

COLEGIO

DE

Nuestra Señora de los Dolores

Y



Santa Teresa de Jesús



LLANES



Imp. Ferrer y Juliá, Muntaner, 43.—Barcelona

Manual de cocina
de las
Srtas. Mariella Maria
P. S. 6-1923

1

Reina Regente. Se pone a cocer cuartillo y $\frac{1}{2}$ de leche muy azucarada; se deja cocer hasta que engorde revolviendo mucho a lo último para que no se pegue. Después de dejarlo enfriar en el mismo caso, se le añaden 2 huevos, se revolvió bien hasta que esté bien unido todo. Se acarameló un molde de flan se echa la pasta y se pone un rato al baño María, luego al horno hasta que esté en punto se deja enfriar muy bien y entonces se saca, porque si se saca caliente se estropea. Después de fuera del molde se hace unas matillas con yemas y leche y se le echa por encima. El que este postre salga bien, consiste en que sea buena leche y cueza bien con el azúcar, sin que se pegue.

2

Cocino de cielo. Después de bien revueltas 12 yemas (no batidas) se les va agregando poco a poco $\frac{1}{2}$ litro de almíbar. Se coloca todo en un molde que se tendrá con azúcar quemada en el fondo y se pone a cocer al baño María. El molde bien tapado se mete en el baño María cuando el agua está hirviendo y en seguida con todo el agua hirviendo en el mismo recipiente que está se mete al horno que ha de estar fuerte. El molde tiene que estar bien tapado con una tapadera que encaje bien; lo mismo cuando está cocido al baño María fuera del horno, que cuando está en el horno con el agua.

Colimeta

Se echan en agua caliente $\frac{1}{2}$ lb. de almendras, se pelan y macha

can. Se baten bien 14 yemas y 1 clara y se va añadiendo la almendra y 1/2 lb. de azúcar y canela, una vez bien batido se lecha en el molde ya untado con manteca fresca y al horno en fuerte, ni flojo

Molletes

8 huevos, 1 lb. de azúcar, 1 lb. de harina. Bátanse las claras a la nieve con azúcar, luego se añaden las yemas, después la harina y se bate y luego se coloca en montoncitos sobre planchas untadas de manteca separados unos de otros y que el horno sea entre fuerte.

Pastels

Bater 3 claras de huevo a punto de nieve; añadir 300 gr. de ~~azúcar~~ azúcar en polvo, 128 gr. de avellanas, 128 gr. de almendras sin pe-

lai machacadas. Poner esta masa en pequeñas bolas con azúcar por encima y dejarlas así hasta el día siguiente sobre una lata ligeramente cubierta de manteguilla. Se ponen en el horno poco caliente de modo que vayan cociendo lentamente y que queden blandos en el interior.

Pasta

Medio litro de agua para un kilo de azúcar y medio de almendras las almendras se pelan y se muelen, 2 reales de bizcochos y 9 huevos Para la pasta media libra de harina, un pocillo de agua templada, un huevo entero, después de bien sobado se echa un poco de manteca y luego se pone a cocer en el horno.

Cigarrillos para chocolate.
 Se hacen una masa con 2 yemas de
 huevo, una clara, y una libellana
 de manteca de vaca y la harina
 suficiente. Formense con ella ci-
 lindros delgados y frianse en man-
 teca de vaca.

Dulce de coco.

Se ralla la pulpa de un coco a
 añadiendo una cantidad igual
 de azúcar y agua en proporción.
 Se deja hervir añadiéndole esencia
 de vainilla cuando el coco ha
 ya absorbido toda el agua se echa
 en una fuente y se deja enfriar.

Galletas económicas.

Se hace una masa con $\frac{1}{2}$ lb de harina,
 $\frac{1}{2}$ de azúcar, 4 huevos y las rallas
 duras de unas cortezas de limón, quan-
 do la masa tiene liga buena liga se
 forman bolas poco mas grandes

que una nuez y aplastándolas y ponién-
 do las en latas, abúscandolas por el $\frac{1}{2}$
 con el dedo y fléscindolas al horno.
 Al salir del horno, bien doradas se es-
 polvorean de azúcar y se dejan enfriar.
 Estas galletas se conservan mucho
 tiempo teniéndolas cerradas en cajas
 de hoja de lata o tarros de cristal.

Galletas de manteca.

Se amasa $\frac{1}{2}$ lb de manteca cocida
 en 2 huevos, $\frac{1}{2}$ lb de azúcar y ha-
 rina hasta que esté compacta la
 masa se hacen galletas y en una
 lata se meten en el horno, espólv-
 andolas con azúcar cuando salgan.

Galletas de canela.

Una lb de harina, 8 huevos, $\frac{1}{2}$ lb de
 azúcar, $\frac{1}{2}$ gramo de canela, algo
 menos de $\frac{1}{2}$ lb de manteca y las
 ralladuras de un limón. Se ama-
 sa, se envuelve la masa en una ser-

7
F-

villeta por espacio de 2 horas, se extiende luego sobre la tabla y se cortan las galletas con el borde de un vaso metiéndolas luego en el horno en latas ^o propósito

Pastel Milento.

Es un pastel que puede conservarse durante meses enteros en una caja de hoja de lata, que es muy propio para bodas, Noche Buena, días de tanto etc., y que se confecciona del modo siguiente.

Ingredientes: Tres cuartos de kilo de harina, $\frac{1}{2}$ kilo de mantequilla, $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar molida, $\frac{1}{2}$ kilo de pasas de Corinto, $\frac{1}{2}$ kilo de distintas cortezas de frutas confitadas, 6 huevos, 2 cucharaditas (de las de café) de vinagre, 100 grs. de pasta de almendra, 1 cucharadita de bicarbonato, 1 cucharadita de especias variadas, 80 grs. de almendras.

Procedimiento. Bátase la man

8

tequilla hasta que se convierta en crema poniendo el azúcar con ella. Siérase la harina y váyase añadiendo poco a poco; edense después las cortezas partidas en pedacitos, las pasas de Corinto las especias, pasta de almendra ^{las almendras} en rafitas y el bicarbonato, añadiéndolo todo en pequeñas porciones de modo que pueda mezclarse bien; agréguense las yemas de huevo bien batidas y espumosas, amase todo y después fongarse las claras batidas a punto de nieve y por último el vinagre. Amárese de nuevo y cuando está bien hecha la mezcla llénese el molde previamente dispuesto con el papel engrasado. Mételo en el horno y dejalo cocer a fuego regular por espacio de cinco o seis horas hasta que veas que está bien pasado. En esta clase de pastelles es preferible cocerlos con exceso más bien que

al contrario, tengase especial cuidado de mantenerla tibia siempre i qual y cubrir la superficie del pastel con un papel untado de manteca, tan luego como se haya puesto dorado. Déjesele enfriar antes de darle el baño de azúcar.

Pantorrillas

200 grs de azúcar, 200 grs de manteca de vaca y la harina que necesite. Se amasa bien todo junto, con la mano y se hacen unos redonditos finitos con esta pasta y se colocan sobre papel de estraza y se meten al horno.

Maravillas fritas

Se pone en un mortón sobre la mesa 300 grs de harina, se hace un hueco en el centro que se llena con 4 huevos, 100 grs de manteca, 80 grs de azúcar, 1 gramo de

sal, corteza de limón raspada, 4 cucharadas de coñac. Se mezcla la manteca y los huevos luego la harina de manera que se obtenga una pasta lisa y se deja reposar 1 hora a cubierto. Se amasa y afina con el rodillo y se corta en tiras que se frien por 2 o 3 veces en buena manteca y cuando estén secas y con bonito color, se escurren y espolvorean con azúcar fina.

Birricho de Reims.

Se baten 8 huevos enteros en una vajilla honda, agregandoles sin dejar de batir hasta 100 grs de azúcar tamizada, cuando esto está bien unido se añaden 200 grs de harina pasada por cedazo. Se trabaja hasta que la pasta esté fina y bien trabada y se cuecen los birrichos en casetillas de papel o de hoja de lata del 10 centímetros de largo por 6 de ancho y 8 de altura, cui-

sando que al llenar los moldes, que deberán estar bañados de manteca de vaca, quede sin llenar la 3^a parte.

Rosquillas de almendras.
 Se pica una libra de almendras y una libra de azúcar se añaden a la pasta cuatro ~~huevos~~ claras de huevo y un poco de azúcar y se echa todo en un recipiente se amasa mucho y cuando la masa adquiere ligadura se van haciendo las rosquillas de diferentes formas tuntando la mano de vez en cuando en harina y azúcar molido para manipular mejor Van al horno sobre planales de hostia y en platos hechos expresos para ellas.

Manjar celeste Dulce portugués
 Es exquisito y para hacerlo se toman medio kilo de azúcar doce yemas de huevo, 50 gramos de almendras dulces peladas y machacadas finamente y cinco granos de miga de pan mojada en leche. Se hace un farofa bastante espeso añadiendo luego las yemas de huevo, las almendras y la miga de pan todo se acerca al fuego y se deja hervir muy poco a poco sin dejar de moverlo con una cuchara de madera hasta obtener cierto espesor Después se echa en un frutero fo fuente redonda y se adorna con las claras de huevo batidas con azúcar a punto de merengue.

Manzanas a la coqueta
 Pelar y vaciar las manzanas, poner
 las en una fuente que pueda ir
 al horno, sobre una rajita de
 pan untada de mantequilla de
 retida. Poner dentro de cada hue-
 co de las manzanas un poco de
 azucar y mantequilla, dejarlas
 en el horno y cuando estén
 cocidas servir las calientes

Postre francés
 Tomar 8 claras de huevo y batirlas
 hasta que estén sumamente du-
 ras, echar azucar molida. En
 otro caso quemar unos cuantos
 terrones de azucar y una vez bien
 quemados mezclarlos con las
 claras echando un poco de agua.
 Cuando todo esté bien mezclado, a-
 rreglar las claras en un montón y
 poner alrededor bizcochos partidos
 por la mitad

Macarroncitos de choco-
 late.

Tres claras de huevo, 2 onzas de chocolate
 superior, 800 grs. de azucar tamizada.
 Se raspan las 2 onzas de chocolate y
 se mezclan con el azucar. Se baten
 las claras a la nieve, muy duras; se
 mezclan estas con el azucar y cho-
 colate y se trabaja hasta obtener una
 completa mezcla y con una cucha-
 ra se van echando sobre un papel
 blanco, cucharaditas, metiéndolo en
 seguida en el horno flojo. Cuando los
 macarroncitos están cocidos se despen-
 den fácilmente del papel

Manzanitas imperadoras.
 A una lb. de almibar. 8 yemas de hue-
 vo y un pocillo de leche; se le da el
 punto de empanizar, se bate con
 suavidad hasta que recoje, se vacia
 del caso y se forman las manzanas
 del tamaño que se quiera.

Dulce.

Se trituran despues de mondarlas
60 grs de almendras; se pone en
un plato a la boca del horno
60 grs de chocolate cuando este
esté blando, se trabaja con un
huevo y las almendras, 60
grs. de azúcar en polvo y la
ralladura de la corteza de
un limón una vez mezclados
todo esto, se añaden 9 yemas
de huevo, dejando las claras
en una vasija aparte para
baterlas a punto de nieve.
Despues de añadir las yemas
se trabaja todo junto $\frac{1}{2}$ hora
incorporando poco a poco las
claras batidas y dando siem-
pre vueltas. Se junta ligera-
mente un molde para biz-
cocho con manteca de vacas y
se pone en el horno una hora
que la lumbre este muy fuerte.

Almendrados.

128 grs. de azúcar tamizada, 128
de harina de flor, 128 de almen-
dras partidas ven pedazos; trabar
todo esto con 2 huevos, trabajar
esta pasta un $\frac{1}{2}$ de hora, dejarla
del grueso de un dedo cortarla
en pedazos de un dedo de largos,
untar cada pedazo con yema
de huevo cocerlos en el horno un
 $\frac{1}{2}$ de hora y despues dejarlos en-
friar antes de servirlos.

Pastita para el té.
Manteguilla de vacas fresca
120 grs. Harina de flor 1250 grs.
azúcar molida 180 grs. un hue-
vo, perfume de limón, naranja
vainilla etc., a voluntad. Se so-
lidifica todo reduciendo la pasta
a $\frac{1}{2}$ centimetro de espesor, se tra-
baja mucho y despues de extender
de del grueso antes citado se corta

en redondeles que se colocan en una lata metiéndolos en el horno bastante fuerte.

Fresalía.

Es exquisita y se hace del modo siguiente; se prepara una crema a la vainilla y se la echa en un molde cubriendo antes el fondo del mismo con una capa de bizcochos, encima de estos se pone otra capa de fresas y encima otra de Frambuesas. Se espolvorea con azucar de pilón tamizada, vertiendo después una regular cantidad de buen rom. Se continúa siguiendo el mismo orden hasta llenar el molde teniendo en cuenta que la última capa ha de ser de bizcochos. Después se mete el molde entre hielo rodeándole completamente a fin de

que quede bien helado. En el momento de servirse se vuelca el molde sobre una servilleta vertiendo sobre el bizcocho la crema a la vainilla.

El Mate

Se pone 1 lb. de azucar a que se haga almibar de punto de bola y ya que está así se mezcla $\frac{1}{2}$ lb. de almendra no muy remolida, se deja que tome el punto de cajeta y se saca de la lumbre para que se enfríe, se le agregan 20 yemas de huevo, se vuelve a la lumbre para que cuera el huevo y después se le echa una cucharada de miel virgen.

Postre de torrijas de crema. Se resuelven natas puras de leche con yemas de huevo y el azucar molido que fuere necesario, para que quede de buen

dulce; se bate juntamente todo, hasta que se ponga ralo el batido, y se echan en una tartera untada con manteca para que no se pegue; dejándose de un dedo de alto; se pone en el horno con poca lumbre y se deja cuajar, cuando se despiden del frío con un cuchillo formando las torrijas cuadradas que se cuidará que no se partan, se rebozan con huevo batido y se frien se echan después en almíbar y se polvorean con canela molida.

Pastas para Pais

30 yemas de huevo, 400 grs. de azúcar, 250 grs. de manteca de vaca y 700 grs. de harina. Bate las yemas con el azúcar primero luego se mezcla la manteca, trabajando la pasta con una espátula (algunos la trabajan con la mano);

mezclada ya la manteca, se une la harina que estará sobre la mesa en forma de círculo; hecha la pasta se marca en formas caprichosas a gusto del ejecutante, banarlas con huevo batido y cocerlas a horno regular de fuberte.

Pasta Musical

Se baten 250 grs. de azúcar con 50 grs. de crema de manteca hasta que resulte una pasta espumosa y lisa; entonces se le incorpora un decilitro de nata montada, 100 grs. de harina, vainilla, 4 yemas batidas, 100 grs. de coco rallado y 2 claras de huevo montadas a punto de merengue y $\frac{1}{2}$ naranja raspada se hace cocer en un molde cuadrado cocción a horno lento una vez esté cocida y fría se saca del molde se bate totalmente con for-

Sant-Blanco y se marcan las notas musicales con glasa real de chocolate

PAN ESPAÑOL
 Para 200 g. de harina, 100 g. de azúcar, $\frac{1}{2}$ tacita (de las de té) de leche y $\frac{1}{2}$ de manteca derretida y una cucharada de fermento Morton's o Sipton's y 2 huevos. Se mezcla todo bien sin necesidad de estarlo batiendo horas y horas, nada más mezclarlo y se echa en una cazuela que ya se habrá untado antes con grasa y puesto un papel en el fondo para que no se pegue del batido y se mete al horno $\frac{1}{2}$ hora, este no hay que abrirlo para ver como sigue más de 4 o 5 dedos porque si al cerrar el horno recibe aire aunque esté muy subido se baja o se hunde del $\frac{1}{2}$

También suele bajarse si tiene demasiada grasa o poca harina. El horno se tiene que preparar con mucho fuego mientras se hace la masa y poco antes de meterlo al horno se echa más carbón para que se haga con un fuego igual.

YEMAS DE ALMENDRA.
 Para 3 yemas quitada bien la clara 100 g. de azúcar y 100 g. de almendra y un poco de vainilla. Se coje la almendra se escaldó, se pela y se ralla con un poco de azúcar para que salga más fina; se pone a hacer el almibar con los 100 g. de azúcar hasta que esté un punto de perla, se retira del fuego un poco el almibar y se echa las yemas de huevo sin dejar de removerlo y se acerca al fuego a que cuere un poco y en cuanto haya dado un

herbor se retira y se pone a enfriar cuando ya está templado mas bien frío se le echa la almendra que se amasa con la cuchara y luego se hacen unas bolitas del tamaño de una avellana y se pasan por azúcar tamizada.

BIROS DE MONA

1 lb. de harina, 1 taza grande de aceite y otra de yubscatel. Se amasa todo junto muy amasado, hasta que haga corteza y cuando está se alisa con el rodillo y se corta en pedacitos friéndolos con mucho aceite, con la particularidad que se conoce cuando la pasta está bien fina y amasada, porque cuando está frita de un lado se da vuelta del otro sin tocarla. Después de fritos se les pone azúcar y canela en polvo por encima. Son mejores calientes que frios.

Biscocho de chocolate, de nueces, almendras o avellanas etc. 1 lb. de azúcar, 16 huevos, 1 lb. de harina y $\frac{1}{2}$ de manteca de vacas, derretida y fría se baten los huevos enteros con el azúcar, y una vez bien levantados, añádele la harina y luego la manteca. Para el biscocho de chocolate una vez trabajados los huevos y el azúcar, se añade un cuartillo de chocolate raspado en polvo, y una vez cocido se baña con un fondo de chocolate. Para el biscocho de nueces, almendras y avellanas, se machacan al mortero con un poco de azúcar y agua para que no se vuelva a aceite $\frac{1}{2}$ lb. de cualquiera de esos ingredientes y se mezclara una vez hecha pasta muy fina, a los huevos y azúcar levantados de antemano. Se cuecen los biscochos en un horno regular, sobre placas de hierro.

Tostre francés
 Se hacen unas natillas a la vainilla y aparte se baten a punto de nieve, con azúcar, las claras, se van cociendo estas en leche echándola a cucharadas, y se sirven sobre las natillas.

Torta de Coco

Para un coco rallado se baten 12 huevos como para freír, se revuelven con bizcochón desmenujado. Se pone a calentar $\frac{1}{2}$ lb. de manteca y se cuece la torta como todo a un calor muy lento, pero al echar la pasta en la manteca debe estar muy caliente y cuando ya está cocida se le agrega alnibar, vino de Tereb y canela en polvo.

Tostachones de almendra
 $\frac{1}{2}$ lb. de almendra tostada; $\frac{1}{2}$ lb.

de azúcar quebrada, 2 huevos frescos, 2 adarmes de canela fina molida y un poco de clavillo molido. Primeramente se machaca la almendra en un mortero añadiéndole cuando esté hecha una pasta, el azúcar, huevos, clavillo y canela prosiguiendo el machacado hasta que esta pasta sea bien homogénea. Se saca después del mortero y con las manos untadas de clara de huevo se van tomando porciones de la masa dándoles la forma de huevo se colocan después sobre planchas accitadas y con una brocha se les da un huevo batido para darles lustre se les pone a cocer al horno y después que están en su punto se les da un baño de azúcar y se secan para luego comerlos.

Torta real de Berlín.

En un almirez se reducen a pasta 8 on de almendras dulces. Se le añade luego 6 huevos crudos, 1 lb. de azúcar blanca molida, otra de manteca de vacas fresca, y 2 corteras de limón rallado. Se amasan con esta mezcla 18 onzas de harina, y de la masa que resulta, una vez que se haya gramado bien, se forman unos discos del grueso de un duro, procurando que vayan de mayor a menor. Se cocen en el horno, y cuando estén frios, se forma la torta de la manera siguiente. Sobre el disco mayor se coloca una capa de frutas en dulce, que se cubre con el disco que sigue en tamaño, sobre este otra capa de frutas distintas que se tapen con el disco in-

mediato y así sucesivamente hasta poner el último disco sobre el cual no se coloca nada. Se barniza esta torta con una composición que se prepara batiendo 4 onzas de azúcar de pilón con 1 clara de huevo durante $\frac{3}{4}$ de hora añadiéndole algo de zumo de limón. Se guarnece con frutas recortadas y se mete al horno de 2 a 3 minutos para que tome consistencia el barniz.

Bolos de Rey.

En 3 huevos se deshacen 5 pts. de levadura. Se pesan 3 on de manteca de vaca y 3 de azúcar y lb. y $\frac{1}{2}$ de harina y se amasa todo muy bien. Se extiende en una mesa espolvoreado de azúcar y al día siguiente se amasa otra vez, se hacen los bollos se untan con huevo y se dejan prestar

para meterlos al horno.

Galletas

1 lb. de harina se agregan 4 ve-
mas de huevo, 4 onzas de man-
teca de vaca, azúcar y canela
al gusto se amasa y hacen
las galletas

Galletas.

Se pesan 2 huevos con todo y
cáscara, y el mismo peso de los
huevos se pone de azúcar y otro
tanto de harina. Se baten los 2
huevos mucho rato, junto clara y
yema, y después que están bien ba-
tidos se les va incorporando el azú-
car y harina que se habrá fun-
tado de antemano sin dejar de
baterlos mientras se añaden estas
2 cosas y se sigue batiendo mucho
rato hasta que la pasta forme
ampollas, entonces se vierte en

un molde de forma alargada para
que quede la pasta calandada y no
muy gruesa, y se mete al horno y
cuando ya está cocida por un lado
se vuelve encima de una mesa y
se cortan las galletas de la forma
que se quiera y se vuelven a me-
ter al horno para que cuera
del lado que les falta. El molde
antes de echar la pasta tiene que
estar preparado; primero se mete
en el horno un momento para
que se ponga caliente y luego que
lo está se saca y untal muy bien
con manteca de vacas entonces
se echa en él la pasta y se mete
en el horno.

Galletas.

Sobre una mesa se pone un mon-
tón de $\frac{3}{4}$ de kilo de harina, se
hace en $\frac{1}{2}$ una cavidad y se pone
un polbo de sal, un poco de agua

car molida, 125 grs. de manteca de vacas, 2 huevos y $\frac{1}{2}$ vaso de agua. Se deslie y amasa esta pasta con las manos, cuando se presenta algo dura se rebaja a un centimetro de espesor se corta en redondeles de 6 a 8 centimetros de diametro; se doran al agua se espolvorean con azucar y se ponen a cocer sobre planchas a un horno caliente.

Galletas inglesas

Se tamizan sobre la mesa 250 grs. de harina se forma como una fuente con ella y alli se añaden 50 grs. de manteca, un polvo de sal y de culiro y $\frac{1}{2}$ de leche con lo cual se hace una pasta. Despues se deja reposar, tapada, durante algunos minutos; se rebaja hasta alcanzar poco grueso y se divide con un corta pastas redondo. Se pican las galletas con un ten-

dor y se colocan unas al lado de otras sobre una plancha enharinada. Cuezanse en horno manso hasta que tomen color dorado.

Hot Milk

Se pone en una cacerola 250 grs. de manteca de vaca, 250 de harina, 250 de azucar molida, un poco de sal, las raspaduras de la corteza de un limon y 4 huevos muy frescos. Es condicion indispensable que los 4 huevos esten frescos, pues de lo contrario, esta expuesto a que darse sin este apetitoso plato. Se mezcla todo perfectamente con una cucharita de madera, los huevos, la harina y el azucar. Se añade despues la manteca y se mezcla con la masa anteriormente dicha. Se unta un molde liso o cubilete de metal con bastante mantequilla. Se echa en el toda la masa

y se mete en el horno que deberá estar bastante fuerte. Debe tenerse allí $\frac{3}{4}$ de hora. Para conocer si ya está en su punto se hiza en $\frac{1}{2}$ un cuchillo, limpio. Si al sacarlo la hoja está húmeda señal de que no está bastante cocido. En cuanto lo está se saca del molde se deja enfriar y sentar. Conviene servirlo algunas horas después de sacado del horno. Es uno de los productos más fáciles y más sabrosos de la pastelería doméstica.

Frituras de MONJA

Se cortan rebanadas de pan muy finas, se colocan en una fuente y se espolvorean de canela molida y si se quiere se echa un poco de vino seco, se hierve leche trazonada con azúcar, cuando está se echa por encima del pan para que quede bien mojado; al momento

de servirse se tiene un huevo batido, se mojan las rebanadas de pan en el huevo y se frien en manteguita y se espolvorean de azúcar blanca al servirse.

Biscocho

Se hace con 4 huevos, se baten primero las yemas con 4 cucharadas de azúcar; se baten las claras a punto de nieve y se añaden a las yemas con 4 cucharadas de harina. Se tiene preparado un molde untado con manteca se echa en él el biscocho y se mete en el horno.

Mantecadas de Viena

Se forma la fuente con 8 on. de harina, añadiendo 4 on. de azúcar, 4 de manteca y 4 de avellanas picadas, se amasa todo junto y se cortan poniéndolas a cocer añadiendo

un poco de azucar por encima

Tortas de almendra.

3 on de pasta de almendras 3 on de azucar, 4 huevos enteros, y 3 on de harina, se trabaja muy bien se le da la forma que se desee y se cuecen al horno.

HUEVOS MOLES

Se baten 12 yemas de huevo con tenedor de palo y se les va añadiendo poco a poco, sin dejar de batir 12 azucarillos de hechos toda la ciencia de este plato está en batir mucho para que resulte muy fino

Rosquillas

Se hace una pasta con 6 on de harina, 1 on de azucar, 1 on de manteca, 4 huevos y 6 yemas y $\frac{1}{2}$ cuartillo de anís de tra

bajándolo bien, hasta que quede la pasta muy lisa y talqo blanda; se hacen las rosquillas y se cuecen al horno, dándole un baño de azucar con 8 onzas de esta.

Pastels de dama.

Se mezclan bien 2 huevos, con 100 grs. de manteca fresca, añada se una copa de buen rom, 100 grs. de azucar pulverizada y 100 de harina de flor se bate bien la masa y se moldea a capricho o con un cucurucho de papel y se cuecen a horno moderado.

Bamboches.

$\frac{3}{4}$ de kilo de azucar, un kilo de harina, 8 huevos $\frac{1}{2}$ kilo de manteca de vacas, canela molida se pone todo en una fuente honda y con una cuchara primero y con las manos despues se hace una

masa. Se van haciendo bolitas como nueces y teniendo preparada una lata bien untada de manteca, se ponen las bolitas que se aplastan con la mano para que queden bien delgadas y se cuecen a horno lento. No están en punto hasta que al tocarlas estén duras.

♀ Rosquillas de Amago. Se hacen cogiendo para cada huevo un cascarrón de aceite y para cada 2 huevos el rúm de un limón. Puesto todo en una ensaladera, se trabaja primero con la cuchara y luego con la mano bien engrasada para que no se pegue la masa. Ha de estar la masa bastante blanda. Sobre el tablero se hace resbalando la mano como un macarrón y allí se van cortando pedazos y haciendo rosquillas del diámetro de una pieza

de 2 pesetas se frien en aceite bien caliente, pero en el ángulo de la hornilla para que se pasen bien, y en estando doraditas se sacan y aun calientes se espolvorcan con azúcar tamizada.

Reina Melia.
Pónganse en un perol 4 huevos enteros y 2 yemas con 125 grs. de azúcar fina. Batase esta mezcla en sitio que tenga un poco de calor, y cuando esté montada lo mismo que un bircocho, se le incorporan poco a poco 125 gramos de harina (flor), 50 gramos de manteca de vaca en líquido y un poco de limón raspado. Cuando está la pasta de esta manera, se mete en un molde untado (este molde ha de ser el de sarrin, redondos con cavidad para echar la pasta y en el centro de

él un hueco redondo sin fondo)
 y se cuece el pastel a horno poco
 fuerte. Pasado un cuarto de hora
 se retira del horno y se deja enfriar
 completamente. Después de sacado
 del molde se cubre todo el pastel de
 una palea de albaricoque, se coloca
 en una fuente redonda y se adorna
 alrededor con fondant a la
 fresa. Después se llena el hue-
 co del pastel con chantilly en
 forma cónica y a los lados del
 chantilly se colocan fresas
 rociadas con kirsch (licor),
 y queda hecho. Para servirle
 se coloca el pastel en fuente
 o bandeja o plato elegante de
 cristal, sobre una servilleta ri-
 zada y planchada o sobre fon-
 to y lacioso, cubre bandejas es un
 postre sabroso, elegante y propio
 para banquetes, lunch y té.
 Fin de los dulces y pastas.

Princesitas a la bechamel
 Se hace una bechamel que contenga
 un poco de perejil picadito y se tie-
 nen batidos con sal 3 huevos. Hecho
 esto se pone al fuego una peque-
 ña sartén con mantequilla, se echa
 en ella una cucharada de huevo
 batido, y apartando la sartén de
 la luz se pone sobre el huevo
 una cucharada de bechamel do-
 blándolo como si fuese una torti-
 lla francesa y colocándolo en
 una fuente que resista el fuego.
 Así se van haciendo todas, hasta
 terminar y poniéndolas en la
 fuente una al lado de otra, pro-
 curando que salgan pequeñas
 e iguales, se cubren de queso
 rallado y se tienen unos mi-
 nutos en el horno para servir-
 las en seguida. Son unos fritos
 muy ricos.

Croquetas de Verduras.
 Se hierve la verdura con sal, se escurre y se machaca en el mortero, se frie un poco de cebolla su mandante fina, con manteca, se añade harina, y cuando está dorada, se echa leche y se mueve al fuego hasta que queda la pasta espesa se deja enfriar en una fuente y después se hacen las croquetas del modo acostumbrado.

Pasteles fritos

1 lb. de harina, otra de manteca fresca, un poco de sal, una cucharada de vinagre, un poco de agua templada y 4 yemas de huevo.
 Se trabaja todo junto, menos la manteca, se le da vueltas con el rodillo, después de haberle ido agregando la manteca poco a poco y con todos en la forma que se quieran

los pasteles, se frien en manteca

Pastelillos

Se hacen unos pastelillos que se rellenan con picadillo compuesto de ternera, tomo o jamón, debiendo estar fritas estas carnes, antes de picarlas; luego se les pone huevo cocido y salsa española; todo se mezcla bien sazonándolo, antes de rellenar con ello los pasteles también pueden rellenarse con una bechamel de jamón o gallina y una vez terminados se frien.

Fritura de carne salada.
 Se frien en manteca ajo, perejil y una hoja de laurel, que se quite de la grasa cuando esté frito. En su lugar se frien cebollas picadas y cuando están rehogadas se les tana de 2 cucharadas de vinagre, una taza de agua sal, y pimienta dejando

lo hasta que este cocido y reducida la salsa. Un momento antes de servirse se le añade carne frita o cocida, picada en pedacitos pequeños, que, envueltos en la salsa espesa y enharinados, se frien para servirlos en seguida.

Mariquitas

Se pica un poco de jamón crudo y gallina cocida o asada, con un queso hervido en agua con sal, y escurrido, hasta el punto de no contener líquido ninguno. Este picadillo se une con una bechamel para formar una pasta, que se deja enfriar. Cuando está frío se le agregan 2 yemas de huevo crudas, se mezclan muy bien y esta pasta se extiende sobre obleas redondas mojadas en huevo batido. Hecho esto se doblan las obleas quedando en la parte de dentro

la pasta capa de pasta y forman así una especie de empanadilla que de nuevo se envuelve, friéndola envuelta en pan rallado y sirven solas muy calientes.

Fritos para sopa.

Batana mucho y yemas de huevo, se unen con una clara de callos sazonado y se pone al baño maria, una vez cortado se deja enfriar, se saca y se corta en pedacitos cuadrados que se sirven con caldos.

Panecillos de Viena rellenos. Se cogen unos panecillos de Viena redondos, se les quita una tapa por arriba y por allí se les saca la miga. Se hace un relleno, pasando por grasa cebolla picada, arvejitas, aceitunas, alcaparras, menudos de

gallina pedacitos de jamón y todo lo demás que se quiera y ultimamente se echan los huevos que sean necesarios, bien batidos, y mezclados con otras tantas cucharadas de leche como huevos se han empleado, procurando que estos no cuajen como para tortilla sino que queden como un revoltijo. Y con este relleno, se rellenan los panecillos que se les habrá echado a cada uno después de sacada la miga una cucharada de leche y se habrán puesto en un plato con leche también para que remojen por fuera y por dentro ~~por~~ fuera con la leche del plato, y por dentro con la cucharada que se les habrá echado en el sitio que es tuvo la miga; después de esto se frien en manteca muy caliente y abundante para que los

cubra y luego que los están se rellenan con el anterior relleno u otro cual quiera que se desee sirviéndolos inmediatamente.

Empañadillas rellenas con aceitunas.

Se mezclan en un barreño una taza de leche, otra de manteca derretida y una chippa de sal molida; se le bate mucho hasta que las dos cosas estén muy unidas, y se le va añadiendo poco a poco la harina que necesite para formar una pasta fina y suave. Esta pasta se trabaja bien, y pasándola el rodillo para dejarla muy delgada, se corta en pedacitos ovalados, se pone en 1 de los lados un pedacillo de jamón, ternera y gallina muy picados con 3 o 4 aceitunas, se dobla la masa, se une bien, redo-

blándola alrededor para formar un
cordón, y se frien en abundante grasa

Empanadillas de carne con tomate

Se prepara primeramente un
picadillo de carne y tomate, fri-
to todo. Después se pone sobre
una mesa un poco de harina,
en el centro se hace un hoyo, y se
echa en él, vino blanco, sal y
un cuarterón de manteca de
vaca, por libra de harina se
trabaja mucho y extendiendo-
la con el rodillo se hacen las
empanadillas con el relleno an-
tes mencionado

Empanadillas de liam- bre

Se toman 3 picaras de aceite,
3 de vino blanco y una de aquar-
diente, para un kilo de harina.

Se pone a freir el aceite y cuando es-
te hirviendo se vierte sobre la harí-
na que estará en un barreño; se
remueve con una cuchara, y ana-
diéndole el vino y aquar diente, se
trabaja bien, se extiende con el ro-
dillo, se hacen las empanadillas se
rellenan de liambre; luego se
frien en abundante aceite

Empanadillas de huevo.

Se bate un huevo, se le agrega
una picara de agua y media de
harina, se hace una masa dura,
añadiendo la harina que nece-
site, se bate bien y extendiéndola
con el rodillo untado de mante-
ca se cortan las empanadillas.

Hecho esto, se pone en ellas car-
ne, pescado, jamón cortado en
tiras y enrollándolas se frien en
aceite hirviendo.

Fritura Teresiana

Se cortan bonitas e iguales unas rebanadas de pan ~~de~~ dia anterior, y se colocan en un plato espolvoreadas de canela molida y un poco de vino blanco seco. Se les vierte despues por encima leche hervida para mojarlas bien, sin poner ni al pan ni a la leche, azucar ninguna.

Al ir a servir las se mojan en huevo batido y se frien en aceite o manteca muy caliente espolvoreandolas al salir de la sartén con azucar molida.

Frituras de garbanos.

Se cuecen y se machacan luego en el mortero, con ajo, perejil y sal: se le pone huevo para batirlo bien, friendolo a cucharaditas en manteca o aceite bien caliente.

Fin de los platos de frituras.

Huevos en capitas de tostada. Se cortan unas rebanadas de pan inglés, bastante gruesas para poder darles la forma de capitas se las unto por fuera con manteca y leche y despues de poner en cada una un huevo fresco con la sal y pimienta necesarias, se las introduce en el horno dejándos que el huevo se coagule y el pan quede bien tostado.

Huevos revueltos.

Se separan las claras de las yemas, se baten aparte en 2 tazones separando las yemas y añadiendolas una cucharada de leche o agua. Las claras se baten a punto de merengue, y hecho esto se juntan yemas y claras mezclandolas muy bien, abregando una chispa de manteca de vaca. Cuando la manteca de la sartén esté hu-

siendo se echa en ella la mezcla y teniendo la sartén por el mango con la mano izquierda con la derecha y con una espátula se baten los huevos durante su cocción. Antes de echar la mezcla de los huevos en la sartén se saltean en ella trufas o setas finas, hierbas, jamón y riñones en pedacitos, patatas o cebollas, queso rallado, tomate o pimientos, escabeche etc., etc. y se tendrían siguiendo esta operación unos exquisitos huevos revueltos.

HUEVOS RELENOS DE ANCHOAS
Se cuecen los huevos hasta que estén bien duros, se les quita la cáscara, se cortan por la mitad o a lo largo y se separan las yemas de las claras. Se machacan las yemas en el mortero hasta

hacer una pasta y se le incorpora $\frac{1}{2}$ anchoa, trufas y desalada muy picada por cada yema de huevo y una bolita pequeña de manteca de vaca; se mezcla todo bien y se van rellenando las claras y luego se unen una con otra para figurar que está el huevo entero. Se reboza bien con huevo batido y pan rallado, se frien en manteca bien caliente teniendo cuidado de que tomen por igual un bonito color dorado y se sirven sobre salsa de tomate.

HUEVOS EMPANADOS.
Se toma pan del que se usa para emparedados, y se corta en rebanadas de 2 centímetros de grueso con una copa cuyo diámetro sea menor que la rebanada, se imprime huella en el pan, se vacía la miga señalada

y quedará como una capa que se arregla
 aplaniándola, humedeciéndola el pan
 con agua, sobre fuego vivo y en a-
 ceite o manteca. Bien caliente
 se echan las rebanadas con la par-
 te vacía hacia arriba, y en cada
 hueco se echa un huevo sin pér-
 dida de tiempo, antes que haya
 tomado color el pan.

HUEVOS A LA MILANA.

Se pone en una tartera unta-
 da con manteca una capa de
 bechamel, encima los huevos
 duros, cortados en ruedas y cu-
 biertos con bechamel, se espolvorea
 de queso rallado y se pone en el
 horno durante 8 minutos.

HUEVOS EN MOLDES.

Se hace un picadillo de jamón
 y se pone en el fondo de un mol-
 decito, untado de mantequilla,

se escalfa encima un huevo y se
 pone al baño maria, tantos mol-
 decitos como sean necesarios. Cuan-
 do la clara del huevo se cuaja se
 vuelcan en la fuente y se salean
 con una salsa oscura de harina
 tostada, vino blanco y champignon.

HUEVOS EN PIL.

Estos huevos ricos y vistosos son agra-
 dables y sencillos de hacer. Lo primero
 que se preparan mientras se cuecen, ha-
 sta endurecerse los huevos, es una salsa
 friendo en manteca una cucharada
 de harina; cuando va tomando color
 se le pone vino blanco, jamón y cham-
 pignon, en pedacitos, las dos cosas
 se sazona y aparta a un lado y se
 frien luego en manteca unos pica-
 ditos muy altos para que marcán-
 do en el centro de ellos un círculo
 con una copita o huevera y ahuecan-
 do bastante el interior de la señal

sin calar al otro lado, puedan ellos ser
 tener los huevos, sin tendo de huevos
 Estos picatostes se cortan exteriormente
 redondos, cuadrados o triangulares, y
 despues de arregados y ahuecados, se
 suando se frien. Cuando todo
 esta dispuesto se pelan los huevos
 cocidos y calientes, se coloca cada 1
 de pie sobre un picatoste y estos en
 una fuente, vertiendoles por enci-
 ma la salsa preparada de antemano.

Huevos en Capón

Se hacen unos cajoncitos de papel
 de barba, pequeños si son para un
 huevo, mayores si son para 2. En
 cada cajoncito se echa jamón y
 perejil picados muy finos, se espal-
 ma con pan rallado y se pone
 sobre esto el huevo partido, esto es
 sin cáscaras; se espalman por en-
 cima con sal molida, más pan ra-
 llado, perejil y jamón se frien con

caja y todo en la sartén, como si fueran
 otros huevos cualquiera y con la es-
 puma de madera, comb a todo, se les echa
 aceite por encima para que se
 cuajen. Si se quieren más bonitos,
 en el papel sobrante de los 2 lados
 de los cajones se hacen unas corta-
 duras con las tijeras, y entonces
 al freirse, se abarquillan saliendo
 más adornados.

Huevos a la Turca

Se hace una pasta, como para fi-
 tiras, esto es, con harina y agua,
 trabajandola mucho, hasta que ha-
 ce bolas y poniendola luego una
 cucharada de vinagre. Se tapa
 y se deja apartada, hasta que estuyan
 la. Servirse los huevos, siendo con-
 veniente, que espere la pasta he-
 cha 2 o 3 horas. Cuando van a
 prepararse los huevos, se toman
 los yemas, que se frien en mante-

ca; se envuelven fuego en una cuchara
radita de pasta y después de pan
rallado, friéndolas en aceite y
sirviéndolas muy calientes.

Huevos elegantes

Se cortan unas rebanadas cuadra-
das de pan del día anterior y que
tengan unos 3 dedos de gruesos.
Ellos deben tener corteza, pero en el
mismo centro se señala con un
vaso o copa, de tamaño mediano,
un círculo, que se ahueca, sin calar
al otro lado, y se le saca la miga
para formar una especie de caja.
En cada hueco se echa un huevo
partido, y cuando está hirviendo
en la sartén una cantidad abun-
dante de grasa, se van friendo 1
por 1, todos, dentro de sus cajoncitos
de pan y con la escaldadera se les
va echando por encima la grasa
a cucharadas, como si fueren

huevos fritos. Cuando están los pica-
tostes dorados, cuajadas las claras y
firmes aún las yemas, se sacan, es-
curren y sirven sobre una servilleta.

Huevos rellenos con almén- dras.

Se cuecen pelan y parten a lo largo, pa-
ra sacarles las yemas, de las cuales
se apartan 2, y las demás se desme-
nizan, mezclándolas con un pica-
dillo muy fino, de jamón, almén-
dras fritas machacadas, ajo, pere-
jil, pan rallado, cebolla un polvo
de sal y otro de pimienta negra po-
niéndole también para ahumarlo
una clara de huevo. Bien mez-
clado todo el picadillo, se rellenan con
el las claras duras, que se mojan en
más claras crudas y se frien trasla-
dándolas a una cacerola. La salsa
se les hace con un poco de harina fri-
ta y las 2 yemas machacadas.

Huevos mollets.

Se llaman huevos mollets a una clase de huevos que poseen el único mérito en su cocción, como si dijéramos son unos huevos pasados por agua mondados. Se estogan siempre muy frescos y se ponen en un colador, metiendo este en agua hirviendo durante 8 minutos justos, pasado este tiempo se introducen dentro de agua fría abundante; mondarlos con mucho cuidado de no romperlos, pues la clara está completamente dura y la yema completamente blanda. Convienselos calientes dentro de caldo hasta el momento de ir a emplearlos y ponerles la salsa y guarnición que justifica luego el nombre del plato de huevos mollets.

Fin de los platos de huevos.

Ternera a la Duquesa.
 Prepárese una pasta de la manera siguiente En $\frac{1}{2}$ cuartillo de leche se deslien cucharada y $\frac{1}{2}$ de harina, una cucharada de manteca de vacas, agregándole también patatas cocidas y reducidas a puré hasta que forme una especie de crema ligera. Mézclase todo sobre el fuego agitando siempre la crema y cuando haya espesado, póngase la pasta a enfriar en una fuente. Una vez fría dividase en cuadrados e mézclanse estos en ralladura de pan y frianse. Se rebosan también en huevo. Ase un trozo de ternera en manteca de cerdo con 2 o 3 cebollas. Dividase en lonchas y pónganse estas en la fuente al hornear con las frituras antes descritas en la manteca que queda del asado se ponen 2 tacillas de buen caldo se agita bien y se mezcla a la carne cuando empieza a hervir.

Solomillo a la casera.

Se adoba el solomillo con unas ruedas de limón y de cebolla, aceite bueno sal y pimienta. Se tiene así $\frac{1}{2}$ hora. Después de vuelta se envuelve luego la carne en un papel de barba bien bañada en aceite y se ata con un bramantito fino, poniéndola a asar en el mismo adobo cuando ya está casi cocida, se separa del fuego, se le quita el papel y se sirve al adobo en el que ha de terminar la cocción a fuego lento se separa luego del aceite y se le agrega a este $\frac{1}{2}$ taza de caldo y $\frac{1}{2}$ de vino, zanahorias y cebollas. Así que está todo cocido se vierte en el solomillo el jugo de un limón y se echa la salsa por encima.

Carne a la italiana

Se pica muy bien un filo de

carne de vaca, se sazona de sal y pimienta y se le añaden 4 ~~cuartos~~ huevos y un poco de pan rallado. Después de bien amasado se forma con ello un rollo, o 2 si resulta muy grande y se envuelven en habina friéndolos con aceite bien caliente con mucho cuidado para que no se deshagan, se ponen en una cazuela con agua o caldo hasta que los cubra, vino blanco laurel, perejil, cebolla y pimienta en grano una vez que se reduce el caldo a la mitad o más, se trincha la carne y se sirve en su misma salsa pasada por tamiz.

Carne a la Dama.

Se toma un buen trozo de carne de vaca, que se macha cuidadosamente y se cuece en su jugo $\frac{1}{4}$ de hora antes

de servirlo se le añade un vaso de vino de Abadera. Se deja que de unos hervores y se sirve. Para que quede mejor la carne se puede mechar también con trufas que figuran en la salsa.

CARNE RELLENA.

Se abre el trozo, se machaca y se pone bastante delgado y luego se rellena por adentro, con la cebollinas, huerbos cocidos, jamón y algún trozo de pimientas, se embolla y se ata. Se rehoga, se pone a cocer con un poco de caldo, un poco de vino blanco, laurel, perejil y la sal correspondiente. Cuando ya está bastante pasada se le echa un poco de harina (esta que esté pasada con un poco de manteca) a fin de espesar la salsa. La carne se refoza por dentro antes de ponerle el relleno con jugo de cebolla.

CARNE A LA PABELLÓN
Se adoban las chuletas y luego se untan con manteca y en un plato se rebozan con pan rallado y perejil; se envuelven en un papel. Se colocan en una cazuela y se meten en el horno $\frac{1}{2}$ horas.

LOMO FIAMBRE

Se pica jamón y ternera y se mezcla bien con un huerbo y un poco de pan rallado. Se abre el lomo por un lado, se rellena, se cose y se envuelve en un paño, cocciéndolo con agua, vino blanco, sal, pimienta y hierbas aromáticas. Una vez cocido, se quita del paño, se envuelve bien apretado en otro limpio y se prensa durante doce horas. Puede servirse fiambre o con una salsa que agrada.

Ternera Siambre

Se compra un kilo de ternera, 50
 qts. de trufas, 50 qts. de setas, 100 qts.
 de manteca de cerdo y de vaca mez-
 clada se mecha la ternera con
 tiras de jamón, las setas y trufas,
 bien limpias se parten en peda-
 ros alargados y con ellos se trufa
 también la ternera con breas
 de sal y pimienta negra molida
 y en grasa bien caliente se dora
 poniéndola luego en el horno
 hasta que esté bien pasada. Al
 trozo de ternera se le da forma de
 rollo, atándose con un cordón.
 Cuando está en punto (que se
 conoce clavando un tenedor y que
 este entre y salga con facilidad)
 se quita de la grasa y se deja
 enfriar en una fuente tapada
 con otra, pues el aire endurece la
 carne. Este siambre como todos,
 no debe trincharse hasta estar com-

pletamente frío y prensado; esto
 puede hacerse la falta de prensa
 poniendo la carne (una vez fría)
 en una tabla colocándola en la ta-
 bla encima y sobre esta tabla bas-
 tante peso, unas planchas por
 ejemplo y dejándolo así 4 o 6
 horas.

COMO EN TRIPA

Se toma lomo de cerdo, se pica
 muy bien por la parte más tierna
 procurando que no lleve nada de
 craso (grasa o manteca) después
 se sazona con sal, ajo, pimienta
 inglesa, canela fina y un poco
 del Jerez o vino blanco, se ama-
 sa bien y se deja luego unas horas
 tomar el adobo y por $\frac{1}{2}$ de un
 embudo se va introduciendo en
 la tripa de vaca gruesa, se ata
 bien, se ahuma (como los chorizos
 y después se cuelga en sitio seco y

fresco: si se quiere con mas color
se le pone pimenton dulce tam-
bien se le agrega algo de pimien-
ta en grano se utiliza como
salchichon

Carne a la andaluza.
Un trozo de carne tierna, de ter-
nera o vaca, se hace dorar en una
cazuela con manteca y la sal co-
rrespondiente, cuando está asa-
da se le echa el agua necesaria
para que ablande y una vez
consumida esta, se le añaden
cebolla, tomate, sofriéndolo un
poco para que tome el gusto
se tienen preparadas coles de
Bruselas para 1 lb. de carne, 3
on de coles y algunas zanaho-
rias, cortados a ruedas, a las 2
cosas se les da un hervor con sal,
se escurren, se envuelven en ha-
rina y se frien, así como cebolli.

tas, tiernas, y unas aceitunas des-
huesadas se mezcla todo con la
carne, se le da 2 vueltas y se ana
de caldo dejándolo cocer hasta que es-
te en punto.

Carne de cerdo muy sabrosa
Sin adobar, se pone a cocer en
una tartera con un poco de le-
che, no se le echa mas que leche
y sal, ni grasa ni ninguna
otra cosa mas que la fleche,
y la sal. Cuando consuma la
fleche en que ha cocido, se sirve
es un plato riquísimo, cuya
carne de cerdo resulta muy
sabrosa con la leche, que le da
muy buen gusto y la suaviza
mucho. No hay que echarle
grasa ninguna pues con la
que tiene la carne es bastante
aunque no tenga nada de craso
es ademas esponjoso

Tournedos

En terminos culinarios se llaman tournedos a unos pequeños filetes de solomillo de la parte del centro, de forma reducida y de centimetro y $\frac{1}{2}$ de espesor. Estos se sazonan de sal y asan a la parrilla o bien se saltean con manteca sobre fuego vivo. Los tournedos se sirven al natural cada 1 puesto sobre un costron de pan recién frito que se acompaña con patatas soufflés o de otra manera con salsa aparte si se quiere.

Tournedos a la Montpensier

Se asados a la parrilla, puestos sobre costrones y salteados con salsa media glasa en el fondo de la fuente; encima de cada tournedos se pone un poquito de manteca de anchoas, patatas papa, fritas en el centro de la fuente. Es un plato muy sabroso.

Fin de los platos de carne.

Dorado a la portuguesa.

Esta exquisito, tembado usando una fuente de metal con mantequilla fresca, despues una capa de tomate mezclado con un poco de ajo picado y perejil. Sobre esta capa se coloca el dorado despues de bien limpio y seco y se sazona con sal y pimienta y despues se cubre la superficie del pescado con otra capa de tomate, ajo y perejil picado. Se vierte sobre esto un vaso de vino blanco y se salpica con trocitos de champignons. Se pone a la boca del horno durante 20 o 25 minutos. Al cabo de este tiempo se retira la salsa obtenida y se liga con 20 gr. de manteca fresca muy fresca y cubriendo el pescado y con esta salsa se sirve en seguida.

71

Merluza en salsa de almendras
o avellanas.

Se limpia y pone hecha trozos, en
una cacerola. Luego se frie acei-
te y cuando esté hirviendo, se echa
sobre la merluza y se le añade
un machacado de ajos, perejil,
pan frito, y unas avellanas o
almendras. Se deshace el macha-
cado con agua, se le deja dar un
 hervor, y al servirlo se le pone
una yema de huevo batida
con una cucharada de vinagre,
si gusta o con un poco de agua fría.

Merluza en capones con bechamel
Se limpia y cuece en agua con
sal, un trozo de merluza, que se pi-
ca después muy menudita, cuando
esté bien escurrida, del agua.
Hecho esto, se mezcla con una
bechamel, y cuando al moverla
adquiera la consistencia de la

72

pasta de croquetas, se deja enfriar un
poco poniéndole luego las yemas
batidas que parezca conveniente
y mezclándolas bien con la pasta.
Esta mezcla se coloca luego en
cajoncitos de papel, se cubre con
una capa de claras de huevos
batidas a punto de nieve y se
meten en el horno hasta que
doren. Hay que hacer esta
operación al ir a servir el pes-
cado.

Merluza en salsa mayonesa
Después de bien limpia y despoja-
da de la cabeza, se echa en una caca-
quera agua, con bastante sal, una
punta de laurel, perejil, cebolla
y $\frac{1}{2}$ ficara de vinagre, poniendo
también si lo hay, apio, puerro
y zanahorias. Cuando esté cal-
do este hirviendo, se echa sobre
el la merluza y se tiene cocien-

So un $\frac{1}{4}$ de hora, todo esto sin apar-
tar, sin momento la bendiguera
del fuego para echar el pescado
cuando está cocida, se taparta
y se deja otro $\frac{1}{4}$ de hora en la
cocerella, para que se penetre
bien del sabor de la salsa; des-
pues se saca con cuidado y se
arregla escurrida y enterada en
una fuente larga, para verter
sobre ella una mayonesa bien
trabada y adornada luego con
aceitunas alinadas, ruedas de
huevo cocido, cogollitos de lechu-
ga, ramitas de perejil y algo de
pimiento asado, si se quiere.

Merluza quisada con vellano.
Se limpia y parte en rebanadas, que
se frien hasta dorarlas, poniéndolas lue-
go en tartera la salsa se hace machacando
con un ajo, unos granos de pimienta y unas ave-
llanas con un poco de perejil; se deshace

todo esto con agua, y se vierte sobre la merluza,
para que se un hervor.

Besugo Wellmo.

Escampado y bien limpio el besugo,
se abre a lo largo para quitarle la
espina, destruyéndola también, que
esto así es muy fácil; se lava des-
pues y se tiene un rato en sal.
Luego se prepara un picado
de carne de cerdo o ternera, hueso
duro, jamón, aceitunas, deshuesa-
das, ajos, cebolla y perejil y alcapa-
rras si se quiere, todo muy pica-
dito y refogado en la sartén, menos
las aceitunas y alcaparras. Con
esto se rellena el pescado, atándose
le para que no se salga el picado
llo y se frie el besugo, después de
enfriado; se coloca en la vesu-
guera con tomates pelados y asa-
dos, en abundancia, que muy
picados, se echan por encima del

pescado, repartiéndolos a cucharadas. Se sirve en la benuquera después de tenerlo en el horno entre 2 fuegos hasta que se comprenda que está todo cocido.

BENUGO CON LIMÓN AL HORNO.

Se prepara y limpia bien el benugo, se le hace unas cortaduras en los costados, para colocarle unas tiras de limón y se pone en la benuquera. Se sirve en aceite de cebolla picada; antes de tomar color, se le añade perejil picado y pan rallado, se dora todo. Bien, se le agrega caldo del cocido en corta cantidad y se le echa por encima al benugo, dándole en el horno a fuego suave.

BENUGO AL GRATIN

Se limpia el pescado y se coloca en la benuquera, sobre un le-

cho de ruedas de patatas crudas, perejil y cebolla picados, pimienta en grano, pan rallado, aceite y pedacitos de limón alrededor. Se cubre también con pan rallado y aceite; se pone a fuego lento, con lumbre en la tripodera, para que se dore, y al irse cociendo, se le va regando de vez en cuando con la salsa que suelta; se deja dorar y se sirve en la cacerola sobre una bandeja.

Pescado batido.

Se toma un poco de pescado, con preferencia merluza, se limpia y espolvorea de sal y harina, colocándolo después en cacerola con 1 cucharada de salsa de tomates, cebolla muy picada, un polvo de pimienta molida, un poco de aceite, 1 ramita de perejil y 1 o 2 cucharadas de caldo tanto el aceite como los demás ingredientes deben ser crudos; luego se pone en el horno dejándolo cocer o se hace entre 2 fuegos muy suavemente.

Pescado gitano

Se toma un pedazo de merluza de la parte de en medio, que una vez limpio y preparado, se escurre y espolvorea de sal para freirlo en aceite, despues de envolvelo en harina cuando esta frita se coloca en la cazuela y en un poco de aceite sobrante de freirla se echan 2 o 3 ajos picados, bastante cebolla, muy picadita, tomate una hoja de laurel sal y pimienta negra. Asi que esto esta frito, se echa por encima del pescado y se le agrega agua para recoger en la sartén los restos del frito. Hecho esto, se cuece un poco el pescado a fuego suave y se sirve, su mo verlo, como no se den la misma cacerola para no desahacerlo

Bacalao en salsa roja

Se cuece en 1 cazuela despedazado de frien aparte, cebollas ajos, perejil y tomate; se le echa pimienta molida, harina tostada y agua se deja cocer un poco esta salsa en la olla despues sobre el bacalao de pulido que de un hervor y se penetra de la salsa

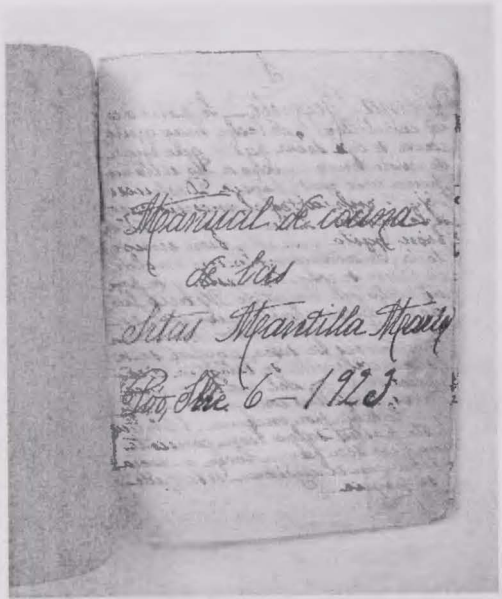
Fin de los platos de pescado y del cuaderno

Dulces y pastas Índice

Reina Regente	1	Pastas para viaje	19
Cocino de cielo	2	Carta musical	20
Colineta	2	Pan español	21
Hostachones	3	Yemas de almendra	22
Pasteles	3	Suspiros de monja	23
Carta	4	Biscocho de chocolate de nueces, almendras o avellanas	24
Cigarillos p. ^a chocolate	5	Postre francés	25
Dulce de coco	5	Corta de coco	25
Galletas económicas	5	Hostachones de almendra	25
Galletas de manteca	6	Corta real de Berlin	27
Galletas de canela	6	Bollos de Rey	28
Pastel succulento	7	Galletas	29
Pantortillas	9	Galletas	29
Haravillas fritas	9	Galletas	30
Biscocho de Reims	10	Galletas inglesas	31
Rosquillas de almendra	11	Cot. fait	32
Harajar celeste	12	Frituras de monja	33
Haranas a la coqueta	13	Biscocho	34
Postre francés	13	Antecadas de Viena	34
Hararoncitos de chocolate	14	Cortas de almendras	35
Haranetas emperadoras	14	Huevos moles	35
Dulce	15	Rosquillas	35
Almendrados	16	Pasteles de dama	36
Pastitas para el té	16	Bamboches	36
Fresalia	17	Rosquillas de H. negro	37
Yemas	18	Reina Amelia	38
Corrijas de crema	18		

<u>Frituras</u>		Bernera a la Duquesa	60
Princesitas a la bechamel	40	Solomillo a la casera	61
Broquetas de verduras	41	Carne a la italiana	61
Pastelitos fritos	41	Carne a la Dandy	62
Pastelillos	42	Carne rellena	63
Fritura de carne salteada	42	Carne a la pabellón	64
Hariguitas	43	Lomo fiambre	64
Fritos para sopa	44	Bernera fiambre	65
Ranecillos de Viena rellenos	44	Lomo en tripa	66
Empanadillas rellenas con aceitunas	46	Carne a la andaluza	67
Empanadillas de carne con tomate	47	Carne de cerdo muy sabrosa	68
Empanadillas de fiambre	47	Courmeeds	69
Empanadillas de huevo	48	Ida la Montpensier	69
Fritura teresiana	49	<u>Pescados</u>	
Fritura de garbanos	49	Dorado a la portuguesa	70
<u>Huevos.</u>		Nberlusa en salsa de almendras o	
Huevos en capitas de tostada	50	avellanas	71
Huevos revueltos	50	Nberlusa en capones con bechamel	71
Huevos rellenos de anchoas	51	Nberlusa en salsa mayonesa	72
Huevos empanados	52	Nberlusa guiso con avellanas	73
Huevos a la Aurora	53	Besugo relleno	74
Huevos en moldes	53	Besugo con limón al horno	75
Huevos en pie	54	Besugo al gratin	75
Huevos en cajón	55	Pescado baturo	76
Huevos a la turca	56	Pescado gitano	77
Huevos elegantes	57	Bacalab en salsa roja	77
Huevos rellenos con almendras	58		
<u>Huevos mollets</u>	59	Fin del índice	
<u>Carnes</u>		Poc, Bre 20 - 1923.	

R. F. ...



#3) Dated 1923 brown paperback notebook 8 1/2" x 6"
Front is printed: Colegio de Nuestra Señora de los Dolores, Santa Teresa de Jesus, Llanes, with the address of a printer in Barcelona.

Title page, in brown ink, large slanting script, reads:

Manual de cocina
De las
Srtas. Mantilla Marin
Poo, Lbre. 6—1923
Flore.

(Poo, Llanes, Asturias)



Inside, the handwriting is legible, bold, full of flourishes, and dizzying. 102 recipes written in conversational and encouraging style, as if the book was written to or for someone else. Really delightful. From the same source as the cuadernos of Paz Mantilla de Garcia Rangel, which were written just a few years later, I imagine that the family moved to Mexico or else had family they visited in Spain, where this notebook was written—maybe a kind of send off, with everything the señoritas Mantilla Marin would need to cook properly in the new world.... (yes, maybe)

Recipes:

1. Reina Regente
2. Tocino de cielo

3. Colineta
4. Mostachones
5. Pasteles
6. Tarta
7. Cigarillos para chocolate
8. Dulce de coco
9. Galletas economicas
10. Galletas de manteca
11. Galletas de canela
12. Pastel succulento (begins by saying that this cake can be kept for months in a tin box, and that it is appropriate for weddings, Noche Buena, Saints days, etc.)
13. Pantortillas
14. Maravillas fritas
15. Bizcocho de reims
16. Rosquillas de almendras
17. Manjar celeste "dulce Portugues"
18. Manzanas a la coqueta
19. Postre frances
20. Macarroncitos de chocolate
21. Manzanitas emperadoras
22. Dulce
23. Almendrados
24. Pastitas para el te
25. Fresalia (this recipe, in the manner of several others, begins: "Fresalia is exquisite and you make it in the following way:")
26. yemate
27. Postre de torrijas de crema
28. Pastas para viaje
29. Tarta musical
30. Pan espanol
31. Yemas de almendra
32. Suspiros de monja
33. Bizcocho de chocolate, de nueces, almendras o avellanas, etc.
34. Postre Frances
35. Torta de coco
36. Mostachones de almendra
37. Torta real de Berlin
38. Bollos de Rey
39. Galletas
40. Galletas
41. Galletas
42. Galletas inglesas
43. Tot Fait (ends delightfully detailed instructions with: "Es uno de los productos mas faciles y mas sabrosos de la pasteleria domestica.")
44. Frituras de monja
45. Bizcocho

46. Mantecadas de Viena
47. Tortas de almendra
48. Huevos moles
49. Rosquillas
50. Pasteles de eama
51. Bamboches
52. Rosquillas de Almagro
53. Reina Amelia (this recipe ends with detailed serving instructions: "Para servirle se coloca el pastel en fuente o bandeja o plato elegante de crystal, sobre una servilleta rizada y planchada o sobre bonito y lujoso cubre bandejas. Es un postre sabroso, elegante y propio para banquetas, lunches y te.")

"Fin de los dulces y pastas"

54. Princesitas a la béchamel
55. Croquetas de verduras
56. Pasteles fritos
57. Pastelillos
58. Fritura de carne salseada
59. Mariquitas
60. Fritos para sopa
61. Panecillos de Viena rellenos
62. Empanadillas rellenas con acetunas
63. Empanadillas de carne con tomate
64. Empanadillas de fiambre
65. Empanadillas de huevo
66. Fritura teresiana
67. Frituras de garbanzos

"Fin de los platos de frituras"

68. Huevos en cajitas de tostada
69. Huevos revueltos (ends with something like, "and if you follow these directions you will have some delicious scrambled eggs.")
70. Huevos rellenos de anchoas, (eggs are hard boiled, then cut in half, the yolk removed and mixed with half an anchovy and a little butter or lard, then put back into the white of the egg and the halves put back together so that the egg appears to be whole. The 'whole' egg is covered in beaten egg and breadcrumbs and then fried in hot lard and served over tomato sauce. She warns to fry them carefully to make sure they all take the same "bonito color dorado".)
71. Huevos empanados
72. Huevos a la Aurora
73. Huevos en moldes
74. Huevos en pie (begins: these unusual and fancy eggs are nice and easy to make.)
75. Huevos en cajon (the cook makes small boxes out of parchment paper and into each puts minced ham, parsley, breadrums, and an egg. The boxes, paper and all,

are fried right in the pan "as if they were any other egg". She says that to make them prettier, two sides of the paper box can be cut decoratively with scissors.)

76. huevos a la turca
77. Huevos elegantes
78. Huevos rellenos con almendras
79. Huevos Mollets

"Fin de los platos de huevos"

80. Ternera de Duquesa
81. Solomillo a la casera
82. Carne a la italiana
83. Carne a la Dandy
84. Carne rellena
85. Lomo fiambre
86. Ternera fiambre
87. Lomo en tripa
88. Carne a la andaluza
89. Carne de cerdo muy sabrosa (the pork is cooked with just milk and salt. The writer repeats this twice, reminding the reader not to use any fat or anything else at all, just milk and salt.)
90. Tournedos (she defines tournedos and tells various ways in which they can be served.)
91. Tournedos a la montpensier

"Fin de los platos de carne"

92. Dorado a la Portuguesa
93. Merluza en salsa de almendras o avellanas
94. Merluza en cajones con béchamel
95. Merluza en salsa mayonesa
96. Merluza guisado con avellanas
97. Besugo rellena
98. Besugo con limon al horno
99. Besugo al gratin
100. pescado baturro
101. Pescado Gitano
102. Bacalao en salsa roja

"Fin de los platos de pescado y o el cuaderno"

Index