La Ultima Palabra

SOBRE

Cocina,

Reposteria y Confiteria

POR LA

PROFESORA

ANA MARIA HERNANDEZ

EDICION 1932

TIP. AGENCIA MERCANTIL

MADERO 34 QUERETARO, QRO.

LA ULTIMA PALABRA

EN COCINA, REPOSTERIA Y CONFITERIA. — — — — — — —

POR LA SEÑORITA ANA MARIA HERNANDEZ, PROFESORA DE COCINA. CON 12 AÑOS DE PRACTICA EN LA CAPITAL DE LA REPUBLICA, Y DIVERSAS PARTES DEL PAIS. - - -

PREMIADA CON MEDALLAS DE ORO Y PLATA EN VARIAS EXPOSICIONES

2a. EDICION, CORREGIDA Y AUMENTADA

A la señora Profa. Elena Alcocer V. de Hernández, dedico esta obra con la sinceridad de mi cariño. - - Ana María Hernández.

DOS PALABRAS

Este libro tan útil que ve la luz pública, se debe al constante esfuerzo y a la buena voluntad de su entusiasta autora, la señorita Ana María Hernández, alumna de la Escuela Industrial Femenil de Querétaro.

La señorita Hernández se distinguió siempre por su mucha dedicación a las materias que cursaba, y obtuvo como premio a sus afanes y a su reconocida competencia en asuntos culinarios, el nombramiento de Profesora de Cocina y Pequeñas Industrias en la mencionada Escuela. Posteriormente, y en vista de los méritos y aptitudes de la señorita Hernández, el Supremo Gobierno del Estado tuvo a bien pensionarla para que ampliase sus conocimientos en los mejores planteles industriales de la Capital de la República.

Su permanencia en esos importantes centros culturales le fué sumamente benéfica, y a su regreso a la ciudad de Querétaro, tomó parte en varias Exposiciones, llegando a obtener varias Medallas de Oro y Plata.

Su empeño en ayudar a la mujer en el difícil arte culinario, dando a la estampa LAS MEJORES RECETAS DE COCINA QUE SE CONOCEN, después de haberlas comprobado por experiencia propia, bien merece el caluroso aplauso que de corazón le envía su siempre afectísima

Profa. Elena Alcocer Vda. de Hernández,
Directora de la Escuela Industrial Femenil de Querétaro.

La Secretaría de Educación Pública, por conducto de varios Departamentos y Escuelas de su dependencia, ha expedido los documentos que se transcriben a continuación, certificando la eficiencia profesional de la autora de este libro.

Número 600—Al C. Delegado de la Secretaría de Educación Pública en el Estado de Aguascalientes.---Aguascalientes.—Me es grato hacer del conocimiento de usted, que la señorita Profesora Ana María Hernández, ha desempeñado por varios años, de una manera del todo eficiente. la clase de Cocina y Repostería en la ESCUELA INDUSTRIAL FEMENIL de esta ciudad; ha decidido radicarse en la ciudad de Aguascalientes, circunstancia que le permite a usted aprovecharse de tan valioso elemento para ser empleado en la Escuela Industrial Federal y que depende de esa Delegación de su muy digno cargo. en la clase de referencia.---Por lo mismo no vacilo en recomendar a usted a la señorita Profesora Hernández, toda vez que a mí me consta su inteligente labor como Maestra de Cocina, habiendo presenciado algunos de sus trabajos que pueden calificarse de notables.---Esperando que se servirá usted aprovechar los servicios de la señorita Hernández, en la Escuela Industrial que depende de esa Delegación, me es grato renovar a usted las seguridades de mi atenta y distinguida consideración.---Sufragio Efectivo.--No Reelección.---Querétaro, Qro., a 14 de mayo de 1924.---El Delegado, *Felipe de Jesús Espinosa*.--(Rúbrica).

Al Margen un sello que dice:---CENTRO CULTURAL OBRERO.---Estados Unidos Mexicanos.---Aguascalientes.---Al Centro.---"Hago constar que la señorita Profesora Ana María Hernández, trabajó en este Centro Cultural Obrero como Profesora de las clases de Cocina, Repostería y Conservación de Frutas y Legumbres, durante el año escolar que acaba de terminar, desarrollando una labor cuya eficiencia se puso de manifiesto en la brillante Exposición que de los productos elaborados en sus clases, se hizo en este Establecimiento el 11 del actual.---A petición de la mencionada señorita y por considerarlo de justicia, extiendo la presente en la ciudad de Aguascalientes, a los quince días del mes de diciembre de mil novecientos veintiséis.---El Director del Centro Cultural Obrero,"---*Guillermo C. Espinosa.*---(Rúbrica).

Al margen un sello que dice:---SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA. ---Estados Unidos Mexicanos.--México.--Dirección de Educación Federal.--Aguascalientes, Ags.--No. 393.--Al Centro.--A la señorita Ana María Hernández. --Profesora de la Clase de Cocina de la Escuela Industrial Federal.--Presente.--El C. Jefe del Departamento de Enseñanza Técnica de la Secretaría de Educación Pública, al contestar el informe de labores realizadas por esta Dirección durante los meses de febrero y marzo anteriores. dice en su parte relativa:--"*Espera este Departamento el ejemplar del libro de Cocina de la señorita Ana María Hernández, para utilizarlo en las Conferencias de Radio*".--Lo que transcribo a usted para su conocimiento y satisfacción; protestándole mi consideración muy distinguida.--Sufrafragio Efectivo.--No Reelección.--Aguascalientes, junio 14 de 1927.--El Director de Educación Federal, *Ricardo Sánchez.*--(Rúbrica).

Al margen.--Correspondencia Particular de la ESCUELA NACIONAL DE MAESTROS.--San Jacinto.--Tacuba.--D. F.--Al Centro.--8 de septiembre de 1928.--Señorita Profesora Ana María Hernández.--Escuela Industrial.--Aguascalientes.--Ags.--Señorita de mi mayor consideración:--En virtud de que es muy interesante el libro que sobre Cocina y Economía Doméstica hace tiempo escribió usted, nos sería muy grato conservar algunos ejemplares en la Biblioteca de esta Escuela, así como en la del Jardín de Niños anexo, por lo que he de agradecer a usted se sirva obsequiarnos con algunos ejemplares de la obra mencionada.--En espera de que se servirá usted atender a mi ruego, me reitero su afmo. amigo y atento seguro servidor, *Profesor Daniel Huacuja.*--(Rúbrica).

Al Centro un sello que dice:--Secretaría de Educación Pública.--Estados Unidos Mexicanos.--México.--JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA TECNICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL.--Al Centro.--México.--D. F. a 9 de marzo de 1929.--Señorita Ana María Hernández, Directora de la Escuela Industrial Federal.--Aguascalientes.--Ags.--Muy estimada señorita:--En su oportunidad tuve el gusto de recibir su simpático libro "*La última palabra sobre Cocina, Repostería y Confitería*".--La felicito por haber emprendido trabajo tan útil y supongo que con su edición habrá usted tenido un éxito.--Sin embargo quisiera yo encontrar la manera de ayudarla a vender ejemplares, y sobre el particular espero sugestiones suyas, segura de que haré lo que esté de mi parte para que a su precitado libro le saque las ventajas que justamente merece su autora.--Muy agradecido por su fina atención, me repito su afectísimo amigo y atento seguro servidor, *Ing. Simón Sierra.*--(Rúbrica).

PRIMERA PARTE

COCINA

CAPITULO PRIMERO

El caldo y sus múltiples utilidades que tiene en la cocina.

El caldo es la base de las sopas y necesitamos para él tres elementos:

Elementos nutritivos. (La carne).

Elementos aromáticos. (Las verduras).

Elementos de clarificación. (Huevos).

El consomé no es otra cosa que un caldo clarificado y refinado al cual puede añadirse vino blanco.

Aquí es donde las claras de los huevos sirven para la clarificación. Esta operación se hace de la misma manera que para el aspic, desengrasando el caldo primero.

El consomé puede servirse solo o con una guarnición que es lo que le hace cambiar de nombre.

Las guarniciones son: Cuadritos de jamón cocido; galletitas chicas saladas; chus pequeñísimos rellenos de jamón endiablado, cuadritos chicos de pasta hojaldrada, etc.

Caldo para Consomé.—Una gallina, 500 gramos de aguayón, una cebolla, una zanahoria, un nabo, 10 pimientas, una ramita chica de apio, 5 dientes de ajo, 8 litros de agua.

Manera de hacerse.—Las carnes muy bien limpias, se ponen junto con el agua y la sal a la lumbre. Cuando empiece a hervir se tapa la olla y se deja hervir a fuego lento 4 horas. A las 2 horas de cocción se le ponen las verduras, los ajos, las pimientas, el apio y se sazona de sal. Después se clarifica como el aspic, colocándolo antes por un lienzo húmedo y tupido. Si se quiere se le da color con azúcar quemada y se le pone jerez o vino blanco al gusto.

Caldo de pollo para la Sopa.—Un pollo chico y tierno, una zanahoria, un nabo, una cebolla, 10 pimientas, una ramita de apio.

Manera de hacerse.—El pollo muy bien limpio se pone en una olla con tres litros de agua y todo lo que tenemos anotado, a la lumbre; se le pone la sal correspondiente y se deja hervir a fuego lento una hora y cuarto.

Caldo para enfermos o personas débiles.—Carne de gallina 250 gramos, aguayón 500 gramos, una cebolla, una ramita de perejil, un poro.

Manera de hacerse.—Se prepara como el caldo anterior. Tiempo de cocción, tres horas a fuego lento.

Caldo de pescado para sopa de vigilia.—Tres cabezas de huachinango, una cebolla, una zanahoria, una ramita de mejorana, tres hojas de laurel, 10 pimientas.

Manera de hacerse.—En dos litros de agua se ponen las cabezas de huachinango muy bien limpias, junto con las verduras peladas y rebanadas, sal y las yerbas de olor. Se deja hervir 30 minutos, se aparta de la lumbre y se deja enfriar.

Si desea usted algún molde, duya, etc., etc. o algo de lo enumerado en este libro, escriba a su autora.--Ella le dará informes en dónde pueda encontrarlos. - -

CAPITULO SEGUNDO

Salsas y recetas complementarias.

Seguido encontrarán mis lectoras innumerables platillos confeccionados con salsas, purés, etc. Para no repetir la fórmula, he coleccionado en este capítulo, todas las recetas complementarias que van adicionadas a ellas.

AL PREPARAR ALGUNA CARNE, ASADO O ALGUN OTRO PLATILLO CONSULTE ESTE CAPITULO.

Salsa Blanca.—Leche medio litro, 50 gramos de mantequilla, harina 25 gramos.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone en una cacerola con la harina; cuando empieza a dorar, se le pone la leche hirviendo, se agita con un batidor pequeño en forma de globo para que no se pegue y cuando empieza a hervir, se sazona de sal y pimienta blanca y se deja que espese.

Salsa Bechamel.—Se prepara con las mismas cantidades y de la misma manera que la anterior; fuera de la lumbre se le ponen tres yemas y el jugo de medio limón sin dejar de batirse con el batidor.

Mayonesa.—Yemas 3, aceite marca "Betus" 50 gramos, el jugo de medio limón.

Manera de hacerse.—En un plato hondo muy bien limpio se ponen las yemas sin nada de clara: se baten con un tenedor grande hasta que esponjen; después se le va poniendo el aceite en chorrito delgado sin dejar de batirse; se sazona de sal y pimienta y el jugo de limón.

Cuando se quiera para bañar pescados o carnes, se le añade a esta cantidad una hojita de grenetina remojada, escurrida y disuelta al vapor al irse a utilizar.

Mayonesa Francesa.—Después de preparada la anterior, se le ponen tres cucharadas soperas de crema de leche espesa y fresca, para utilizarse.

Salsa Española.—Un litro de buen caldo, 200 gramos de aguayón picado, 2 cebollas chicas, 2 zanahorias, 2 nabos, 500 gramos de jitomate, una ramita de mejorana, una ramita de tomillo, una ramita de apio, tres hojas de laurel, 15 gramos de harina, 10 pimientas, 5 clavos, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—En una cacerola se ponen los jitomates lavados y rebanados, las verduras peladas y rebanadas, el aguayón, las yerbas de olor y las especies se dejan hervir a fuego lento durante una hora a que quede reducida la salsa a medio litro; se pasa por un colador: se pone a freir en la mantequilla la harina; cuando empieza a dorar se le pone la salsa colada, se sazona de sal y pimienta y se deja hervir 10 minutos.

Salsa Portuguesa.—Jitomates grandes 4, manteca 25 gramos, 5 pimientas, 3 clavos, un trocito chico de canela, una ramita de mejorana, tres hojas de laurel, 20 aceitunas, una cucharada de mostaza francesa.

Manera de hacerse.—Los jitomates se asan y se cuelan; las especies se muelen en un metate con un cucharón de caldo desengrasado; se ponen a freir en la manteca bien caliente con los jitomates; bien frita se sazona de sal y pimienta y se aparta de la lumbre; se le pone la mostaza y las aceitunas finamente picadas.

Salsa Roja.—Mantequilla 50 gramos, jitomates 500 gramos, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, 2 pimientos morrones picados.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a calentar; se le ponen los jitomates asados y colados, las yerbas de olor; se deja hervir hasta que quede un puré espeso; se sazona de sal y pimienta y fuera de la lumbre se le ponen los pimientos.

Salsa de vino.—Medio litro de caldo de pollo, 25 gramos de mantequilla, 2 cebollas, una lata de champignons marca "Rodel", medio litro de vino blanco, 10 pimientas, 3 clavos, 3 yemas.

Manera de hacerse.—En una cacerola honda de peltre se pone la mantequilla y las cebollas en rebanadas; cuando están fritas sin dorar, se les pone el caldo, los clavos y las pimientas; se deja hervir todo junto durante un cuarto de hora; se sazona de sal y se le pone el vino. Se aparta de la lumbre y se le ponen las yemas y el champignon y unas gotas de limón.

Salsa Vinagreta.—Huevos cocidos 3, una cebolla, 2 cucharadas de aceite de comer, una cucharada de vinagre fino, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—Los huevos se pican finamente, lo mismo que la cebolla; se les pone el perejil, el vinagre, el aceite y se sazona de sal y pimienta.

Salsa Excelsior.—Huevos cocidos 4, una lata de pimientos morrones, 2 cebollas picadas, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—En una ensaladera se pone todo junto picado; se sazona de sal y pimienta, aceite y vinagre.

Salsa Francesa.—Huevos cocidos 4, 3 cucharadas soperas de mostaza francesa, una cucharada de perejil picado, 20 aceitunas o alcaparras.

Manera de hacerse.—Las yemas de los huevos se pasan por un colador y se revuelven con la mostaza, las alcaparras, el perejil, el aceite y se sazonan de sal y pimienta poniéndole las claras finamente picadas.

Salsa de Almendras.—Almendras 100 gramos, 30 alcaparras, huevos cocidos, 2 cucharadas de mostaza francesa, 3 cucharadas de aceite, una cucharada de perejil picado.

Manera de hacerse.—Las almendras se pelan y se muelen sin que se aceiten; ya molidas se incorporan con las yemas pasadas por un colador, la mostaza, el aceite y las alcaparras picadas; se sazona de sal, pimienta y el perejil.

Salsa Inglesa.—Manteca 25 gramos, harina 30 gramos, 4 cucharadas de salsa "Perrins", medio litro de caldo de pollo.

Manera de hacerse.—En una cazuela se pone la manteca;

cuando está bien caliente se pone la harina a dorar; ya dorada se le pone el caldo, se sazona de sal y pimienta y la salsa.

Salsa verde.—Tomates 200 gramos, chiles serranos 6, cilantro picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—En una cacerola se ponen a cocer los tomates y los chiles; cocidos se muelen; se sazonan de sal y se les pone el cilantro.

Salsa Queretana.—Ahuacates grandes 4, aceite de comer 25 gramos, una cebolla, una lata de camarones.

Manera de hacerse.—Los ahuacates se pelan y se muelen en el molcajete; ya molidos se les pone el aceite y se ponen en una ensaladera con la cebolla finamente picada y los camarones limpios, sal y pimienta al gusto.

Ayolí. (Salsa francesa).—Ajos 5 dientes, aceite "Betus" 50 gramos, 6 yemas.

Manera de hacerse.—Los ajos se machacan en un mortero, se les pone el aceite y se pasa todo por un lienzo no muy tupido.

Las yemas se baten con un tenedor en un plato hondo hasta que estén duras; se les va poniendo el aceite en chorrito delgado; se sazona de sal y pimienta poniéndole unas gotas de limón.

Salsa de manzana.—Manzanas de california 4, naranjas dulces 2, tres cucharadas soperas de crema de leche espesa.

Manera de hacerse.—Las manzanas se pelan y se rayan en un rayador grueso; se les pone la carne de las naranjas sin los ollejos, se revuelven con la crema y se sazona de sal y un poquito de azúcar.

Salsa de ciruela.—Ciruela pasa 250 gramos, aceite de comer 3 cucharadas soperas.

Manera de hacerse.—Las ciruelas se deshuesan y se ponen a cocer con agua; bien cocidas se pasan por un colador a que quede una pasta fina, se le pone el aceite y se sazona con sal y un poco de azúcar.

Puré de Papa para decorar.—Papas 500 gramos, mantequilla 50 gramos, yemas 2.

Manera de hacerse.—Las papas se pelan y se cuecen con agua y sal; ya cocidas se pasan por el prensa-papas antes que se enfríen. Se les pone la mantequilla y las llemas, sazonándolas de sal y pimienta blanca.

Mantequilla salada para decorar.—Mantequilla 200 gramos, jugo de limón al gusto.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje, después se le pone limón, sal y pimienta blanca.

Aspic o jelatina de sal.—Caldo de pollo medio litro, grenetina 20 gramos, una clara de huevo, un tercio de litro de vino blanco.

Manera de hacerse.—El caldo se pasa en un lienzo húmedo en una cacerola, se le pone la clara y se revuelve con un batidor; se pone a la lumbre sin dejar de moverse, se deja hervir a que recoja la espuma y salga el caldo claro, se le pone la grenetina remojada y escurrida y se vuelve a colar; se pone sobre el hielo y a medio cuajar se le pone el vino.

CAPITULO TERCERO

Canapés y Salpicones.

LOS CANAPES se sirven en cenas, comidas, lunchs y en algunos thés, en lugar de sandwichs, son muy elegantes. Se sirven en charolas con una servilleta calada debajo.

LOS SALPICONES, sirven para preparar sandwichs, rellenar tartaletas, vol-aut-vents, pimientos, coroneles, chus, etc., en general sirven de relleno.

Canapés de salmón.—Salmón una lata, crema de leche espesa y fresca un cuarto de litro, queso fresco 100 gramos, un pan de caja, mantequilla 50 gramos, mostaza 3 cucharadas soperas.

Manera de hacerse.—El pan se corta en cuadritos, se unta con la mantequilla y la mostaza bien incorporadas. El salmón se escurre y se limpia, se muele con la crema y el queso, se sazona de sal y pimienta y con esto se tapizan los cuadritos; se decoran con una tirita de chile jalapeño, diagonalmente y una alcaparra de cada lado, en medio una rosita de mantequilla con sus hojitas verdes.

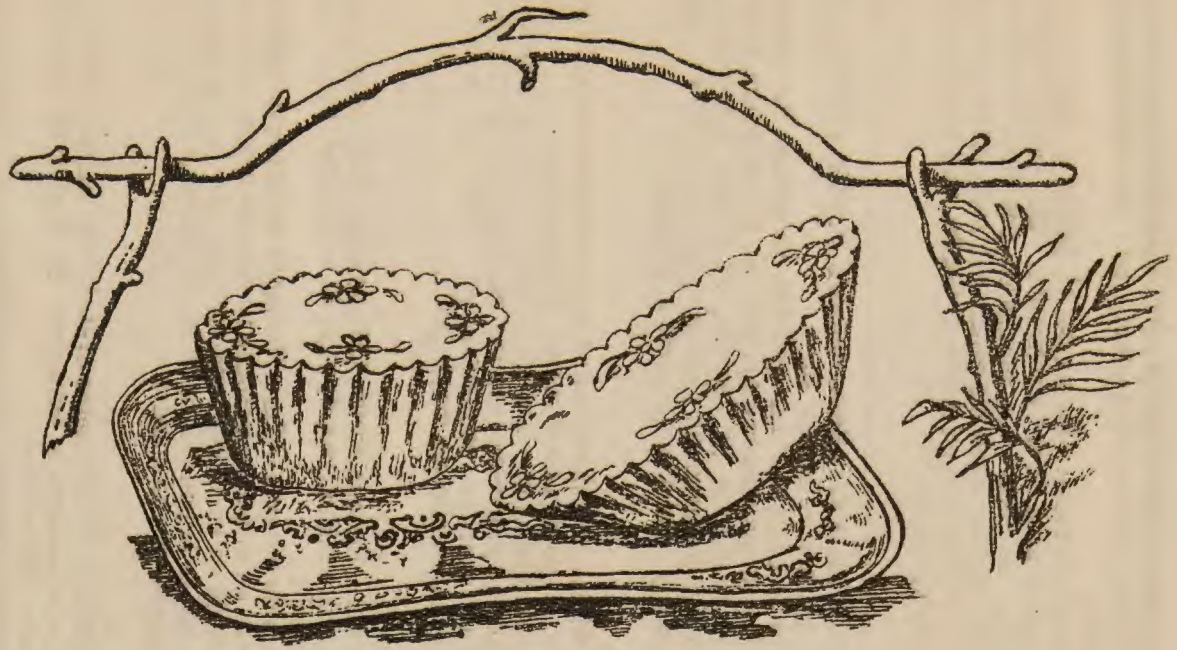
Nota.—Véase la mantequilla para decorar.

Canapés de pollo.—Se preparan de la misma manera que los anteriores; en lugar de salmón un pollo chico, y se decoran con tiritas de queso, una rosita de mantequilla y sus hojitas.

Canapés de pescado.—Huachinango de la parte del centro, 200 gramos; pepinitos en vinagre una lata, mayonesa de tres yemas, queso "Kraft" 50 gramos.

Manera de hacerse.—El pan se rebana y corta en forma redonda, se unta de mantequilla y mostaza y se guarnecen las orillas con la mitad de los pepinitos cortados en cuadritos.

El huachinango se unta de sal, limón y pimienta, se le pone una cucharada de aceite y se asa a horno caliente 15 minutos. Se corta en cuadritos y se pone en forma de pirámide, bañándolo con una cucharadita de mayonesa. Se le pone el queso "Kraft" encima pasado por un colador.



Canapés Angolita

Canapés de jamón.—Jamón 500 gramos, crema de leche un cuarto de litro, nueces peladas 100 gramos, una lata chica de pimientos morrones.

Manera de hacerse.—Se muele el jamón y las nueces con la crema y se sazona de sal y pimienta. Dos cajas de pan Pullman grandes, se cortan en cuadritos poniéndoles mostaza y mantequilla; se guarnecen las orillas con los pimientos cortados en cuadritos poniéndole en medio el jamón, una rosita y hojitas verdes de mantequilla.

Canapés Marta Luisa.— 20 galletas saladas, salmón una lata, queso fresco 200 gramos, rabanitos 10.

Manera de hacerse.—Las galletas se untan de mostaza y mantequilla y se guarnecen las orillas con los rabanitos finamente picados. El salmón se escurre, se limpia y se sazona con aceite, se pone en forma de pirámide, poniéndole una ramita de chile jalapeño y cuadritos de queso a los lados.

Canapés Virginia.—20 galletas saladas, la mitad de un pollo cocido en el caldo, mayonesa de 6 yemas, 30 aceitunas.

Manera de hacerse.—Las galletas se untan de mantequilla y mostaza, y se guarnecen con las aceitunas en tiritas; el pollo cortado en cuadritos poniéndole en medio el jamón, una rosita y hojitas verdes de mantequilla.

Canapés Elena.—Lengua cocida 150 gramos, mayonesa de 6 yemas, 2 huevos cocidos, pan de caja 20 rebanadas, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerce.—Las rebanadas se untan de mantequilla, se doran en el horno; después se tapizan con la lengua finamente cortada en cuadritos, incorporada con la mayonesa y el perejil, a uno se le pone clara de huevo cocida y filada y a otros la yema pasada por un colador.

Canapés Angélica.—12 tartaletas ovaladas de pasta, de fondo de sal, 2 latas de camarones, mayonesa de 6 yemas, mantequilla para decorar, 150 gramos.

Manera de hacerse.—Las tartaletas se rellenan con los ca-

marones sazonados con aceite, sal, pimienta y limón, se cubren con la mayonesa y se decoran con rositas, crema y hojitas verdes.

Canapés María.—12 tartaletas chicas de pasta de sal, la mitad de un pollo cocido en el caldo, un cuarto de litro de aspic, o jelatina de sal, un cuarto de litro de crema de leche, 150 gramos de mantequilla para decorar.

Manera de hacerse.—El pollo molido se revuelve con la crema de leche y se sazona de sal y pimienta; con esto se rellenan las tartaletas las tres terceras partes, se les pone una capita de aspic a medio cuajar y se decoran con rositas y hojitas de mantequilla verde.

Salpicón de jamón.—Jamón cocido 100 gramos, perejil picado una cucharadita, una cebolla chica picada, un huevo cocido, 10 aceitunas, mayonesa de 3 yemas.

Manera de hacerse.—Se pica todo finamente y se revuelve con la mayonesa; se sazona de sal y pimienta.

Salpicón de lengua.—Se prepara de la misma manera que el jamón, poniéndole lengua de res cocida en lugar de jamón.

Salpicón de queso.—Queso "Kraft" 200 gramos, pimientos morrones una lata chica.

Manera de hacerse.—El queso pasado por un colador se revuelve con los pimientos molidos.

Salpicón de pescado.—Queso "Kraft" 200 gramos, pimientos morrones una lata, huachinango de la parte del centro 200 gramos, 20 aceitunas.

Manera de hacerse.—Al pescado bien limpio se le pone aceite, limón, sal y pimienta; se asa a horno caliente 10 minutos, se desmenuza y se incorpora con las aceitunas picadas el queso pasado por un colador y los pimientos molidos; se sazona de sal y pimienta.

Salpicón de pollo.—El salpicón de pollo se prepara de la misma

manera que el de jamón; poniéndole en lugar de mayonesa salsa francesa.

Salpicón de ostiones.—Una lata de ostiones, salsa francesa de 3 yemas.

Manera de hacerse.—Los ostiones se pican en cuadritos y se revuelven con la salsa.

Salpicón ruso.—Papas 50 gramos, zanahorias 50 gramos, coliflor 50 gramos, mayonesa de 3 yemas.

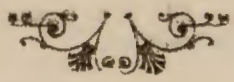
Manera de hacerse.—Las verduras se ponen a cocer con agua y sal; ya cocidas se escurren y se parten en tiritas finísimas y se incorporan con la mayonesa.

Salpicón de camarones.—Camarones una lata, ayolí de 3 yemas.

Manera de hacerse.—Los camarones se pican finamente y se incorporan con la salsa.

Salpicón francés.—2 puntas de espárragos, 2 pepinitos en vinagre, 20 aceitunas, 10 champignons.

Manera de hacerse.—Se pica todo finamente y se sazona con sal, pimienta y aceite.



CAPITULO CUARTO

Sopas.

LAS SOPAS SE DIVIDEN EN CUATRO CLASES:

SOPAS CLARAS. Preparadas con caldo, pastas italianas o verduras.

SOPAS DE PURE, como su nombre lo indica, se espesan los caldos con pulpa de un vegetal.

SOPAS DE CREMA. Las que llevan por base leche, crema y yemas.

SOPAS SECAS. Las que aunque se preparen con caldo, se dejan al fuego hasta que se consuman.

Sopa de tortilla.—Tortillas 300 gramos, queso grande 100 gramos, yemas 3.

Caldillo para la sopa.—Sardinas en jitomate una lata chica, aceite de comer 3 cucharadas soperas, ajos 3 dientes, jitomates grandes 4, caldo un litro.

Manera de hacer la pasta.—Las tortillas se remojan en leche, se muelen y se revuelven con el queso y las yemas; se hacen bolitas, se fríen en manteca bien caliente y al ir a tomar la sopa se ponen en caldillo.

Manera de hacer el caldillo.—El aceite se pone a requemar con los ajos, se sacan éstos y se fríe el jitomate asado y colado; cuando esté bien frito se le pone el caldo; se sazona de sal y pimienta. Ya fuera de la lumbre se le ponen las sardinas peladas y deshuesadas, un poco de queso rayado y perejil picado.

Sopa Parisiense.—Caldo un litro, crema de leche un octavo de litro, papas 300 gramos, yemas 3, mantequilla 50 gramos, harina 20 gramos.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a la lumbre junto con la harina; cuando empieza a dorar se le pone una cebollita finamente picada, se deja freír un poco y se le pone el caldo, se sazona de sal y pimienta y se le agregan las papas peladas, cocidas y pasadas por el prensa-papas.

En una sopera se ponen las yemas bien incorporadas con la crema y un poco de perejil se va picando, se vacía el caldo hirviendo y se sirve con trocitos de pan dorado en manteca.

Sopa crema de coliflor.—Una coliflor chica, caldo un litro, un octavo de litro de crema de leche, yemas 3, mantequilla 50 gramos, harina 20 gramos.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone en una cacerola junto con la harina; cuando empieza a dorar se le pone una cebollita chica finamente picada, se deja freír un poco y se le agrega el caldo y la coliflor cocida y pasada por colador, se deja hervir 5 minutos y se sazona de sal y pimienta.

En la sopera se ponen las yemas y la crema, se vacía el caldo hirviendo, se sirve con trocitos de pan dorado en manteca y un poco de perejil picado.

Sopa de espárragos.—Espárragos de "California" una lata, yemas 3, crema de leche un octavo de litro, caldo de pollo un litro, mantequilla 50 gramos, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone con una cucharadita de harina a la lumbre; cuando empieza a dorar se le pone una cebollita finamente picada, se deja cocer y se le pone el caldo, se sazona de sal y pimienta y se deja hervir 5 minutos.

En la sopera se ponen las yemas con la crema, se incorporan perfectamente junto con los espárragos y un poco de perejil picado; se vacía el caldo y se sirve.

Sopa a la Española.—Cabezas de huachinango 3, crema de leche un octavo de litro, mantequilla 50 gramos, una cebolla, una zanahoria, un nabo.

Manera de hacerse.—En un litro de agua se ponen las cabezas perfectamente lavadas, poniéndoles las verduras, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, tres hojas de laurel, una cucharada de vinagre, un diente de ajo, sal y pimienta, ya cocido se cuela el caldo. A la mantequilla se le pone una cucharadita de harina; cuando empieza a dorar se le pone el caldo, se sazona de sal y pimienta y un poquito de orégano. En la sopera se pone la crema de leche y la carne de las cabezas ya deshebrada, se vacía el caldo hirviendo y se sirve acabada de preparar.

Sopa de pollo.—Un pollo chico, jamón cocido 100 gramos, 50

gramos de mantequilla, harina una cucharadita, una cebolla chica, un litro de caldo de pollo, 3 yemas.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a calentar, se le pone la cebolla finamente picada y la harina; se deja dorar y se le agrega el pollo molido y colado con el caldo se sazona de sal y pimienta.

En le sopera se pone el jamón cortado en cuadritos, el jugo de medio limón, las yemas y un poco de perejil picado. Se vacía el caldo hirviendo y se sirve acabada de preparar.

Sopa de hortalizas.—Papas 300 gramos, ejotes 100 gramos, chícharos 100 gramos, jitomates grandes 2, zanahorias 2, cebollas 2, una cucharadita de perejil picado, caldo 2 litros, manteca 50 gramos, jamón cocido 100 gramos.

Manera de hacerse.—Las verduras bien limpias se parten en tiritas finas, los jitomates se pasan por un colador y el jamón se parte en cuadritos, en una cazuela se pone la manteca bien caliente, se ponen los jitomates a freír; ya fritos se ponen las verduras, se dejan freír con los jitomates; se le pone el caldo, el jamón y se deja cocer a fuego lento con la cazuela tapada una hora; se sazona de sal y pimienta y se sirve con cuadritos de pan dorado en manteca y el perejil.

Sopa crema de jitomate.—Jitomates 500 gramos, 2 litros de caldo de pollo, una cebolla, una zanahoria, un nabo, 3 dientes de ajo, 10 pimientas, macarrones 50 gramos, queso grande 100 gramos, mantequilla 50 gramos, perejil picado media cucharadita.

Manera de hacerse.—Los jitomates bien limpios se ponen con las verduras, las pimientas, el caldo, los ajos, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, en una cacerola a la lumbre a fuego lento durante una hora; pasado este tiempo, se pasa por un colador.

La mantequilla se pone a calentar, se le pone una cucharadita de harina, cuando empieza a dorar, se le pone el caldo; se deja hervir 5 minutos y se sazona de sal y pimienta.

En la sopera se ponen los macarrones cocidos y escurridos, el queso rayado y el perejil; se vacía el caldo y se sirve.

Sopa crema Elena.—Caldo de pollo un litro, chícharos 100 gramos, papas 100 gramos, mantequilla 50 gramos, yemas 3, una pechu-

ga de pollo cocida en el caldo, una cucharadita de perejil picado, crema de leche un octavo de litro, harina una cucharadita.

Manera de hacerse.—En una cacerola se pone la mantequilla junto con la harina; cuando empieza a dorar se le agrega el caldo, los chícharos cocidos, las papas cocidas y partidas en cuadritos; se sazona de sal y pimienta.

En la sopera se ponen las yemas, la crema, el perejil y la pechuga cortada en cuadritos; se vacía el caldo y se sirve.

Sopa de ostiones.—Una lata de ostiones, yemas 3, un litro de caldo de pollo, una copa de jerez, una cucharadita de perejil picado, 50 gramos de mantequilla, 15 gramos de harina, una cebolla chica.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a calentar, se le pone la harina y la cebolla finamente picada; cuando empieza a dorar se le pone el caldo, se sazona de sal y pimienta y se deja hervir 5 minutos; en la sopera se ponen los ostiones, las yemas, unas gotas de limón y el perejil. Se vacía el caldo hirviendo y se le pone el jerez.

Sopa crema de elote.—Elotes desgranados 200 gramos, leche un litro, mantequilla 50 gramos, harina una cucharada, yemas 3, queso fresco 100 gramos.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a calentar; se le pone la harina y la cebolla finamente picada; cuando empieza a dorar se le pone la leche hervida, se sazona con sal y pimienta y se le ponen los elotes cocidos aparte y escurridos.

En la sopera se ponen las yemas y unas gotas de limón; se vacía el caldo hirviendo y se sirve con el queso cortado en cuadritos.

Sopa a la francesa.—Una lata de salmón, 3 huevos, 3 yemas, 75 gramos de mantequilla, 15 gramos de harina, un litro y medio de leche, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—El salmón se limpia y se muele en el metate, se revuelve con los huevos en un molde chico, redondo, engrasado de manteca, se vacía la pasta y se pone a horno caliente durante 15 minutos.

La mantequilla se pone a calentar, se le pone la harina;

cuando empieza a dorar se le pone la leche; se deja hervir 5 minutos y se sazona de sal y pimienta.

En la sopera se ponen las yemas, un poco de limón y el perejil; se vacía el caldo hirviendo y se sirve con la pasta del salmón cortada en cuadritos.

Sopa de calamares.—Calamares en su tinta una lata, leche 2 litros, maicena 20 gramos, yemas 3, mantequilla 50 gramos, zanahorias 6, perejil picado una cucharadita, jugo de medio limón.

Manera de hacerse.—La mantequilla se pone a calentar, se le pone la leche hervida con la maicena, las zanahorias cocidas y pasadas por un colador; se deja hervir 5 minutos y se sazona de sal y pimienta.

En la sopera se pone el perejil, las yemas, el limón y los calamares picados, se vacía el caldo hirviendo y se sirve.

Sopa a la Española.—Salsa española medio litro, pasta hojaldrada 200 gramos, queso rayado 100 gramos.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de la tercera parte de un centímetro, se cortan palitos de 8 centímetros de largo por uno de ancho, se barnizan con yema y se cuecen a horno caliente.

Cocidos se ponen 4 en cada plato, formando un huacalito; se bañan con la salsa española y el queso.

(Véase salsa española y pasta hojaldrada en página especial de este libro.)

Sopa de raviolas.—(Cantidades para la pasta).—Harina 300 gramos, mantequilla 50 gramos, yemas 2. (Cantidades para el caldillo).—Caldo un litro, jitomates grandes 4, una cebolla, una zanahoria, un nabo, una pechuga de pollo cocida en el caldo, 50 gramos de mantequilla, perejil picado una cucharadita, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel.

Manera de hacer la pasta.—La harina cernida se pone en la mesa, en el centro se le ponen las yemas, media cucharadita de sal, la mantequilla y agua fría la necesaria para hacer una pasta suave; se amasa con la mano y se deja reposar 5 minutos; se extiende con el bolillo a dejar una capa delgada, en ella se pone la pechuga finamente deshebrada en porciones pequeñas;

se cubre con otra capa de pasta del mismo grueso que el anterior y se cortan en forma cuadrada o larga y se fríen en manteca bien caliente, se colocan en un platón de loza refractaria, engrasado de mantequilla y se baña con la salsa y el queso rayado, se gratinan a horno caliente 5 minutos, se sirven con el perejil encima.

Manera de hacer la salsa.—Los jitomates bien lavados se ponen a cocer con el caldo, las verduras, las yerbas de olor; se pone todo a fuego lento a que quede reducida la salsa a un cuarto de litro; se pasa todo por el colador y se pone a freír en la mantequilla, sazonándola de sal y pimienta.

Sopa de pan a la Francesa.—Pan dorado y rebanado 300 gramos, caldo medio litro, jitomates grandes 4, una cebolla, una zanahoria, un nabo, 10 pimientas, 3 dientes de ajo, 100 gramos de queso grande, 3 huevos cocidos, 25 gramos de mantequilla, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—En un platón de loza refractaria engrasado de mantequilla se pone una capa de pan dorado en la manteca, una de queso rayado, otra de huevo picado y así hasta terminar. Se baña con la salsa poniéndole el queso y se gratina a horno caliente 10 minutos.

Manera de hacer la salsa.—El caldo se pone con los jitomates, la zanahoria, la cebolla, los ajos, las pimientas, el nabo, durante una hora a fuego lento, se pasa por el colador.

Spaghetti de macarrones.—Macarrones 300 gramos, jamón cocido 100 gramos, queso grande 100 gramos, carne de cabeza de res picada 200 gramos, jitomates grandes 4, mantequilla 50 gramos, una cebolla, una zanahoria, un nabo, una ramita de tomillo, una de mejorana, 3 hojas de laurel, una cucharadita de perejil picado, 3 dientes de ajo.

Manera de hacerse.—Los macarrones se parten en trocitos iguales y se ponen a cocer con agua, sal, una cebolla y un diente de ajo; ya cocidos se sacan y se escurren. En un platón de loza refractaria engrasado de mantequilla, se pone una capa de macarrones, una de queso, una de salsa, otra de jamón cortado en cuadritos; así hasta terminar en queso. Se gratinan a horno caliente 15 minutos.

La salsa se prepara poniendo en una cacerola la mantequilla, la carne, las verduras rebanadas y las yerbas de olor; se de-

jan cocer a fuego lento durante media hora, con un cuarto de litro de agua, sal y pimienta; se pasa por un colador.

Sopa seca de tortilla.—Tortillas chicas 20, crema de leche un cuarto de litro, jamón cocido 100 gramos, queso grande 100 gramos, una cebolla, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—Las tortillas se parten en rombos, en una sartén se ponen 100 gramos de manteca; cuando está muy bien caliente se pone la cebolla finamente rebanada y las tortillas se dejan freír sin dorar.

En un platón de loza refractaria se pone una capa de tortilla, una de jamón en cuadritos, una de crema y otra de queso, así hasta terminar en queso. Se mete a horno caliente 10 minutos.

Tallarines a la italiana.—(Pasta para los tallarines).—Harina 250 gramos, mantequilla 50 gramos, yemas 4, claras 2, sal media cucharadita.—(Cantidades para la salsa).—Caldo un litro, jitomates grandes 4, una zanahoria, una cebolla, un nabo, 2 dientes de ajo, 100 gramos de queso grande, 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de jamón cocido, media cucharadita de perejil picado.

Manera de hacer la pasta.—La harina cernida se pone en la mesa, en el centro se le ponen las yemas y la clara, la mantequilla y la sal; se amasa a formar una pasta suave, se extiende con el bolillo a que quede una capa delgada, se espolvorea con bastante harina y se enrolla la pasta encontrada, se corta en tiras muy delgadas y se dejan extendidas encima de una tabla durante 2 horas para que se sequen. Se ponen a cocer en agua hirviendo, con una cebolla y un diente de ajo, se sacan y se escurren refrescándose con varias aguas.

En un platón engrasado de mantequilla se pone una capa de tallarines, una de jamón cortado en cuadritos, una de queso y una de perejil; así hasta terminar en queso; se baña con la salsa y se conserva en un lugar caliente.

Manera de hacer la salsa.—En una cacerola se pone el caldo, los jitomates, las verduras, los ajos y las yerbas de olor (una ramita de cada una) a fuego lento durante media hora; se pasa por un colador y se vacía sobre la sopa.

Arroz Aurora.—Arroz 300 gramos, mantequilla 50 gramos, queso grande 100 gramos, huevos cocidos 3, cebolla una, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—El arroz se pone a remojar en agua hirviendo durante 5 minutos; se lava con agua fría y se pone a freír con la mantequilla; cuando empieza a dorar se le pone un litro de agua, la cebolla entera y la sal; se deja cocer a fuego lento con la cazuela tapada 50 minutos.

Se van poniendo capas de arroz (en un platón de loza refractaria) y capas de queso rayado, poniéndole los huevos rebanados encima y el perejil; se ponen en el vapor de una olla hasta la hora de tomarse.

Si desea usted alguna clase práctica de las fórmulas de este manual, consulte a la autora de él.

CAPITULO QUINTO

Huevos.

La mejor manera de tomarlo es crudo o tibio. Los cocidos son más indigestos y no los toleran los estómagos delicados.

RECETAS FUNDAMENTALES.

HUEVOS PASADOS POR AGUA O TIBIOS.—Es poner los huevos en agua hirviendo de 3 a 5 minutos.

HUEVOS AL PLATO.—Es romper los huevos sobre un platón de loza refractaria o de peltre engrasado de mantequilla, encima de cada uno se les pone sal y pimienta, un trocito de mantequilla, y se meten al horno caliente a que cuaje la clara.

HUEVOS DUROS O COCIDOS.—Es cocerlos durante 10 minutos en agua hirviendo.

HUEVOS REVUELTOS.—Se baten ligeramente los huevos con una poca de leche, poniéndoles sal y pimienta, se fríen en manteca o mantequilla, moviéndolos para que cuajen con igualdad.

HUEVOS EN TORTILLA.—En un plato se rompen los huevos mezclándoles un poco de leche, se fríen en una sartén extendida con manteca o mantequilla, se voltea y cuando está dorada se enrolla.

HUEVOS FRITOS.—En una sartén se coloca bastante manteca (una cucharada por cada uno) cuando está bien caliente se ponen los huevos uno por uno, se bañan con la manteca, se sazonan de sal y se sacan con una espumadera, procurando que queden tiernos.

HUEVOS A LA COCOTTE.—Se ponen los huevos en tacitas refractarias llamadas cocotte y se preparan de la misma manera que los huevos al plato.

Huevos Aurora.—Huevos cocidos 10, tartaletas de fondo de sal 10, una lata chica de jamón endiablado, salsa blanca un cuarto de litro, puré de papa 500 gramos, 10 ramitas de perejil.

Manera de hacerse.—Se cuecen los huevos en agua hirviendo, pero antes se mojan en agua fría durante 2 minutos, se sacan, se pelan y se parten por la mitad, las yemas se revuelven con el jamón endiablado, con esto se rellenan los huevos y se colocan sobre las tartaletas, poniéndole a éstas un poco de relleno, se cubren con la salsa blanca y se decoran con el puré de papa, poniéndoles encima una ramita de perejil.

Huevos a la Española.—Huevos 8, rebanadas de pan de caja 8. una lata de jamón endiablado, 8 ramitas de perejil, un octavo de litro de salsa roja.

Manera de hacerse.—Las rebanadas de pan se untan de mantequilla, se ponen al horno a dorar un poco y después se tapizan con el jamón. Los huevos se estrellan en manteca a que queden tiernos, se cortan con un cortador redondo, del mismo tamaño de las rebanadas; se colocan sobre éstas y se bañan con la salsa roja y una ramita de perejil.

Huevos con crema.—Huevos 10, una pechuga de pollo cocida en el caldo, 100 gramos de mantequilla, crema de leche un cuarto de litro, queso fresco 150 gramos, pimientos morrones una lata chica, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—La pechuga se parte en cuadritos, los huevos se revuelven y en una cacerola engrasada de mantequilla, se ponen al horno a cuajar, sazonados de sal y pimienta durante 10 minutos; se sacan, se incorporan con el pollo los pimientos cortados en cuadritos, la crema, el perejil y 75 gramos de queso. En un platón redondo de loza refractaria engrasado de mantequilla se vacían los huevos, se cubren con el queso restante pasado por un colador y trocitos de mantequilla, se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Huevos gratinados.—Huevos 10, mantequilla 50 gramos, queso "Gruyere" o "Kraft" 100 gramos.

Manera de hacerse.—Las claras de los huevos se baten a punto de turrón; con la mitad de la mantequilla se engrasa un platón extendido, de loza refractaria, se ponen las claras batidas y las llemas repartidas en el platón, se espolvorean de sal, el queso y la mantequilla restante en trocitos finos; se meten a horno bien caliente y se sirven acabados de preparar.

Huevos Portuguesa.—Huevos 8, chícharos 100 gramos, ejotes 100 gramos, jamón endiablado una lata, puntas de espárragos una lata, cebollas 2.

Manera de hacerse.—Las verduras se cuecen en agua hirviendo, con sal y un poquito de carbonato; se sacan, se escurren y se ponen en un platón, sazonándolas con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Los huevos se cuecen con agua hirviendo durante 15 minutos, se sacan y se ponen en agua fría durante 20 minutos, se parten por la mitad a lo largo y se les sacan las yemas; se revuelven con el jamón y con esto se rellena cada mitad; se ponen sobre la ensalada, poniéndole dos puntas de espárrago a cada huevo. Se decoran con mostaza y una ramita de perejil.

Huevos rellenos.—Una pechuga de pollo cocida en el caldo, 10 huevos, un cuarto de litro de crema de leche espesa y fresca, 50 gramos de mantequilla, 100 gramos de queso "Kraft."

Manera de hacerse.—Los huevos se ponen a cocer en agua hirviendo 12 minutos, se abren a lo largo y se les sacan las yemas; se revuelven con la pechuga cortada en cuadritos, un poco de crema y se sazonan con sal y pimienta. Con ésto se rellenan los huevos, se acomodan en un platón y se baña cada uno con una cucharadita de crema y se espolvorean de queso, poniéndoles una ramita de perejil.

Huevos a la reyna.—150 gramos de pan cortado en cuadritos y dorado en manteca, 8 huevos, 100 gramos de lengua de res cocida, 100 gramos de jamón cocido, una cebolla chica, una cucharada de perejil picado, un octavo de litro de crema de leche.

Manera de hacerse.—En un platón hondo se ponen los huevos, la cebolla finamente picada, el perejil, la crema de leche, el jamón y la lengua cortada en cuadritos; se sazona de sal y pimienta. En una sartén se ponen 100 gramos de manteca; estando ya bien caliente se vacía la tortilla para que cuaje, se vacía en el platón doblándola a la mitad, y se sirve con el pan dorado en cuadritos.

Huevos en nido.—Pan de caja 8 rebanadas, huevos 8, mantequilla 50 gramos, 8 rebanadas finas de jamón cocido, o en su defecto, una lata de jamón endiablado, 50 gramos de queso grande.

Manera de hacerse.—Las rebanadas de pan se untan de mantequilla y se ponen al horno a dorar y a cada una se le pone una rebanada de jamón. Las claras se baten a punto de turrón; se sazona de sal y pimienta y se van poniendo con una cuchara sobre las rebanadas de pan, poniéndole las yemas en el centro, se espolvorean de queso rayado y se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Huevos con espárragos.—Pan de caja 8 rebanadas, huevos cocidos 8, queso "Kraft" 50 gramos, puntas de espárragos una lata, crema de leche espesa y fresca un cuarto de litro, mantequilla 50 gramos, 8 ramitas de perejil.

Manera de hacerse.—Las rebanadas de pan se untan de mantequilla, se ponen a dorar al horno ligeramente. Los huevos se cuecen en agua hirviendo durante 10 minutos, se ponen en agua fría y se pelan con cuidado, se acomodan sobre las rebanadas, se ponen en un platón formando corona, con dos espárragos sobre cada rebanada poniendo los espárragos restantes en el centro. Cada huevo se baña con una cucharada de crema, se espolvorea con queso todo el platón, poniéndoles encima una ramita de perejil. Se sirven fríos.

Huvos trufados.—Trufas "Laforeste" una lata, huevos 10, salsa Bechámel un cuarto de litro, mantequilla 25 gramos, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—En un platón se ponen los huevos poniéndoles sal, pimienta y perejil, se engrasan unos moldes chicos redondos lisos de mantequilla, se espolvorean de trufas picadas, se vacía la pasta en ellos y se cuecen a horno caliente 10 minutos.

Cocidos se vacían en un platón, se bañan con la salsa poniéndoles una ramita de perejil.

Huevos Carmela.—12 tartaletas redondas de pasta de fondo de sal, un pollito chico cocido en el caldo, medio litro de salsa blanca, 2 huevos cocidos, 12 huevos estrellados en manteca bien caliente.

Manera de hacerse.—Las tartaletas cocidas y frías se rellenan a la mitad con el pollo deshebrado y revuelto con la mitad de salsa blanca, encima de cada una se le pone un huevo estrellado y recortado con un cortapastas redondo liso del diámetro de la tartaleta.

La salsa blanca sobrante se divide en dos: una blanca y la otra teñida de rosa pálido, se bañan 6 con blanca y los restantes con rosa; a los blancos se les pone yema de huevo cocida pasada por un colador y a los rosa, clara cocida y picada.

Huevos Marta.—12 tartaletas de pasta de fondo de sal, risadas y

redondas, 12 huevos, una lata de jamón endiablado, 100 gramos de queso, 3 cucharadas soperas de crema de leche.

Manera de hacerse.—A las tartaletas se les pone en el fondo una capita de jamón endiablado; sobre éste se pone la yema. Las claras se baten a punto de turrón; se incorporan con el queso y la crema, a cada tartaleta se le pone encima una cucharada. Se gratinan a horno caliente 5 minutos.

Practique usted las fórmulas de este manual; estrictamente como están escritas. - - - - -

CAPITULO SEXTO

Pescados.

Los pescados constituyen una buena alimentación. Es mejor prepararlos al horno para que no pierdan sus propiedades alimenticias.

Los mejores son: El huachinango, el robalo, el cazón, la mojarra, etc., etc., debe tomarse fresco, pues pasado provoca envenenamientos, para conocerlo basta observar las agallas que tienen un rojo vivo y freso y la sangre coagulada en el pescuezo debe estar viva y fresca, si éstas están amarillas o de un color violáceo, el pescado está en descomposición. No hay que fijarse en la dureza de la carne, pues los pescados dentro del hielo están aparentemente bien y por dentro enteramente descompuestos.

Los preparados en latas se sacan de éstas inmediatamente y se preparan, pues se descomponen rápidamente.

Salmón Imperial.—Dos latas de salmón, medio litro de salsa Bechámel, 400 gramos de papas amarillas, 50 gramos de pan molido, 25 gramos de mantequilla, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—El salmón limpio y escurrido se pone en un platón, se cubre con la salsa bien caliente y el perejil.

Alrededor se ponen las papas peladas, cocidas y picadas en cuadritos, fritas en la mantequilla y espolvoreadas con el pan.

Salmón a la Vizcaína.—Dos latas de salmón, 250 gramos de jitomates asados y colados, 50 gramos de aceite, 3 dientes de ajo, una cebolla, una lata de pimientos morrones, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—En una cazuela se pone el aceite a requemar con los ajos bien fritos; se sacan, se les pone la cebolla en rebanadas; cuando empiezan a cocerse se les añaden los jitomates; se dejan freír; ya bien fritos se les pone el salmón limpio y el perejil; se sazona de sal y pimienta y se vacían en el platón con los morrones picados.

Salmón a la Francesa.—Dos latas de salmón, mayonesa de 4 yemas, 3 cucharadas soperas de crema de leche espesa y fresca.

Manera de hacerse.—El salmón se saca con mucho cuidado

de las latas; bien limpio y escurrido se acomoda en un platón redondo en forma de pirámide en el centro. Alrededor se ponen 12 canastitas de limón decoradas con mantequilla. Para tomarse se baña el salmón con la mayonesa incorporada con la crema y un poco de perejil encima.

Salmón en conchas.—Dos latas de salmón, una lata chica de pimientos morrones, 150 gramos de queso fresco de vaca, un cuarto de litro de crema de leche espesa y fresca, una cucharadita de perejil picado, 50 gramos de mantequilla, 4 claras.

Manera de hacerse.—El salmón limpio y escurrido, se incorpora con la crema de leche, el queso rayado, los pimientos en cuadritos, las claras batidas a punto de turrón y el perejil; se sazona de sal y pimienta y en las conchas engrasadas de mantequilla y espolvoreadas de pan molido, se vacía la pasta poniéndole encima pan molido y trocitos de mantequilla. Se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Budín de salmón.—Dos latas de salmón, un cuarto de litro de crema de leche, 3 huevos, 25 gramos de mantequilla, 25 gramos de pan de sal molido, un cuarto de litro de salsa Bechámel, 400 gramos de puré de papa.

Manera de hacerse.—El salmón escurrido y limpio se muele con la crema, se incorpora con los huevos y se sazona de sal y pimienta.

En una budinera engrasada de mantequilla y espolvoreada de pan de sal molido, se vacía la pasta y se pone a horno caliente, 30 minutos.

Se saca, se cubre con la salsa bien caliente y se decora con el puré y rueditas de limón.

Conchas de salmón.—Una lata de salmón, un cuarto de litro de salsa Bechámel, 100 gramos de queso "Gruyere".

Manera de hacerse.—El salmón limpio y escurrido se incorpora con la salsa, se vacía en 12 conchas, se espolvorean de queso y se gratinan 10 minutos a horno caliente.

Nota.—En lugar de conchas pueden utilizarse casietts, ya sean de cristal o porcelana, siempre que éstas sean de loza refractaria y puedan meterse al horno.

Vol-au-vent.—300 gramos de pasta hojaldrada, una lata de salmón, preparada igual que las conchas.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de un centímetro, se cortan de 10 centímetros de diámetro dos ruedas iguales, se pone una sobre otra señalandó una rueda en el centro, de 5 centímetros de diámetro, hasta las dos terceras partes de la pasta, se barniza de yema y se cuece a horno caliente 50 minutos.

Cocido, se le quita la tapa y se rellena.

Coroneles de salmón.—300 gramos de pasta hojaldrada; una lata de salmón, preparada de la misma manera que el salmón a la vizcaína; mayonesa de 3 yemas.

Manera de hacerse.—La pasta se extiende del grueso de medio centímetro y se cortan tiras de 12 centímetros de largo por 2 de ancho, con esto se forran los moldes que serán en figura de conos. Se cuecen a horno caliente 15 minutos, se sacan de los moldes, se rellenan con el pescado y se bañan con la mayonesa y tiras de pimientos morrones.

Tartaletas de salmón.—12 tartaletas de pasta de fondo de sal, una lata de salmón, un cuarto de litro de salsa Bechámel, 50 gramos de queso "Gruyere".

Manera de hacerse.—Las tartaletas ya cocidas se rellenan con el salmón finamente picado y revuelto con la salsa Bechámel, se cubren con el queso rayado y se gratinan a horno caliente 5 minutos.

Empanadas de salmón.—300 gramos de pasta hojaldrada, una lata de salmón, preparado a la vizcaína.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de un cuarto de centímetro, se cortan del tamaño que se quieran y se les pone el relleno del tamaño de una nuez grande. Se doblan y se barnizan con yema y agua, se cuecen a horno caliente 15 minutos.

Atún en conchas.—Dos latas de atún en tomate, 3 claras, una lata chica de pimientos morrones, un cuarto de litro de crema

de leche espesa y fresca, una cucharada de perejil picado, 150 gramos de queso fresco de vaca, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—El atún se saca de las latas, se desmenuza quitándole la salsa, se incorpora con las claras batidas a punto de turrón, los pimientos cortados en cuadritos, la crema, el queso rayado y el perejil.

Se engrasan 12 conchas de mantequilla, se espolvorean de pan de sal molido y se vacía la pasta poniéndole pan molido encima y trocitos de mantequilla. Se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Langosta en conchas.—Una lata de langosta, un cuarto de litro de salsa Bechámel.

Manera de hacerse.—Se engrasan con mantequilla y pan molido 15 conchas. La langosta bien escurrida se revuelve con la salsa, se sazona de sal y pimienta, con esto se rellenan las conchas, se espolvorean de pan y trocitos de mantequilla. Se gratinan a horno caliente.

Jaibas de conchas.—20 jaibas, 300 gramos de jitomates, 3 cucharadas soperas de aceite, 3 dientes de ajo y una cebolla.

Manera de hacerse.—Las jaibas se sacan de la concha, y la carne se pica. El aceite se pone a requemar con los ajos, se sacan y se ponen los jitomates colados a freír junto con la cebolla finamente picada, se sazona de sal y pimienta. Se engrasan 12 conchas de mantequilla, se espolvorean de pan, se vacían las jaibas poniéndoles pan y trocitos de mantequilla encima, se gratinan a horno caliente 5 minutos. Se sirven con una rebanadita de limón encima.

Pescado a la Veracruzana.—Pescado, de la parte del centro 750 gramos, crema de leche espesa y fresca, 3 cucharadas soperas, mayonesa de 3 yemas, 20 aceitunas, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—El pescado se limpia de pellejos, se sacan 8 filetes y se espolvorean de sal y pimienta, el jugo de medio limón y una cucharadita sopera de aceite "Betus"; se ponen en una charola y a horno caliente durante 15 minutos. Se acomodan en un platón y se cubren con la mayonesa bien incorporada con la crema, el perejil y las aceitunas.

Pescado Ruso.—Huachinango de la parte del centro un kilo, ejotes 300 gramos, papas 300 gramos, chícharos 200 gramos. una lata chica de pimientos morrones, mayonesa de 3 yemas, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—El pescado se limpia y se sacan 12 filetes, se espolvorean con sal y pimienta, el jugo de medio limón y 3 cucharadas soperas de aceite "Betus"; se ponen en una charola y a horno caliente 15 minutos.

Las verduras se cuecen aparte cada una bien limpias, partidas en tiritas con agua de sal y un poco de carbonato, ya cocidas se sacan y se escurren; se sazonan con la mayonesa, el perejil y 2 pimientos morrones cortados en cuadritos.

En un platón se pone la ensalada, los filetes calientes encima y se decoran con los pimientos en tiritas.

Pescado con salsa de almendras.—Pescado huachinango, de la parte del centro un kilo, salsa de almendras 300 gramos, limones 3.

Manera de hacerse.—El pescado se limpia y se sacan 12 filetes, se espolvorean de sal, pimienta, 3 cucharadas soperas de aceite "Betus"; se ponen en una charola y a horno caliente 15 minutos; se acomodan en un platón, se bañan con la salsa de almendras y los limones finamente rebanados.

Salsa de almendras.—Almendras 100 gramos, huevos cocidos 3. mostaza francesa 3 cucharadas soperas, aceite "Betus" 3 cucharadas soperas, perejil picado, una cucharada sopera.

Manera de hacerse.—Las almendras se remojan desde la víspera en agua fría, se pelan y se muelen sin que se aceiten. Se le ponen las yemas pasadas por un colador, la mostaza, el aceite, el perejil; se sazona con sal y pimienta poniéndole las claras picadas.

Pescado empanizado.—Pescado huachinango, de la parte del centro un kilo, pan de sal rayado y tostado 100 gramos, aceite "Betus" 50 gramos, un limón, 300 gramos de papas, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—El pescado bien limpio se divide en 12 filetes, se untan de limón, se espolvorean de sal y pimienta y el pan, se ponen en una charola de horno durante 15 minutos

en horno caliente. Se saca y se sirve con las papas peladas en crudo y finamente rebanadas, que habrán previamente dorado en manteca.

Huachinango a la Francesa.—Un huachinango de 2 kilos, mayonesa de 6 yemas, una lata de chícharos marca "Rodel", 100 gramos de mantequilla para decorar, 12 cebollitas de cambray, 3 limones verdes.

Manera de hacerse.—El pescado se limpia de pellejos y escamas; se unta de limón, aceite, sal y pimienta y se pone a horno caliente 25 minutos, se saca, se acomoda en un platón poniéndole alrededor los chícharos escurridos; se baña con la mayonesa bien montada, se decora con la mantequilla, los limones rebanados finamente y las cebollas de cambray hechas florecitas.

Huachinango al horno.—Un pescado huachinango que pese 2 kilos, salsa Bechámel medio litro, puré de papa para decorar 500 gramos, queso "Kraft" 100 gramos.

Manera de hacerse.—El pescado limpio de escamas se espolvorea de sal, limón, pimienta y aceite. Se pone en una charola de horno y a horno caliente durante 25 minutos; se coloca en un platón, se cubre con la salsa, se decora con el puré de papa y el queso "Kraft" groseramente rayado encima.

Pescado Alemán.—Un huachinango de 2 kilos, puré de papa 500 gramos, mantequilla 50 gramos, alcaparras 30, mostaza una cucharadita, jitomates grandes 4, un nabo, una cebolla, una zanahoria, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—El pescado bien limpio se unta de aceite, sal, pimienta y limón; se pone en una charola y a horno caliente durante 25 minutos, se saca y se cubre con la salsa y se decora con puré de papa.

Salsa.—Los jitomates se asan, se pasan por un colador y se ponen a freír en la mantequilla con las verduras peladas y rebanadas en tiritas, se sazona de sal y pimienta; se aparta de la lumbre, se pasa por un colador y caliente se le ponen la mostaza y las alcaparras.

Huachinango con salsa francesa.—Un huachinango que pese 2 kilos,

Huachinango a la Francesa

salsa francesa de 6 huevos, una lata de pimientos morrones, mantequilla para decorar 200 gramos, una lata de puntas de espárragos.

Manera de hacerse.—El huachinango bien limpio se sazona con sal pimienta, limón y aceite; se asa a horno caliente durante 25 minutos, se saca, se cubre con la salsa francesa, poniéndole alrededor las claras, los pimientos picados y los espárragos sazonados con aceite, sal y pimienta. Se decora con la mantequilla.

Huachinango en frío.—Un huachinango de 2 kilos, crema de leche muy espesa un octavo de litro, mantequilla para decorar 150 gramos, mayonesa de 3 yemas.

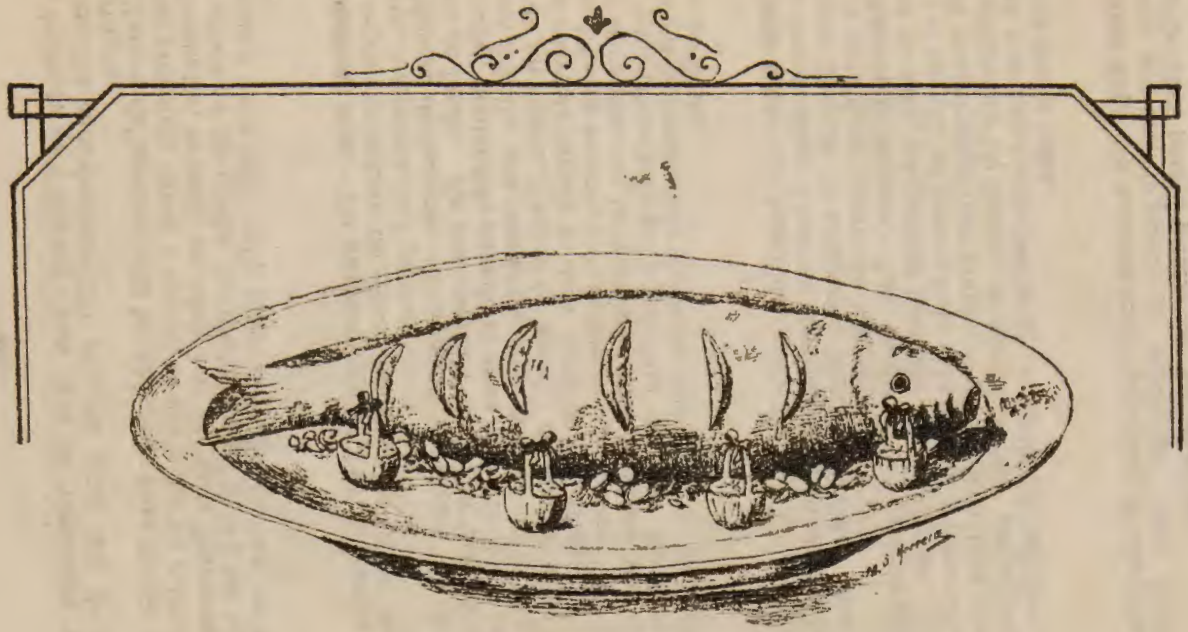
Manera de hacerse.—El pescado se limpia de escamas, se sazona de limón. En una cacerola de cocer pescado, se cuece 5 minutos, poniéndolo cuando el agua está hirviendo con un nabo, una cebolla, una zanahoria, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel. Se aparta de la lumbre y con la cacerola tapada se deja hasta que el agua esté completamente fría, se escurre y se coloca en un platón. Se le baña la cola y la cabeza con la mayonesa bien montada y el centro con la crema sazonada de sal y pimienta blanca. Se decora con la mantequilla; poniéndole alrededor ensalada de lechuga y rebanadas de limón.

Pescado Aurora.—Un huachinango de 2 kilos, 200 gramos de sardinas deshuesadas, 2 huevos cocidos, 6 pepinos en vinagre, 12 aceitunas picadas, 10 alcaparras también picadas, una cucharadita de perejil, un cuarto de litro de salsa roja.

Manera de hacerse.—Las sardinas se incorporan con los huevos picados, los pepinos picados, las aceitunas, las alcaparras y el perejil; se sazona todo esto con sal y pimienta.

El huachinango bien limpio, se abre y se rellena con lo anterior, quitándole los huesos, se sazona de sal, aceite, limón y pimienta y se asa a horno caliente durante 35 minutos; se sirve caliente con la salsa.

Pescado María.—Un huachinango que pese 2 kilos, una lata de ostiones, una lata de puntas de espárrago, salsa Bechámel un cuarto de litro, perejil picado una cucharadita.



Pescado Maria

Manera de hacerse.—El huachinango se abre por la mitad a sacarle los huesos; se limpia muy bien y se rellena con lo siguiente: la salsa Bechámel se incorpora con los ostiones escurridos y picados, los espárragos escurridos y picados y el perejil.

Se acomoda el pescado en una charola de horno, se sazona con aceite, sal, pimienta y limón, poniéndole encima dos cucharadas de pan de sal rayado. Se asa a horno regular durante 35 minutos, y se sirve caliente.

Pase usted sus jitomates por un colador no muy tupido, no los muela en metate ni en molcajete, pues tomarán las salsas un color amarillento y un sabor ácido.

CAPITULO SEPTIMO

Carnes de vaca y cerdo.

Mucho se ha dicho sobre la alimentación vejetariana, pero Lebeig ha observado que el obrero del Taller, necesita de 100 a 150 gramos de carne diariamente y el que no la toma bebe alcohol.

Las carnes se dividen en dos: rojas y blancas. Las rojas son: la de res, carnero, ternera y cerdo.

La carne de res, debe ser de rojo vivo, resistente, de grano duro, de olor fresco y suave, de grasa blanca y al cortar deja un jugo rojo-claro, si tiene un color amarillento hay que desecharla, pues es de animales viejos o enfermos.

La carne de cerdo es de un color rosado claro y su grasa muy blanca.

Al comprar ésta, hay que fijarse que entre los tejidos y en sentido paralelo a ellos, no existan larbas o parásitos blancos.

Filete Alemán.—Filete del centro en trozo 750 gramos, mantequilla 50 gramos, vino blanco un cuarto de litro, harina una cucharadita, laurel 3 hojas, tomillo y mejorana una ramita.

Manera de hacerse.—El filete se limpia de nervios y gordos, se espolvorea de sal y pimienta; se pone a freír en la mantequilla; frito se le pone la harina, se deja dorar y se cubre de agua, poniéndole las yerbas de olor, se deja cocer a fuego lento de 2 a 3 horas; a medio cocer se le pone el vino blanco, debe quedar reducida la salsa a un cuarto de litro. Cocido se saca y se rebana, se coloca en un platón con hojas de lechuga, aceitunas y perejil picado.

Filete estofado.—Filete 750 gramos, mantequilla 50 gramos, jerez una copa, puré de papa 500 gramos, ejotes estofados 150 gramos.

Manera de hacerse.—El filete se limpia de nervios y gordos, se espolvorea de sal y pimienta y se pone a freír en la mantequilla, bien frito se cubre de agua poniéndole una ramita de tomillo, otra de mejorana, 3 hojas de laurel, se deja hervir a fuego lento con la cacerola tapada durante 3 horas; se saca y se rebana; se ponen en un platón; a cada rebanada se le pone encima una cucharada de ejotes; se decora con el puré de papa y la duya risada, poniéndole la salsa en que se coció el filete, colada y bien caliente.

Ejotes estofados.—Ejotes 150 gramos, ajos 2 dientes, una cebolla chica, 2 jitomates asados.

Manera de hacerse.—Los ejotes se limpian y se abren por la mitad, el aceite se pone a requemar con los ajos, se sacan y se pone la cebolla en ruedas, los ejotes se dejan freír y se le agrega el jitomate asado y colado, se sazona de sal y se dejan cocer a fuego lento durante una hora. Deben quedar secos.

Nota.—Si los ejotes no son tiernos, deberá agregárseles medio litro de agua.

Asado a la catalana.—Filete 500 gramos, lomo de puerco 500 gramos, jitomates grandes 4, ejotes 200 gramos, puré de papa 500 gramos, vino blanco un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—Al filete se le quitan los nervios y los gordos; el lomo y el filete se espolvorean de sal y pimienta y se ponen a freír en manteca bien caliente; ya frito se cubre de agua poniéndole una ramita de tomillo, una de mejorana y 3 hojas de laurel, los jitomates asados y colados; se deja cocer lentamente a que quede reducida la salsa a un cuarto de litro, a medio cocer se le pone el vino blanco.

Ya cocido se saca y se rebana en lonjas finas; se pone una rebanada de filete y una de lomo, se decora con puré de papa y una ramita de perejil.

Los ejotes se cuecen con agua, sal y un poquito de carbonato, se escurren y se sazonan con aceite, vinagre y una cebollita finamente picada. Se sirven con el asado poniéndolos en el centro del platón.

Filete a la Española.—Filete en trozo un kilo, jamón 100 gramos, mantequilla 50 gramos, manteca 50 gramos, jitomates grandes 4, huevos cocidos 3, crema de leche espesa y fresca un cuarto de litro, aceitunas 20.

Manera de hacerse.—El filete se limpia de nervios y gordos y se mecha con el jamón cortado en tiras; se espolvorea de sal y pimienta y se pone a freír en la manteca; cuando está dorado se escurre de la grasa y se cubre de agua, agregándole una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, se deja cocer a fuego lento y se sazona de sal y pimienta hasta que quede reducida la salsa a un octavo de litro.

Los jitomates se asan y se cuelan, se fríen en la mantequi-

lla y se sazonan de sal y pimienta; se dejan freír a que quede la salsa como un puré espeso. A los huevos cocidos se les saca la yema y se pasan por un colador, se incorporan con la crema de leche y se le pone sal; las claras se pican en tiritas delgadas. En un platón largo se pone el filete rebanado sin perderle la forma y la salsa en donde se coció el filete alrededor; el filete se cubre una parte con la salsa roja, otra con la salsa de crema y otra con las claras, poniéndole las aceitunas alrededor.

Filete con vino.—Filete en trozo un kilo, papas grandes y amarillas un kilo, tocino fresco 100 gramos, mantequilla 50 gramos, vino blanco un cuarto de litro, perejil una cucharadita.

Manera de hacerse.—El filete se limpia de nervios y gordos, se pica con un tenedor poniéndole sal, pimienta y limón. Se coloca en una charola de horno, se cubre con el tocino en tiras y se asa a horno caliente una hora, a los 30 minutos de cocción se le pone el vino blanco.

Las papas se pelan y se ponen media hora en agua de sal; después se ponen a cocer al vapor, se rebanan calientes poniéndoles sal, la mantequilla y el perejil. Se sirve el filete rebanado en el centro y las papas alrededor.

Filete Aurora.—Filete un kilo y medio, papas grandes y amarillas 500 gramos, aceitunas 30, mantequilla 50 gramos, ensalada de ejotes 300 gramos, vino blanco un octavo de litro.

Manera de hacerse.—El filete se limpia de nervios y gordos, se pica con un tenedor poniéndole sal, pimienta y limón. Se asa a horno regular de una hora a hora y media en la cacerola para asados a medio cocer se le ponen las papas peladas, rebanadas y previamente puestas en agua de sal por media hora, y el vino blanco.

Se sirve acabada de preparar con la ensalada de ejotes y las aceitunas.

Lomo de puerco a la Española.—Un kilo de lomo de puerco en trozo, 4 jitomates grandes, 3 yemas, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas de mostaza francesa, 3 cucharadas de aceite, 10 pimientas, 3 clavos, un trocito de canela, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, 30 aceitunas, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—(El lomo no debe de estar muy gordo) se unta de sal y pimienta y se pone a freír en la manteca; cuando está dorado se cubre de agua y se le ponen las especies y las yerbas de olor; se deja cocer a fuego lento durante 2 horas. El aceite se pone a requemar con los ajos, se le ponen los jitomates asados y colados y se dejan freír; bien fritos se les pone el caldo de lomo colado y la carne ya rebanada; se sazona de sal y pimienta. Fuera de la lumbre, se le ponen las yemas revueltas con la mostaza, el perejil y las aceitunas.

Lomo mechado.—Un kilo de lomo de puerco en trozo, 200 gramos de jamón, 3 cucharadas soperas de vinagre, 3 dientes de ajo, una cebolla.

Manera de hacerse.—El lomo se golpea muy bien, se mecha con el jamón, poniéndole sal y pimienta, los ajos y la cebolla molidos con el vinagre, se pone desde la víspera en una cazuela y al día siguiente se pone a horno regular 30 minutos; se le pone 2 cucharones de caldo y se deja otros 30 minutos; ya dorado se sirve con salsa francesa.

Lomo frío en vino.—Un kilo de lomo de puerco en trozo, 200 gramos de jamón, 100 gramos de almendras peladas, 3 cucharadas de vinagre, 10 pimientas, 3 clavos de comer, un cuarto de litro de jerez, 3 cucharadas de aceite, 2 cebollas, 3 ajos.

Manera de hacerse.—El lomo se golpea, se mecha con el jamón y se pone en una cazuela con los ajos, el aceite, el vinagre, los clavos, las pimientas, las cebollas y la sal correspondiente; se deja 24 horas; pasado ese tiempo se pone a fuego lento 3 horas con un litro de agua y el jerez a que quede bien seco y dorado. Se sirve frío con aceitunas y florecitas de cebolla.

Lomo de puerco a la catalana.—Un kilo de lomo de puerco desengrasado y hecho pulpa, una lata de salchichas, 3 huevos cocidos, una cebolla, una zanahoria, un nabo, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, 50 gramos de manteca, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—El lomo se rellena con las salchichas en trocitos y los huevos picados; se lía con un cáñamo y se pone a freír en la manteca bien caliente; ya frito se cubre de agua

poniéndole los jitomates asados, y pasados por un colador; las verduras limpias y partidas en tiras, las yerbas de olor, poniéndole la sal, se deja hervir a fuego lento durante 2 horas a que quede reducida la salsa a un cuarto de litro, sazonándolo de sal y pimienta. Se sirve rebanado con la salsa colada encima y el perejil.

"Molotes".—Lomo de puerco desengrasado un kilo, aceitunas 30, 100 gramos de salpicón de jamón.

Manera de hacerse.—El lomo se corta en tiras de 15 centímetros de largo, por 3 de ancho y medio de grueso; se enrollan, se lían con un cordelito y se ponen a cocer con agua, sal, una cebolla, una zanahoria, un nabo, 10 pimientas, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel durante una hora y media, ya cocidos se dejan enfriar en el caldo; se acomodan en un platón, quitándoles el cáñamo; se les pone encima el salpicón de jamón y una aceituna.

(Véase Salpicones).

Lomo Duquesa.—Lomo de puerco un kilo y un cuarto, desengrasado y en trozo; crema de leche espesa y fresca un cuarto de litro, jamón cocido 100 gramos, mantequilla para decorar 200 gramos, mayonesa muy bien montada de 6 yemas.

Manera de hacerse.—El lomo se pone a cocer con agua, sal, una cebolla, una zanahoria, un nabo, 10 pimientas y un poquito de vinagre; ya cocido se saca y se rebana, las rebanadas se recortan con un corta-pastas liso redondo; los recortes se incorporan con el jamón y la crema de leche y se muele en el metate sazonándola de sal y pimienta, se unen, de dos en dos las rebanadas, se acomodan en un platón y se bañan con la mayonesa. Cada rebanada se decora con una coronita de rositas blancas de mantequilla con la duya fina y sus hojitas verdes.

Es plato frío.

Costillar de puerco al horno.—Costillas de puerco tiernas y que no estén muy grasosas un kilo y medio, chiles mulatos 3, chiles colorados 3, ajos 5 dientes, clavos de comer 5, vinagre fino 3 cucharadas, una cebolla de regular tamaño, media cucharadita de orégano.

Manera de hacerse.—El costillar entero se señala con un cuchillo sin desprenderse y se espolvorea de sal. Los chiles se asan y se desvenan; se muelen con todo lo que tenemos anotado; con esto se unta el costillar y se asa a horno caliente una hora y cuarto. Se sirve con ensalada de calabacitas.

(Véase ensaladas.)

Ragú de costillas de cerdo.—10 costillas con hueso pesando cada una 125 gramos, medio litro de caldo desengrasado, unas ramitas de perejil, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, salsa de vino medio litro.

Manera de hacerse.—Las costillas se ponen a cocer con el caldo, las yerbas de olor con la cacerola tapada a fuego lento durante media hora o una hora. Deben quedar secas. Se sirven calientes con la salsa en una salsera.

(Véase salsas.)

Costillas de cerdo a la francesa.—8 costillas de cerdo pesando 100 gramos cada una, puré de papa 500 gramos, jitomates grandes 4, laurel 3 hojas, vino blanco un octavo de litro.

Manera de hacerse.—A las costillas se les limpia el hueso, se espolvorea de sal, pimienta y harina, y se ponen a dorar en manteca bien caliente; bien escurridas de la grasa, se ponen en una cacerola con los jitomates asados y colados, el laurel y medio litro de agua; se ponen a la lumbre a cocer a fuego lento y con la cacerola tapada de una hora a hora y media. Ya cocidas se colocan en un platón poniendo el puré en el centro, las costillas alrededor, la salsa colada a los lados junto con las aceitunas.

Lengua de vaca a la italiana.—Una lengua de res grande, 2 cebollas, 2 zanahorias, 2 nabos, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, 10 pimientas, 5 clavos de comer, una cabeza chica de ajos, 4 jitomates grandes, 30 alcaparras, 2 cucharaditas de mostaza, 50 gramos de aceite de comer, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—La lengua se golpea, se lava con agua hirviendo y se enjuaga con agua fría, se pone a cocer con agua, sal, las cebollas, las zanahorias y los nabos limpios y enteros, las hierbas de olor, los clavos y las pimientas, durante 5 horas

a fuego lento. Ya cocida se saca, se pela y se rebana; el aceite se pone a requemar con 3 dientes de ajo, se le ponen los jitomates asados y pasados por un colador, ya fritos se pone la lengua y un cuarto de litro de caldo donde se coció; se sazona de sal y pimienta y se sirve con el perejil, las alcaparras y la mostaza.

Lengua en frío.—Una lengua de res, mayonesa de 6 yemas, mantequilla para decorar 200 gramos, aceitunas 20, jamón endiablado una lata, crema de leche un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—La lengua se cuece igual que la anterior, cocida se saca, se pela y se rebana; las rebanadas se colocan en un platón de cristal redondo formando corona, el jamón endiablado se revuelve con la crema de leche bien incorporado, se va poniendo entre cada rebanada sin que pierda la forma la corona; se baña con la mayonesa bien montada y se decora con las aceitunas y la mantequilla.

Lengua de vaca con macarrones.—Una lengua de res grande, macarrones 300 gramos, queso grande 100 gramos, jamón endiablado una lata, mantequilla 50 gramos, 4 jitomates grandes, 25 gramos de aceite.

Manera de hacerse.—La lengua se pone a cocer como las anteriores, se saca, se pela y se rebana.

El aceite se pone a requemar con 3 dientes de ajo, se ponen a freír los jitomates asados y colados, se le pone la lengua y se deja hervir 5 minutos.

Se saca de la lumbre y se le pone el jamón endiablado.

Los macarrones se ponen a cocer con agua y sal (en agua hirviendo); se escurren y se les pone la mantequilla. La lengua se pone en el centro del platón; los macarrones alrededor y el queso rayado encima de los macarrones; se adorna con aceitunas y perejil.

Lengua en jelatina.—Una lengua de res grande, medio litro de aspic, 20 aceitunas, 3 huevos cocidos, una lata chica de pimientos morrones, 100 gramos de chícharos tiernos cocidos.

Manera de hacerse.—La lengua se pone a cocer como las anteriores, se saca, se pela y se rebana, se acomoda en un platón hondo de cristal artísticamente con las aceitunas, los chí-

charos, los huevos en rodajas finas, los pimientos en tiritas y el perejil. Se cubre con el aspic a medio cuajar y se tiene en un lugar fresco hasta la hora de servirlo.

(Véase el Aspic en las recetas complementarias).

El queso "Kraft" y en general los quesos suaves, no los pase por rayador, páselos por el colador de jitomate para su mejor presentación.

CAPITULO OCTAVO.

Aves de corral.

Estas hay que utilizarlas jóvenes, pues las viejas contienen poco jugo, tardan muchísimo en cocerse y resulta la carne seca, sin sabor. Las aves viejas únicamente se utilizan para deshuesarlas por lo duro de la piel.
Para comprarlas se conocen en que tienen las patitas lisas y brillantes.

Pollos a la crema.—Pollos chicos y tiernos 2, mantequilla 50 gramos, jamón endiablado una lata, perejil picado una cucharada, pan molido 2 cucharadas, chícharos tiernos cocidos 150 gramos.

Manera de hacerse.—Los pollos se matan desde la víspera, se parten en raciones y se ponen a freír en la mantequilla, espolvoreados de sal y pimienta; ya fritos se les pone la crema y se dejan en el rescoldo de la lumbre a fuego muy lento durante una hora y media; fuera de la lumbre se les pone el jamón. Los chícharos cocidos y escurridos se ponen a freír a fuego muy lento con 25 gramos de mantequilla; fritos se les pone el pan.

En el platón se colocan los pollos en el centro, los chícharos alrededor y el perejil picado encima.

Pollos Chantilly.—Dos pollos chicos y tiernos, 3 yemas, vino blanco un octavo de litro, champignones una lata, harina 25 gramos.

Manera de hacerse.—Los pollos se matan desde la víspera, se cuecen en poca agua con sal, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, una zanahoria, un nabo, una cebolla durante una hora y media.

La mantequilla se pone a dorar junto con la harina; cuando empieza a tomar color, se le pone el pollo y el caldo que será un cuarto de litro en que se coció el pollo, el vino blanco, sal y pimienta fuera de la lumbre, se le ponen las yemas, el jugo de medio limón y los champignons; se vacía en un platón y se sirve muy caliente.

Pollos al horno con salsa roja.—Pollos chicos 2, jamón 100 gramos,

pimientos morrones una lata chica, manteca 25 gramos, salsa roja de 4 jitomates grandes.

Los pollos se matan desde la víspera; se untan de manteca, sal y pimienta; se colocan en un platón poniéndole un papel grueso encima y se ponen a horno caliente 40 minutos.

Se sacan y se sirven con la salsa y el jamón cortado en cuadritos, poniendo los pollos en el centro del platón y la salsa alrededor.

Pollos Mascota.—Pollos chicos y muy tiernos 2, puré de papa sin mantequilla 800 gramos, aceitunas 30, perejil picado una cucharadita.

Manera de hacerse.—Los pollos bien limpios se espolvorean de sal y pimienta; ya partidos en raciones se cubre cada pieza con el puré; se pasan por huevo revuelto y pan rayado y se fríen en manteca bien caliente y a fuego lento durante 15 minutos. Se sirven con las aceitunas y el perejil picado encima.

Pollos en su jugo.—Dos pollos chicos y tiernos, 50 gramos de manteca, un octavo de litro de jerez, un pomo de aceitunas, 100 gramos de jamón, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—Los pollos se matan desde la víspera, se parten en raciones, se untan de manteca, sal y pimienta; se ponen en una cacerola en el rescoldo de la lumbre con el jamón cortado en tiras a que se cuezan durante 2 horas; se les pone el jerez; se vacían en un platón poniéndole el perejil y las aceitunas.

Pollos alcaparrados.—Pollos chicos 2, almendras 100 gramos, 40 alcaparras, 50 gramos de mantequilla, perejil picado una cucharadita, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, una cebolla.

Manera de hacerse.—Los pollos se limpian y se ponen a cocer hechos cuartos con poca agua, con la cebolla y las yerbas de olor y la sal. Ya cocidos y con poco caldo se apartan de la lumbre; la mantequilla se pone a calentar y se le agregan las almendras peladas y molidas, el caldo y los pollos, se sazona de sal, pimienta y un poquito de canela, se dejan hervir 5 minutos y se sirve con las alcaparras y el perejil.

Pollos en vino.—Pollos tiernos y chicos 2, ciruelas pasas 200 gramos, mantequilla 75 gramos, vino tinto medio litro.

Manera de hacerse.—Los pollos limpios se parten en raciones, se les pone sal y pimienta y se ponen a freír en la mantequilla; se les pone el vino y las ciruelas y se dejan cocer a fuego lento durante 2 horas; se vacían en el platón poniéndole aceitunas y perejil.

Pollos en frío.—Dos pollos chicos, mayonesa de 3 yemas, 20 aceitunas, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse,—Los pollos bien limpios se untan con sal, pimienta y manteca, se asan a horno caliente 30 minutos, se sirven con la mayonesa y el perejil encima. (Fríos o calientes.)

Pollos al vapor.—Dos pollos chicos, 50 gramos de manteca, una cucharada de salsa inglesa "Perrins".

Manera de hacerse.—Los pollos se matan la víspera y bien limpios se untan con sal, limón, pimienta y manteca. Al siguiente día se les pone la salsa y se cuecen al vapor 40 minutos. Se sirven con salsa mexicana.

Pastel de Pollo.—(Cantidades para la pasta).—Harina 300 gramos, yemas 2, mantequilla 150 gramos, sal media cucharadita.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone sobre la mesa, en el centro se le ponen las yemas, la sal, 50 gramos de mantequilla y el agua necesaria para hacer una pasta suave, se amasa hasta que resulte suavísima en el tacto, se extiende con el bolillo en forma cuadrada, se le ponen 50 gramos de mantequilla y se dobla en 4 partes, se vuelve a extender y a doblar y se deja reposar 5 minutos, se extiende, poniéndole la mantequilla restante, se le dan 2 dobleces más, dejándola reposar 5 minutos. En un platón extendido de loza refractaria, engrasado de mantequilla, se coloca la pasta extendida del grueso de un centímetro, se pone el relleno y se cubre con la pasta restante, pegándole las orillas con clara. Se cuece a horno regular 35 minutos, barnizándola con yema.

Relleno.—(Cantidades para el relleno).—Un pollo, jitomates

grandes 4, un lata chica de pimientos morrones, 20 aceitunas, una cucharada de perejil picado, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—El pollo se parte en raciones, se espolvorea de sal y pimienta y se pone a freír en la mantequilla; bien frito se le ponen los jitomates asados y colados, se sazona de sal y pimienta y se deja cocer a fuego lento, ya cocidos se le quitan los huesos, se le ponen los pimientos cortados en cuadritos, el perejil y las aceitunas.

Empanada de pollo.—Harina 300 gramos, manteca 150 gramos, yemas 2, salsa blanca un cuarto de litro, chícharos 100 gramos, perejil picado una cucharadita, un pollo cocido en el caldo.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone en la mesa; en el centro se le pone una yema, 50 gramos de manteca y media cucharadita de sal, agua fría la necesaria para hacer una pasta suave, se amasa todo y se sigue el procedimiento anterior. Se extiende la pasta con el bolillo, del grueso de medio centímetro, se cortan dos ruedas iguales, poniéndole a una, una tira de pasta alrededor pegada con clara; se le pone el relleno, se cubre con la otra rueda; se barniza de yema y se cuece a horno regular 35 minutos.

Relleno.—El pollo cocido se deshebra, se incorpora con la salsa blanca, los chícharos cocidos y el perejil picado.

Pavo Chantilly.—Un pavo joven y tierno, una lata chica de jamón endiablado, 50 gramos de mantequilla, un cuarto de litro de crema de leche.

Manera de hacerse.—El pavo muy bien limpio se unta de limón, sal, pimienta, mantequilla, se envuelve en un pliego de papel doble blanco de china; se coloca en una charola de horno y se pone a horno regular de 2 a 3 horas.

A la mitad de la cocción se le rellena el estómago del animal con la crema y el jamón bien incorporados.

Se sirve con su jugo.

Pavo al horno con ensalada mexicana.—Un pavo joven y tierno, 50 gramos de manteca, 8 jitomates de ensalada mexicana.

Manera de hacerse.—El pavo muy bien limpio se frota con limón, sal, pimienta y la manteca; se envuelve en un pliego de

papel como el anterior y se coloca en una charola de horno. Se pone a horno regular de 2 a 3 horas.

Se sirve con su jugo y la ensalada.

Pavo a la Francesa.—Un pavo joven y gordo, 200 gramos de jamón, 100 gramos de mantequilla, 3 cucharadas soperas de mostaza francesa.

Manera de hacerse.—El pavo se mata desde la víspera; se le pone sal, pimienta y limón; se pone en un lugar fresco toda la noche.

Al día siguiente se unta con la mostaza revuelta con la mantequilla, se envuelve en un papel blanco de china y se coloca en una charola de horno. Se pone a horno caliente de 2 a 3 horas.

Se sirve caliente con salsa de manzana.

Pavo en frío con salsa de ciruela pasa.—Un pavo joven y tierno, 100 gramos de almendras peladas, un litro de agua, medio litro de vinagre muy suave, un cuarto de litro de aceite de comer, una cabeza chica de ajos, 10 pimientas, 5 clavos, 2 cebollas, 2 zanahorias, 2 nabos, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, un trocito de canela, una rama de apio, 2 cucharadas soperas de sal, 30 aceitunas.

Manera de hacerse.—El pavo muy bien limpio se parte en raciones quitándole las menudencias, se lava perfectamente y se pone a blanquear como las verduras. En una olla de peltre se pone el agua, el vinagre, el aceite, la sal, las almendras y todas las verduras, especies y yerbas de olor en un muñequito de género nuevo blanco bien amarraditas. Se deja cocer a fuego lento con la olla bien tapada dos horas, se tapa y se deja hasta el día siguiente.

Se sirve con la salsa de ciruela.

Pavo en jitomate.—Un pavo joven y tierno, un kilo de jitomates grandes y maduros, un cuarto de litro de aceite de comer, un cuarto de litro de vino blanco, 2 cebollas, 2 zanahorias, 2 nabos, una ramita de tomillo, una ramita de mejorana, 3 hojas de laurel, 10 pimientas.

Manera de hacerse.—El pavo bien limpio se parte en racio-

nes, quitándole las menudencias. Los jitomates se asan y se cuelan. En una olla de peltre se ponen las raciones del pavo junto con el aceite, los jitomates, las verduras, las yerbas de olor y las pimientas. Se deja cocer a fuego lento con la olla bien tapada durante 2 horas.

Cuando ha pasado una hora de cocción, se le pone el vino blanco. Se sirve frío con las aceitunas y un poco de perejil.

Pavo a la Inglesa.—Un pavo chico y tierno, medio litro de salsa inglesa, una lata de puntas de espárragos, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—El pavo bien limpio se pone a cocer, ya partido en raciones con verduras y yerbas de olor, como para el caldo de pollo; ya cocido, se pone a freír en la manteca bien caliente. Se coloca en un platón, se baña con la salsa poniéndole las puntas de los espárragos y el perejil.

Pavo a la Mexicana.—Un pavo grande y tierno, 8 chiles colorados anchos, 8 chiles mulatos, 8 chiles pasillas (negros), 8 jitomates colorados, una ramita de cilantro, una tablilla de chocolate que pese 50 gramos, 100 gramos de almendras, media cucharadita de anís, una cucharada de ajonjolí, 5 dientes de ajo, una tortilla, 25 gramos de pan de sal, 10 pimientas, 5 clavos, una rajita de canela.

Manera de hacerse.—El pavo bien limpio se parte en raciones y éstas se ponen a freír en manteca. Los chiles se desvenan y se fríen en manteca, cuidando de que no se pase de tostados; todo lo demás se fríe, se muele muy bien y se pone en una cazuela de barro extendida; se cubre de agua y se deja hervir a fuego lento durante 3 o 4 horas sin dejar de menearse para que no se asiente y queme.

Se sazona de sal y se deja espesito.

Pavo a la Jardinera.—Un pavo joven y gordo, manteca 50 gramos, cebollas de cambray 6, ajos 4 dientes, limones 2, vinagre un octavo de litro, jitomates grandes 4.

Manera de hacerse.—El pavo muy bien limpio se parte en raciones, se pone a freír en manteca, se le ponen los jitomates, el jugo de 2 limones, el vinagre, los ajos, la cebolla, 3 clavos,

10 pimientas, una ramita de mejorana, una ramita de tomillo, 3 hojas de laurel, un trocito de canela y sal, y se deja cocer a fuego lento hasta que esté bien cocido y la salsa espesa, se saca poniéndole la salsa colada encima. Se sirve con ensalada de pimientos.

Pavo a la Catalana.—Un pavo joven, 50 gramos de mantequilla, un cuarto de litro de vino blanco, 100 gramos de manteca, una cebolla, una ramita de mejorana, una ramita de tomillo, 3 hojas de laurel.

Manera de preparar el pavo.—El pavo después de bien limpio se le pone sal, limón y pimienta por dentro y por fuera, se le rellena el buche y el estómago; se ata con un cáñamo, se le pone la manteca y las yerbas de olor, se baña con el vino; se cubre con un papel engrasado de manteca y se pone a horno no muy caliente de 3 a 4 horas. Se sirve con su jugo.

Relleno.—Salchichas una lata, jamón cocido 200 gramos, azúcar 125 gramos, vino jerez seco un octavo de litro, una cebolla chica, ciruelas pasas 300 gramos, castañas cubiertas o en su defecto almendras 250 gramos.

Manera de preparar el relleno.—En los 50 gramos de mantequilla, se fríe la cebolla sin dorar; en seguida se le ponen las ciruelas deshuesadas y cocidas en un cuarto de litro de agua, después el jamón picado, las salchichas fritas y las castañas o almendras; se le pone el azúcar y el jerez; se sazona con sal, pimienta y canela y se deja a que esté casi seco.

Pavo en salsa verde.—Un pavo joven, 300 gramos de semilla molida, (especial para preparar el mole verde), 10 chiles verdes anchos, media cucharadita de cominos, 2 cebollas, 100 gramos de manteca.

Manera de hacerse.—El pavo muy bien limpio se pone a cocer con agua, sal y yerbas de olor, con poco caldo. En una cazuela se pone la manteca; cuando está bien caliente se le pone la cebolla; se deja cocer sin que se dore; se ponen los chiles molidos con los cominos y se dejan freír, se le pone la semilla bien molida y tamizada y el caldo; se sazona de sal, poniéndole el caldo y el pavo partido en raciones.

Este platillo es muy gustado entre nosotros.

CAPITULO NOVENO.

Verduras y ensaladas.

Las verduras tienen las propiedades y materias necesarias para el calor y la actividad muscular.
La mayor parte de las legumbres, tienen la propiedad de no ser pesadas, ni tónicas, y constituyen un alimento de descanso para el estómago y el intestino.
Debe siempre alternarse en las comidas, un plato de verduras, para que la alimentación sea mixta.
Las ensaladas para que sean agradables al paladar, deben servirse muy frías.

Papas Gamez.—Papas 750 gramos, jamón cocido 200 gramos, queso grande 100 gramos, mantequilla 50 gramos, crema de leche espesa y fresca medio litro, una cucharadita de perejil picado.

Manera de hacerse.—Las papas se pelan y se cuecen con agua y sal; ya cocidas se rebanan. En un platón de loza refractaria, engrasado de mantequilla, se ponen una capa de papas, una de crema, una de jamón cortado en cuadritos, una de queso rayado y una de perejil picado; así sucesivamente hasta terminar en queso.

Se gratinan a horno caliente 10 minutos, poniéndoles el perejil restante encima.

Croquetas de papa.—Papas 750 gramos, chorizos españoles grandes 5, huevos 2.

Manera de hacerse.—Las papas se cuecen y se pelan; se pasan por el prensa-papas calientes, se le ponen los huevos y se sazonan de sal y pimienta; con esta pasta se hacen las croquetas de forma cilíndrica. Se pasan por huevo revuelto y pan de sal molido, y se fríen en manteca bien caliente.

Los chorizos se fríen y con éstos se rellenan las croquetas.

Papas a la Gran Duquesa.—Papas grandes, peladas y cocidas al vapor 8, jamón 100 gramos, crema de leche espesa y fresca un cuarto de litro, queso "Kraft" 50 gramos.

Manera de hacerse.—A las papas se les quita una tapita y se les saca lo del centro de la papa con una cucharita; se rellenan con el jamón cortado en cuadritos; se les pone la tapita y se colocan sobre un platón, se baña cada una con una cucharada de crema, poniéndole el queso rayado encima y unas ramitas de perejil.

Papas gratinadas.—Papas 750 gramos, salsa Bechámel medio litro, queso "Kraft" 50 gramos, mantequilla 50 gramos.

Manera de hacerse.—Las papas se pelan y se cuecen con agua y sal; ya cocidas se ponen en un platón engrasado de mantequilla; se bañan con la salsa poniéndoles el queso rayado y la mantequilla sobrante en trocitos.

Se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Papas rellenas.—8 papas grandes cocidas al vapor se parten por la mitad y se ahuecan sacándoles la pulpa; se rellenan con el salpicón de pollo que tenemos anotado en la fórmula especial; se rocían con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Se sirven frías.

Ejotes con salchichas.—Ejotes 500 gramos, jitomates grandes 4, una lata de salchichas, 50 gramos de aceite de comer, 3 dientes de ajo, una cebolla chica.

Manera de hacerse.—Los ejotes bien limpios se ponen a freír en el aceite requemado con los ajos; se les ponen los jitomates asados y colados y la cebollita entera. Se tapan y se dejan cocer a fuego lento durante una hora y media, se apartan y se les pone las salchichas rebanadas. Deben quedar con poco caldo.

Ejotes con jamón.—Se preparan de la misma manera que los anteriores, poniéndoles en lugar de salchichas, 200 gramos de jamón.

Ejotes a la Española.—Medio litro de salsa española, 300 gramos de ejotes limpios cocidos con poca agua, sal y un poquito de carbonato, 100 gramos de jamón cocido.

Manera de hacerse.—A la salsa española bien caliente se le ponen los ejotes escurridos y el jamón cortado en cuadritos.

Zanahorias glacé.—Zanahorias redondas 10, huevos cocidos 3, un cuarto de litro de crema de leche espesa y fresca, 100 gramos de queso grande, mantequilla 50 gramos.

Manera de hacerse.—Las zanahorias se pelan, se ponen a cocer con agua, sal y una cucharadita de azúcar; ya cocidas, con un cuchillo se les saca el centro.

A los huevos cocidos se les saca la yema, se pasa por un colador y se incorpora con una poca de crema; con esto se rellenan las zanahorias y se colocan sobre un platón. Se cubren con la crema, el queso rayado y las claras finamente picadas. Se gratinan a horno caliente, poniéndole la mantequilla en trocitos encima.

Se pueden tomar frías.

Zanahorias rellenas.—10 zanahorias grandes y redondas, una lata de salchichas, 3 huevos cocidos, una cebollita chica, 2 cucharadas de pan de sal molido, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—Las zanahorias se cuecen coma las anteriores; se ahuecan y se rellenan con las salchichas desbaratadas y revueltas con las yemas.

La mantequilla se pone a calentar y se le pone la cebolla finamente picada; se ponen a freír las zanahorias poniéndoles el pan. Se sirven calientes.

Zanahorias Bechámel.—12 zanahorias, medio litro de salsa Bechámel, 50 gramos de queso grande rayado.

Manera de hacerse.—Las zanahorias se cuecen como las anteriores y se rebanan en un platón de loza refractaria engrasado de mantequilla; se ponen una capa de zanahorias y una de crema; así hasta terminar; se le pone el queso rayado encima. Se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Budín de calabacitas.—Calabacitas tiernas y escurridas 300 gramos, mantequilla 50 gramos, queso fresco 100 gramos, huevos 3.

Manera de hacerse.—Las calabacitas se ponen a cocer con agua y sal; ya cocidas se sacan, se escurren y se rebanan; los

huevos se baten; primero la clara y luego la yema, se sazonan de sal y se les pone las calabacitas y el queso. En una budinera engrasada con mantequilla se vacía, poniéndole la mantequilla sobrante encima. Se cuecen a horno templado una hora.

Calabacitas con crema.—Calabacitas 300 gramos, mantequilla 50 gramos, crema de leche un cuarto de litro, queso fresco 100 gramos, una lata de salchichas.

Manera de hacerse.—Las calabacitas se ponen a cocer con agua y sal; se escurren en un platón de loza refractaria engrasado de mantequilla, se pone una capa de calabacitas, otra de queso, otra de crema; así hasta terminar en queso. Poniéndole las salchichas revueltas con las calabacitas. Se gratinan a horno caliente 10 minutos.

Chícharos empanizados.—400 gramos de chícharos, mantequilla 50 gramos, jamón 50 gramos, pan de sal molido 50 gramso.

Manera de hacerse.—Los chícharos se cuecen con agua y sal y un poquito de carbonato; se escurren y se ponen a freír en la mantequilla; se le pone el pan, un poquito de azúcar y el jamón cortado en cuadritos bien fritos. Se sirven calientes.

Espárragos a la Francesa.—Una lata de espárragos de California, un cuarto de litro de crema de leche, una lata chica de jamón endiablado, una cucharadita de perejil picado, pan molido una cucharada.

Manera de hacerse.—Los espárragos se parten en trocitos y se acomodan en un platón de loza refractaria engrasado de mantequilla; se ponen los trocitos, se cubren con la crema revuelta con el jamón, el perejil y el pan. Se gratinan a horno caliente 10 minutos, poniéndole la mantequilla sobrante encima.

Espárragos Celeste.—Una lata de espárragos de California, mayonesa de 6 yemas, queso "Kraft" 100 gramos, perejil picado media cucharadita, 30 aceitunas.

Manera de hacerse.—Los espárragos escurridos se parten en trocitos, se colocan en una ensaladera de cristal, se bañan con la mayonesa, el queso y el perejil; se adornan con las aceitunas. Se sirven fríos.

Espárragos María.—Una lata de espárragos, una lata de chícharos marca "Rodel", 3 huevos cocidos, una cucharadita de perejil picado, 20 aceitunas deshuesadas y rellenas.

Manera de hacerse.—Los espárragos se parten en trocitos, se colocan en una ensaladera de cristal, con los chícharos escurridos, los huevos picados, el perejil y las aceitunas. Se sazona de sal y pimienta blanca, aceite y vinagre.

Se sirven fríos.

Ensalada de papas.—Papas 500 gramos, huevos cocidos 3, una cebolla chica.

Manera de hacerse.—Las papas se pelan y se cuecen con agua y sal; se parten en cuadritos, en una ensaladera se ponen junto con los huevos picados, la cebolla finamente picada. Se sazona de sal, pimienta, aceite, vinagre y un poquito de orégano.

Ensalada de ejotes.—Se prepara de la misma manera que la de papas, poniéndole en lugar de papas, ejotes.

Ensalada de calabacitas.—Se prepara como las anteriores; poniéndole en lugar de huevos 100 gramos de queso fresco cortado en cuadritos.

Ensalada Mexicana.—Jitomates grandes colorados 8, chiles verdes cuaresmeños 12, una cebolla.

Manera de hacerse.—Los chiles se asan, se pelan, se desvenan y se parten en tiritas, se lavan perfectamente y se ponen durante 24 horas con sal, aceite, vinagre y un poco de orégano.

A los jitomates se les quita la tapita de encima, se voltean boca abajo para que se escurran y se espolvorean de sal y pimienta.

Se rellenan con las rajas de chiles y la cebolla finamente rebanada.

Ensalada Queretana.—Ahuacates grandes 6, una lata de camarones, una cebolla, una lata de pimientos morrones.

Manera de hacerse.—Los ahuacates bien limpios se parten en tiritas, se colocan en una ensaladera honda con los camarones

y los pimientos cortados en cuadritos, se sazona de sal, aceite, pimienta y vinagre.

Ensalada de jitomate.—Jitomates grandes y maduros 10, salpicón de jamón 200 gramos.

Manera de hacerse.—Los jitomates se cortan en rebanadas de medio centímetro de grueso; se colocan en un platón extendido, se rocían de aceite, sal, pimienta y una cucharada de vinagre fino. Se coloca en el refrigerador durante 2 horas y se sirven con el salpicón de jamón encima tapizando cada rebanada.

Ensalada de pimientos.—Una lata grande de pimientos morrones, salpicón de una lata de ostiones.

Manera de hacerse.—Los pimientos se parten por la mitad; se colocan en un platón las mitades y se tapizan con el salpicón. Se rocían de aceite y se sirven fríos.

Si usted no entiende algún término de este libro, su autora está obligado a explicárselo. - - - - -

TERMINOS USADOS EN COCINA.

GRATINAR.—Es meter al horno los platillos ya preparados para que los cubra una costra dorada.

GUARNECER.—Es adornar algún platillo, canapé, con hortalizas moldeadas en diversas formas o con aceitunas, pepinitos, rabanitos, perejil chino y demás adornos.

BLANQUEAR.—Es poner en agua hirviendo por determinado tiempo las frutas, carnes, verduras y después vaciarlas violentamente en agua fría.

CHAMUSCAR.—Es pasar toda clase de aves y de caza, por encima de la flama del alcohol.

MONDAR.—Quitar la corteza a las verduras y a las frutas.

MACEDONIA.—Es la reunión de muchas especies de carnes, frutas y verduras.

REDUCIR.—Es continuar cociendo una salsa, caldo, a que quede espeso, ya sea para bañar o para cocinar.

MECHAR.—Es introducir pedacitos o lonjas de jamón, trufas, por medio de una aguja mechera, de madera puntiaguda de ocho milímetros, que se introduce en las carnes o aves.

EMBRIDAR.—Sujetar con cáñamo blanco, por medio de una aguja larga los miembros de una ave para asarla y que no pierda la forma.

LIGAR.—Agregar al jugo de un asado, almidón o fécula.

LOZA REFRACTARIA.—Es la que puede meterse al horno sin romperse y llevarse a la mesa. Hay platones, casietts, cocots, de porcelana y cristal.

Pastel de Novios

SEGUNDA PARTE

REPOSTERIA Y CONFITERIA

CAPITULO PRIMERO

Recetas complementarias: Fondant, Glass, Turrón, etc., etc.

Seguido encontrarán mis lectoras, innumerables pasteles confeccionados con: glass, fondant, pastillaje, crocante, etc., etc. Para no repetir la fórmula, he coleccionado en este capítulo, todas las recetas complementarias que van adicionadas a ellos.

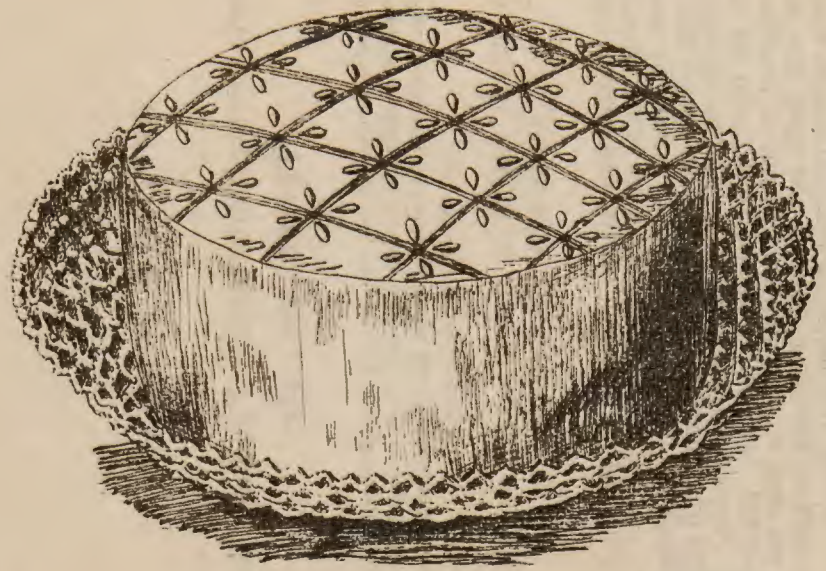
ANTES DE PREPARAR ALGUN PASTEL O DULCE, CONSULTE ESTE CAPITULO.

Fondant.—Azúcar granulada "Mochis" o "Potrero" muy limpia 500 gramos, agua un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—El azúcar se pone con el agua en una cacerola muy limpia de peltre; se deja remojar 10 minutos, con una espátula de madera se deshace perfectamente. Se pone a la lumbre, sin moverse para nada a que tome punto de 37 grados. Se aparta, se vacía en un mármol y se bate con una espátula de madera hasta que apanice, se amasa un poco con la mano y se pone en una cacerola de peltre muy limpia.

Se utiliza para bañar pasteles de diversos tamaños. Para los chicos es más ligero; para los grandes es más espeso.

El fondant acabado de preparar se pone a la lumbre sin dejar de moverse con una espátula, a que esté tibio; se aparta de la lumbre y en ese estado es cuando se tiñe con colores vegetales para dulces; si se quiere café se pinta con cocoa; si ya tibio está espeso, se le pone unas gotas de agua o leche.



Pastel Elena

Glass.—Una clara de huevo, de 125 a 150 gramos de azúcar pulverizada.

Manera de hacerse.—En un vaso grueso se pone la clara, se bate un poco con un cuchillo-espátula y se le va poniendo el azúcar pasado por un colador fino en tres partes sin dejar de batirse. Debe quedar consistente.

Se puede teñir de colores como el fondant con colores vegetales para dulces que están de venta en las droguerías. (Si está en polvo se disuelven en agua.)

Glass.—(Para ponerles una capita a los pasteles sin cocer y meterse al horno).—Una clara, 100 gramos de azúcar pulverizada, 30 gramos de harina.

Manera de hacerse.—Se prepara el glass de la misma manera que el anterior; poniéndole por último la harina.

Turrón Francés.—5 claras de huevo muy limpias, 100 gramos de azúcar granulada, el jugo de un cuarto de limón.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre se ponen las claras, se baten con un batidor de alambre de forma de globo en un mismo lugar, hasta que estén duras; se les pone el azúcar en tres partes sin dejar de batirse, hasta que quede brillante. Se les pone el limón y se utiliza blanco o en colores.

SERIE DE CREMAS PARA DECORAR A BASE DE MANTEQUILLA.

Crema de Mantequilla.—Mantequilla muy fresca y dura 200 gramos, 75 gramos de jarabe de 32 grados, un poquito de vainilla.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje; se le pone el jarabe y la vainilla y se sigue batiendo hasta que queden bien incorporados. Se deja blanca o se pinta a colores.

Crema de piña.—200 gramos de crema de mantequilla fresca, 100 gramos de jarabe de piña de 34 grados.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate en una cacero-

Pastel de Novios Núm. 2

la, con una espátula de madera hasta que esponje. Se le pone el jarabe y se sigue batiendo hasta que se incorpore.

Se deja crema o se pinta en colores.

Crema de fresa.—200 gramos de mantequilla fresca, 100 gramos de jarabe de fresa de 34 grados.

Manera de hacerse.—Se prepara de la misma manera que la crema de piña y se tiñe de color de rosa.

Crema de chocolate.—200 gramos de mantequilla fresca, 50 gramos de azúcar pulverizada, 30 gramos de cocoa, unas gotas de esencia de vainilla.

Manera de hacerse.—En una cacerola se bate la mantequilla con una espátula de madera, hasta que esponje, se le pone la cocoa cernida con el azúcar y la esencia, se incorpora bien todo esto.

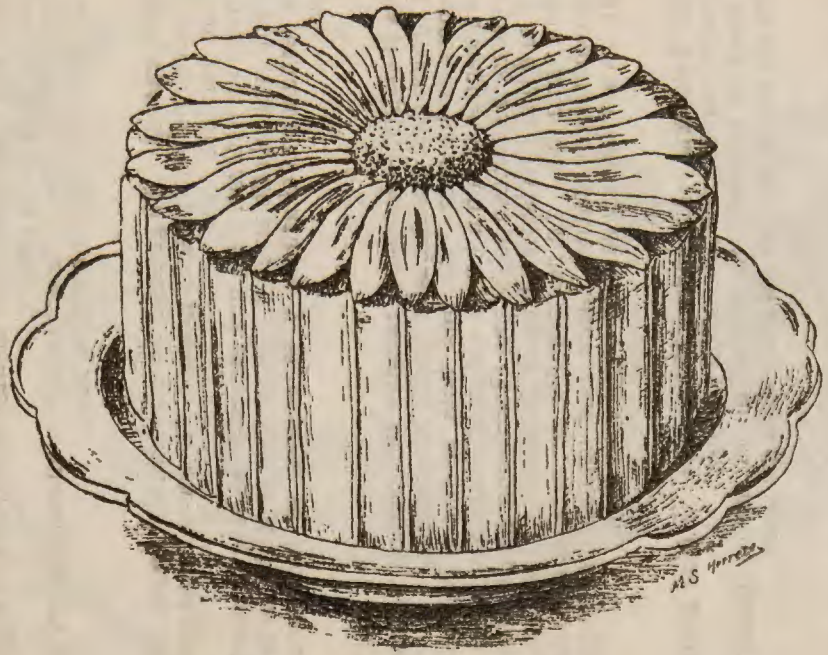
Crema de avellanas.—Avellanas peladas 100 gramos, azúcar granulada 100 gramos, mantequilla fresca 100 gramos.

Manera de hacerse.—En una hoja se ponen las avellanas con el azúcar; se ponen a horno caliente; cuando empieza a dorar, se sacan, se colocan sobre una charola engrasada de mantequilla y se dejan enfriar; ya frías se muelen en el metate hasta hacer una pasta fina. La mantequilla se bate en una cacerola con una espátula de madera hasta que esponje; se les pone la pasta de las avellanas y se incorporan muy bien.

Crema de almendras.—Almendras 150 gramos, azúcar granulada 150 gramos, mantequilla fresca 300 gramos.

Manera de hacerse.—Se prepara de la misma manera que la crema de avellanas, con las almendras sin pelar.

TODAS ESTAS CREMAS SI AL TERMINARSE DE PREPARAR ESTAN ALGO SUELTAS, SE PONEN SOBRE HIELO EN LA CACEROLA EN QUE SE PREPARARON SIN DEJAR DE BATIRSE HASTA QUE TOMEN LA CONSISTENCIA DESEADA. —— —— —— —— —— ——



Pastel Margarita

Pastillaje.—Una cucharadita de goma de tragacanto, tres cucharaditas de agua caliente, sobre 150 gramos de azúcar pulverizada.

Manera de hacerse.—La goma se pone en un vaso, se le va poniendo el agua poco a poco a formar un engrudito, después se le pone el azúcar a formar una pasta más espesa que el glass. Se vacía en un mármol y se amasa poniéndole almidón tamizado hasta hacer una pasta manejable.

Crocante.—300 gramos de azúcar granulada, 5 gramos de mantequilla, el jugo de medio limón.

Manera de hacerse.—En una sartén se pone el azúcar, el limón y la mantequilla a la lumbre sin dejar de menearse a que tome un color café claro; se vacía en un mármol engrasado de mantequilla y se trabaja violentamente.

ESTAS PASTAS SE UTILIZAN PARA PIEZAS MONTADAS Y CUANDO ESTAN ACABADAS DE PREPARAR SON TAN MANEJABLES QUE SE LES PUEDE DAR LA FORMA QUE SE QUIERA. —— —— —— —— —— ——

Crema de París.—Un litro de leche, 2 cortezas de limón verdes, 6 yemas, 4 claras, 300 gramos de azúcar, 25 gramos de maicena.

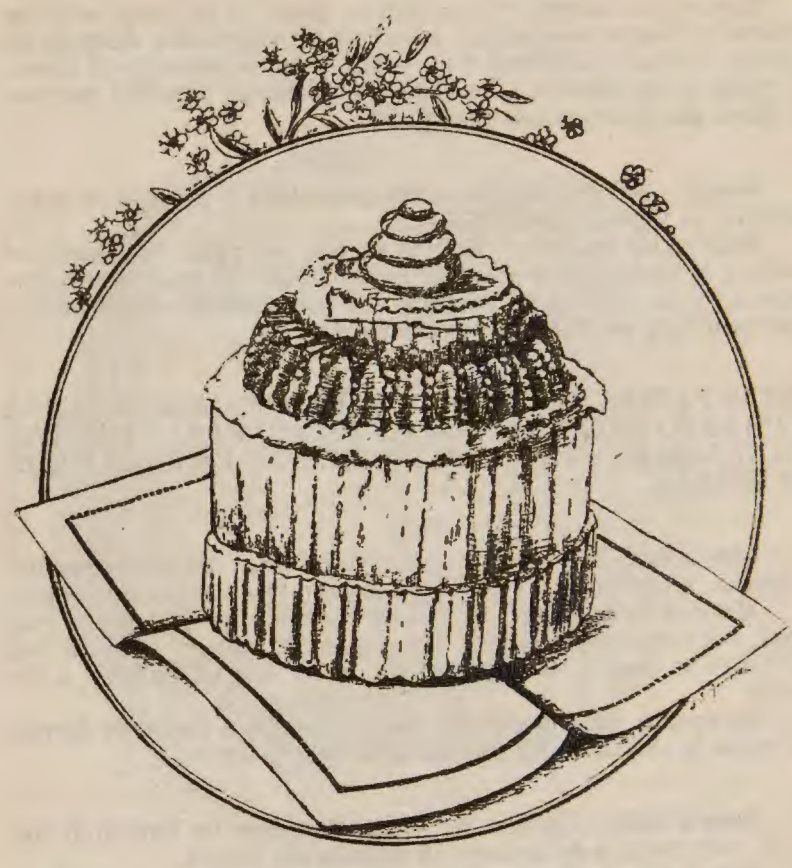
Manera de hacerse.—A la leche hervida se le pone la maicena, las cortezas de limón, las yemas, el azúcar. En un cazo de cobre se pone a la lumbre; se agita con un batidor, a que cuaje.

Se aparta, se le ponen las claras batidas a punto de turrón; se vacía la crema en un platón sacándole el limón.

Crema de Vainilla.—Un litro de leche, 6 yemas, un trocito de vainilla, 300 gramos de azúcar, 15 gramos de harina.

Manera de hacerse.—A la leche hervida con la vainilla se le pone el azúcar y las yemas; todo esto se pone en un cazo de cobre a la lumbre sin dejar de batirse a que cuaje. (La harina se disuelve en una poquita de leche) y ya fría se utiliza.

Crema Imperial.—Yemas 6, azúcar 300 gramos, vainilla un trocito.



Pastel Mercedes

Manera de hacerse.—En un cuarto de litro de agua se deshace el azúcar, y se pone en un cazo de cobre a la lumbre a que tome punto de bola blanda; se aparta de la lumbre y se le ponen las yemas batidas y la vainilla; se deja cuajar sin dejar de menearse con una espátula de madera.

Conserva de coco.—400 gramos de coco limpio y rayado, 400 gramos de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—El azúcar se pone con un cuarto de litro de agua a la lumbre a que tome punto de 36 grados; se aparta, se le pone el coco, se incorpora muy bien con la espátula. Se utiliza al día siguiente.

ESTAS CREMAS SE UTILIZAN PARA RELLENAR PASTELES, TORTAS, BUDINES, ETC., ETC., Y TAMBIEN PARA CUBRIRLOS SEGUN PIDA LA FORMULA. —— ——

Pasta de almendra No. 1.—Almendras peladas 300 gramos, 2 claras, azúcar granulada 400 gramos.

Manera de hacerse.—Las almendras ya peladas, se incorporan con las claras y 100 gramos de azúcar, se muelen en el metate a que quede una pasta muy fina.

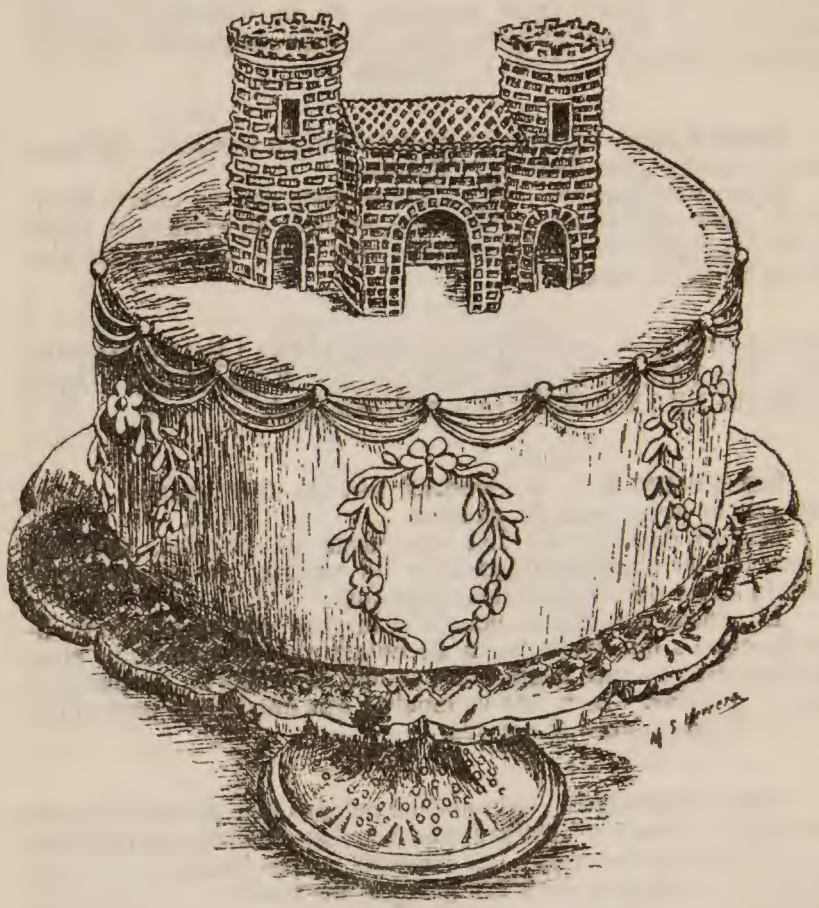
El azúcar restante se pone a la lumbre con un octavo de litro de agua a que tome punto de bola dura; se aparta, se pone la almendra, se bate hasta que apanice, se vacía en un platón y se deja enfriar. Bien fría se muele a que quede una pasta fina.

Se puede pintar en colores.

Pasta de almendra en frio.—Almendras peladas 300 gramos, azúcar granulada "Mochis", 400 gramos, 4 cucharadas soperas de leche.

Manera de hacerse.—Las almendras bien limpias y secas se incorporan con la leche y 100 gramos de azúcar, se muelen en el metate a que quede una pasta fina; se le incorpora el azúcar restante y está lista la pasta.

CON LA PASTA NUMERO 1 SE HACEN DIFERENTES FIGURAS Y ES UNA PASTA MUY FINA. LA PASTA EN FRIO SIRVE PARA HACER FRUTAS Y BOMBONES. ——



Pastel de Novios número 3

CAPITULO SEGUNDO.

Pasteles Grandes Decorados.

EN REPOSTERIA, los pasteles grandes son los de mejor presentación. Sirven mucho para el adorno de mesa, regalos a las amistades en conmemoración de algún acontecimiento social.

Para prepararlos, únicamente se tendrá en cuenta el horno que deberá ser de primera calidad para que resulte el bizcocho o panqué perfectamente esponjado y cocido. No hay que olvidar su decorado, pues los platillos siempre entran primero "por los ojos".

Las cremas, mermeladas, glacés y demás fórmulas las encontrará usted en los capítulos correspondientes.

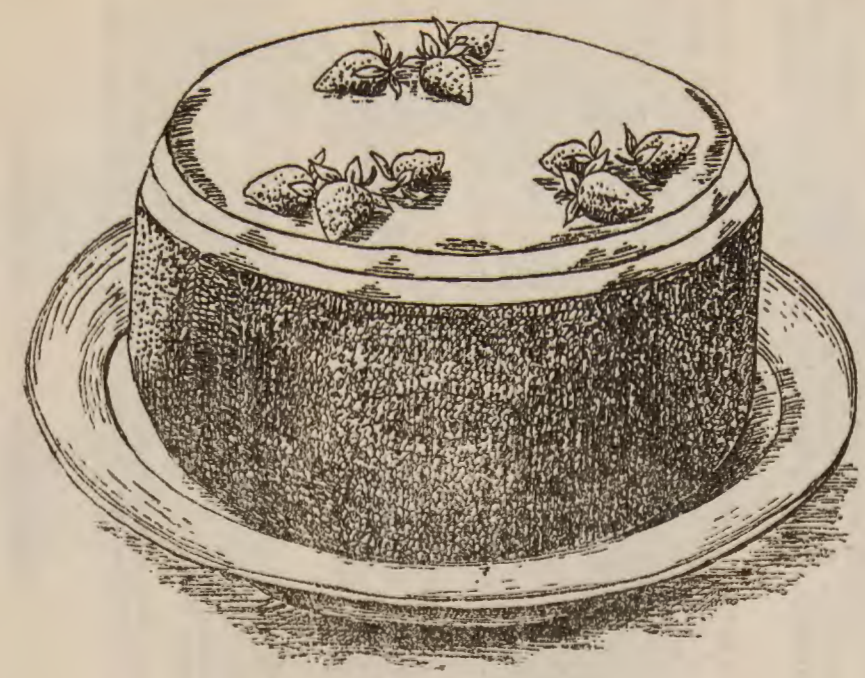
Plunqué de almendras.—Harina 250 gramos, azúcar granulada 250 gramos, mantequilla 250 gramos, almendras 100 gramos, huevos 8, royal un cucharadita, corteza de limón verde un cucharadita.

Manera de hacerse.—En un cazo se bate la mantequilla hasta que esponje, con una espátula se le ponen las yemas y el azúcar y se sigue batiendo hasta que se incorpore; se le pone la harina cernida con el royal, la corteza del limón y las claras batidas a punto de turrón. Las almendras se remojan en agua fría desde la víspera, se pelan y se parten en tiritas. Se engrasa un molde redondo con mantequilla, se tapiza con las almendras, poniéndole la pasta y las almendras restantes encima, se cuece a horno templado durante una hora. Cocido y frío, se baña de fondant blanco y se decora con flores de gasa o punto.

Bizcocho de naranja.—Harina 250 gramos, azúcar granulada 250 gramos, mantequilla 50 gramos, huevos 8, royal media cucharadita, corteza de naranja dulce rayada una cucharadita.

Manera de hacerse.—Los huevos enteros se baten hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se siguen batiendo hasta que quede la pasta tersa. Con una cuchara se les incorpora la harina cernida con el royal, la corteza de la naranja rayada y la mantequilla derretida y tibia. Se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío se cubre de mermelada de ciruela pasa y se



Pastel de Jalotina

decora con flores blancas de crema, de mantequilla y hojas verdes de la misma crema, teñida con color verde para dulces.

Las cantidades para el decorado son: 200 gramos de mermelada de ciruela y 200 gramos de crema de mantequilla. (Estas recetas las encontrarán ustedes en capítulo especial de este libro).

Pastel de gelatina.—Harina 200 gramos, azúcar granulada 200 gramos, mantequilla 200 gramos, huevos 6, catalán una copita, royal una cucharadita, mermelada de fresa 200 gramos, coco rayado preparado 100 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se bate la mantequilla hasta que esponje, con una espátula, se le pone el azúcar y las yemas y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; se le ponen la harina cernida con el royal y las claras batidas a punto de turrón, se le pone el catalán y se vacía en un molde redondo liso engrasado de mantequilla. Se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se le pone en la parte superior un molde de jelatina del mismo diámetro del pastel y al rededor la mermelada de fresa y el coco rayado.

Gelatina para el pastel.—Agua 2 decílitros, azúcar 50 gramos, grenetina marca "Oro" 10 gramos.

Gelatina de leche.—Leche 2 decílitros, azúcar 50 gramos, grenetina 10 gramos.

Manera de hacerse.—El agua se hierve con el azúcar durante 5 minutos; se aparta de la lumbre y se le pone la grenetina remojada en agua fría y escurrida. (De este mismo modo se prepara la de leche).

En un molde redondo liso de 2 centímetros de alto, que tenga el mismo diámetro del pastel, se pone una capita de gelatina de agua, se coloca el molde sobre hielo, poniéndole unas fresas, según el arte del ejecutante, se le pone la gelatina de agua restante y se deja cuajar; ya cuajada se le pone la de leche, se deja cuajar perfectamente y se pone el molde en la parte superior del pastel.

Bizcocho de maicena.—Maicena 400 gramos, mantequilla 400 gra-

Bizcocho Diamante

mos, azúcar granulada 400 gramos, huevos 10, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate en un cazo con una espátula de madera; se le ponen las yemas, el azúcar, el royal cernido con la maicena y las claras restantes batidas a punta de turrón; se vacía la pasta y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío se cubre con fondant rosa y se decora con glass blanco como el presente dibujo.

Moca de coco.—Yemas 16, claras 8, azúcar granulada 350 gramos, harina 400 gramos, mantequilla 70 gramos, mermelada de ciruela pasa 150 gramos, turrón francés de 8 claras.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten las yemas y las claras hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se siguen batiendo a que quede la pasta tersa con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia.

Se vacía en un molde redondo liso engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío se rellena circularmente con la mermelada y se decora con el turrón francés blanco y la duya rizada redonda, encima se le ponen 50 gramos de coco rayado preparado.

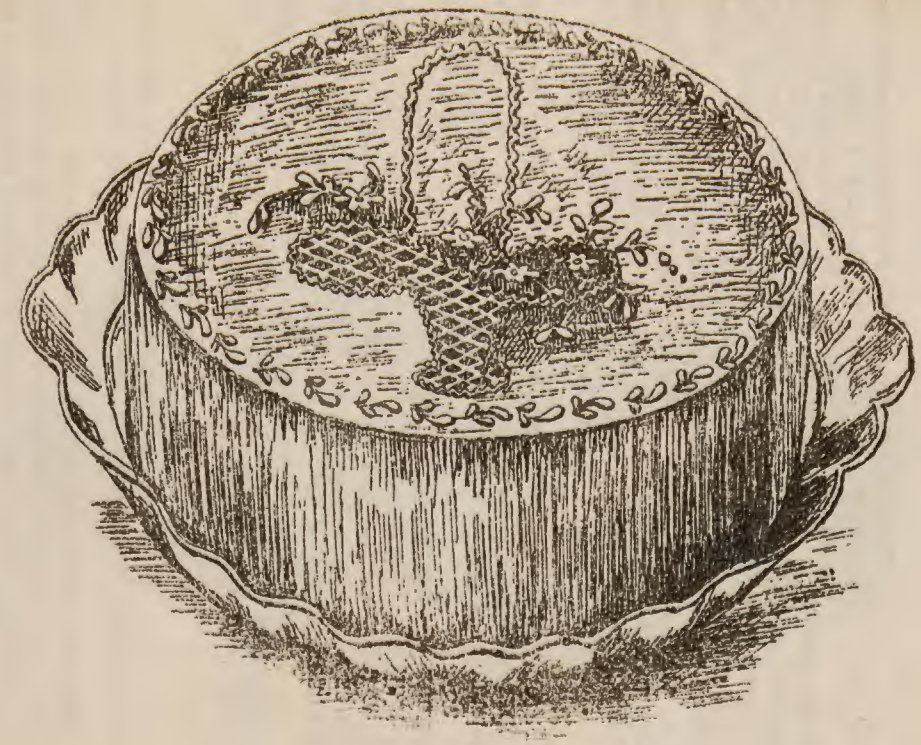
Panqué de París.—Harina 300 gramos, almendras peladas y picadas 100 gramos, mantequilla 50 gramos, azúcar granulada 200 gramos, royal 5 gramos, catalán 2 cucharaditas, huevos 10.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros; se les pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa, con una cuchara, se le incorpora la harina cernida con el royal, la mantequilla derretida y tibia, las almendras y el catalán; se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío se cubre de fondant blanco y se decora con glass de chocolate como el presente dibujo.

Garibaldi.—Mantequilla 200 gramos, harina 150 gramos, sagú de papa 150 gramos, huevos 15, azúcar 250 gramos, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que es-



Bizcocho de Maicena

ponje, se le pone el azúcar y las yemas y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; se le ponen las harinas cernidas con el royal las claras restantes batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde largo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora y cuarto.

Cocido y frío, se cubre con el fondant blanco y se decora con glass rosa como el presente dibujo, poniéndole al rededor un listón rosa.

Pastel ajedrez.—Huevos 15, azúcar 250 gramos, harina 300 gramos, mantequilla 100 gramos, mermelada de ciruela pasa 300 gramos, crema de mantequilla 250 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 yemas y 5 huevos enteros hasta que estén duros; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde cuadrado engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se decora poniéndole en la parte superior cuadritos con la mermelada de ciruela y cuadritos con la crema de mantequilla como el presente dibujo.

Queso de crema.—Huevos 8, azúcar 200 gramos, corteza de limón verde rayada media cucharadita, harina 300 gramos, mantequilla 50 gramos, canela finamente molida, una cucharadita, crema de mantequilla 200 gramos, 6 ratones de chocolate.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten los huevos hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se sigue batiendo la pasta hasta que esté tersa, con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y la corteza de limón. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se le saca la cuarta parte del pastel y se coloca encima del mismo y en la misma dirección de donde se cortó; se cubre todo con la crema de mantequilla, se espolvorea con la canela haciéndole unos grabados con un palito imitando un Queso Gruyere, poniéndole los ratoncitos sobre él.

Pastel Vizcondesa.—Huevos 15, mantequilla 150 gramos, harina

Pastel Canasta

300 gramos, azúcar granulada 200 gramos, jerez una copita, una piña en jalea, un coco en conserva, una lata de macedonia de frutas en almíbar.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 claras y 5 yemas, hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón, se le pone el jerez y se vacía en molde ovalado engrasado de mantequilla; se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con conserva de coco, se decora con las frutas en almíbar artísticamente, cubriéndole la parte superior con la jalea de piña.

Pastel de fresa.—Yemas 12, claras 6, azúcar 250 gramos, harina 300 gramos, mantequilla 50 gramos, jerez una copa, chocolate 50 gramos, levadura "Calumet" una cucharada, piña, naranja o limón cubiertos 100 gramos.

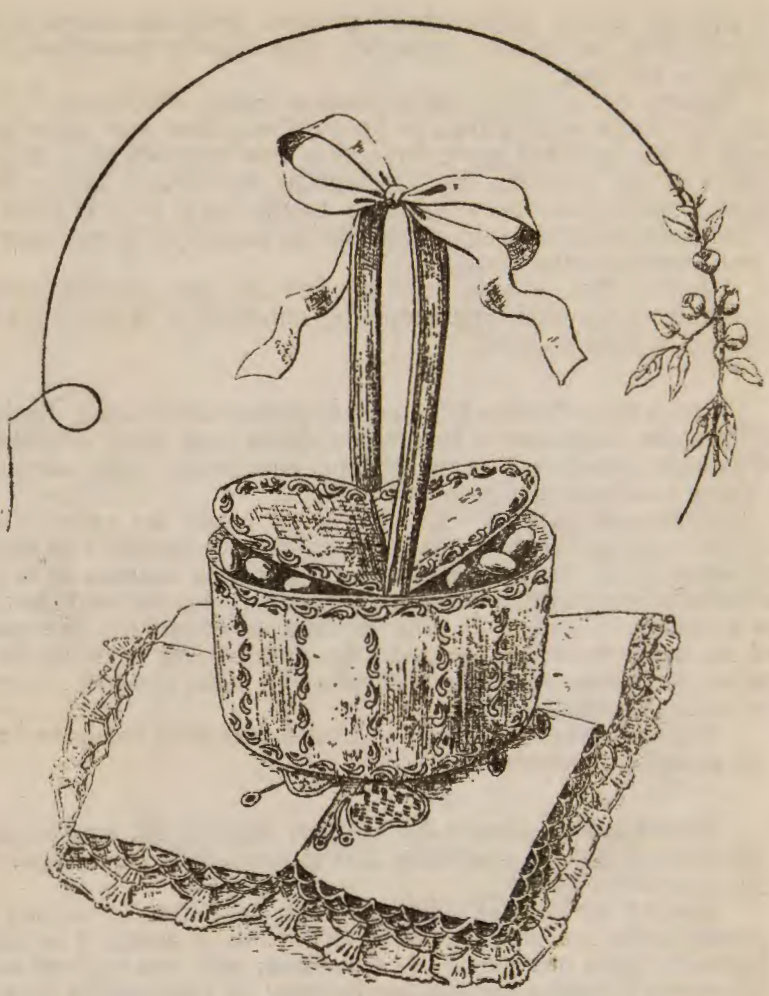
Manera de hacerse.—En un cazo se baten las yemas y las claras hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, con una cuchara se le incorpora la mantequilla derretida y tibia, la harina cernida con la levadura, el jerez y la piña cortada en cuadritos. Se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla, la mitad de la pasta, se le pone el chocolate rayado y la pasta restante; se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se decora con turrón francés y fresas envueltas en azúcar granulada.

Bizcocho Aurora.—Harina 300 gramos, huevos 15, mantequilla 200 gramos, azúcar granulada 250 gramos, jerez una copa, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 5 huevos y 10 yemas hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida con el royal, la mantequilla derretida y tibia, el jerez y las claras restantes batidas a punto de turrón; se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con fondant rosa y se decora con glass blanco como el presente dibujo.



Pastel Canasta Núm. 2

Pastel de avellanas.—Harina 250 gramos, azúcar granulada 200 gramos, huevos 8, corteza de limón verde rayada media cucharadita, mantequilla 50 gramos, royal media cucharadita, crema de avellanas 200 gramos, una piña en conserva.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida con el royal, la corteza de limón y la mantequilla derretida y tibia. Se vacía en un molde de corona engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se divide en 8 partes, entre cada rebanada, se le pone una de piña. Se decora con la duya rizada chica y la crema de avellanas.

Pastel Elena.—Huevos 10, maicena 300 gramos, azúcar granulada 250 gramos, leche un decílitro, mantequilla 300 gramos, royal una cucharadita, almendras 50 gramos, crema imperial número 2 de 6 yemas.

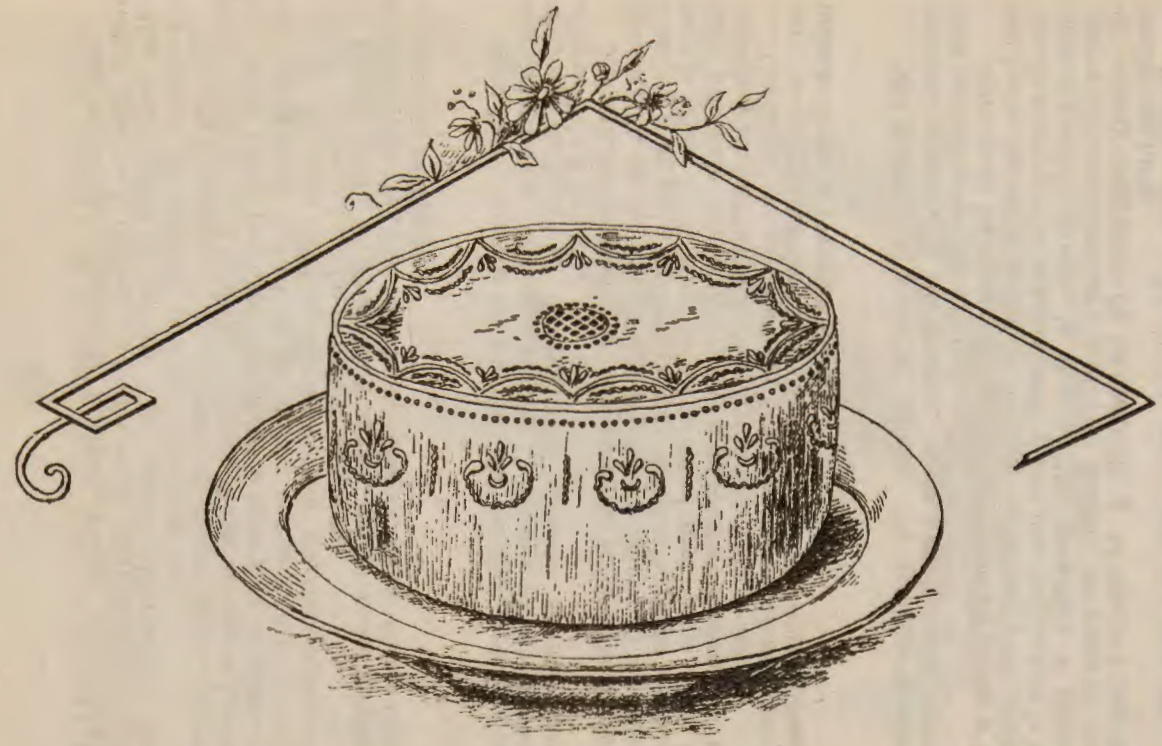
Manera de hacerse.—En una cacerola extendida se pone la mantequilla, se bate hasta que esponje; se le ponen las yemas y el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, se le pone la leche, la maicena cernida con el royal y las claras batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora y cuarto.

Cocido y frío, se cubre con la crema, se espolvorea con azúcar y se quema con un fierro caliente poniéndole las almendras peladas como el presente dibujo.

Pastel Margarita.—Huevos 10, azúcar 275 gramos, harina 275 gramos, mantequilla 100 gramos, cocoa 3 cucharadas, crema de piña para decorar 300 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 yemas y 2 claras hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se siguen batiendo a que quede la pasta tersa y con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón, se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se le cubre la parte superior con 100 gramos de mermelada de ciruela; la margarita se le forma con la duya



Panquè de Paris

lisa ancha y la crema de piña poniéndole el centro con la misma crema teñida de amarillo. La crema restante se incorpora con la cocoa y se decoran los lados del pastel como el presente dibujo.

Pastel Maltita.—Huevos 6, mantequilla 200 gramos, harina 300 gramos, azúcar granulada 250 gramos, leche un decilitro, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje, se le pone el azúcar, y los huevos enteros, la leche y la harina cernida con el royal; se incorpora perfectamente y se vacía en un molde engrasado de mantequilla; se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con fondant lila y se decora con glass blanco como el presente dibujo.

Pastel Mercedes.—Yemas 12, claras 4, harina 200 gramos, mantequilla 100 gramos, azúcar 250 gramos, un coco en conserva, corteza de limón verde rayada una cucharadita, cocoa 2 cucharadas, turrón francés de 8 claras,

Manera de hacerse.—En un cazo se baten las yemas y las claras hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se siguen batiendo hasta que quede la pasta tersa; con una cuchara se le pone el limón rayado, la harina cernida con el royal y la mantequilla derretida y tibia. Se vacía en un molde alto de corona engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

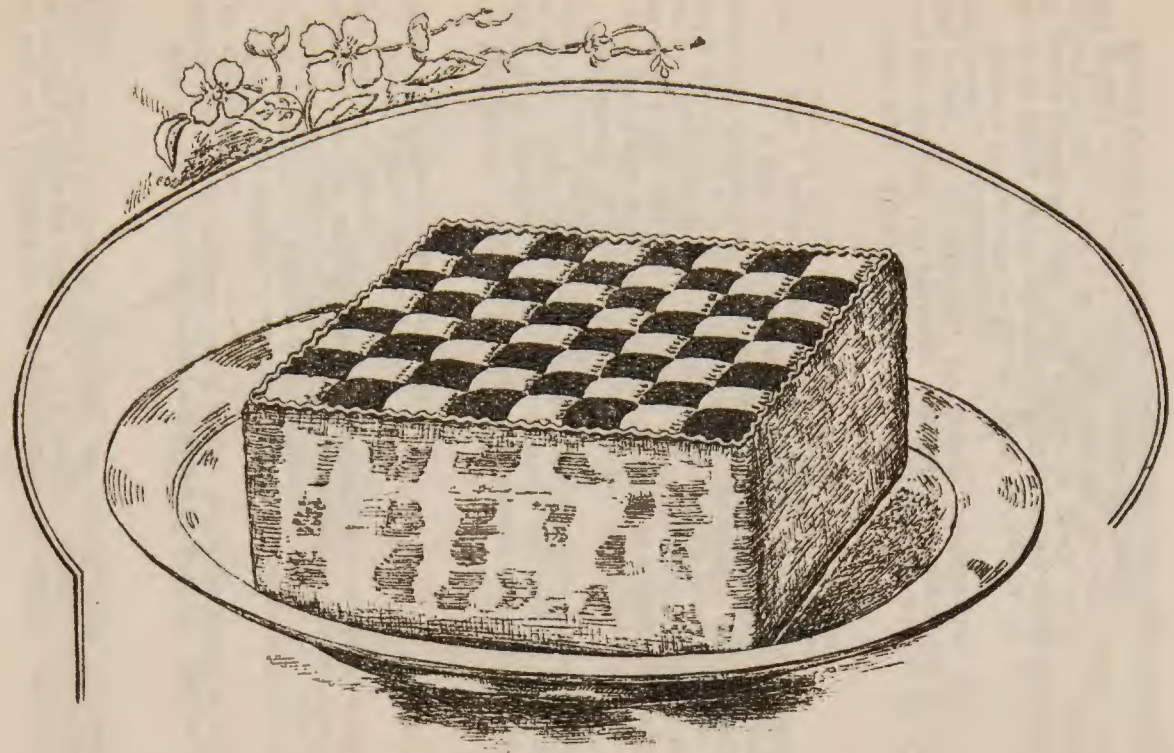
Cocido y frío, se decora con el turrón francés en 3 colores: blanco, rosa y de chocolate, como el presente dibujo.

El tubo del molde se rellena con conserva de coco.

Pastel María.—Huevos 12, harina 300 gramos, azúcar 200 gramos, mantequilla 150 gramos, mermelada de fresa 300 gramos, coco preparado 50 gramos, bombones cristalizados largos 8, bombones cristalizados 4.

Manera de hacerse.—En un cazo se ponen 12 yemas y 2 claras; se baten hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se siguen batiendo hasta que quede la pasta tersa. Con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras batidas a punto de turrón.

En un molde engrasado de mantequilla, de forma cuadrada,



Pastel Ajedrez

se vacía la pasta y se cuece a horno templado una hora. Cocido y frío, se cubre con la mermelada de fresa y en la parte superior los bombones cristalizados, unas hojitas verdes, glass como el presente dibujo y al rededor coco preparado rayado.

Bizcocho Imperial No. 2.—Huevos 12, harina 200 gramos, azúcar 200 gramos, royal 5 gramos, frutas cubiertas 100 gramos, almendras 100 gramos, royal 5 gramos, mermelada de ciruela 200 gramos, cerezas cubiertas 10.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 yemas y 2 huevos hasta que estén duros; se les pone el azúcar y se les sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa. Se le incorpora la harina cernida con el royal. La mantequilla derretida y tibia y las claras restantes a punto de turrón, las almendras y las frutas finamente picadas. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora. Cocido y frío, se cubre con la mermelada de ciruelas y se decora con las cerezas, poniéndole las ramitas y tallos con crema de mantequilla teñida de verde.

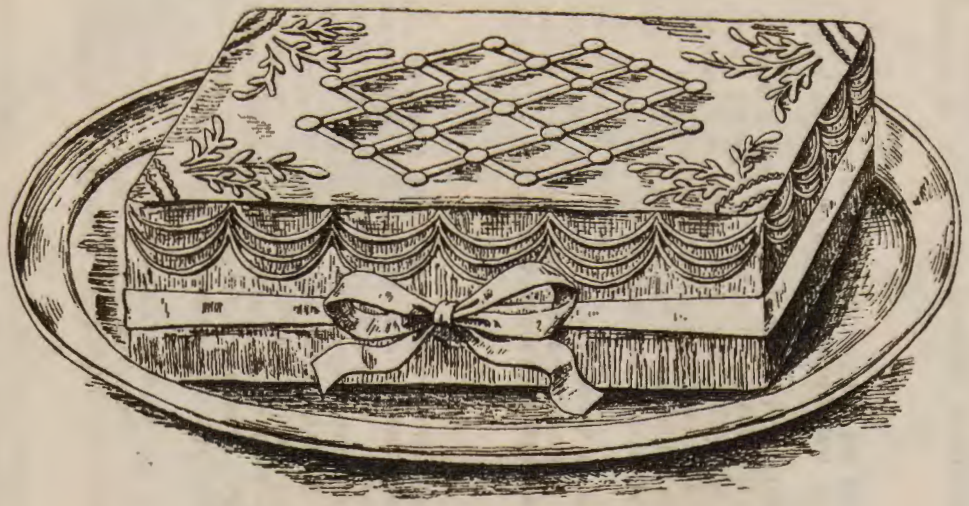
Pastel Imperial No. 1.—Huevos 15, azúcar 250 gramos, harina 300 gramos, levadura "Calumet" media cucharadita, mantequilla 50 gramos, mermelada de fresa 300 gramos, crema de mantequilla para decorar 300 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 14 yemas y un huevo entero hasta que estén duros, se les ponen el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; se le pone la harina cernida con la levadura en polvo, la mantequilla derretida y tibia y las claras batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se rellena circularmente con la mermelada poniéndole en la parte superior igualmente y los lados se decora con la crema de mantequilla.

Pastel Imperial No. 3.—Harina 200 gramos, mantequilla 200 gramos, azúcar granulada 200 gramos, frutas cubiertas 100 gramos, jerez una copa, corteza de 2 limones verdes rayada.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 12 yemas y 2



Garibaldi

claras hasta que estén duras, se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, con una cuchara se le pone la harina cernida con el royal, el limón, la mantequilla derretida y tibia, el jerez, las almendras peladas en tiritas y las claras batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y encima las frutas partidas en tiritas; se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre de fondant blanco y se decora con glass. (Véase el presente dibujo).

Bizcocho Vienesa.—Huevos 12, azúcar granulada 300 gramos, harina 300 gramos, mantequilla 200 gramos, mermelada de fresa 300 gramos, coco preparado 100 gramos, corteza de naranja rayada una cucharadita, royal una cucharadita, leche un decílitro, una cajita de pasas sin semilla, fresas enteras y grandes 20, mocas de colores 30.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje, se le pone la leche, las yemas y el azúcar y la naranja; con una espátula de madera se le incorpora la harina cernida con el royal y las claras batidas a punto de turrón; se vacía en un molde engrasado de mantequilla, poniéndole las pasas encima al meterse al horno; se cuece a horno templado una hora.

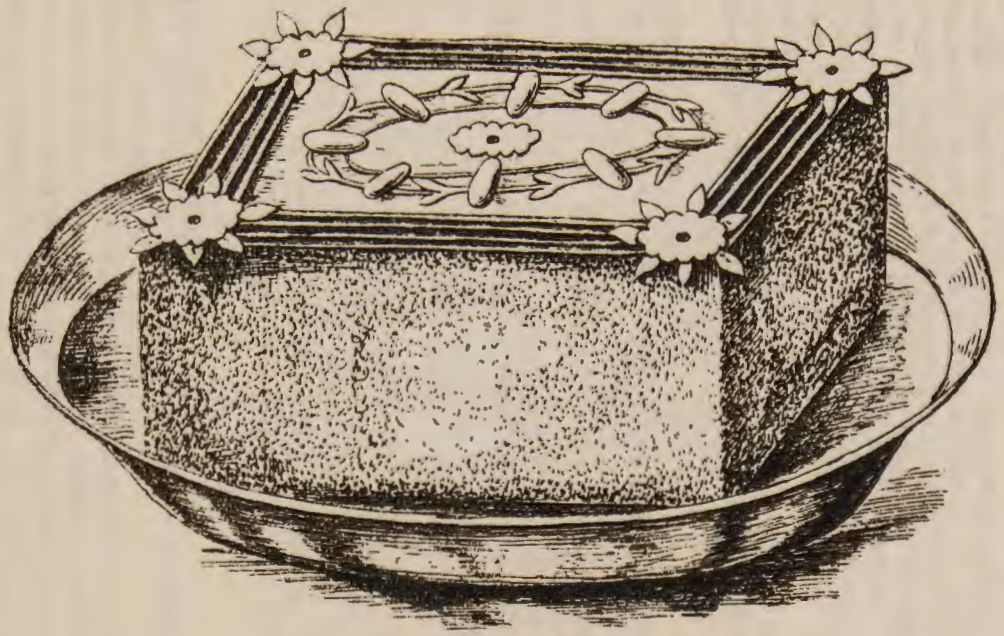
Cocido y frío, se cubre de mermelada de fresa; alrededor el coco preparado, en la parte superior las mocas y las fresas envueltas en azúcar granulada.

Bizcocho Duquesa.—Huevos 10, azúcar 200 gramos, harina 250 gramos, mantequilla 50 gramos, crema de mantequilla 250 gramos, mermelada de durazno 250 gramos.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida y la mantequilla derretida y tibia. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con la mermelada y se decora con la duya rizada, formando coronitas y poniéndole hojitas pintadas con crema de mantequilla verde.

Bizcocho Diamante.—Huevos 10, harina 200 gramos, azúcar 200 gramos, mantequilla 50 gramos, mermelada de ciruela 300 gra-



Pastel Maria

mos, coco preparado 50 gramos, cerezas cubiertas 50 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 yemas y 2 claras, hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se decora con unas ondas de glass imitando encaje; se cubre con la mermelada de ciruela, el coco rayado preparado y las cerezas con sus hojitas verdes de mantequilla.

Manera de hacer las ondas.—Se voltea el pastel y se empieza a hacer la primera hilera de ondas, se dejan secar 10 minutos; se hace la segunda según el dibujo que se quiera hacer dejando secar respectivamente como la primera; después de hecho el dibujo se deja secar 20 minutos más y se voltea con toda confianza.

Pastel canasta No. 1.—Azúcar 200 gramos, huevos 12, harina 300 gramos, mantequilla 150 gramos, almendras 100 gramos, mermelada de ciruela 200 gramos, crema de mantequilla 200 gramos, cerezas cubiertas 100 gramos, royal 5 gramos, cognac o rum una copa, listón No. 5 un metro.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 12 yemas y 4 claras hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón; se le pone el rum, las cerezas picadas y el royal. Se vacía en un molde engrasado de mantequilla y tapizado con las almendras peladas y partidas en tiritas y las sobrantes puestas encima y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se decora haciéndole 4 hileras de onditas de la misma manera que Bizcocho Diamante, después se cubre con la mermelada de ciruela y se decora con la crema de mantequilla y la duya rizada redonda como el presente dibujo. El asa se le pone de crocante; poniéndole un moño con el listón.

Pastel canasta No. 2.—Huevos 8, azúcar 200 gramos, mantequilla 50 gramos, mermelada de ciruela 200 gramos, harina 200

Pastel Maltita

gramos, pasta de fondo de azúcar 200 gramos, ciruelas cristalizadas 20, listón número 5 un metro, crema de mantequilla 250 gramos, pasta de fondo 300 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten los huevos hasta que estén duros; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia. Se incorpora todo y se vacía en un molde redondo liso engrasado de mantequilla, cociéndose a horno templado una hora.

Cocido y frío, se le pone el asa que estará también cocida y fría (hecha con la pasta de fondo) unas tapitas de cada lado del pastel con la misma pasta; levantadas con las ciruelas a los lados se decora con la crema de mantequilla, la mermelada se pone antes en la parte superior del pastel.

Nota.—Las ciruelas antes de cristalizarse, se rellenan de pasta de almendra del mismo color que el listón del asa.

Pastel Alemán.—Huevos 15, harina 300 gramos, azúcar granulada 300 gramos, mantequilla 100 gramos, mermelada de ciruela 250 gramos, jerez una copa, royal una cucharadita, cerezas cubiertas 20, piña cubierta 250 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 15 yemas y 8 claras hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, se le agrega la harina cernida con el royal, la mantequilla derretida y tibia, el jerez y las claras restantes batidas a punto de turrón; se vacía en un molde cuadrado engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con la mermelada, se decora con la piña cortada en triángulos y las cerezas.

Moca de coco.—Huevos 12, azúcar 200 gramos, harina 250 gramos, mantequilla 100 gramos, corteza de 3 limones verdes rayada, cerezas cubiertas 50 gramos, un coco en conserva, 100 gramos de crema de mantequilla color verde.

Manera de hacerse.—En un caso se baten 12 yemas y 2 claras hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida, el limón, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón; se vacía en

Pastel Imperial número 3.

un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se cubre con la conserva de coco, las cerezas y ramitas de crema de mantequilla verde.

Pastel de elotes.—Huevos 12, harina 300 gramos, azúcar 200 gramos, mermelada de ciruelas 200 gramos, mantequilla 50 gramos, crema de piña para decorar 200 gramos, pasta de almendra 200 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 12 yemas y 2 claras hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa, con una cuchara se le incorpora la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras sobrantes batidas a punto de turrón. Se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla, las tres cuartas partes de la pasta y la sobrante en dos charolitas redondas de centímetro y medio de alto; se cuece a horno templado.

Las pastas cocidas en las charolas, se enrollan con la mermelada, como el niño envuelto, y se recortan las puntas a darles la forma de elotes.

El pastel cocido y frío se cubre con la mermelada, poniéndole los elotes encima, se decoran con la crema de piña y una duya redonda gruesa. Con la pasta de almendra pintada de verde, se hacen las hojas grabándolas en una hoja de maíz, poniéndole 2 hojas a cada elote y los tronconcitos con la misma pasta. Los cabellos se hacen con la crema pintada de cocoa y la duya muy fina redonda.

Pastel palomar.—Mantequilla 200 gramos, harina 200 gramos, azúcar 150 gramos, chocolate "Flor de México" 100 gramos, huevos 6, una naranja cubierta, una cucharadita de royal, 2 copas de rum.

Manera de hacerse.—En una cazuela se bate la mantequilla hasta que esponje. Se le pone el azúcar, el chocolate rayado y los huevos enteros, se incorpora todo y se le pone la harina cernida con el royal, la naranja cortada en cuadritos.

Se vacía en un molde redondo engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado durante una hora.

Decorado del palomar.—Se hace una casita como lo indica el pre-

Pastel de Elotes

sente dibujo, decorada con cocoa. Esta casa se coloca en un árbol de crocante con tres troncones en la parte superior para sentar la casita; 10 palomas hechas también de pastillaje blanco, se colocarán en distintas partes del pastel.

El pastel se cubre de mermelada de ciruela y coco pintado de verde, y con un cortador de galletas redondo se le saca una rueda junto al árbol para formar un pocito con jaletina de agua y a los lados dos trozos de crocante en forma de leños.

Tronco de Arbol.—Huevos 9, harina 200 gramos, azúcar granulada 200 gramos, mantequilla 50 gramos, mermelada de chavacano 200 gramos, crema de chocolate 200 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten los huevos hasta que estén duros. Se les pone el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede la pasta tersa. Con una cuchara se les incorpora la harina cernida; se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado 30 minutos.

Cocido y coliente, se le pone la mermelada de ciruela y se enrolla. Ya frío, se cubre con la crema de chocolate; poniéndole un nidito de musgo y unos chochos largos como el presente dibujo.

Las mermeladas, cremas, conservas, etc., etc., enumeradas en los pasteles, búsquelas usted en el índice para evitarse molestias y demoras. - - - 14

Tronco de Arbol

Pastas complementarias correspondientes a Pastelería.

ESTAS PASTAS DE FONDO SON ESPECIALES PARA HACER TARTALETAS REDONDAS O LISAS.

Pasta de fondo de azúcar.—Harina 250 gramos, azúcar granulada 100 gramos, mantequilla 150 gramos, yemas 4.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone sobre la mesa, en el centro se le pone la mantequilla, las yemas y el azúcar. Se empasta todo con un cuchillo-espátula, se extiende con el bolillo del grueso de medio centímetro, se forran los moldes, se rellenan de maíz (para que al cocerse no pierdan su forma) y se cuece a horno caliente.

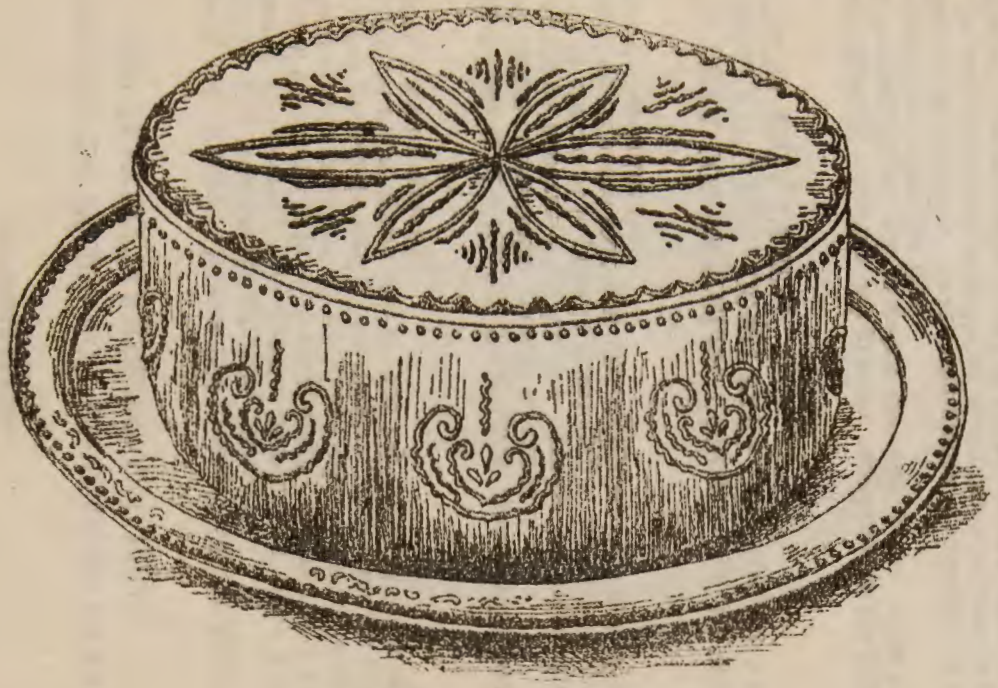
Pasta de fondo de sal.—Harina 250 gramos, mantequilla 150 gramos, sal media cucharadita, yemas 4, claras 2.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone sobre la mesa; en el centro se le pone la mantequilla, las yemas, la sal y las claras; se empasta todo con una espátula; se sigue el procedimiento de las anteriores.

TANTO PARA LOS PASTELES, CORONELES, PASTELES DE YEMA, ETC., ETC., COMO PARA LOS VOLAU-VENTS SE UTILIZA ESTA PASTA.

Pasta hojaldrada.—Harina 300 gramos, mantequilla 300 gramos, media cucharadita de sal, la mitad de una yema, agua fría de un octavo a un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—Sobre una piedra de mármol, si es posible, se pone la harina cernida; en el centro se le pone la yema, 50 gramos de mantequilla, la sal, y el agua poco a poco; se amasa violentamente con las manos, golpeándola a que quede una pasta suavísima al tacto. Se hace bola la pasta y se deja reposar 5 minutos sobre la piedra, cubierta con un lienzo húmedo; la mesa se espolvorea ligeramente de harina; se extiende la

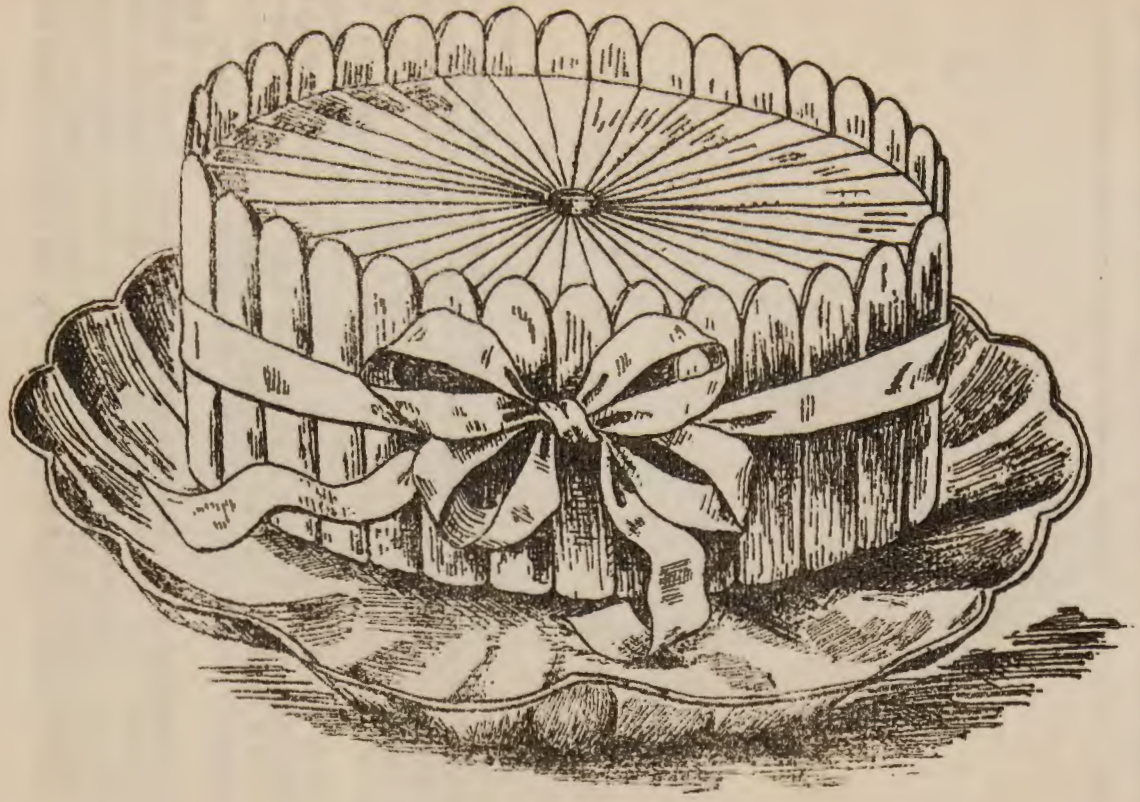


Bizcocho Aurora

pasta con el bolillo en forma cuadrada y se le pone la mantequilla, se dobla en cuatro partes y se extiende con el bolillo a darle la misma forma cuadrada; se vuelve a doblar y se coloca sobre la mesa; se deja reposar 10 minutos. Se repite esta operación 4 veces. Se extiende la última vez según el grueso que pida la fórmula.

De esta manera se prepara la pasta en invierno, y también en donde la temperatura es fría. En tiempo de calor o en regiones calientes, es necesario recurrir al hielo; cuando la pasta se deja reposar, se coloca entre un lienzo, poniendo ésta en una charola y la charola sobre hielo, colocando pasta.

Preparada de esta manera la pasta, hay que tener mucho cuidado en la cocción. El horno deberá estar caliente desde el principio hasta terminar la cocción, pues si el horno está tibio, la mantequilla de los dobleces se separa de la pasta, y si está muy caliente, la mantequilla se apelmaza y no deja esponjar la pasta.



Carlota de Almendras

CAPITULO TERCERO.

Pasteles Chicos, Galletas y Pastas Secas.

Los pastelitos chicos prestarán gran utilidad a las amas de casa que constantemente éstas tienen visitas, siendo fácil tener una provisión de éstos en la despensa, para atender a ellas.

Tienen una gran utilidad en las grandes mesas, para servir helados, thés, lunchs, etc., etc.

Crocantes.—Harina 500 gramos, mantequilla 150 gramos, azúcar 175 gramos, huevos 4, royal 15 gramos.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone en la mesa; en el centro se le ponen los huevos, la mantequilla, el azúcar y el royal; se amasa todo ligeramente, se divide en 2 partes, se extiende cada una sobre una hoja engrasada, se barniza de yema con agua y se cuece a horno caliente 25 minutos; ya cocido, se parte en cuadritos.

Crocantes de pasas.—Se preparan con las mismas cantidades y de la misma manera que la anterior, Poniéndole a esta cantidad una cajita de pasas sin semilla.

Crocantes de almendra.—Se preparan de la misma manera que los anteriores, y ya extendida la pasta en las hojas y barnizada de yema, se le ponen 50 gramos de almendras peladas y finamente picadas.

Pasteles de grosella.—La pasta de los anteriores ya cocida se parte en cuadritos y se mojan en medio litro de jarabe de grosella incorporado con un cuarto de litro de jerez; después se revuelcan en azúcar granulada.

Pasteles secos.—Harina 300 gramos, azúcar 75 gramos, mantequilla 200 gramos, 2 yemas, corteza de limón verde rayada una cucharadita.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone en la mesa, en el centro se le pone todo lo que tenemos anotado en las cantidades; se empasta con una espátula; se extiende con el bolillo la pasta del grueso de medio centímetro, se cortan ovaladitas, se barnizan de yema y azúcar y se cuecen a horno caliente 12 minutos.

Pasteles de naranja.—Se preparan de la misma manera que los anteriores, poniéndoles corteza de naranja en lugar de limón.

Pasteles de almendra.—Se preparan con las mismas cantidades y de la misma manera que los anteriores, se cortan en forma de medias lunas, poniéndoles encima antes de cocerse 50 gramos de almendras peladas y finamente picadas.

Pasteles de coco.—Se preparan de la misma manera que los anteriores; se cortan redonditos, se barnizan de yema, poniéndoles coco rayado preparado encima antes de cocerse.

Marinas.—Harina 250 gramos, mantequilla 200 gramos, yemas 2, azúcar 100 gramos, canela molida una cucharadita.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone sobre la mesa; en el centro se le pone la mantequilla, las yemas, el azúcar y la canela. Se incorpora todo con una espátula, se extiende sobre la mesa del grueso de medio centímetro, se cortan redonditos poniéndoles encima una capita de glass para pasteles; se dejan secar 10 minutos y se cuecen a horno regular 12 minutos. (Véase Glass).

Bizcochitos Hamburgueses.—Mantequilla 300 gramos, almendras 100 gramos, azúcar 250 gramos, maicena 150 gramos, sagú 150 gramos, huevos 10, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje; se le pone el azúcar, los huevos enteros, el royal cernido con las harinas, y las almendras peladas y partidas en tiritas. Se vacía la pasta en cajitas de papel brístol y se cuecen a horno regular 12 minutos.

Si se quiere, cocidos y fríos se les pone una manchita de fondant.

Bizcochitos de maicena.—Harina 300 gramos, maicena 200 gramos, azúcar 200 gramos, mantequilla 200 gramos, yemas 5, un trocito de vainilla, una naranja cubierta.

Manera de hacerse.—Las harinas cernidas se ponen sobre la mesa; en el centro se le pone la mantequilla, las yemas, la vainilla molida, el azúcar, el rum y la naranja cortada en cuadritos; se empasta todo con una espátula. Se extiende la pasta del grueso de medio centímetro, se cortan redonditos, se barnizan de yema y se cuecen a horno caliente.

Bizcochitos de avellanas.—Harina 300 gramos, mantequilla 200 gramos, azúcar 100 gramos, avellanas peladas 100 gramos, yemas 4.

Manera de hacerse.—Las avellanas peladas se ponen a la lumbre con el azúcar; cuando están doradas se pasan a una cacerola engrasada de mantequilla y se dejan enfriar; se muelen en el metate, y se incorpora con la harina, la mantequilla y las yemas. Se empasta todo con la espátula; se extiende con el bolillo del grueso de medio centímetro, se cortan redonditos y se cuecen a horno caliente doce minutos, se revuelcan en azúcar pulverizado.

Bizcochitos de París.—10 huevos, 250 gramos de azúcar, 300 gramos de harina, 100 gramos de mantequilla, un coco en conserva, una cucharadita de royal.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le pone la harina cernida, el royal y la mantequilla derretida y tibia.

Se vacía en moldecitos redondos engrasados de mantequilla; se cuecen a horno regular 12 minutos.

Cocidos y fríos, se les cubre la parte superior, de conserva de coco, poniéndole un ramito de uvas acarameladas, cerezas o fresas.

Quesadillas de Guatemala.—Harina de arroz 200 gramos, azúcar granulada 200 gramos, corteza de 2 limones verdes rayados, 200 gramos de mantequilla, 6 huevos, media cucharadita de royal.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que es-

ponje; se le pone el azúcar, los huevos y el limón; se incorpora todo esto y se le pone la harina de arroz con el royal.

Se vacía en cajitas hechas de papel brístol y se cuecen a horno templado 15 minutos.

La harina de arroz.—Se pone a remojar el arroz toda la noche; al día siguiente se seca al sol y se muele perfectamente un poco húmedo.

Bizcochitos Reales.—Huevos 9, azúcar 200 gramos, harina 200 gramos, mantequilla 50 gramos, crema imperial de 6 yemas, jerez un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 7 yemas, 2 huevos enteros, hasta que estén duros; se le pone el azúcar, se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le pone la harina cernida, la mantequilla derretida y tibia y las claras restantes batidas a punto de turrón.

Se vacía en el molde de niño envuelto engrasado de mantequilla, y se cuece a horno regular 25 minutos. Cocido y frío, se parte en cuadritos poniéndole la crema imperial encima. Se espolvorea de azúcar granulada y se quema con un fierro bien caliente. El jerez se pone en un platón y allí se van mojando los bizcochitos.

Mocas.—Huevos 5, azúcar 75 gramos, harina 83 gramos, crema pastelera un cuarto de litro, fondant 500 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 5 yemas y una clara hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina y las claras batidas a punto de turrón. Se cortan redonditas con la duya de las soletas; sobre las hojas, ligeramente engrasadas y se cuecen a horno templado 8 minutos.

Se unen de dos en dos con' la crema y se bañan de fondant blanco o de colores.

Duquesitas.—Huevos 5, azúcar 75 gramos, harina 83 gramos, almendras 50 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 5 yemas y una clara hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incor-

pora la harina cernida y las claras batidas a punto de turrón.

Se cortan redonditas, con la duya de las soletas sobre las hojas forradas de papel blanco, se espolvorean con las almendras peladas y finamente picadas y se cuecen a horno templado 8 minutos.

Soletas.—Huevos 5, azúcar 75 gramos, harina 83 gramos.

Manera de hacerse.—Se prepara la pasta de la misma manera que para las duquesitas; se cortan con la duya del largo que se quieran; sobre las hojas forradas de papel blanco; se espolvorean de azúcar granulada y se cuecen a horno templado 10 minutos.

Mocas de coco.—Harina 300 gramos, mantequilla 100 gramos, 6 yemas, 2 claras, azúcar 100 gramns, royal una cucharadita.

Manera de hacerse.—En la mesa se pone la harina cernida con el royal, la mantequilla, el azúcar y las claras; se le ponen las yemas. Amasándose todo con la mano hasta que esté bien incorporada; se extiende con el bolillo del grueso de medio centímetro, se cortan redondos y se cuecen a horno caliente.

Cocidos y fríos, se cubren con turrón francés blanco o rosa poniéndoseles coco rayado encima.

Bocaditos de crema.—Harina 500 gramos, mantequilla 350 gramos, almendra picada 100 gramos, frutas cubiertas picadas 100 gramos, azúcar 100 gramos, yemas 6, vainilla un trocito, crema de leche 3 cucharadas soperas.

Manera de hacerse.—La harina cernida se pone en la mesa: en el centro se le pone la mantequilla, el azúcar con la vainilla molida, 50 gramos de almendras, la crema y las frutas. Se empasta con la espátula y se extiende con el bolillo del grueso de medio centímetro, se cortan redonditos, se untan de yema, poniéndoles la almendra sobrante encima. Se cuece a horno caliente 10 minutos.

Bizcochitos de Nápoles.—Huevos 8, azúcar 150 gramos, harina 175 gramos, frutas cubiertas 150 gramos, pasas una cajita, mantequilla 50 gramos, royal 5 gramos, catalán una copita.

Manera de hacerse.—En un cazo se ponen 4 claras y 8 ye-

mas, se baten hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; se les pone la harina cernida con el royal, la mantequilla derretida y tibia, el catalán, las pasas y las frutas finamente picadas; se vacía en los moldes engrasados de mantequilla y se cuecen a horno templado.

Los moldecitos deben ser redondos lisos.

Pasteles de fresa.—Huevos 9, harina 200 gramos, azúcar 200 gramos, mantequilla 50 gramos, mermelada de fresa 300 gramos, coco rayado preparado 50 gramos.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le incorpora la harina cernida. Con la mantequilla se engrasa una charola y se vacía la pasta; se cuece a horno templado 20 minutos. Cocido y frío, se corta en cuadritos: se cubre de mermelada, el coco rayado y una fresa en el centro.

Emparedados.—Harina 250 gramos, mantequilla 200 gramos, azúcar 75 gramos, yemas 2, mermelada de fresa 150 gramos.

Manera de hacerse.—En la mesa se pone la harina cernida, en el centro se le pone la mantequilla, el azúcar y las yemas; se empasta con la espátula, se extiende con el bolillo de un cuarto de centímetro de grueso; se cuecen a horno caliente cortándolos larguitos.

Cocidos y fríos, se unen de dos en dos con la mermelada.

Cubiletes.—Harina 175 gramos, azúcar 150 gramos, huevos 10, mermelada de ciruela 200 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten 10 yemas y 2 claras hasta que estén duras; se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; con una cuchara se le ponen la harina cernida y las claras sobrantes, batidas a punto de turrón.

En los moldes de cubiletes engrasados de mantequilla, se vacía la pasta a la mitad de los moldes, y se cuecen a horno templado durante 15 minutos. Cocidos y fríos, se acomodan en un platón poniéndoles mermelada de ciruela. Se mojan con jarabe de 30 grados y el catalán .Cantidad de jarabe, medio litro.

Choux de crema.—Harina 150 gramos, mantequilla 100 gramos, sal media cucharadita, agua un decílitro, huevos 4, crema de vainilla un cuarto de litro, fondant 250 gramos.

Manera de hacerse.—En un cacito se pone el agua con la mantequilla y la sal; se pone a la lumbre; cuando esté hirviendo fuerte, se le pone la harina cernida, se menea a formar un engrudo espeso y se aparta de la lumbre. Se le van poniendo los huevos uno por uno sin dejar de batirse. Con la bolsa y la duya redonda se van poniendo bolitas sobre las hojas ligeramente engrasadas de mantequilla y se cuecen a horno caliente 15 minutos.

Ya cocidos y fríos, se abren a la mitad, se rellenan con crema de vainilla, poniéndoles una manchita de fondant blanco o de color.

Tartaletas.—(Cantidades para hacer la pasta de las tartaletas). Harina 250 gramos, mantequilla 150 gramos, azúcar 100 gramos, yemas 4.

Manera de hacer la pasta.—La harina cernida se pone en la mesa, en el centro se le pone la mantequilla, las yemas y el azúcar, se empasta con la espátula y se extiende con el bolillo; con esta pasta se forran los moldes, se cubren de papel y se rellenan de maíz, para que no pierdan su forma. Se cuecen a horno caliente 15 minutos.

Amorcitos.—12 tartaletas preparadas con la pasta anterior, una lata de macedonia de frutas en almíbar, turrón francés de 4 claras, almendras 50 gramos.

Manera de hacerse.—Las tartaletas ya frías se rellenan con la macedonia finamente picada en tiritas. Con la bolsa y la duya rizada se cubren con el turrón francés rosa o blanco, poniéndoles las almendras finamente picadas y doradas en el horno encima.

Canastitas.—12 tartaletas hechas con la pasta anterior, un coco en conserva, 200 gramos de crema de mantequilla.

Manera de hacerse.—(Con los recortes sobrantes de la pasta cortados en tiras delgadas y dándoles la forma en la hoja de asitas, se cuecen a horno regular). Las tartaletas se rellenan

de conserva de coco y se les pone las asitas; se decoran con la crema de mantequilla rosa, crema o lila, formándole rositas y arriba del asa se les pone un moñito de listón delgado del color de la crema de mantequilla.

Tartaletas Chantilly.—12 tartaletas preparadas de la misma manera que las anteriores, crema Chantilly un cuarto de litro, 150 gramos de fresa.

Las tartaletas se rellenan con la crema poniéndole las fresas limpias, enteras y envueltas en azúcar granulada.

Para hacer estos pastelitos, véase la pasta hojaldrada en las recetas complementarias.

Condes.—Pasta hojaldrada 300 gramos, glass para pasteles una clara.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de tres cuartos de centímetro; se barnizan con glass y se dejan secar 10 minutos. Se cuecen a horno caliente 15 minutos. Se cortan larguitos.

Pasteles de yemas.—Pasta hojaldrada 300 gramos.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de tres cuartos de centímetro, se cortan larguitos, se barnizan de yema y se cuecen a horno caliente 15 minutos.

Napoleones.—Pasta hojaldrada 300 gramos, almendras peladas y picadas 50 gramos.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de medio centímetro; se cortan cuadritos, se barnizan de yema y se espolvorea con almendra pelada y finamente picada. Se cuece a horno caliente 15 minutos.

Orejas.—Pasta hojaldrada 300 gramos, azúcar granulada 100 gramos.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de un cuarto de centímetro y en forma cuadrada, se le pone en toda la pasta los 100 gramos de azúcar y se enrolla apretándolo de los dos extremos; se cortan tajadas delgadas y se

ponen en las hojas mojadas, se aplastan con la mano y se cuecen a horno caliente de 15 a 20 minutos a que queden doraditas.

Coroneles.—Pasta hojaldrada 300 gramos, fondant 300 gramos, crema pastelera un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—La pasta hojaldrada se extiende del grueso de medio centímetro; se cortan tiras de 20 centímetros de largo por 2 de ancho. Con esto se forran los moldes y se cuecen a horno caliente 15 minutos.

Cocidos y fríos, se rellenan con la crema y se les pone una manchita de fondant blanco o de colores.

CAPITULO CUARTO

Mermeladas, Dulces, Tortas y Budines.

Las mermeladas, las confituras y las jaleas es el tipo de dulce casero, y no hay casa por modesta que sea que su dueña no se preocupe por tener una provisión de ellas.

La manera de guardar éstas de un modo económico, es en botes de hoja de lata que venden en las tiendas. Los botes bien limpios, se ponen a esterilizar en un cazo de regular tamaño, se sacan y se ponen las mermeladas o jaleas también hirviendo a que queden completamente llenos hasta la tapa. Se tapan violentamente y los agujeritos o hendiduras, se cubren con papel y parafina. De esta manera se conservan perfectamente un año.

Otra manera sencilla, es en tazas de loza corriente que venden en los mercados, se vacían las mermeladas, jaleas o confituras, procurando que éstas queden bien llenas, se tapan con una capa de azúcar granulada cuando estén frías y se cubren con papel parafinado.

Se utilizan también para cubrir pasteles o rellenarlos.

Mermelada de mango.—300 gramos de pulpa de mango, 200 gramos de azúcar granulada del "Potrero", un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—La pulpa de mango pesada, se pone en la miel de bola dura hecha con el azúcar y la vainilla. Se vuelve a la lumbre sin dejar de moverse a que tome punto de mermelada.

Mermelada de fresa.—Fresa 300 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 250 gramos.

Manera de hacerse.—En una cacerola de peltre, se ponen las fresas machacadas junto con el azúcar; se ponen a la lumbre sin dejar de menearse con una espátula de madera a que tome punto de mermelada.

Mermelada de chavacano.—Chavacanos muy maduros, sin hueso 500 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 500 gramos.

Manera de hacerse.—En una cacerola honda de peltre se pone el azúcar con los chavacanos previamente pasados por un cernidor de cerda. Se pone a la lumbre a que tome punto de mermelada sin dejar de moverse.

Mermelada de piña.—Piña pelada 500 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 500 gramos.

Manera de hacerse.—La piña se raya, se pasa por un cernidor de cerda y se incorpora con el azúcar; se pone a la lumbre a que tome punto de mermelada sin dejar de menearse.

Mermelada de ciruela pasa.—Ciruela pasa francesa 300 gramos, azúcar granulada 250 gramos, un octavo de litro de jerez seco, medio litro de agua.

Manera de hacerse.—Las ciruelas se ponen a cocer ya deshuesadas con el agua; cuando están bien cocidas se pasan por un tamiz de tela de alambre; se les pone el azúcar y se dejan que tome punto de mermelada sin dejar de menearla; se les pone el jerez y se deja que vuelva a tomar el punto.

Confitura de Chabacano.—Chabacanos muy maduros 500 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 500 gramos.

Manera de hacerse.—Los chabacanos se deshuesan, se hacen tiritas y en una cacerola se ponen con el azúcar a la lumbre, sin dejar de moverse a que tomen punto de mermelada.

Confitura de durazno.—Duraznos muy maduros 300 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 300 gramos.

Manera de hacerse.—Los duraznos se preparan de la misma manera que los chabacanos, dándoles el punto.

Confitura de membrillo.—500 gramos de membrillos muy maduros, azúcar granulada 500 gramos.

Manera de hacerse.—Los membrillos se limpian con un trapo; se parten en tiritas muy finas y se ponen junto con el azúcar en una cacerola durante una noche. Pasado ese tiempo, se ponen a la lumbre sin dejar de menearse a que tome punto de mermelada.

Confitura de piña.—500 gramos de piña pelada, 500 gramos de azúcar granulada.

Manera de hacerse.—La piña se pela y se rebana, se pone a desflemar durante 2 horas en agua fría; en una cacerola se

pone junto con el azúcar a la lumbre a que tome punto de mermelada.

Macedonia de confituras.—300 gramos de duraznos muy maduros, 300 gramos de piña, 300 gramos de pera, 300 gramos de manzana, 300 gramos de membrillo, 300 gramos de fresas, 1 kilo y 800 gramos de azúcar granulada.

Manera de hacerse.—Todas estas frutas bien limpias se parten en tiritas, y se ponen en una cacerola de peltre junto con el azúcar a la lumbre a que tome punto de mermelada.

Jalea de tejocote.—Tejocotes grandes y maduros 4 kilos, 4 litros de agua.

Manera de hacerse.—Los tejocotes, limpios y abiertos por la mitad, se ponen junto con el agua, en un cazo de peltre, a cocer durante media hora, se apartan y se dejan en un lugar fresco durante 2 días, para que suelten toda la jalea; después ésta se cuela por un lienzo húmedo no muy tupido y a cada litro de jalea, se le pone un kilo de azúcar granulada del "Potrero", se pone a la lumbre a que tome punto de hebra fuerte.

Se vacía en los moldes untados de alcohol. Queda consistente ya cuajada.

Jalea de membrillo.—Esta se prepara de la misma manera y con las mismas cantidades que la de tejocote. Queda un poco obscura y se le da color con color para confiteros.

Jalea de perón.—Se prepara igualmente que las anteriores y se le da color verde.

Las frutas sobrantes de las jaleas se utilizan en cajetas.

Jalea de naranja.—Un litro de jugo de naranja colado, un kilo de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—En un cazo de peltre, se pone el jugo y el azúcar; se pone a la lumbre sin dejar de menearse a que tome punto de hebra.

Esta jalea no cuaja, únicamente queda consistente.

Jalea de fresa.—Se prepara como la de naranja con las mismas cantidades, se deja que tome punto de hebra poniéndole una gota de carmín púrpura líquido.

Jalea de piña.—Se prepara como las anteriores y se deja que tome punto de hebra fuerte, se le da punto de 36 grados.

Conserva de durazno.—20 duraznos grandes y no muy maduros; un kilo de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—Los duraznos no muy maduros se van poniendo en un cazo que estará en la lumbre con 2 litros de agua hirviendo y 6 cucharadas de ceniza. Se dejan hervir, de 3 a 5 minutos se sacan, se les quita la pelucita con un lienzo y se van poniendo en agua fría que contenga por cada litro 3 gramos de alumbre. El azúcar se pone a la lumbre junto con un litro de agua, en una cacerola de peltre, cuando comienza a hervir; se ponen los duraznos y se dejan hervir a fuego lento 10 minutos, se aparta de la lumbre y se repite esta operación 3 días seguidos. Se vacía en una dulcera.

Si la fruta está muy madura, se revientan al tiempo de conservarla.

Conserva de piña.—Un kilo de piña rebanada, un kilo de azúcar granulada.

Manera de hacerse.—En 2 litros de agua con dos cucharaditas de sal se ponen en una cacerola, a la lumbre, cuando esté hirviendo se pone la piña, se deja hervir 5 minutos, se saca y se escurre poniéndose en agua fría.

El azúcar se pone con un litro de agua a la lumbre, se deja hervir 5 minutos y se le pone la piña; se deja hervir de 5 a 8 minutos, se aparta de la lumbre y se deja en el cacito repitiéndose la operación durante tres días.

Conserva de guayabas.—20 guayabas blancas y escogidas, un kilo de azúcar granulada marca "Potrero".

Manera de hacerse.—Las guayabas se pelan. En un cazo de peltre se pone el azúcar con un litro de agua a la lumbre; se deja hervir 5 minutos y se ponen la guayabas a hervir de 3 a 5

minutos, se apartan de la lumbre, y se repite la operación como la piña.

Conserva de naranja.—15 rebanadas de naranja del grueso de un centímetro, un kilo de azúcar granulada marca "Potrero".

Manera de hacerse.—A las naranjas se les quita un poco de corteza con un rayadorcito fino; se lavan con bastante agua, y se rebana del grueso de medio centímetro. El azúcar se pone en un cazo con el agua a la lumbre cuando empieza a hervir, se ponen las naranjas durante 5 minutos.

Se sigue el mismo procedimiento que las anteriores.

Conserva de limón.—20 limones verdes y grandes, un kilo de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—En un cazo se ponen 2 litros de agua y 50 gramos de ceniza tamizada; se pone a la lumbre y cuando empieza a hervir, se ponen los limones dándoles en el centro una cortadita en cruz; cuando ya estén un poco blanditos, se sacan y se aprietan con los dedos, para que se les salga el corazón. Se sacan y se ponen en aguas frías a quitarles la ceniza.

En un cazo de peltre se ponen 2 litros de agua, con 5 gramos de jabón cuando esté hirviendo; se ponen lo limones durante 5 minutos, se sacan y se ponen en aguas frías hasta que se les quite el jabón.

El azúcar se pone con un litro de agua a la lumbre en una cacerola de peltre, se deja hervir durante 5 minutos. Se ponen los limones y se dejan hervir durante 15 minutos; se repite la operación durante 3 días.

Conserva de fresas.—Fresas limpias sin los rabitos 500 gramos, azúcar granulada del "Potrero" 300 gramos.

Manera de hacerse.—Las fresas se ponen en la dulcera, poniendo una capa de fresa y una de azúcar; se dejan reposar 3 horas en el refrigerador y se sirven bien frías.

Conserva de chabacano.—30 chabacanos grandes y no muy maduros, un kilo de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—Los chabacanos se pelan con un pelador de frutas. El azúcar se pone en un cazo de peltre con un

litro de agua, a la lumbre, se deja hervir 5 minutos y se ponen los chabacanos, se dejan hervir de 2 a 3 minutos y se repite la operación 3 días.

Crema de vainilla.—Un litro de leche, 300 gramos de azúcar, una rajita de vainilla, 6 yemas, 2 cucharadas de maicena

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir con la vainilla; se aparta de la lumbre, y se le pone el azúcar y las yemas batidas; se incorpora todo muy bien y se le pone la maicena; se pasa todo por un colador y se vacía en un cazo de cobre y se pone a la lumbre sin dejar de menearse.

En un platón se ponen 20 soletas y se cubren con la crema.

Crema de almendras.—Un litro de leche, 150 gramos de almendras peladas y molidas, una raja de canela, 300 gramos de azúcar, 6 yemas, 12 rebanadas de pan inglés, un octavo de litro de vino blanco.

Manera de hacerse.—Las yemas se baten hasta que estén muy duras; se les pone el azúcar, la leche hervida con la canela, y las almendras peladas y molidas. Se pone esta crema en un cazo de cobre y se pone a la lumbre sin dejar de moverse a que cuaje. En un platón, se ponen las rebanadas mojadas con el vino y se cubren con la crema.

Crema de chocolate.—Se prepara de la misma manera que la de almendras; poniéndole en lugar de almendras, 150 gramos de chocolate "Flor de México". Se sirve con 100 gramos de nueces de castilla peladas.

Crema de piña.—500 gramos de piña molida, 500 gramos de azúcar granulada, 6 yemas, 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de almendras peladas.

Manera de hacerse.—En un cazo de peltre, se ponen el azúcar y la piña a la lumbre a que tome punto de cajeta; se aparta de la lumbre, se le ponen las yemas batidas y la mantequilla, se vacía en un platón y se adorna con las almendras.

Crema de coco.—500 gramos de coco rayado, 500 gramos de azúcar granulada, 6 yemas, un octavo de litro de jerez seco, 50 gramos de almendras.

Manera de hacerse.—El azúcar se pone en un cazo a la lumbre con un cuarto de litro de agua a que tome punto de bola dura; se aparta y se le pone el coco, las yemas y el jerez, se incorpora bien todo, se pone a la lumbre a que se le vea el fondo al cazo sin dejar de moverse. Se vacía en un platón y se adorna con las almendras.

Crema Imperial número 2.—Yemas 12, azúcar granulada 500 gramos, un trocito de vainilla, un octavo de litro de jerez seco.

Manera de hacerse.—El azúcar se pone con un cuarto de litro de agua, junto con la vainilla a que tome punto de bola blanda.

Las yemas, sin nada de clara, se baten hasta que estén duras y se les va poniendo un chorrito delgado de jarabe caliente, sin dejar de batirlas, en un cazo de cobre se pone la crema junto con el vino a la lumbre a que cuaje. Se vacía en un platón y se adorna con piñones pelados.

Crema de jícama.—Jícama limpia y rayada 500 gramos, azúcar granulada 500 gramos, 6 yemas, 50 gramos de almendras peladas, 50 gramos de piñones pelados.

Manera de hacerse.—El azúcar se pone con un litro de agua a que tome punto de 36 grados; se aparta de la lumbre, se le pone la jícama y las yemas y se vuelve a la lumbre a que tome punto de cajeta.

Se vacía en un platón y se le ponen las almendras y los piñones.

Crema de vino.—Un litro de leche, almendras 200 gramos, azúcar 300 gramos, vainilla un trocito, un octavo de litro de jerez seco, 6 yemas, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir jonto con la vainilla; se aparta de la lumbre, y se le pone el azúcar, las almendras remojadas peladas y molidas; se vuelve a la lumbre a que tome punto de cajeta; se le pone el vino y se deja otra vez el punto. Fuera de la lumbre y un poco fría, se le pone la mantequilla. Se vacía en un platón.

Crema de nuez.—Un litro de leche, 400 gramos de azúcar, 200 gramos de nuez pelada, 50 gramos de almendras peladas.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre, se pone la leche con el azúcar y 2 gramos de carbonato; se deja hervir a que tome punto de cajeta, se aparta y se le ponen las almendras molidas con las nueces y 3 cucharadas de leche; se bate hasta incorporarlas y se vacía en un platón. Se cubre con nueces y piñones.

Crema de elote.—Un litro de leche, 200 gramos de elotes tiernos, 300 gramos de azúcar, una raja de canela, 6 yemas.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre, se pone la leche hervida con la canela, las yemas y el azúcar; se pone a la lumbre a que tome punto de crema, se aparta, se le ponen los elotes desgranados, molidos y cernidos; se vuelve a la lumbre a que tome el mismo punto.

Se vacía en un platón, y ya fría, se barniza de yema; se espolvorea de azúcar y se quema con un fierro caliente.

Crema especial.—Azúcar 400 gramos, nueces de castilla 250 gramos, almendras 250 gramos, yemas 6, un cuarto de litro de leche.

Manera de hacerse.—En un cazo se pone el azúcar, con un cuarto de litro de agua, a que tome punto de bola dura; se aparta y se le ponen las almendras peladas y molidas junto con la nuez, las yemas y la leche, se pone a la lumbre a que tome punto de crema. Se vacía en un platón y se decora con almendras peladas y cerezas cubiertas.

Huevos a la nieve.—Un litro de leche, 300 gramos de azúcar granulada del "Potrero", 5 huevos, un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir con la vainilla y el azúcar.

Las claras de los huevos se baten hasta que estén duras y con una cuchara sopera se va tomando la clara y poniendo en la leche hirviendo, se les da una pasada, se sacan y se van poniendo en un platón. La leche se aparta de la lumbre, se le ponen las yemas, se pasa por un colador y se pone a la lumbre a que tome punto de crema; con esto se bañan los huevos poniéndole almendras peladas y partidas en rajitas.

Dulce de la Emperatriz—Mermelada de ciruela pasa 300 gramos, pasta de almendra número 1, 300 gramos, crema de piña 500 gramos.

Manera de hacerse.—En una dulcera honda de cristal, se coloca la pasta de almendra, encima de ésta la mermelada de ciruela, sobre la mermelada, la crema de piña se espolvorea de azúcar granulada y se quema formando cuadritos; sobre esto se forman margaritas con almendras peladas.

(En este mismo manual, encontrarán las recetas respectivas para la confección de este dulce).

Natillas.—10 litros de leche de cabra, un kilo y 100 gramos de azúcar granulada, medio litro de agua, un cuarto de litro de jerez seco, 10 gramos de canela o vainilla, 5 gramos de carbonato.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre de 5 litros de capacidad, se ponen 2 litros de leche, con 230 gramos de azúcar y un gramo de carbonato, se menea constantemente para que no se pegue o queme; cuando empieza a verse el fondo del cazo, se le ponen 2 litros más de leche, con su correspondiente azúcar y carbonato. Así, hasta terminar de poner toda la leche, el azúcar y el carbonato, poniéndole con la última leche la vainilla o canela; cuando se le ve el fondo al cazo en la última vez, se le pone el agua y se deja que tome punto, después se le pone el vino, dejándose de este mismo punto.

(Se vacía en cascos, o en frascos de cristal y podrá durar sin descomponerse tres años).

Dulce Moreliano.—12 guayabas grandes no muy maduras, 500 gramos de azúcar granulada del "Potrero", 3 manzanas grandes de California, 100 gramos de piñones pelados.

Manera de hacerse.—Las guayabas se pelan, se abren a la mitad, se les saca la semilla y se ponen en agua hirviendo durante 5 minutos; se sacan y se ponen en agua fría, para que se pasmen, el azúcar, se pone con medio litro de agua a la lumbre; se van poniendo las guayabas y se dejan hervir a fuego lento durante 30 minutos.

Se sacan y se colocan en un platón con la mitad de la miel pasada por un lienzo. Las manzanas cortadas en cuadritos con la miel restante a la lumbre; se deja hervir a formar una pasta espesa, se pasan por un tamiz de cerda y con esta pasta se rellenan las mitades de las guayabas y encima se cubren con piñones.

Trocitos de almendras.—Yemas 12, un octavo de litro de catalán, 300 gramos de azúcar, 150 gramos de almendras, 50 gramos de mantequilla.

Manera de hacerse.—En un cazo se baten las yemas, hasta que estén duras, se les pone la mitad del catalán y una cucharada sopera de harina cernida, se incorpora violentamente poniéndole 100 gramos de almendras finamente picadas y se vacía en moldecitos redondos lisos engrasados de mantequilla; se cuecen a horno templado 10 minutos. Cocidos y fríos, se acomodan en un platón y se bañan con el azúcar hecha jarabe de 28 grados y el catalán sobrante.

La parte superior se decora con turrón francés, fresas enteras y las almendras picadas y tostadas.

Dulce Queretano.—Un kilo de camotes grandes y gruesos, un coco en conserva, 50 gramos de almendras, 750 gramos de azúcar granulada del "Potrero".

Manera de hacerse.—Los camotes se pelan y se rebanan del grueso de medio centímetro. Se ponen en agua de cal 2 horas, después se sacan, se recortan con un corta-pastas liso y se pican con un palillo de dientes.

En un cazo de cobre se pone el azúcar con medio litro de agua a la lumbre, cuando empieza a hervir se van poniendo los camotes y se dejan hervir a fuego lento una hora.

Pasado ese tiempo, se sacan, se acomodan en un platón redondo extendido con un poco de miel de los camotes, se cubre con conserva de coco cada rebanada. Y se decoran con una margarita hecha con las almendras y un chocho largo plateado en el centro.

Chongos Zamoranos.—Leche cruda un litro y cuarto, azúcar 400 gramos, yemas 3, canela una raja, un cuarto de pastilla para cuajar.

Manera de hacerse.—En un litro de leche se disuelven las yemas, en un un cuarto de litro se pone la pastilla; se incorpora todo, se pasa por un colador, se pone cerca de la lumbre a cuajar (a que nada más le dé el calor) media hora después se corta en cuadritos; en las cortadas se le pone el azúcar y la canela en trocitos. Se pone a fuego lento una hora y media. El punto es que el suero de la leche se convierta en jarabe.

Copas de almendra.—Un litro de leche, 100 gramos de almendras, 6 yemas, 300 gramos de azúcar, un trocito de canela, 12 fresas grandes, 50 gramos de coco rayado, 5 claras de turrón francés.

Manera de hacerse.—En un cazo se pone la leche hervida con la canela, las yemas, el azúcar y las almendras peladas y molidas, se pone a la lumbre suave a que tome punto de crema; frío se vacía en las copas, se decoran con turrón francés, el coco y las fresas.

Copas Chantilly.—Medio litro de crema Chantilly cuajada, 8 limones verdes cubiertos y cristalizados, 12 fresas acarameladas.

Manera de hacerse.—Doce copas de "cok-tail" se llenan con la crema cuajada, se decoran con los limones partidos en rajitas y una fresa en el centro.

La crema Chantilly ya hecha, se pone sobre el hielo para cuajarse, sin dejar de moverse a que quede consistente.

Copas a la Imperial.—460 gramos de azúcar granulada del "Potrero", un octavo de litro de jerez seco, una rajita de vainilla, 20 soletas, 12 yemas.

Manera de hacerse.—En un cazo muy limpio, se ponen las yemas, se baten hasta que estén muy duras, se les pone el azúcar hecho jarabe de bola dura, se vuelve a la lumbre con el jerez y la vainilla, se mueve lentamente con la espátula de madera hasta que se vea el fondo del cazo; se aparta, se deja enfriar, y se vacía en copas poniéndole capitas de soletas finamente rebanadas o en su defecto, cerezas cubiertas.

Carlota Chantilly.—Medio litro de crema de leche muy espesa y fresca, azúcar 300 gramos, 15 gramos de grenetina francesa marca "Oro", 300 gramos de conserva de fresas, 4 claras, vainilla un trocito, mantequilla 50 gramos.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre, se baten las claras a punto de turrón, se les pone el azúcar con la vainilla molida, sin dejar de batirse y poco a poco la crema, la grenetina remojada, escurrida y disuelta al vapor; en un molde de queso helado engrasado de mantequilla, se va poniendo una capa de crema y una de fresas así hasta terminar. Se pone a cuajar en hielo, durante 2 horas. Se vacía introduciendo el molde en agua

ligeramente caliente, y se sirve helado. (Si la crema no está espesa, no sirve para este dulce).

Cariota de almendras.—Almendras peladas y molidas 250 gramos, azúcar granulada 250 gramos, mantequilla fresca 250 gramos, una copita de rum, 30 soletas, 100 gramos de cerezas cubiertas, 200 gramos de crema de mantequilla, un metro y cuarto de listón crema número 5.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje; se le pone el azúcar, las almendras, el rum y las cerezas finamente picadas.

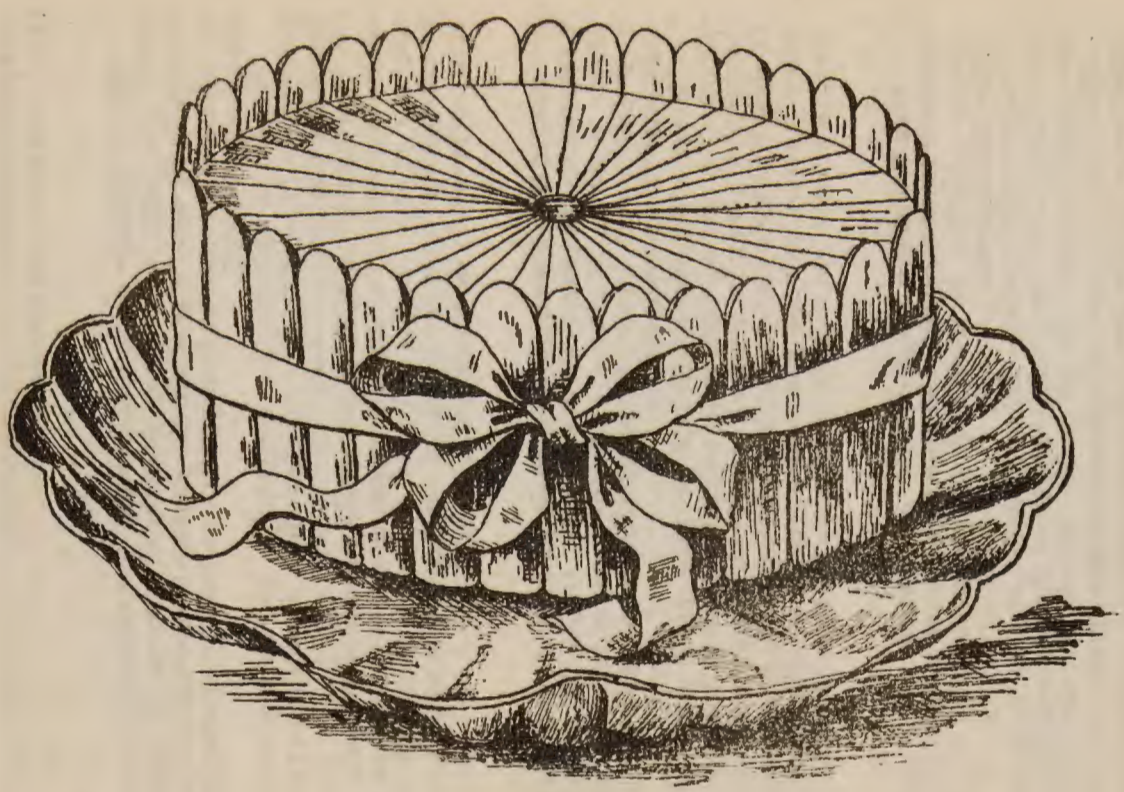
Con las soletas, se forra un molde redondo formando en el centro una estrella; se vacía la pasta; se cubre encima con más soletas y se pone a cuajar con hielo durante 3 horas. Se saca, se pone en un platón de cristal, se amarra con el listón y se decora con la crema de mantequilla.

Cariota de café.—Un cuarto de litro de extracto de café cargado y aromático, 300 gramos de mantequilla fresca, 300 gramos de azúcar, 6 yemas, 30 soletas, un metro y cuarto de listón del número 5 color rosa, 20 ciruelas pasas rellenas de pasta de almendras color rosa y cristalizadas.

Manera de hacerse.—El café se pone junto con el azúcar cuando ésta esté caliente; la mantequilla se bate hasta que esponje, se le ponen las yemas y el café con el azúcar, se incorpora muy bien todo y en un molde arreglado de la misma manera que el anterior, se vacía y se pone a cuajar en hielo 3 horas, se saca, se amarra con el listón poniéndole las ciruelas encima.

Cariota de chocolate.—500 gramos de mantequilla, 400 gramos de chocolate francés rayado, 100 gramos de nueces, 50 gramos de cerezas cubiertas, 30 soletas, 6 yemas, un metro y cuarto de listón lila número 5.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje, se le ponen las yemas batidas, el chocolate, las nueces y las cerezas picadas. En un molde forrado con las soletas, se vacía la pasta, se pone a cuajar entre hielo 3 horas, se vacía, se amarra con el listón y se decora con crema de mantequilla color lila y la duya rizada.



Carlota Chantilly

Carlota de piña.—500 gramos de mantequilla, 250 gramos de jarabe de piña de 35 grados, 100 gramos de piña en conserva, una copita de run, 30 soletas y un metro y cuarto de listón rojo del número 5.

Manera de hacerse.—La mantequilla se bate hasta que esponje, se le pone el jarabe, el run y la piña en rebanadas. Se forra el molde de soletas como los anteriores; se pone entre hielo 3 horas, se saca, se amarra y se decora con crema de chocolate y cerezas.

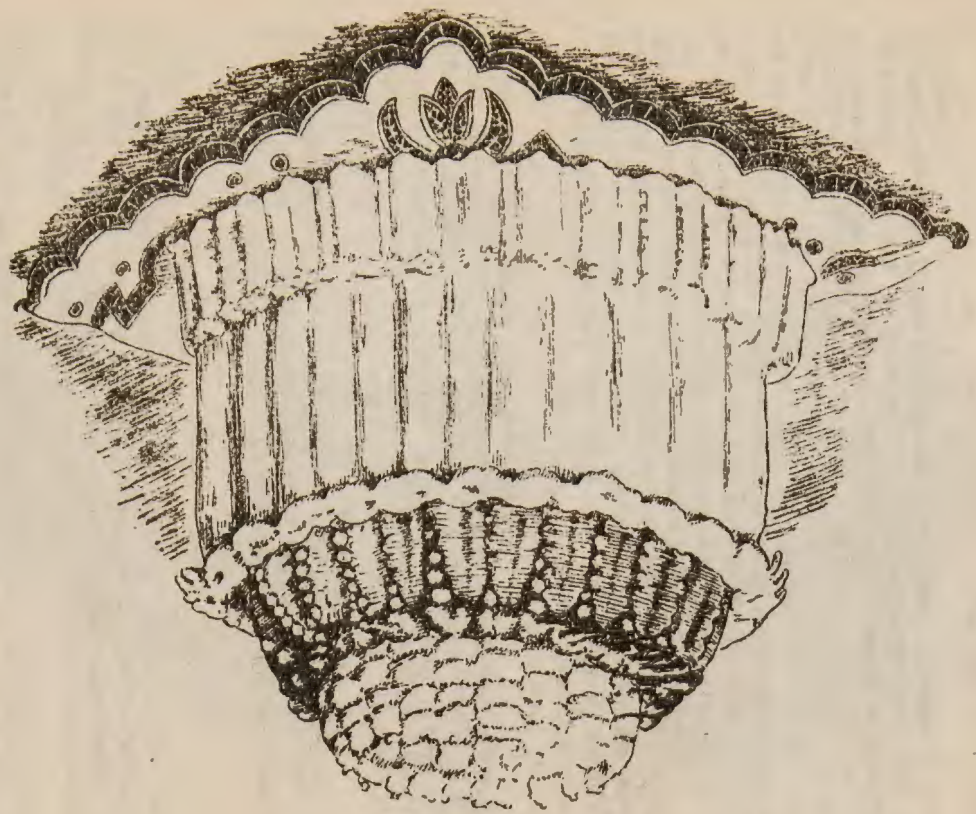
Queso de frutas.—Medio litro de crema espesa y fresca, 200 gramos de azúcar, 15 gramos de grenetina marca "Oro", una lata de macedonia de frutas en almíbar, 4 claras, un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—Las claras se baten a punto de turrón; se les pone el azúcar y la vainilla molida, la crema, la grenetina remojada, escurrida y disuelta al vapor en un molde de queso engrasado de mantequilla, se pone una capa de crema, una de frutas en rebanadas. Así hasta terminar en crema, se pone a cuajar en hielo 3 horas y se sirve fría.

Budín de fresa.—Pan de huevo de brioch 400 gramos, tres cuartos de litro de leche, 300 gramos de azúcar, 6 yemas, 50 gramos de pasas, 50 gramos de almendras, 50 gramos de mantequilla, 300 gramos de mermelada de fresa, un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir junto con la vainilla; en un cazo se baten las yemas, se les pone el azúcar y la leche. Se forra una budinera, con un papel blanco de china engrasado con la mantequilla y se va poniendo el pan rebanado en capas con las almendras peladas y partidas en tiritas y las pasas; se vacía la leche encima y se pone inmediatamente a hsrno regular 35 minutos; se saca del horno y se deja enfriar en el molde. Ya fría, se pone en un platón redondo, se cubre con la mermelada de fresas y se decora con turrón francés y fresas enteras.

Budín de coco.—Se prepara con las mismas cantidades que el budín de fresa y se cubre con conserva de coco. Se decora con turrón francés rosa y pasas de corinto.



Budín de fresa

Budín de piña.—Se hace de la misma manera que los anteriores. Se cubre con mermelada de piña y se decora con turrón francés blanco y cerezas cubiertas.

Budín real.—400 gramos de pan inglés en rebanadas, un cuarto de litro de jarabe de 36 grados, una copita de run, una lata de macedonia de frutas.

Manera de hacerse.—En una budinera forrada con un pliego de papel blanco de china, engrasado de mantequilla, se van poniendo, una capa de rebanadas de pan y un poco de jarabe revuelto con el rum, así hasta terminar, se le pone una prensa al molde encima; y se deja hasta el día siguiente.

Se saca, se cubre con mermelada de chabacano y se decora con las frutas en almíbar y coco rayado preparado.

Budín de almendras.—300 gramos de almendras, 50 gramos de mantequilla, corteza rayada de 3 limones verdes, 5 gramos de royal, 250 gramos de azúcar granulada, 50 gramos de harina, 3 huevos, 15 yemas, un coco en conserva.

Manera de hacerse.—Las almendras se remojan en agua fría desde la víspera; se pelan, se secan con un lienzo, se incorporan con los huevos y el azúcar y se muelen en el metate; a formar una pasta fina. Se ponen en una cacerola las yemas, el zumo de los limones y las almendras; se baten con una espátula durante 30 minutos; se le pone el royal y la harina cernidos, en una budinera forrada de papel engrasado de mantequilla, se vacía la pasta y se cuece a horno tibio una hora y media.

Cocido y frío; se rellena y se cubre con la conserva de coco, se decora con glass rosa y chochos plateados.

Budín de garbanzo.—Harina de garbanzo 350 gramos, azúcar granulada 250 gramos, 8 huevos, una cucharadita de royal, 100 gramos de mantequilla, corteza de 2 limones rayados, un coco en conserva, 50 gramos de pasas.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten hasta que estén duros, se les pone el azúcar y se sigue batiendo a que quede la pasta tersa; se le pone la corteza de limón, el royal, la harina cernida y la mantequilla derretida y tibia; se vacía en un molde engrasado de mantequilla y se cuece a horno templado una hora.

Cocido y frío, se rellena y se cubre con conserva de coco y se decora con turrón francés rosa y pasas.

(La harina de garbanzo se prepara de la siguiente manera: el garbanzo cocido y pelado sin sal, se muele en seco).

Flán de vainilla.—Azúcar granulada del "Potrero" 500 gramos, yemas 10, huevos 3, un litro de leche, un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—En un cazo de cobre se ponen las yemas y los huevos; se baten hasta que estén duros, se les pone 300 gramos de azúcar y se sigue batiendo, a que quede la pasta tersa; se le pone la leche hervida con la vainilla.

Con los 200 gramos de azúcar restantes puestos en la budinera con un decílitro de agua; se hace caramelo alto, color café pálido lavándose la misma. Se vacía la crema y se pone a horno en baño de maría una hora y media con la budinera tapada, se deja enfriar y se saca.

Si usted no entiende algún término de este manual; su autora está obligada a explicárselo. - - -

CAPITULO QUINTO.

Jaletinas de Crema y Transparentes.

Las Jaletinas se dividen en dos: Jaletinas de crema y Jaletinas transparentes. Las Jaletinas de crema son de un sabor muy rico, pues tienen como base crema, yemas, leche, etc., etc.

Las Jaletinas de crema van en colores y las transparentes se decoran con algunas frutas.

Las Jaletinas que van en colores se cuajan de la siguiente manera. El molde se coloca entre hielo finamente picado y se le pone una capa de jaletina, cuando ha cuajado, se le pone la del color siguiente y así sucesivamente hasta terminar, de la misma manera se cuajan las que llevan frutas, mojando éstas antes en jaletina para que peguen. Para sacarse, se introducen los moldes en agua caliente y se colocan en sus respectivos platos.

La grenetina se remoja en agua fría para que se diluya rápidamente.

Jaletinas de agua o transparentes.—Agua un litro, azúcar 250 gramos, grenetina 40 gramos, clara de huevo 1, jugo de limón 1.

Manera de hacerse.—El agua y el azúcar se ponen a hervir en un cazo de peltre, se le pone la clara y se deja hervir fuerte, se retira de la lumbre, se le pone el jugo de limón y se pasa por un lienzo mojado y exprimido. Se vuelve a la lumbre y se le pone la grenetina remojada y escurrida. Se le pone jugo de fruta (100 gramos para cada litro) o esencias de fruta al gusto.

Jaletina de Cognac.—Agua un litro, azúcar granulada 300 gramos, cognac de clase superior un octavo de litro, una lata de duraznos en almíbar, grenetina 35 gramos.

Manera de hacerse.—El agua se pone a hervir junto con el azúcar durante 5 minutos, se aparta, se le pone la grenetina remojada y escurrida; se deja enfriar un poco y se le pone el cognac. Se pasa por un lienzo húmedo, se vacía en los moldes; poniéndole capas de duraznos en almíbar, partidos en tiritas.

Jaletina de Pipermant.—Se prepara de la misma manera que la de cognac, poniéndole en lugar de duraznos, cerezas cubiertas, o en marrasquino y en lugar de cognac pipermant.

Jaletina de Jerez.—Se prepara como las anteriores; poniéndole

un octavo de litro de jerez "Marqués del Mérito" y una lata de higos en almíbar.

Jaletina de tinto.—Agua tres cuartos de litro, un cuarto de litro de tinto español, 40 gramos de grenetina marca "Oro", el jugo de una naranja dulce, una raja de canela, 350 gramos de azúcar.

Manera de hacerse.—El agua se pone a hervir con la canela y el azúcar; se aparta de la lumbre y se le pone la grenetina remojada y escurrida, el tinto y la naranja, se pasa por un lienzo húmedo y se vacía en los moldes.

Jaletina de sidra.—Una botella de sidra "Gaitero", 300 gramos de azúcar, medio litro de agua, 50 gramos de grenetina marca "Oro", una lata de macedonia de frutas en almíbar.

Manera de hacerse.—En un cazo de peltre se pone el agua con el azúcar a hervir durante 5 minutos; se aparta de la lumbre, se le pone la grenetina remojada y escurrida; se deja enfriar un poco y se le pone la sidra. Se pasa por un lienzo húmedo y se vacía en los moldes poniéndole las frutas en tiras finas.

Jaletina de fresa.—Un litro de leche hervida; 6 yemas; un cuarto de litro de crema de leche; 300 gramos de fresas; 500 gramos de azúcar granulada; 50 gramos de grenetina marca "Oro".

Manera de hacerse.—Se pone la leche a hervir con el azúcar, se aparta de la lumbre, se le pone la grenetina remojada y escurrida, las yemas, las fresas limpias y desbaratadas y la crema de leche. Se cuela por un lienzo húmedo, y se vacía en un molde de corona, pintada antes de vaciarse de rosa pálido.

Jaletina de naranja.—4 naranjas grandes; 400 gramos de azúcar granulada del "Potrero"; medio litro de agua; 6 yemas; 50 gramos de grenetina marca "Oro".

Manera de hacerse.—Las yemas se baten hasta que estén duras, se les pone el azúcar, el jugo de las naranjas y el zumo. El agua se pone a hervir, se le pone la grenetina remojada y escurrida, fuera de la lumbre, se vacía en las yemas, se cuela por un lienzo y se vacía en los moldes.

Jaletina de crema.—Un litro de leche; medio litro de crema; 400

gramos de azúcar; 60 gramos de grenetina marca "Oro"; 10 yemas; un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir junto con la vainilla. Se aparta de la lumbre y se le pone la grenetina remojada y escurrida, las yemas mezcladas con el azúcar; se deja enfriar un poco y se le pone la crema, se cuela por un lienzo húmedo y se vacía en los moldes.

Jaletina de chocolate.—Se prepara de la misma manera que la de crema, añadiendo a esa cantidad 100 gramos de cocoa.

Jaletina de almendras.—Un litro de leche; 6 yemas; 200 gramos de almendras; 400 gramos de azúcar granulada, 50 gramos de grenetina marca "Oro"; una raja de canela.

Manera de hacerse.—Las almendras se ponen a remojar desde la víspera en agua fría, se pelan y se muelen. La leche se pone a hervir con la canela y el azúcar, se aparta de la lumbre y se le pone la grenetina remojada y escurrida, las almendras revueltas con las yemas, se cuela por un colador no muy tupido y se vacía en los moldes.

Para hacer un buen pastel, cremas, mermeladas, conservas, o condimentar un buen platillo, vea el indice de este manual. - - - - - - -

CAPITULO SEXTO

Jarabes, Ponches Fríos y Helados.

Los jarabes, ponches fríos y helados, son de mucha utilidad en los meses calurosos y en los climas cálidos en donde tienen mayor aplicación.

Los jarabes de frutas sirven para preparar refrescos sencillos, basta poner en una jarrita de cristal, hielo finamente picado en trocitos, agua, fresas o piña en cuadritos, ponerle jarabe al gusto y servirse inmediatamente. Puede muy bien agregársele a esta mezcla, unas cucharadas de helado de vainilla para preparar un exquisito ponche frío, supliendo el agua simple, por agua de sifón.

Los helados se dividen en nieves, cremas, mantecados camisados, tortonís o sorbetes y moldeados.

Las nieves son: las que se hacen con pulpa de frutas, teniendo el agua por base.

LAS CREMAS, son las que llevan leche y huevos.

MANTECADOS, son los que llevan mantequilla.

TORTONIS O SORBETES, son los que llevan rellenos, dándoles una forma especial.

MOLDEADOS, son los que después de cuajados como los anteriores, se decoran con otro helado o crema.

El helado más fino, es el que se hace con 12 yemas, un litro de leche hervida, 75 gramos de mantequilla, 300 gramos de azúcar y un hejote de vainilla.

Se prepara poniendo la leche, la vainilla, el azúcar y las yemas, se pone a cuajar a la lumbre sin que llegue a hervir, cuando está la crema espesa, se cuela, se le agrega la mantequilla, se deja enfriar y se cuaja.

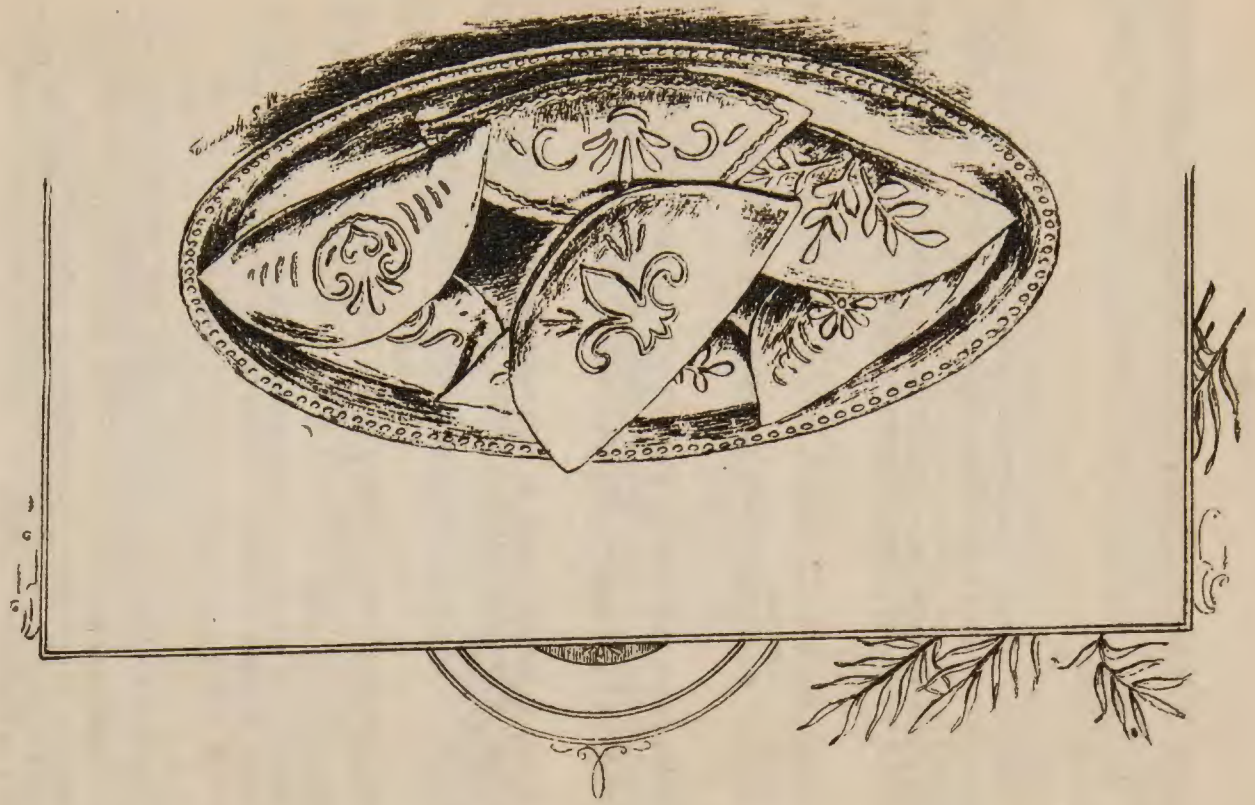
Jarabe de fresa.—Jugo de fresa medio litro, agua un litro, azúcar granulada, un kilo marca "Potrero".

Manera de hacerse.—El jugo de fresa se incorpora con el agua; se pasa todo por un colador de cerda y se pone en una cacerola de peltre a la lumbre sin dejar da moverse a que tome punto en el pesa-jarabe de 31 grados. Se deja enfriar y se embotella.

El jugo de la fresa, se hace machacando las fresas y midiéndolas en un litro de peltre.

Jarabe de naranja.—Se prepara de la misma manera y con las mismas cantidades que el de fresa.

El jugo de naranja, se hace exprimiendo las naranjas en un exprimidor de cristal.



Empanaditas de Puebla

Jarabe de piña.—Se prepara de la misma manera que los anteriores.

Manera de hacerse.—Para extraer el jugo de la piña, se raya y se mide.

Ponche frío.—Rum de la negrita media botella, cognac una botella, tinto español 2 botellas, jarabe de grosella una botella, 5 sifones.

Manera de hacerse.—A la hora de tomarse, se incorporan todos los vinos, el jarabe y agua de sifón.

Refresco Marquesa.—Un litro de jarabe de piña, rum media botella, agua 5 sifones.

Manera de hacerse.—Se mezcla todo y se sirve.

Ponche de uva.—Sifones 3, jugo de uva un cuarto de litro, jarabe natural un litro, moscatel un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—Se mezcla todo antes de servirse.

Refresco de manzana.—Jugo de manzana un cuarto de litro, sidra "Gaitero" 2 botellas enteras, jarabe natural un cuarto de litro, un sifón de agua.

Manera de hacerse.—Se mezcla igual a las anteriores.

Refresco Imperial.—Fresas 300 gramos, 300 gramos de azúcar granulada, una botella grande de sidra "Gaitero", un cuarto de litro de agua de sifón.

Manera de hacerse.—Las fresas limpias se ponen junto con el azúcar durante 3 horas. Al tiempo de servirse se le pone la sidra y el sifón.

Helado de ciruela pasa.—Un litro de agua, 300 gramos de ciruela pasa francesa, 300 gramos de azúcar granulada, un cuarto de litro de moscatel fino.

Manera de hacerse.—Las ciruelas se deshuesan y se ponen a cocer en el agua, bien cocidas se pasan por un colador con todo y agua, se les pone el azúcar, se vuelve a la lumbre y se dejan

hervir 10 minutos, poniéndole agua, a que quede un litro de pasta, se cuaja en le nevera y a medio cuajar se le pone el moscatel.

Helado de membrillo.—300 gramos de membrillos, 300 gramos de azúcar, un litro de agua.

Manera de hacerse.—Los membrillos se parten en cuarterones, se ponen a cocer cubriéndolos de agua; cuando están blanditos, se sacan, se ponen en un cedazo y se tapan con un lienzo, fríos, se pasan por un colador y se ponen con el azúcar y el agua a hervir 10 minutos.

Se cuaja el helado como el anterior.

Helado de piña.—300 gramos de piña, desflemada y rayada, 300 gramos de azúcar granulada, un litro de agua, 3 yemas, una copa de kirsch.

Manera de hacerse.—La piña se pone a hervir junto con el azúcar, durante 10 minutos; se pasa por un colador agregándole las yemas. Se pone a cuajar en la nevera agregándole el kirsch.

Helado de melón.—Un litro de jugo de melón, 250 gramos de azúcar granulada, una lata chica de macedonia de frutas en almíbar.

Manera de hacerse.—El jugo de melón y el azúcar se ponen a la lumbre, cuando empieza a hervir se aparta y se le pone un cuarto de litro de agua hirviendo.

Se cuaja en la nevera y empezando a cuajar se le ponen las frutas finamente picadas.

El jugo de melón se hace pasando la carne de melón por un cedazo de cerda.

Helado de chabacano.—300 gramos de chabacanos muy maduros, 350 gramos de azúcar granulada, un octavo de litro de Benedictino, la corteza de 2 limones verdes, un litro y cuarto de agua.

Manera de hacerse.—Los chabacanos se ponen a cocer cubriéndolos de agua, se sacan y se escurren y se pasan por el tamiz de cerda.

El agua se pone a hervir junto con el azúcar durante 5 minutos, se le pone la corteza del limón y se aparta de la lumbre,

se deja enfriar, frío, se le ponen los chabacanos cernidos y el Benedictino.

Se pone a cuajar en la nevera.

Helado de naranja.—6 naranjas, 300 gramos de azúcar, un litro y cuarto de agua, una copa de kirsch, 2 claras de huevo, 2 limones verdes.

Manera de hacerse.—En un cazo se pone el agua y el azúcar; se deja hervir 5 minutos, y se le pone la corteza de los limones, se deja enfriar, frío, se le mezclan el jugo de las naranjas y el kirsch.

Se pone a cuajar en la nevera.

Helado de mango.—Un litro de agua, 300 gramos de azúcar, 350 gramos de carne de mango, 5 gramos de vainilla.

Manera de hacerse.—El agua se pone a hervir junto con la vainilla, se le pone el azúcar y se deja hervir durante 10 minutos, se le pone la carne de mango y se deja enfriar, perfectamente frío, se pasa por el cedazo de cerda y se pone a cuajar.

Este helado se prepara de preferencia con mango de manila.

Helado crema de fresa.—Un litro de leche, un cuarto de litro crema de leche espesa y fresca, 200 gramos de fresas limpias, 6 yemas, 400 gramos de azúcar granulada.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir, se le añade el azúcar y se aparta de la lumbre; se le pone las yemas, las fresas machacadas y se pasa por un colador de cerda.

Se pone en la nevera poniéndole la crema empezando a cuajar.

Helado de vainilla.—Un litro de leche, 300 gramos de azúcar granulada, un trocito de vainilla, 6 yemas, 100 gramos de mantequilla muy fresca.

Manera de hacerse.—Le leche hervida con la vainilla se pone en un cazo, se le ponen las yemas y el azúcar, se incorpora todo; y se pone a la lumbre a fuego lento a que cuaje; se pasa por un colador y se pone a la nevera agregándole la mantequilla.

Helado de chocolate.—Un litro de leche, 100 gramos de azúcar,

150 gramos de chocolate "Flor de México", 6 yemas, un cuarto de litro de crema de leche espesa y fresca. un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir con la vainilla, se aparta, se le incorporan las yemas y el azúcar, se pone a la lumbre a que cuaje sin dejar de moverse, se pasa por un colador y se le pone la crema y el chocolate rayado y cernido.

Se pone a cuajar en la nevera.

Helado de café.—200 gramos de café caracolillo tostado y molido, 300 gramos de azúcar, un cuarto de litro de crema espesa y fresca, un litro de leche.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir, con el azúcar, se aparta de la lumbre y se le pone el café; se deja tapado hasta que esté completamente frío. Se pasa por un filtro de lana y se pone a cuajar en la nevera poniéndole la crema.

Helado de almendra.—Un litro de leche, 200 gramos de almendras, 250 gramos de azúcar, 5 gramos de canela.

Manera de hacerse.—Las almendras se remojan en agua fría desde la víspera; se pelan y se muelen con dos cucharadas de leche. La leche se pone a hervir con la canela; se le pone el azúcar y se aparta, se le ponen las almendras, se pasa por un colador no muy tupido y se pone a cuajar en la nevera.

Helado crema de elote.—150 gramos de elotes, un litro de leche, una raja de canela, 300 gramos de azúcar granulada, 6 yemas, un cuarto de litro de crema de leche.

Manera de hacerse.—Los elotes limpios se ponen a cocer; bien cocidos se escurren y se muelen. La leche hervida con la canela se incorpora con las yemas y el azúcar, se pone a cuajar a la lumbre sin dejar de menearse; se aparta, se le ponen los elotes, se deja completamente enfriar y se pasa por un colador, se pone a cuajar en la nevera.

Helado crema de nuez.—200 gramos de nueces de castilla, 400 gramos de azúcar granulada, un litro de leche, medio litro de crema espesa.

Manera de hacerse.—Las nueces peladas se muelen en el metate con una poquita de leche.

La leche sobrante se pone a hervir, se le pone el azúcar y se aparta de la lumbre; se le ponen las nueces y se deja enfriar, con la cacerola tapada, frío, se cuaja agregándole la crema de leche.

Helado de coco.—300 gramos de coco fresco rayado, un litro de leche, un cuarto de litro de crema de leche espesa y fresca, 400 gramos de azúcar.

Manera de hacerse.—La leche se pone a hervir, se le pone el azúcar y el coco rayado, se tapa y se deja enfriar completamente; se le agrega la crema y se pone a cuajar en la nevera.

Se sirve con jarabe de piña de 34 grados.

Helado de te.—Azúcar granulada 350 gramos, yemas 9, medio litro de crema de leche espesa y fresca, 20 gramos de te "Lipton", un cuarto de litro de agua, 2 copas de rum "Negrita", 100 gramos de cerezas cubiertas.

Manera de hacerse.—En un cazo, se ponen las yemas, se baten hasta que espesen, el the se prepara con el agua según las reglas y bien caliente, se le va poniendo a las yemas, se le incorpora el azúcar y se sigue batiendo muy cerca de la lumbre hasta que quede bien incorporado; se pasa por un colador.

Se vacía en la nevera, cuando empiece a cuajar; se le pone la crema y el rum. Se sirve con las cerezas.

Helado Imperial.—Un litro de crema de leche espesa y fresca, 250 gramos de azúcar granulada, un trocito de vainilla, 200 gramos de jarabe de fresas de 34 grados.

Manera de hacerse.—La crema se incorpora con la vainilla molida con el azúcar.

Se pone a cuajar en la nevera y se sirve con el jarabe de fresas.

Helado de Games.—Un litro de helado crema de vainilla como lo indica la fórmula, 50 gramos de limón cubierto, 50 gramos de cerezas cubiertas, 50 gramos de piña cubierta, un cuarto de litro de crema Chantilly, turrón francés de 5 claras.

Manera de hacerse.—Un molde de helado de forma redonda; se pone entre hielo finamente picado y sal, se vacía el helado

bien duro poniéndole en el centro la crema Chantilly y las frutas picadas; se forra con un papel parafinado y se deja entre hielo y sal de 3 a 4 horas cambiándole el hielo y la sal, dos veces. Pasado este tiempo se vacía en un platón, se cubre con el turrón francés; el platón se coloca en una charola con hielo y se mete a horno caliente dos minutos.

Helado Ana María.—200 gramos de azúcar, 6 yemas, un litro de leche, un cuarto de litro de crema de leche, un trocito de vainilla.

Manera de hacerse.—En la leche hervida con la vainilla se le pone el azúcar y las yemas; se pone a la lumbre a cuajar sin dejar de menearse, se aparta, se deja enfriar y se le pone la crema, se pone a cuajar en la nevera a que quede el helado muy duro.

Souffle.—200 gramos de azúcar granulada, 6 huevos, un gramo de vainilla molida.

Manera de hacerse.—Los huevos se baten, hasta que estén muy duros, se les pone el azúcar poco a poco sin dejar de batirse; hasta hacer una pasta como turrón. El helado se cuaja como el anterior, poniéndole en lugar del turrón el Souffle, se pone a horno caliente dos minutos, de la misma manera.

Practique usted las fórmulas de este manual; estrictamente como están escritas. - - - - -

CAPITULO SEPTIMO.

Chocolates y Bombones.

Para cristalizar las frutas cubiertas o secas, rellenas o decoradas con pasta de almendra, éstas se colocan en una charola de lámina negra, de las que venden en las ferreterías, especiales para esto. Se colocan separadas unas de otras para que no se peguen al cristalizarse y se cubren con jarabe de 38 grados (en el pesa-jarabe Baume) caliente. En este estado se dejan sin moverse de 6 a 7 horas; pasado este tiempo, se sacan y se escurren, ya secas se guardan entre papel parafinado.

Los bombones se cristalizan de la misma manera que las frutas; únicamente que el jarabe será de 35 grados, dejándose 24 horas sin moverse. Pasado este tiempo, se escurren y se guardan igualmente que las frutas.

Jarabe para cristalizar frutas y bombones.—Un kilo de azúcar granulada "Mochis", medio litro de agua.

Manera de hacerse.—En una cacerola de peltre muy limpia se pone el azúcar y el agua; sin moverse para nada, se deja hervir hasta que dé el punto indicado en el pesa-jarabe.

Para cada kilo de fruta se necesitan 2 kilos de azúcar hecho jarabe.

Queretanos.—Pasta de almendra número 2, 300 gramos; mermelada de manzana 300 gramos; glass de 2 claras.

Manera de hacerse.—La pasta de almendras se extiende con el bolillo a dejarla muy delgadita, se cortan redonditos con el corta-pastas, rizado y se rellenan con la mermelada de manzana, cubriéndolas con otras rueditas de la misma pasta y pegando las orillas con clara. Se decoran con el glass blanco o a colores.

Empanaditas de Puebla.—Pasta de almendra número 2, 300 gramos; un coco en conserva; glass de 2 claras.

Manera de hacerse.—La pasta de almendra se extiende con el bolillo, muy delgadita; se cortan rueditas con el corta-pastas; se rellenan con conserva de coco y se doblan a la mitad; se decoran con el glass como el presente dibujo.

Manzanitas de almendra.—Pasta de almendra número 1, 500 gramos.

Manera de hacerse.—Con la pasta de almendra se hacen las manzanitas, poniéndole unas manchitas con color vegetal para dulces (disuelto en agua) de cada lado con un clavo de comer se les forma la patita y se ponen a cristalizar.

Ciruelas rellenas de pasta de almendra.—Ciruelas pasas 300 gramos, pasta de almendra número 2, 200 gramos.

Manera de hacerse.—Las ciruelas pasas se abren y se deshuesan, poniéndoles un pedazo de pasta de almendra de color, ya sea verde o rosa. Después se cristalizan con jarabe de 38 grados.

Dátiles rellenos de pasta de almendra.—Se prepara de la misma manera que las ciruelas.

Bombones de almendra.—Pasta de almendra número 1, 300 gramos; almendras 100 gramos; cerezas cubiertas 100 gramos.

Manera de hacerse.—La pasta de almendra se pinta de rosa pálido; con esta pasta se van formando los bombones redondito, poniéndoles una cereza en el centro; ya preparados se les pone encima una poquita de clara de huevo y almendras peladas y finamente picadas.

Después se cristalizan con jarabe de 35 grados.

Bombones de fondant.—Fondant 500 gramos, chocolate amargo "Americano" 2 paquetes, esencia de vainilla al gusto.

Manera de hacerse.—En una charola de lámina negra de las que se utilizan para cristalizar, se pone almidón tamizado y allí se van grabando con unos moldecitos de barro; el fondant se calienta ligeramente, poniéndole la esencia y un poco de color si se desea. Se vacía en los moldecitos y se dejan secar durante 15 minutos. Se sacan, quitándoles el almidón con una brocha.

Después se bañan con el chocolate, fundido al baño de María, poniéndoles encima una almendra o una nuez, ambas peladas.

Bombones de jelatina.—Azúcar pulverizada 500 gramos, claras de

huevo 2, agua caliente 4 cucharadas soperas, jelatina "Jel-lo" 4 cucharadas soperas, chocolate amargo "Americano" 2 paquetes.

Manera de hacerse.—El azúcar pulverizada y cernida se pone sobre la mesa; en el centro se le ponen las claras y la jelatina remojada en el agua caliente, se amasa todo con la mano hasta que quede una pasta suave, se le pone la esencia al gusto y con la mano se forman los bombones de la figura que se quieran.

Después se bañan con el chocolate rayado y fundido en baño de María, poniéndoles encima una almendra o una nuez, como a los anteriores.

Torpedos.—Un coco en conserva, 400 gramos de fondant, piñones pelados 500 gramos.

Manera de hacerse.—El coco se prepara de punto alto y con él se van formando bolitas; se les da la forma de torpedos; se bañan con el fondant ligeramente caliente y en seguida se envuelven en los piñones.

Pasados dos días se cristalizan.

Marinas.—Pasta de almendra número 2, 300 gramos, 250 gramos de jarabe de 38 grados; 500 gramos de piñones pelados.

Manera de hacerse.—La pasta de almendra, ya preparada se divide en porciones de 10 gramos cada una; se hacen bolitas; se envuelven en el jarabe y por último en los piñones.

Malvaviscos.—Azúcar granulada "Mochis" 500 gramos, glucosa 500 gramos, grenetina marca "Oro" 50 gramos, agua un cuarto de litro.

Manera de hacerse.—En un cazo se pone el agua, el azúcar y la glucosa; se deshace perfectamente y se pone a la lumbre a que tome punto de fondant; se le pone la grenetina remojada y escurrida; se bate un poco, a que apanice y se vacía la pasta en una charola con almidón, como los bombones de fondant.

Al día siguiente se parte en cuadritos.

Chiclosos.—Azúcar "Mochis" 250 gramos, glucosa 150 gramos, agua un octavo de litro, leche condensada una lata.

Manera de hacerse.—En una cacerola de peltre muy limpia, se pone la glucosa, el azúcar y un cuarto de litro de agua a la lumbre, a que tome punto de bola blanda. Se le pone un poco de azúcar quemada y la leche, se vuelve a la lumbre a que tome otra vez el punto y se vacía la pasta en moldes engrasados de mantequilla. Cuando la pasta esté tibia, se marcan los cuadritos, y ya fríos, se cortan y se envuelven en papel parafinado.

INDICE

PRIMERA PARTE

COCINA

PAG.

Caldo para consomé 13
Caldo de pollo para la sopa 14
Caldo para enfermos o personas débiles 14
Caldo de pescado para sopa de vigilia 14
Salsa blanca 15
Salsa Bechámel 15
Mayonesa 15
Mayonesa Francesa 16
Salsa Española 16
Salsa Portuguesa 16
Salsa Roja 16
Salsa de Vino 16
Salsa Vinagreta 17
Salsa Excelsior 17
Salsa Francesa 17
Salsa de Almendras 17
Salsa Inglesa 17
Salsa verde 18
Salsa Queretana 18
Ayolí 18
Salsa de manzana 18

PAG.

Salsa de ciruela 18
Puré de papa para decorar 19
Mantequilla salada para decorar 19
Aspic o jelatina de sal 19
Canapés de salmón 20
Canapés de pollo 20
Canapés de pescado 20
Canapés de jamón 22
Canapés María Luisa 22
Canapés Virginia 22
Canapés Elena 22
Canapés Angélica 22
Canapés María 23
Salpicón de jamón 23
Salpicón de lengua 23
Salpicón de queso 23
Salpicón de pescado 23
Salpicón de pollo 23
Salpicón de ostiones 24
Salpicón ruso 24
Salpicón de camarones 24
Salpicón francés 24
Sopa de tortilla 25
Sopa Parisiense 25
Sopa crema de coliflor 26
Sopa de espárragos 26
Sopa a la Española 26
Sopa de pollo 26
Sopa de hortalizas 27
Sopa crema de jitomate 27
Sopa crema Elena 27
Sopa de ostiones 28
Sopa crema de elote 28
Sopa a la francesa 28
Sopa de calamares 29
Sopa a la española 29
Sopa de ravioles 29
Sopa de pan a la francesa 30
Spaghetti de macarrones 30
Sopa seca de tortilla 31
Tallarines a la italiana 31

PAG.

Arroz Aurora 32
Huevos Aurora 33
Huevos a la española 34
Huevos con crema 34
Huevos gratinados 34
Huevos portuguesa 34
Huevos rellenos 35
Huevos a la reyna 35
Huevos en nido 35
Huevos con espárragos 36
Huevos trufados 36
Huevos Carmela 36
Huevos Marta 36
Salmón Imperial 38
Salmón a la Vizcaína 38
Salmón a la Francesa 38
Salmón en conchas 39
Budín de salmón 39
Conchas de salmón 39
Vol-au-vent 40
Coroneles de salmón 40
Tartaletas de salmón 40
Empanadas de salmón 40
Atún en conchas 40
Langosta en conchas 41
Jaibas de conchas 41
Pescado a la Veracruzana 41
Pescado Ruso 42
Pescado con salsa de almendras 42
Salsa de almendras 42
Pescado empanizado 42
Huachinango a la Francesa 43
Huachinango al horno 43
Pescado Alemán 43
Huachinango con salsa francesa 43
Huachinango en frío 45
Pescado Aurora 45
Pescado María 45
Filete Alemán 48
Filete estofado 48
Ejotes estofados 49

PAG.

Asado a la Catalana..... 49
Filete a la Española..... 49
Filete con vino..... 50
Filete Aurora 50
Lomo de puerco a la Española..... 50
Lomo mechado..... 51
Lomo frío en vino..... 51
Lomo de puerco a la catalana 51
Molotes 52
Lomo Duquesa..... 52
Costillar de puerco al horno 52
Ragú de costillas de cerdo 53
Costillas de cerdo a la francesa..... 53
Lengua de vaca a la italiana 53
Lengua en frío 54
Lengua de vaca con macarrones..... 54
Lengua en jelatina..... 54
Pollos a la crema..... 56
Pollos Chantilly 56
Pollos al horno con salsa roja..... 56
Pollos Mascota 57
Pollos en su jugo..... 57
Pollos alcaparrados..... 57
Pollos en vino..... 58
Pollos en frío 58
Pollos al vapor. 58
Pastel de pollo. 58
Relleno 58
Empanada de pollo..... 59
Pavo Chantilly. 59
Pavo al horno con ensalada mexicana..... 59
Pavo a la Francesa..... 60
Pavo en frío con salsa de ciruela pasa..... 60
Pavo en jitomate..... 60
Pavo a la Inglesa..... 61
Pavo a la Mexicana..... 61
Pavo a la jardinera..... 61
Pavo a la Catalana 62
Relleno..... 62
Pavo en salsa verde 62
Papas Gamez..... 63

PAG.

Croquetas de papa..... 63
Papas a la Gran Duquesa..... 63
Papas gratinadas..... 64
Papas rellenas..... 64
Ejotes con salchichas..... 64
Ejotes con jamón..... 64
Ejotes a la Española..... 64
Zanahorias glacé..... 66
Zanahorias rellenas..... 66
Zanahorias Bechámel..... 66
Budín de calabacitas..... 66
Calabacitas con crema..... 66
Chícharos empanizados..... 66
Espárragos a la Francesa..... 66
Espárragos Celeste..... 66
Espárragos María..... 67
Ensalada de papas..... 67
Ensalada de ejotes..... 67
Ensalada de calabacitas..... 67
Ensalada Mexicana..... 67
Ensalada Queretana..... 67
Ensalada de jitomate..... 68
Ensalada de pimientos..... 68
Términos usados en cocina..... 69

REPOSTERIA Y CONFITERIA

SEGUNDA PARTE

Fondant..... 73
Glass..... 75
Glass..... 75
Turrón Francés..... 75
Crema de mantequilla..... 75
Crema de piña..... 75
Crema de fresa..... 77
Crema de chocolate..... 77
Crema de avellanas..... 77

PAG.

Crema de almendras..... 77
Pastillaje 79
Crocante 79
Crema de París 79
Crema de Vainilla 79
Crema Imperial 79
Conserva de Coco 81
Pasta de almendra número 1..... 81
Pasta de almendra en frío 81
Plunqué de almendras 83
Bizcocho de naranja..... 83
Pastel de gelatina..... 85
Gelatina para el pastel..... 85
Gelatina de leche..... 85
Bizcocho de maicena..... 85
Moca de coco 87
Panqué de París..... 87
Garibaldi 87
Pastel ajedrez..... 89
Queso de crema..... 89
Pastel Vizcondesa..... 89
Pastel de fresa..... 91
Bizcocho Aurora 91
Pastel de avellanas..... 93
Pastel Elena..... 93
Pastel Margarita..... 93
Pastel Maltita..... 95
Pastel Mercedes..... 95
Pastel María..... 95
Bizcocho Imperial número 2..... 97
Pastel Imperial número 1..... 97
Pastel Imperial número 3..... 97
Bizcocho Vienesa 99
Bizcocho Duquesa..... 99
Bizcocho Diamante 99
Pastel canasta número 1.....101
Pastel canasta número 2 101
Pastel Alemán 103
Moca de coco 103
Pastel de elotes 105
Pastel palomar 105

PAG.

Decorado del palomar 105
Tronco de árbol 107
Pasta de fondo de azúcar 109
Pasta de fondo de sal 109
Pasta hojaldrada 109
Crocantes 113
Crocantes de pasas 113
Crocantes de almendra 113
Pasteles de grosella 113
Pasteles secos 113
Pasteles de naranja 114
Pasteles de almendra 114
Pasteles de coco 114
Marinas 114
Bizcochitos Hamburgueses 114
Bizcochitos de maicena 115
Bizcochitos de avellanas 115
Bizcochitos de París 115
Quesadillas de Guatemala 115
Bizcochitos Reales 116
Mocas 116
Duquesitas 116
Soletas 117
Mocas de coco 117
Bocaditos de crema 117
Bizcochitos de Nápoles 117
Pasteles de fresa 118
Emparedados 118
Cubiletes 118
Chus de crema 119
Tartaletas 119
Amorcitos 119
Canastitas 119
Tartaletas Chantilly 120
Condes 120
Pasteles de yemas 120
Napoleones 120
Orejas 120
Coroneles 121
Mermelada de mango 122
Mermelada de fresa 122

PAG.

Mermelada de chabacano 122
Mermelada de piña 123
Mermelada de ciruela pasa 123
Confitura de chabacano 123
Confitura de durazno 123
Confitura de membrillo 123
Confitura de piña 123
Macedonia de confituras 124
Jalea de tejocote 124
Jalea de membrillo 124
Jalea de perón 124
Jalea de naranja 124
Jalea de fresa 125
Jalea de piña 125
Conserva de durazno 125
Conserva de piña 125
Conserva de guayabas 125
Conserva de naranja 126
Conserva de limón 126
Conserva de fresas 126
Conserva de chabacano 126
Crema de vainilla 127
Crema de almendras 127
Crema de chocolate 127
Crema de piña 127
Crema de coco 127
Crema Imperial número 2 128
Crema de jícama 128
Crema de vino 128
Crema de nuez 128
Crema de elote 129
Crema especial 129
Huevos a la nieve 129
Dulce de la Emperatriz 130
Natillas 130
Dulce Moreliano 130
Trocitos de almendras 131
Dulce Queretano 131
Chongos Zamoranos 131
Copas de almendra 132
Copas Chantilly 132

PAG.

Copas a la Imperial 132
Carlota Chantilly 132
Carlota de almendras 133
Carlota de café 133
Carlota de chocolate 133
Carlota de piña 135
Queso de frutas 135
Budín de fresa 135
Budín de coco 135
Budín de piña 137
Budín real 137
Budín de almendras 137
Budín de garbanzo 137
Flán de vainilla 138
Jaletinas de agua o transparentes 139
Jaletina de Cognac 139
Jaletina de Pipermant 139
Jaletina de Jerez 139
Jaletina de tinto 140
Jaletina de sidra 140
Jaletina de fresa 140
Jaletina de naranja 140
Jaletina de crema 140
Jaletina de chocolate 141
Jaletina de almendras 141
Jarabe de fresa 142
Jarabe de naranja 142
Jarabe de piña 144
Ponche frío 144
Refresco Marquesa 144
Ponche de uva 144
Refresco de manzana 144
Refresco Imperial 144
Helado de ciruela pasa 144
Helado de membrillo 145
Helado de piña 145
Helado de melón 145
Helado de chabacano 145
Helado de naranja 146
Helado de mango 146
Helado crema de fresa 146

PAG.

Helado de vainilla.....146
Helado de chocolate.....146
Helado de café.....147
Helado de almendra.....147
Helado crema de elote.....147
Helado crema de nuez.....147
Helado de coco.....148
Helado de te.....148
Helado Imperial.....148
Helado de Games.....148
Helado Ana María.....149
Souffle.....149
Jarabe para cristalizar frutas y bombones.....150
Queretanos.....150
Empanaditas de Puebla.....150
Manzanitas de almendra.....150
Ciruelas rellenas de pasta de almendra.....151
Dátiles rellenos de pasta de almendra.....151
Bombones de almendra.....151
Bombones de fondant.....151
Bombones de jelatina.....151
Torpedos.....152
Marinas.....152
Malvaviscos.....152
Chiclosos.....152

BIBLIOTECA HOGAR

OBRAS DE LA MISMA AUTORA

EN PRENSA:

"COMO MEJORAR LA ALIMENTACION DEL OBRERO Y DEL CAMPESINO".—Libro dedicado a las mujeres de nuestros obreros del campo y del taller.—Guía para que las maestras puedan desarrollar la acción social de la Escuela nueva.—Contendrá más de 500 fórmulas de platillos para el campo; platillos mexicanos y menús económicos desde 50 centavos para cada familia, panes, dulces mexicanos, refrescos, etc., etc.

"LA COCINA REGIONAL DE MEXICO". Arreglo de la autora, las recetas regionales de la cocina mexicana, dulces, pasteles y antojitos del País.—Los platillos de cada Estado, de Sonora a Yucatán, desde el "Menudo Sonorense" hasta la "Cochinita en Pibil Yucateca" dando a conocer al extranjero la cocina mexicana en pro de la campaña nacionalista.

EN PREPARACION:

"LA ULTIMA PALABRA SOBRE COCINA, REPOSTERIA Y CONFITERIA".—SEGUNDO TOMO.—(Complemento del primero). Cook-tails, aves, platillos fríos, etc.—Pasteles grandes, panes, ates, ponches calientes, etc., etc.—Edición profusamente ilustrada.

"INDUSTRIAS DEL HOGAR".—Salchichonería, Conservación de Frutas, Dulcería Industrial, Panadería.—Como hacer una Industria en el campo y en la ciudad, aprovechando la materia prima con fórmulas sencillísimas; su mercado, su consumo, etc., etc.