	13		15	195
11		14	154	12		15	180	13		16	208
11		15	165	12		16	192	13		17	221
11		16	176	12		17	204	13		18	234
11		17	187	12		18	216	13		19	247

LA TARJETA

- Librería -
- Papelería -
- e Imprenta -

Utiles Escolares,
Libros de Texto,
Artículos
de Escritorio.

Perteneciente a Natalia G. Vda. Abascal

Cuaderno de Recetas de Cocina

Ambos teléfonos 32-82 - Apartado número 172

5 de Mayo y 4 Poniente.

Puebla, Pue.

Capricho de naranja y platano

Ablandese media taza de manteca ó mantequilla - 1 taza de azucar Añadase 2 huevos uno á uno, batiendo bien - Cernase juntos una y 3/4 taza de harina cernida 3 cucharaditas Royal 1/2 cucharadita de sal. Agréguense los ingredientes secos á la primera mezcla, alternando con 3/4 taza de leche - Añadase 1 cucharadita de vainilla. - Cuezase en 2 moldes cuadrados engrasados, en horno moderado por 25 min. Déjese enfriar. Extiendase relleno de naranja entre las capas. Cubrase con azucarado de naranja y con ruedas de platano (quines) y naranja

Pipian verde.

Ajos asados, cebolla asada, tomate de casara molido en crudo con los chilitos, ajonjolí tostado, pepita tostada, y ambas cosas molidas en seco, si quiere puede ponerle clavo y canela - Modo de hacerlo. Se frie el ajonjolí con la pepita primero agregando despues los tomates y demas ingrediente, ya que esté todo bien frito y sazonado con el caldo

de la carne elejida momentos antes de servirse se le agrega unas hojas de lechuga de las muy verdes para que tenga un buen color y se pone al fuego un momento para que se cueza.

Pollo frito –

Moler ajos, sal, y oregano mezclado con un poco de agua, con lo que se rocia el pollo un poco antes de freirlo.

Parfait de Ciruelas

1 paquete de Jell-o sabor Cerezas, Fresa ó Frambuesa. 1 taza de agua caliente. 1 taza de ciruelas de lata 1 clara de huevo sin batir. 1 — taza de ciruelas de lata picaditas y escurridas.

Disuelvase el Jell-o en agua caliente y agrégeuele el jugo de ciruela. Echese la mitad de la mezcla en copas y enfrielas hasta que cuajen. Enfriese el resto del Jell-o hasta que empiece á cuajar. Ponga el recipiente en otro con hielo picado, agréguele la clara de huevo y batase hasta que quede esponjoso. Mezclese la pulpa de ciruelas y echelo sobre el Jell-o cuajado en las copas. Suficiente para 6 ú 8 personas. Este postre Jell-o es delicioso y muy fácil de hacer.

Arroz blanco –

Remojado el arroz por uno ó dos minutos en agua caliente, se lava perfectamente y se deja remojar por cinco minutos mas, en agua fria se escurre y se deja orear. Se frien los ajos y sin que doren se agrega el arroz (en suficiente grasa) ya que se ve trasparente al que momentos antes antes se le habia puesto cebolla muy picadita se le escurre la grasa y se vuelve al fuego cubriendo con un poco de leche y el completo de agua (tres tantos de liquido por uno de arroz) se le agrega helote tierno desgranado sal y una ramita de epazote –

Arlequines —

Aguayon de ternera – 250 grs. Lomo de cerdo 500 grs – queso de bola (ó gruyer) 100 grs. pasas Sultanas 50 grs. mantequilla 150 grs. huevos 2 pechugas de gallina – Modo de hacerlos –

Se cuecen las carnes y se muelen, agregandolo todo lo demás, sal y pimienta se revuelve muy bien y se llenan 12 cubiletitos de tamaño media =

no y de forma lisa, se cuecen á baño de Maria, mientras se hace una salsa Bechamel con que se cubren.

Salsa

Leche 1 litro - harina 80 grs. - mantequilla 100 gr. yemas de huevos 2 carmin 3 gotas Limones cascara verde 2 -. Se funde la mantequilla y se le pone la harina despues la leche con las yemas desleidas, poniendose poco á poco sin dejar de menear para que no se formen grumos, debe quedar de la consistencia de una crema, cuando hierva se le pone sal y una pizca de nuez moscada. Se aparta cuatro cucharadas de salsa y se pinta de color de rosa. Decorado. Se vacian los cubiletes en un platon cuadrado, se bañan con la salsa blanca se dejan medio cuajar, y luego se les pone 1 cucharadita de salsa rosa y un trocito de limon con la corteza hacia arriba sobre cada uno de los arlequines.

Empanaditas de Salmon

Huevos 1 Harina 2 tazas Royal 1 C. Sal 1 C. Salmon (Macarela en forma de Salmon) 1 bote chico Aceitunas 100 grs. Perejil picado 1 C. Cebolla 1 C Limon ó Vinagre Leche la necesaria Sal y Pimienta

Manera de hacerse -

Se cierne el harina con el Royal y la sal se forma una fuente, en el centro se pone el huevo, la manteca y la leche necesaria á formar una mara muy suave, se extiende con el palote (pero antes se golpea para que no se pegue en las manos) hasta que esté muy delgada, se cortan ruedas chicas y se rellenan con el Salmon ya preparado, se pegan las orillas con clara de huevo ó leche (se hecha con un pincelito) Se les marca con el tenedor las rayitas del rededor y se frien en manteca caliente

Relleno. Se le quita el jugo á las espinacas y los huesitos al Salmon se le pone la cebolla, el perejil las aceitunas picadas la sal, la pimienta y limon.

Macarrones Rellenos -

Se ponen á cocer un cuarto de kilo de macarrones italianos, cuando estan cocidos, se escurren. Se frie con cincuenta gramos de mantequilla una cucharada de harina y se deslie con medio litro de leche, agregando cuatro yemas de huevos y medio caso de crema. Aparte se prepara un picadillo de pechuga de pollo con jitomate, cebolla, aceitunas, alcaparras, y un poco de vino blanco, sal y pimienta. Los macarrones se mezclan con la salsa de los huevos, se colocan en un trasto de horno untado de mantequilla, la mitad de ellos; en el centro,

el guiso del pollo que debe quedar seco, se espolvorea con queso gruyer y parme=
sano, mezclados por mitades, encima los otros macarrones y más queso, en total
cien gramos. Antes de llevarlos á la mesa se ponen diez minutos en el horno.

Paté – Para Sandwichis.

Medio kilo de higado de cerdo, se pone á cocer con sal teniendo cuidado de
que solo esté en el fuego el tiempo necesario (para que no se endurezca)
Se muele perfectamente quitándole antes todos los pellejos, no de quedarle
nada. Un poco de lomo del mismo animalito (como un cuarto ó algo mas,
se pondrá á cocer con sal, cuatro dientes de ajo, rabos de cebolla, un poco
de vinagre, zanahorias y yerbas de olores. ya cocida se muele cola=
mente la carne, bien escurrida; se junta con la masita del higado y
con cuchara de madera se liga perfectamente agregándole nata de
de leche bien batida antes, un poco de mantequilla, pimienta blanca, un
poquito de vinagre, sal y un poco de mostaza. Esta masa no debe
quedar suelta ni muy reseca para poderlo untar, lo que se gradua
al gusto con vinagre leche ó nata, se sazona sin que nada sobre salga.

Sopa – De quelites ó espinacas con sardinas.

Se ponen á cocer los quelites y despues, de cocidos se exprimen muy bien y se van
tomando unos poquitos para unas bolitas que se rellenan con sardinas picadas
se aprietan bien las bolitas y se revuelcan en harina y luego en huevo batido, se
frien y se van echando en el caldillo que puede ser blanco ó con jitomate.

Sopa de Aguacate.

Espárragos California 1 bote Crema de leche fresca 3 decilitros Chícharos 1 taza
pechugas de gallina 2 Caldo 3 litros Sal y pimienta al gusto Yemas de huevo 4
Modo de hacerse. En agua suficiente ó en caldo de puchero se ponen a cocer las
pechugas, se sacan y en ese caldo se ponen los espárragos despuntados y moli=
dos así como los chícharos y la cuarta parte de las pechugas, se deja hervir unos ó
menos como 30 minutos sazonandose con sal, despues de éste tiempo se pasa el
caldo por un colador exprimiendole lo mas que sea posible la fibra que deja
los espárragos, conservandose éste caldo bien caliente, pero antes de llevarse á la
mesa se le agrega la crema con las yemas desleidas y la pimienta. En la sopera
se ponen de antemano las puntas de los espárragos y las pechugas picaditas en
cuadritos muy pequeños vertiendose sobre esto el caldo bien caliente.

Para Sanduichi

Se muele jamon cocido, queso gruller y pimientos morrones picados (en proporcion) siendo mayor cantidad y quess. Se unta el pan con mantequilla y se untan con lo molido.

Sanduichis

Mostaza francesa 2 cucharadas, pechuga de gallina 200 gmos, Jamon cocido 200 gros, Mantequilla 200 gmos, 1/4 de litro de crema. Todo molido hacede ciendolo con un poco de vinagre y crema.

Adornandolos al gusto.

Sanduichs Ingleses

Huevos cocidos 4 Pimentos 1 lato, 1 queso de crema, un pan Ideal, sal y pimienta al gusto. Los huevos cocidos, el queso, y la mitad de los pimientos se pican menuditos en cuadritos todo esto se revuelve muy bien para desbaratarlo con el aceite de los pimientos, y se sazona con sal y pimienta, con esto se untan las rebanadas de pan (quitandoles si se quiere las cortezas y se adornan con tiritas de pimiento

Sanduichis

Jamon del diablo un bote, higado de cerdo molido 100 gros, papas amarilla prensada 150 gros Mantequilla 200 gs. Salchichon Aleman molido 100 gs. perejil molido 4 cucharadas

Todo molido adornandolos al gusto.

Sanduichis de pimientos, pechuga y ~~pimientos~~ y mayonesa

Pechugas cocidas y picadas 3 pimientos morrones 2 botes chicharos con Jamon de Rodel

Pescado en escabeche

Puede elejirse cualquier pescado pero de preferencia Robalo Despues de limpio y lavado el pescado se corta en rebanadas regulares se espolvorean con sal y pimienta blanca y se frien en aceite á fuego lento para que doren parejo, en seguida se prepara el escabeche de la siguiente manera: en una sarten se ponen 10 cucharadas de aceite fino, 2 cebollas grandes cortadas en rebanadas delgadas, 6 dientes de ajo, tambien cortados en rebanadas delgadas, 3 hojas de laurel, 2 ramitas de tomillo, y una de oregano, 3 clavos y una rajita de

canela, ó pimientas, todo esto se frie de modo que quede acitronado, se le agrega un poco de sal y 3 cucharadas de vinagre, este escabeche se pone encima de las rebanadas de pescado frito las cuales se colocan antes en un platon y se deja 2 horas junto á la lumbre ó al vapor de una olla" y se sirve caliente.

Anisete (Pólita)

Alcohol 1 litro
Esencia de anis 4 gotas
Azuzar 1 Kilo Se hace miel dandole punto al gusto

Cake de Chocolate

Media taza de mantequilla, dos tablillas de chocolate amargo de la Bella Chocolatera, cuatro huevos, una taza de azúcar, una cucharadita de royal, tres cuartos de taza de harina, una taza de nueces picadas, una cucharadita de vainilla. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté esponjosa, se agregan una por una las yemas de los cuatro huevos y la vainilla, batiendo mucho, se agregan las dos tablillas de chocolate fundidas y después el harina cernida con el royal, las nueces picadas y al final las claras batidas, como para turron. Se engrasa con mantequilla dos moldes de pan de caja y en cada uno se pone la mitad de la masa, se hornean en horno de temperatura regular, por veinticinco ó treinta minutos.

Proverbio Chino - No eludas tus obligaciones si quieres conservar tus derechos —


IMPRENTA
LIBRERIA
PAPELERIA
LA TARJETA
LIBRERIA
PAPELERIA
ARTICULOS DE ESCRITORIO
IMPRENTA