

LA

COBINA

1

27392



**TRATADO**  
DE  
**REPOSTERIA, PASTELERIA,**  
**CONFITERIA,**  
**CAFE Y BOTILLERIA,**  
QUE SIRVE DE CONTINUACION  
A LA  
**COCINA PERFECCIONADA.**

POR

**J. L.**



**MADRID, 1854.**

Se hallará en el Iris de la Ilustracion,  
Plazuela del Anjel, núm. 12.



---

ES PROPIEDAD DEL EDITOR.

---

---

**Imprenta de D. Manuel Minuesa,**  
Calle de Lope de Vega, núm. 26.

---

**S**i fuésemos á detenernos en estos diferentes áditamentos de la cocina con toda la estension que cada uno de por sí exige, seria preciso ocupar con cada uno de ellos un tomo voluminoso; pero habiéndonos propuesto considerarlos únicamente como continuacion de nuestra **COCINA PERFECCIONADA**, damos no mas que aquellos platos, pastas, dulces, conservas y bebidas que suelen usarse en las comidas y refrescos particulares, reservándonos dar por separado mas adelante, si lo creemos oportuno, los referidos tratados considerados cada uno de ellos como un arte independiente y adecuado á los grandes establecimientos.

Lo que si haremos será dar á cada uno de estos artículos mucha mayor estension que la que tienen en las demas obras de esta especie publicadas hasta el día, que es lo que nos hemos propuesto.



---

## CAPITULO I.



### DE LA REPOSTERIA.

#### *Torrijas caseras.*

**S**E cortan rebanadas de pan francés, se humedecen en leche. Se hace un batido de yemas de huevo, azúcar, un poco de harina y agua de flor de naranja: en este batido se empapan las rebanadas de pan y se echan en aceite bien hirviendo: cuando están doradas se sacan, se ponen en la fuente y se bañan en agua miel ó en almibar claro.

#### *Torrijas con frutas.*

Se cortan en cuatro pedazos unas manzanas, se las deja sin cáscara ni pepitas, se ponen por tres horas en aguardiente, azúcar, cáscara de limon verde y agua de flor de naranja. Ya que hayan tomado el gusto se escurren en un ceda-

zo ó manga, y entre tanto se hace una pasta compuesta de harina, agua tibia, manteca derretida, dos huevos batidos, que quede algo espesa para rebozar bien las manzanas; se cubre de pasta cada pedazo, y se frien en manteca hirviendo, hasta que tomen un color dorado, cubriéndolas de azúcar segun se sacan, y pasándolas por encima una paleta echa ascua. Las torrijas de melocotones se hacen del mismo modo.

*Torrijas ó suspiros de monja.*

Se pone en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limon raspada; se añade harina, y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos y se menea todo muy bien. Despues se estiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina y se corta á pedacitos, que se echan en el frito, el cual no debe estar muy caliente; se escurren en una servilleta y se sirven polvoreados de azúcar fina.

*Torrijas de patatas.*

Se cuecen enteras y se mondan; se majan en



el mortero y se hace una masa espesita con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Despues se hacen bolitas y se frien, sirviéndolas con azúcar y un polvito de canela.

#### *Torrijas de arroz.*

Se cuece el arroz en leche y azúcar, añadiendo agua de flores de naranja, un puñado de canela en polvo y un poco de manteca. Cuando está ya cocido se añade un batido de yemas de huevo, y se echa en una cazuela para que se enfrie: se forman despues bolitas del tamaño de un huevo poco mas ó menos, se bañan con huevo, se frien, y se polvorean con azúcar.

#### *Torrijas de bollo.*

Se cortan bollos en trozos mas ó menos espesos, y se mojan en leche con azúcar, á la que se haya añadido agua de flor de naranja; se dejen escurrir, y se mojan en una pasta ó solamente en el frito,

#### *Torrijas de harina de maiz.*

Despues de desleida cierta cantidad de harina de maiz, y de haberla cocido á un fuego tem-

plado meneándola continuamente como para hacer una papilla, se saca del fuego, y se le añade agua de flores de naranja y de azúcar: el todo se derrama sobre una superficie de bastante estension, de manera que se conserve con la pasta bastante espesa. Cuando esté fría se corta en pedazos, y se la dà la figura que se quiera, haciéndola enrojecerse en un frito bien caliente para polvlear los trozos con azúcar, y servirlos inmediatamente.

#### *Torrijas de tortilla.*

Despues de haber hecho una tortilla comun ó muchas pequeñas azucaradas, y haberlas enrodado sobre sí mismas, ó cortado en pedazos segun el grosor y forma que se quiera, se les echa en la pasta de torrijas para freirlas hasta que tomen color, se polvorean con azúcar al sacarlos de la sarten, y se sirven calientes.

#### *Torrijas de albaricoques.*

Estas y las que se hacen con las demás frutas se disponen del mismo modo que las de manzana: lo principal que hay que cuidar es que las frutas se hallen en un escelente grado de madurez, en tenerlas en infusion alcohólica, aromática

ó dulce algun tiempo, y que el aceite esté bien hirviendo cuando se echen á freir.

*Torrijas de manjar blanco.*

Se deslie en leche ó crema harina de arroz, se echa azúcar, un poco de sal y raspaduras de corteza de limon; se pone á cocer hasta que vaya tomando consistencia, revolviéndolo á menudo; entonces se echa mazapan reducido á polvo grueso, se deja cocer, y para que la pasta acabe de tomar consistencia se echan huevos batidos. Se aparta, se deja enfriar, se parte en pedacitos cuadrados, redondos ó triangulares, y se frie en aceite no muy hirviendo: se sacan despues, se dejan enfriar y se les espolvorea de azúcar.

*Torrijas de leche ó leche frita.*

Se hacen natillas en la forma que mas adelante se dirá, sin otra diferencia que ponerlas mas consistentes, aumentando un poco de almidon ó harina de arroz, y se frien y espolvorean como las anteriores: pueden empanarse antes si se quiere.

*Torrijas de fraile ó fruta en sarten.*

Se hace un batido de huevos con muy poca harina, de suerte que el batido esté muy claro;

se pone á hervir aceite en abundancia; se toma un instrumento que hay á propósito, y consta de un círculo de hierro de unas tres á cuatro pulgadas de diámetro por una pulgada de alto separado en su interior por cuatro divisiones de la misma altura; este molde se calienta, despues se introduce en el aceite hirviendo, de forma que le bañe y seguidamente en el batido, volviendo al momento con la pasta de él que se queda adherida á la sartén, de donde se desprende con solo darle un golpecito; la hojuela que con la forma del molde ha quedado en la sartén se saca de ella con la espumadera apenas esté dorada, y se le pone azúcar por encima en cuanto haya escurrido el aceite. Esta operacion se repite hasta que se concluya el batido.

#### *Torrijas de apio.*

Se toman cogollos de apio bien tierno, se cuecen, se parten en trozos iguales, se empapan en aguardiente con azúcar, se tienen despues un rato en el batido de torrijas y se frien: se sirven calientes y espolvoreadas de azúcar.

#### *Torrijas de naranja.*

Se monda una naranja, se divide en cachos,

se quita la película y las pepitas, se bañan en un almíbar agradable y aromático, y se ponen á secar á fuego lento, para que el baño de almíbar de que están rodeados tome la consistencia de caramelo; en seguida se bañan en el batido de torrijas y se frien. Se sirven espolvoreadas de azúcar.

#### *Torrijas de guindas.*

Se toman barquillos pequeños, se introduce en ellos una ó mas guindas en dulce y se cierran por los extremos con su propia pasta; se bañan en el batido de torrijas y se frien. Algunos acostumbran á echar en el batido para este frito un poco de vino de Málaga; otros bañan las torrijas en este licor despues de fritas; pero todos las espolvorean bien de azúcar molida para servir-las, y no ha faltado algun goloso que tambien las ha cubierto de grajea.

#### *Torrijas de sorpresa.*

Se toman camuesas de las de mejor calidad, se levanta un poco la cáscara inmediato al rabo, y haciendo un agujero se estrae por él una gran parte de la carne de esta fruta, de modo que no se doble el resto: la carne estraida se maja

en el almirez, y se pone en infusión durante una ó dos horas en aguardiente con un poco de esencia de limon ó de franchipan: se saca de la infusión, y mezclado con un poco de almibar y harina de flor para darle consistencia, se rellenan las camuesas, se bañan en el batido de torrijas, y se ponen á freir á fuego lento muy poco tiempo; se sirven frías, espolvoreadas de azúcar.

*Torrijas de queso.*

Se pone en una cacerola un cuartillo de leche, dos onzas de manteca de vacas y una libra de queso de Gruyere; cuando la leche crece y está ya todo fundido se echa un poco de harina desleida y se forma con el todo una pasta consistente; se parte, se baña en el batido de huevos y se frie, sirviéndola despues con azúcar.

*Torrijas de fresas ó frambuesas.*

Estas torrijas pueden hacerse como las de guindas en barquillos, ó bien como las de manzanas friéndolas sueltas despues de haber sufrido una infusión en aguardiente y el baño en el batido de torrijas.

*Natillas.*

Se toman ocho yemas de huevo, se baten bien en un perol, se echa en ellas media libra de azúcar molida y se vuelven á batir; despues se echa leche hasta un cuartillo, vertiéndola á chorro muy lentamente y sin dejar de batir; se añaden unas gotas de esencia de limon, ó un poco de cáscara raspada de esta fruta y se pone el perol á la lumbre á fuego lento batiéndolo continuamente hasta que levante hervor, pues entonces se halla en punto; se retira y despues de frio se echa en los platos. Algunos ponen bizcochos en la fuente para que absorvan el jugo; otros echan un poco de harina ó almidon en las yemas para darle consistencia.

Para servir las natillas se espolvorean bien de azúcar pulverizada y canela; y si como otros hacen se pasa sobre la fuente ó platos una plancha bien caliente, toman una excelente sabor á tostado que las hace mas gustosas. Este plato admite adornos de frutas en dulce, grájeas, etc.

*Natillas blancas.*

Estas natillas se hacen lo mismo que las anteriores, sin mas diferencia que usar las claras de

los huevos en lugar de las yemas, y es preciso batirlas mas antes de mezclarlas con el azúcar.

*Flan de leche.*

Se separan catorce ó diez y seis yemas de huevo de las claras, se baten bien, se echa en ellas una libra de azúcar blanca molida y una cucharada de almidon, y se mezcla hasta que quede perfectamente incorporado. Entretanto, en una cacerola á propósito se pone á derretir en el rescoldo un cuarteron de azúcar, sin echarle agua; y cuando está reducido á caramelo claro se unta con ello toda la parte interior de la cacerola. Preparada ya esta, se echa en las yemas un cuartillo de leche pura, y si es de vacas, saldrá mas suave; debiendo advertir que no basta verla ordeñar, es preciso ver la vasija en que se ordeña que suele tener agua, y entonces el flan se corta; la leche se mezcla con el huevo y azúcar muy lentamente y sin dejar de darlo vueltas con una cuchara de madera. Cuando ya todo está bien mezclado, se ponen unas gotas de esencia de limon, ó bien un poco de raedura de la cáscara de esta fruta. Se echa en la cacerola y se pone á cocer en el baño de Maria durante cuatro ó cinco horas á fuego bastante activo, tapando la cacerola



y poniendo sobre la tapadera algunas brasas. Luego que haya tomado consistencia, lo que se conoce introduciendo una aguja de hacer media, se retira, y cuando está frío el flan se pone en el plato en que se ha de servir. Algunos cuecen antes la leche y en ella una muñeca de café que dá bastante buen gusto. Si se quiere darle mas consistencia, se aumentan las yemas y el almidon.

*Flan de naranja, etc.*

Los flanes de naranja, limon, grosellas, fresas, frambuesas, etc., se hacen lo mismo que el de leche, sin mas diferencia que sustituir á esta igual cantidad de zumo de aquellas frutas y aumentar las yemas y almidon.

*Carlota de manzanas.*

Se unta un molde con manteca de vacas, cuyo interior se guarnece de cortezas de pan fritas y cortadas de modo que formen un segundo molde; llénese este de mermelada de manzanas y tápese con rebanadas de miga de pan, de modo que quede enteramente cubierta; se pone á un fuego lento por encima y debajo, se deja una media hora y despues se vuelca en la fuente.

*Carlota rusa.*

Guarneced un molde liso con bizcochos de soletilla de modo que no quede ningun hueco entre ellos, llenad el molde de queso batido, cúbrase el molde tambien con bizcochos; en este estado se pone el molde entre el hielo y se tiene en él hasta el momento de servirla.

*Crema general.*

Tómese mitad de nata, mitad de leche y mitad de azúcar; póngase al fuego y déjese menguar una tercera parte: se separa del fuego, luego que esté casi tibia se echa un poco de cuajo desleido en agua, y se vierte todo en una fuente despues de pasado por el tamiz; hágasela espesar con fuego muy lento por encima y debajo; se baña y se sirve fria; tambien se puede espesar al baño de María, sobre todo si se ha de servir en jícaras.

*Crema de café.*

Tómese un cuarteron de café crudo para un cuartillo de nata; hágase dorar, y no tostar, en una sarten limpia y échese en la crema hirviendo; tápese bien y se cuele esta infusion; añádase á

ella yemas de huevo en la proporcion indicada en el artículo anterior, azúcar, un poco de sal; y se concluye como la precedente.

*Crema de té.*

Póngase en infusion el té en la nata y leche hirviendo durante una hora, y procédase para lo demás como para la crema de café.

*Crema de flor de naranja, de limon ó de bainilla.*

Todas las cremas se hacen como las de café, ó té, por infusion, en la nata ó leche, del ingrediente con que se quiere darla el gusto. Se conducen y hacen tomar punto igualmente al baño de María, y se sirven frias.

*Crema de frachipan.*

Deslíase harina en huevos, yemas y claras juntas, y deslíase esta pasta en la crema, en la proporcion de siete cuartillos y medio y dos huevos por cucharada de harina; añádase media libra de azúcar, algunos granos de sal, flor de naranja tostada y machacada, corteza de limon raspada ó bien en pedazos; bágase cocer todo una media hora, dándolo vueltas sin cesar; se saca del fuego, se dejar enfriar y se baña.

COCINA.

2

*Crema de caramelo.*

Póngase azúcar en polvo en una cacerola ó marmita de cobre, y no de estaño; derritase sin agua en fuego fuerte y que tome un color subido; échese, según la cantidad de caramelo, mas ó menos flor de naranja, garapiñadas y de antemano deshechas en agua; añádase nata ó leche en la misma proporción; cuélese todo después de cocido y espésese al baño de María; se sirve fría como las otras.

*Crema batida.*

Póngase en el perol media azumbre de buena leche; añádase un polvito de goma arábica, disuelta en un poco de agua de flor de naranja; bátase con una varita de mimbre; cuando la crema esté como nieve se pone con una espumadera por cucharadas en una fuente; esta preparación debe hacerse pocos minutos antes de servirla y en el sitio mas fresco. Todas las cremas batidas se hacen del mismo modo; para la de rosa se ponen en infusión un puñado de hojas de rosa en la leche ó nata cocida; para la de chocolate se añaden á la crema dos cucharadas

das de chocolate muy finamente raspado; la de café añadiendo una cucharada de café muy fuerte.

*Crema de almendras dulces.*

Se despelleja un puñadito de almendras dulces, y si gustase una amarga, echándolas por algunos minutos en agua hirviendo, y se machacan con un poco de agua; se batan en un cuartillo de leche dos claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo; se pone la leche á fuego templado hasta que se reduzca á la cuarta parte, se añaden las almendras y se las deja hervir por algunos minutos; se añade una cucharada de flor de naranja, y cuando esté fria se adorna con almendras acarameladas.

*Crema de rosa.*

Tómense dos cuartillos de buena crema, que se harán hervir; cuando ella haya subido, colóquese al borde de un horno y azúcárese lá; añádase un cuarto de gota de esencia de rosa y de carmin líquido para darla color; mientras que esta mezcla se infiltra, rómpanse seis ú ocho huevos, de que se aprovecharán solo las yemas, que se batirán con una cuchara de palo hasta que se ligen bien. Viértase en un gran vol ó

sobre una fuente honda ó en pequeñas jícaras y hágaselas tomar un baño de María como las de la vainilla.

### *Crema italiana.*

Tómense doce yemas de huevos frescos y cuatro vasos de vino de Madera ó de excelente vino blanco, seis onzas de azúcar y un puñado de canela; póngase todo en una cacerola sobre un fuego vivo, menésc de priesa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola; sírvase sin perder un momento en jícaras de crema.

### *Crema báquica.*

Viértase en una cacerola un cuartillo de buen vino blanco, azúcar, corteza de limon y canela y hágase hervir; rómpanse siete ú ocho huevos para aprovechar las yemas, que se batirán con una cuchara de palo hasta que estén bien ligadas, ligándolas tambien con el vino, que se verterá poco á poco. Pásese luego por un tamiz y viértase en las jícaras para tomar el baño de María.

*Crema asada.*

En un cuartillo de leche se hace hervir otro de crema, cuatro onzas de azúcar, tres claras de huevo y una cucharada de caramelo; reducido que sea á la mitad, se pasa por tamiz y se deja enfriar.

*Crema de fresas ó grosellas.*

Se esprimen muy bien las fresas ó grosellas y se pasa por tamiz el jugo; se le añade crema batida, y se bate despues todo para servirla en seguida. Lo mismo se observa para hacerla de cerezas, guindas, etc.

*Crema de vino.*

Se baten ocho ó diez yemas de huevos con suficiente azúcar en polvo, y al batido se le va echando poco á poco, y sin dejar de menearlo, una botella de vino de Valdepeñas ó Málaga, segun agrade, azucarado y aromático; se cuece todo sin dejar de menearlo, hasta que la crema esté perfectamente ligada.

Las cremas se pueden hacer del olor y sabor que se quiera, con solo echar unas gotas de la esencia aromática que mas guste.

*Crema de apio.*

Se cuecen en una vasija con un cuartillo de agua dos pies de apio lavado y cortado, cuya decoccion se pasará por tamiz añadiendo un cuartillo de crema, cuatro onzas de azúcar, un poco de cilantro, las cortezas de un limon, y una pequeña cucharada de agua de flor de naranja para reducirlo todo á la mitad. Cuando la crema esté todavía tibia se añaden mollejas de aves picadas; todo lo cual se pasa por cedazo, y se pone sobre cenizas calientes con fuego encima de la tapadera, y trabada que sea la crema se deja enfriar y se sirve.

*Crema holandesa.*

Se cortarán uno ó dos puñados de vainilla, y se desatarán tres yemas de huevo en una azumbre de buena leche con otro tanto de nata y cuatro onzas de azúcar: esta mezcla se echa á un fuego lento meneándola con una cuchara: cuando la nata está trabada se pasa y se sirve.

*Crema de castañas.*

Se ponen en una cazuela dos onzas de harina de castañas, ó mejor veinte y cinco castañas



cocidas, majadas con una corta cantidad de leche: se añaden dos yemas de huevo, una azumbre de leche, un trozo de manteca de vacas del tamaño de un huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo; todo lo cual despues de haber hervido por algunos minutos, se pasa por tamiz, y se deja enfriar.

*Crema comun.*

Se pone á hervir hasta que se reduzca á la tercera parte, una azumbre de buena leche y un cuartillo de nata, á lo cual se añadirá onza y media de azúcar, y dejándolo enfriar por un corto tiempo se le añade un poco de cuajo deshecho en una cuchara con un poco de agua; se mezcla exactamente, y se pasa por tamiz. Despues se pone sobre ceniza caliente con fuego en la tapadera, y cuando ya está hecha se pone á enfriar, y se conserva en un sitio fresco.

*Crema de nieve.*

A una azumbre de leche fresca se añaden ocho cucharadas de azúcar en polvo, dos claras de huevo, y una cucharada de café y agua de flor de naranja: todo esto se bate muy bien, quitándole su espuma conforme vaya subiendo, y se

pone en una cestilla cubierta con un lienzo delgado para escurrirla y servirla lo mas pronto.

A esta crema se la puede variar de color con azafran para hacerla amarilla, con carmin para encarnada, con añil para azul, y en cuanto al sabor se puede en vez de la flor de la naranja echar mano de otras esencias aromáticas que pueden ser agradables.

#### *Crema de alfónsigos.*

Se mondan cuatro onzas de alfónsigos frescos y un poco de corteza de limon, añadiendo un poco de agua, y se echa todo en la leche preparada como se ha dicho, concluyendo la crema de la manera dicha, y adornándola de alfónsigos.

#### *Crema lijera.*

A una azumbre de buena leche se añadirá otro tanto de nata y cuatro ó cinco cucharadas de azúcar en polvo, haciéndola hervir hasta que quede reducida á las dos terceras partes: se baten dos claras de huevo, y cuando están en estado de nieve se añade la leche y se pone al fuego meneándolo continuamente. Cuando haya hervido se echa una cucharada de agua de flor de naranja, y se sirve despues que se haya enfriado.

*Crema á la inglesa.*

Sea cualquiera la crema, y esté ó no pasada por el baño de María, cuando está fria se cuela, se echa una onza de cola de pescado derretida, se mezcla y se vierte todo en un molde para que se cuaje al hielo. Para desprenderla del molde al tiempo de servirla, bastará calentarle un poco.

*Crema de chocolate.*

Tómese medio cuartillo de leche, otro tanto de nata, tres yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar: cuézase, bátase hasta que se reduzca á la mitad, entonces se echa un cuarteron de chocolate, se vuelve á batir, y cuando esté desleído se sirve.

*Crema medicinal.*

Tómense dos yemas de huevo, una onza de azúcar en polvo y una cucharada de flor de naranja; póngase en una taza grande y bátase hasta que esté todo bien incorporado; entonces sin dejar de batir se echa medio cuartillo de agua muy caliente, y se administra al enfermo como un excelente pectoral.

## PUDDINGS.

Este manjar, importado de Inglaterra y cuyo nombre en castellano significa empanada, es una especie de pasta que se hace de diferentes modos y cuyo uso se va generalizando tanto como el de Bessleek y del Rosbick, por lo cual creemos debe ocupar un lugar en nuestra obrita: damos á continuación los diferentes modos de confeccionarle con su nomenclatura inglesa traducida á nuestro idioma.

### *Gread pudding.*

(Pudín grande.)

Tómense doce onzas de miga de pan (mucho mejor será de bizcochos y así el pudding saldrá mas lijero). se parten en pedacitos y se empapan en crema; se hacen cocer cuidando de ir añadiendo leche poco á poco á medida que el pan vaya espesándose: y cuando haya resultado un caldo, que no deberá ser muy espeso, se retira del fuego.

Se clarifican seis onzas de médula de vaca y se echan en la cacerola añadiendo

- 8 onzas de { azúcar en polvo,  
manteca fresca de vacas,  
pasas de Corinto lavadas y sin pepitas,  
vino de Málaga,  
2 onzas de { cidra verde,  
anjélica,  
4 onzas de macarrones machacados.

Toda esta mezcla se hacer hervir durante diez minutos revolviéndola con frecuencia. Se retira del fuego, se deja enfriar en una vasija de porcelana, y cuando esté enteramente frio se echan ocho huevos y un buen vaso de ron; se mezcla, se pone en un molde y se cuece como una torta de arroz, cuidando de disponer la lumbre de modo que tome un buen color dorado.

### *Indian pudding.*

(Pudin de la India.)

En un saquito de tela se pone harina de maiz ó de trigo, manteca de cerdo, sal, pimienta, todo bien mezclado y desleido, se pone el saquito en una caldera de agua hirviendo y así se deja cuatro horas seguidas.

*Rici pudding.*

(Pudin de arroz.)

Se hace la misma masa con arroz molido y se cuece del mismo modo. Este se come con manteca de vacas derretida y azúcar.

*Apples pudding.*

(Pudin de manzana.)

Manzanas cortadas en ruedas muy delgadas, mezcladas con harina ordinaria y cocidas como en el primer caso. Se come con manteca de vacas derretida y azúcar.

*Bread pudding.*

(Pudin de pan.)

Miga de pan, huevos, leche solo la necesaria para humedecerlo; canela en polvo, un clavo y especias, un poco de manteca de vacas, se pone en una vasija y se cuece á doble fuego lento.

*Meal pudding.*

(Pudin de harina.)

Se deslie harina en leche y huevos, se echa

canela y azúcar, se encierra en un saquito y se pone á cocer en agua durante tres ó cuatro horas.

*Plumps pudding.*

*Y all others kind of puddings.*

(Pudin de varias frutas.)

Se hacen como el último, añadiendo frutas de la clase que se quiera cortadas en ruedas, y se come con azúcar disuelto en manteca de vacas, ó bien mezclado con especias.

*Spoon milk, ó cast pudding.*

(Pudin de leche.)

Se hace con harina amasada en agua cocida en un saquito, y se come mezclado con leche.

*Eggs pudding.*

(Pudin de huevos.)

Se deslien yemas de huevo en azúcar, se amasan las claras con harina y leche para amalgamarlo todo y hacerlo cocer en un horno de campaña.

Estos *puddings* se comen partidos en peda-

bitos y empapados en ron ú otros licores espirituosos quemados como el ponche. En cuanto al modo de servirlos tambien hay mucha variedad: suelen presentarse acompañados de frutas y raices en dulces secos partidos en pedacitos y espolvoreado todo con canela, moscada, clavo ó vainilla en gran cantidad. Puede tambien echarse en agua despues de bañado en ron y mucho azúcar, en la cual se echan dos ó tres pedacitos de manteca de vacas fresca, amasada con harina y puesto todo á fuego muy activo para servirlo bien caliente; pero si se emplea el ron con azúcar se servirá en el momento de inflamarse.

#### *Torta de almendras.*

Mondadas y puestas en agua fria para que suelten la película, se majan, y á su pasta se añade la raspadura de dos cáscaras de limon, un poco de sal, fécula de patatas, azúcar y huevos; se mezcla exactamente y en un molde untado con manteca se cuece en el horno á fuego lento. Para servirlo se echa azúcar por encima.

Tambien puede dividirse en varios moldes pequeños.



*Torta de chirivias.*

Se cuece con sal, se deslien, se echa en ellos leche y fécula, flor de naranja, azúcar, huevos batidos y manteca de vacas; se amasa todo y se cuece en una cacerola ó molde para que se cueza en el horno. Se echa en un plato y se sirve con azúcar por encima.

*Torta de queso.*

Se toma una porcion de queso seco y se machaca en el almirez con una tercera de su peso de harina para pasarlo por tamiz. Se mezcla con manteca fresca y huevos, amasándolo todo: así se deja descansar media hora, y luego se pasa sobre ello un rodillo dejándole la altura que se quiera; con la punta de un cuchillo se da á esta masa la forma que se quiere y se la hacen algunos adornos cociéndolas en el horno como las tortas de pan.

*Torta moldeada.*

Con almendras machacadas, azúcar, raspaduras de limon y huevos batidos, se hace una pasta sólida con la cual se forma una urna, un jarron ó cualquiera otra figura; llénase con cachitos de manzana, guindas ó cualquiera otra fruta en dul-

ce, se cubre con una tapa de la misma masa y se cuece al horno.

### *Torta Magdalena.*

Tómese harina y azúcar en iguales cantidades y una mitad de manteca de vacas, caliéntese, póngase agua de flor de naranja y raspaduras de un limon, y mézclese; si está muy espeso, se echa mas huevo hasta que aclare; se echa en uno ó en muchos moldes y se cuece en el horno.

### *Torta de pan.*

Se desmigaja pan tierno y se echa en leche cociendo, batiéndolo sin que deje de cocer; añádase manteca de vacas y raspaduras de limon, azúcar, y si se quiere pasas de Corinto, y cuando haya tomado consistencia se aparta. Se unta de manteca de vacas el interior de una cacerola y en ella se pone la pasta, dejándola cocer en el horno hasta que haya tomado color: entonces se saca y se pone en plato.

### *Torta de mil hojas.*

Se cortaràn tantas hojas de masa (1) cuantas

(1) Esta masa se hace con harina, sal y manteca de cerdo bien amasada y pasada muchas veces por debajo del rollo\*

quieran ponerse en la torta, todas iguales en la forma, pero la de abajo de doble grueso; sobre cada una de ellas se ponen almibares y frutas en dulce de tantas especies cuantas sean las hojas; poniendo estas unas sobre otras; se cocerá en el horno y depues podrá, si se quiere, adornarse la parte superior con merengues ó cremas de diferentes colores.

#### *Torta de arroz.*

Se cuece en leche media libra de arroz, se echa dos onzas de manteca de vacas y cuando está muy espeso se pone en una vasija de porcelana para que se enfrie; se echan ocho yemas de huevo y media libra de azúcar; cuatro claras de huevo batidas á la nieve y una ó dos cucharadas de agua de flor de naranja; mezclado todo, se pone en la cacerola como la torta de pan.

Del mismo modo se hacen las de fideos, sé-mola, etc.

#### *Torta de manzanas.*

Se mondan las manzanas, se parten en rajitas quitadas las pipas y se cuecen en vino con canela, se echa azúcar, manteca de vacas, fécula y huevos batidos; mezclado todo se echa en un mol-

de, se pone al horno y cuando esté cocido se vuelca en un plato.

*Torta de patatas.*

Cocidas y majadas las patatas, se mezcla manteca de vacas y leche con azúcar desleida, se cuece todo junto y cuando se haya reducido se enfria, se dispone el molde como se dijo para la torta de pan y se cuece como aquella.

*Torta de calabaza.*

Se monda y corta la calabaza en trozos pequeños, y se pone á cocer en una cazuela con un poco de leche: despues se exprime en una servilleta para estraer el agua que la haria demasiado líquida: se vuelve á echar la calabaza en manteca añadiendo fécula de patatas desatadas con leche y azúcar. Así se dejará hervir á fuego lento, y cuando tenga la consistencia conveniente se retira y se deja enfriar, continuando del mismo modo que para la torta de arroz.

*Jaletina de carnes.*

Se pone á cocer una mano de ternera, pechugas de aves, y algunos huesos de las mismas; se salan moderadamente, se espuma bien, y se

clarifica colándolo en un paño espeso y humedecido, de forma que no pase la grasa: antes que se enfrie se echa esencia de naranja, limon ó cualquiera otra, y se pone en los moldes.

#### *Jaletina de pescado.*

Pónganse cebollas y zanahorias en rodajas en una cacerola con manteca de vacas fresca; añadid perejil y cebollas en manojos, tomillo, laurel, ajo y desperdicios de pescado; mójese todo con caldo de pescado; cuando se haga jaletina se despegará esta del fondo de la cacerola y se añadirá de nuevo otro tanto del mismo caldo de pescado. Despues de una hora de cocimiento se pasará por un paño mojado y se continuará como para la jaletina de carne.

#### *Jaletinas de frutas y licores.*

Antes para coagular estas jaletinas se usaba el asta de ciervo ó la mano de ternera, pero hoy está mas en uso la cola de pescado, por cuanto es mas clara y no dá ningun sabor desagradable; se escoje bien blanca y trasparente, se quebranta con un martillo y se disuelve con facilidad bastando ponerla en agua á fuego lento: se espuma y se pasa por tamiz, se regula sufi-

ciente una onza de cola para tres vasos de líquido que al fuego se reducen á la tercera parte.

### *Jaletina de frutas varias.*

Se exprime el jugo de cualquiera fruta, se pone en él el azúcar correspondiente segun su sápidéz, y se cuele; despues se mezcla con este zumo, se vierte en los moldes y queda hecha la jaletina.

Así se hace la de melocoton, albaricoque, ana-na, fresa, groella, fambuesa, guinda, etc.: en la de fambuesa hay que mezclar un poco de zumo de grasellas; el melocoton necesita estar dos horas en infusion en agua cociendo para soltar el zumo.

### *Jaletina de naranja.*

Se exprime el jugo de una naranja, una onza de azúcar clarificada; se pone raspaduras de cáscaras, ó esencia de la misma fruta; se mezcla con la cola y se echa en moldes, ó si se quiere en cáscaras de naranja bien limpias.

No se echará de pronto toda la cola; porque si la jaletina no tiene bastante consistencia (lo que se juzga echando una gota en un pedazo de hielo) puede echarse mas.

*Jaletina de uvas.*

Suéltense los granos de uva y cuézanse en agua, cuélense para sacarlas el zumo sobre el fuego con un cuarteron de azúcar por libra de jugo, mas ó menos, segun la cantidad de uvas; espumese bien y sáquense las frutas cuando conozcáis que están bien cocidas, y poniendo la cola necesaria.

*Jaletina de agraz.*

Se procede como queda dicho en el artículo anterior, mezclando el zumo de las uvas maduras con agraz para dulcificarlo, y la cola para conjelarlo.

Esta jaletina necesita libra de azúcar por libra de fruta.

*Jaletina de manzanas.*

Tómense manzanas bien maduras y de la mejor calidad, pélense, pónganse en pedazos y quítenselas los corazenes; cuézanse en mermelada en una cantidad suficiente de agua con un clavo y câscara de limon, póngase á escurrir su zumo sobre paños y encima de una vasija; este zumo se vuelve á cocer en el perol con el azúcar clarificada

y cola suficiente, y no se quita del fuego hasta que esté en verdadero punto de jaletina. Se cuidará de echar, al tiempo de ponerse en punto, las cáscaras de limon ya dichas, y que se haga en poco tiempo. Se emplea una libra de azúcar para cada tres de zumo, según su calidad.

*Jaletina de grosellas.*

Seis libras de grosellas encarnadas y tres de blancas y una libra de frambuesas, se mezclan bien y se comprimen en un lienzo sacando todo el jugo que sea posible, que se pone al fuego en un caldero, añadiendo una libra de azúcar por cada libra de zumo, y la correspondiente cola; cuando hubiese hervido y tomado una regular consistencia, se pasa por tamiz, se llenan los vasos y se dejan espuestos al aire por algunos días en un sitio seco.

*Jaletinas de vinos y licores.*

Se necesitan cuatro vasos de vino ó de licor por cada ocho de jaletina; azúcar en proporción y una onza de cola de pescado, procediendo en lo demas como en la jaletina de naranja.

Así pueden conjelarse toda clase de vinos y frutas: para ponerlos en moldes se necesita un



poquito mas de cola, pero no mucha, porque entonces la jaletina pierde en delicadeza cuanto gana en solidez.

*Manzanas en manteca de vacas.*

Despues de haber cocido una cantidad de manzanas escojidas en agua lijeramente endulzada, quitándolas antes la cáscara y pipas, se hace por separado un almíbar, en el que se pondrá una corta cantidad de manteca de vacas; de este almíbar se pone una porcion en una fuente, sobre ella se colocan con simetría las primeras manzanas cocidas, llenándose los intermedios que dejan con el resto del almíbar los trozos de manzana y albaricoque en él cocidos, y algunos trozos de manteca de vacas; se cubren bien de azúcar molido y se ponen á acabar de cocer en el horno de campaña. Despues de frias se pueden adornar de guindas en dulce ú otras frutas de color.

*Manzanas en cocretas.*

En una cantidad de dulce de manzanas algo seco, se incorporan claras de huevo y un poco de fécula, que se amasa y se corta dándole una forma redonda, oval ó cuadrada; se pasan por huevo batido una ó mas veces, se frien, y cuan-

do tienen un color dorado se espolvorean de azúcar, y se sirven frías ó calientes.

### *Manzanas cartujas.*

Se parten manzanas conservadas en su blancura con ácido de limon en rajas lonjitudinales, se cuecen en almíbar clarificado y acidulado con limon, y se ponen á escurrir. Puestas las rajadas de manzana en forma de estrella en una fuente, se cubren los intermedios con dulce de manzana preparado de antemano; mézclase dulce de albaricoques y otras frutas, así como dulces varios coloreados con carmin, azafrañ, etc.: se adornan con guindas y cachos de naranja en dulce, y así se sirven.

### *Manzanas con arroz.*

Móndense cuatro onzas de arroz, poniéndose en leche con azúcar y cáscara de limon; añádate leche á medida que cueza. Pélese seis manzanas, quitádoles los corazones con el vaciador de hoja de lata. Empléense en un jarabe de agua y azúcar con el jugo de un limon, y cuando un tenedor pueda entrar allí fácilmente, se retiran y se las seca. En el mismo jarabe reducido se hace una mermelada con cuatro manzanas, y

se agrega luego al arroz desleído en tres yemas de huevo. Estiéndase esta mermelada en una tartera, colocándose en ella las manzanas de modo que no se vea mas que su parte superior, y hágaselas tomar color á fuego lento y bajo el horno de campaña. Cuando vayan á servirse se llenarán de mermelada de albaricoques los vacíos de las manzanas. Se puede asimismo hacer el fondo con la mermelada de manzanas solamente, llenándolas de confitura y cubriéndolas con arroz. Cuando no se prepara mas que para tres ó cuatro personas, se hace en un molde, y no se emplean mas que arroz y manzanas sin mermelada, y se sirven en el molde que deberá ser de plata ó plaqué.

### *Manzanas amerengadas.*

Fórmese sobre una fuente una pirámide con la mermelada de manzanas, bátanse dos claras de huevo, á las que se añadirá dos cucharadas de azúcar en polvo con un poco de corteza de limon muy picada; cúbrase con todo esto la pirámide, y en su superficie se esparriaman granos de azúcar. Hecho esto, se coloca para que adquiera un hermoso color en un horno que esté

apagado, despues de seis ú ocho horas. Este manjar se sirve caliente.

*Manzanas infernales.*

Tómense pequeñas manzanas de invierno, péfense, colóquense en el fondo de una cacerola, cúbraselas con agua de azúcar quebrantada, canela, ó bien con corteza de naranja ó limon; hágaselas cocer bien hasta el punto que se pueda, sin peligro de deshacerlas. Retíreselas con precaucion una despues de otra [y fórmese luego una pirámide sobre una tartera ó fuente que soporte la accion del fuego. Redúzcase su jugo á un espeso jarabe, con el que se rociarán las manzanas, polvoreándose abundantemente la pirámide con azúcar molida y rociándola tambien con bastante ron para que pueda prender fuego sobre la mesa. Se tendrá asimismo en ella un frasquito de ron para prolongar esta especie de fuego sagrado. El ron no prenderá de modo alguno si las manzanas no están bien aderezadas y se sirven bien calientes.

---

## CAPITULO II.

### PASTELERIA.

#### GRADUACION DEL HORNO.

UN horno está caldeado cuando restregándose un palo en la bóveda ó suelo saltan chispas; vuelve á taparse el horno y de allí á un rato empieza el primer grado de temperatura titulado *Horno ardiente*: entonces se limpia, se vuelve á cerrar y al cabo de un cuarto de hora se colocan en él las empanadas, rellenos, timbales y pastas de levadura.

2.º *Horno manso*.—Despues de una hora de haberse aprovechado la temperatura antecedente, el horno ha perdido su fuerza, y se reduce á este segundo grado, á propósito para cocer las tortas de entradas, los pasteles de frutas, las masas hojaldradas, etc.

3.º *Horno regular*.—Habiendo servido el horno manso una ó dos horas despues del horno ardiente, se obtiene la temperatura *regular*, en la que se cuecen los bollos, pastas de almendrados, los panecillos, pastaflores, etc.

4.º *Horno templado*.—Pasada una hora de la temperatura anterior, queda el horno *templado*, el que se emplea para cocer las diferentes clases de bizcochería, mantecados, roscones, etc.

5.º *Horno suave*.—Esta temperatura empieza al cabo de una hora que ha servido el horno templado, y se aprovecha para cocer cierta clase de budines, soplillos, bollos, merengues, etc.

6.º *Horno flojo*.—Se encuentra el horno en este grado cuando ha declinado su primera temperatura por espacio de cinco horas consecutivas, y este grado es bueno para los merengues, suspirillos, etc.

*Pasta para tortas, flanes y empanadas.*

Con dos libras de harina, libra y media de manteca, media onza de sal, cuatro huevos batidos y dos vasos de agua se hace una pasta revolviéndolo gradualmente y sin amasarlo; pero se estiende con el rodillo como se dirá mas adelante en la pasta hojaldrada.

*Pasta doblada.*

Estiéndase la harina sobre la mesa, hágase un agujero en medio y póngase para un cuarteron cinco onzas de manteca de vacas en pedacitos, una de sal, y suficiente cantidad de agua para hacer una masa bien espesa; mézclese por pequeñas porciones, y despues amásese con toda la fuerza posible. Conviene no emplear esta mas que dos horas despues de confeccionada.

*Pasta crustillante.*

Póngase la harina sobre la mesa, hágase un agujero en medio, échese en él manteca de vacas en pedacitos, á razon de tres cuarterones por libra de harina, un poco de agua y dos claras de huevo, batidas hasta que tomen la consistencia de nieve, con un cuarteron de azúcar en polvo y un polvito de goma arábica tamizada. Se mezcla todo y luego se amasa por espacio de media hora.

*Pasta crocante ó que cruje al mascarla.*

Amásense almendras machacadas, bien secas, con igual cantidad de azúcar en polvo, humedeciéndolo poco á poco con claras de huevo ba-

tidas y algunas gotas de agua de flor de naranja, mas ó menos, segun su espesor. Evapórese esta masa á fuego lento en un perol; póngase en un pan sobre la mesa para que se enfrie antes de emplearla.

### *Pasta para bollos.*

Se empieza por hacer levadura. Para este efecto póngase un monton de harina sobre la mesa, como una cuarta parte de la que se ha de emplear. Se hace un agujero en medio, se echa en él levadura de cerveza, vertiendo agua tibia por encima y se amasa bien. Hecho esto se pone la masa en un arteson, se la hacen dos cortaduras en cruz, se cubre con un paño y se deja fermentar. Se emplea una onza de levadura por libra de harina amasada con ella, ó de otro modo por cada cuatro libras de masa. Cuando la levadura haya adquirido la calidad que se requiere, amásese aparte el resto de la harina con manteca de vacas, huevos y sal fina; únase la levadura, dóblese la masa muchas veces espolvoreándola con harina. Déjese reposar ocho horas al menos antes de hacer los bollos. Se pone jeneralmente por cada libra de harina un cuarteron de manteca, tres huevos y media onza de sal.



*Pasta preparatoria.*

Sobre una mesa limpia se ponen en monton dos libras de harina, haciendo un agujero en medio del monton y echando en él media onza de sal, un cuarteron de manteca, seis yemas de huevos y un vaso de agua. Por de pronto se mezcla la manteca con los huevos, el agua y la sal, y poco á poco se incorpora todo esto con la harina: se amasa añadiendo un poco de agua. Si la pasta estuviese demasiado dura no se amasa sino dos veces, porque se abriria; y si esta pasta se prepara para hacer tortas, se hace un poco mas blanda.

*Pasta hojaldrada.*

Se ponen dos libras de harina como se ha dicho, formando en medio un agujero, en el cual se echa media onza de sal, dos claras de huevo, dos cucharadas de agua y un cuarteron de manteca. Se reúne la pasta, y se deja reposar por media hora: al cabo de este tiempo se estiene la pasta con un rodillo, cubriéndola con una libra de manteca, que se deshará bien si está demasiado firme: se vuelve á dejar reposar, y despues se pliegan los dos extremos de la pasta

sobre la manteca, de manera que esta quede bien cubierta, y se deja.

Hé aquí la manera de amasar. Se estiene la pasta con el rodillo hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la envuelve en tres pliegues; se la da cuatro vueltas á fin de que lo que quedaba de lado quede por delante, y se la vuelve á pasar el rodillo. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operacion que se repite cuantas veces sea necesario, y se deja descansar la masa hasta que el horno esté caliente. Entonces se la da otro par de vueltas.

Cuando se pone tanta manteca como harina necesita cinco vueltas, y para las tres cuartas partes de peso de la harina la manteca necesita seis.

#### *Pasta real.*

Se pone una cacerola con dos vasos de agua comun, cuatro onzas de manteca fresca, la corteza de un limon cortado en pedacitos, cuatro onzas de azúcar y un polvo de sal. Cuando todo esto empiece á hervir se pone la cacerola á la boca del hornillo, se quitan las cortezas de limon, y se le añade poco á poco harina tanta cuanta pueda absorver el agua: se menea conti-

nuamente, se pone la cacerola al fuego por espacio de cinco minutos sin dejar de menear, y se reconocerá que la pasta está en su punto cuando se desprenda de la cacerola; entonces se pone en una vasija de barro, añadiendo huevos uno por uno hasta que la pasta se pegue á los dedos. Despues de haber bañado con manteca y harina una fuente, se coloca encima esta pasta en pedazos del grueso de una nuez, se dora, y se le añade almendras picadas con azúcar molida antes de ponerlas al horno.

De la mayor parte de estas pastas se pueden hacer bollos cortándolas en figuras cuadradas, ovales, redondas ó caprichosas, y cociéndolas en el horno á fuego lento.

#### *Pastel caliente.*

Se hace la corteza con la pasta regular, se la enharina para ponerla á cocer, se retira, se quita la harina, y se mete dentro un guiso de merluza ó de arroz, de ternera, de setas ó lo que se quiera. Puede cocerse este pastel ó en el hornillo ó sobre cenizas calientes.

#### *Pastel frio.*

La carne que se destine á la composicion de  
REPOSTERIA. 4

un pastel debe estar pasada por manteca, como la de pavos, liebres, conejos y capones que se deshuesan; pero se deja entera la de los patos, pichones, perdices y calandrias. El jamon debe tambien cocerse de antemano, y todo, excepto esto último, debe mecharse con pedazos mas ó menos gruesos y sazonados. Acabados estos preliminares se toma un trozo de pasta preparada y se hace una bola ó un óvalo, aplastándolo y reduciéndolo al grueso de un dedo sobre dos hojas de papel de estraza de la figura que se le ha de dar, dejando á la pasta un ribete de tres ó cuatro dedos. Se colocan dentro las carnes, llenando los intervalos con relleno. Se aprieta con las manos para no hacer de todo sino una masa, y se cubren los lados y la encimera con lonjas de tocino: se forma con la pasta una cubierta, en medio de la cual se hace una abertura en que se enrolla un naípe ó cartulina: se cuece á fuego vivo, en donde debe permanecer á lo menos tres horas; se saca y se le quita la cartulina, cerrando la abertura con un poco de la misma pasta.

#### *Pasteles de castañas.*

Lo interior de estos pasteles se compone de varias capas de castañas en jaletina con flor de

naranja y cubiertas de otra capa de jaletina de manzanas, que de tal manera se parece á la jaletina de carne, que apenas se distinguirá. Se cubrirá con lonjas de limon en dulce, que llenan los intermedios de las castañas y comunican un gusto y un aroma delicioso: la cubierta ó corteza hecha con una pasta de almendras muy fina, no solamente es excelente de comer, sino que se conserva por mucho tiempo buena.

*Pasteles ó barquillos rellenos.*

Tómese harina de flor y mitad de su peso de nata, azúcar en polvo, tanto como harina y nata; hágase con el todo una masa muy clara, bátase bien y se aromatiza con agua de flor de naranja.

Estando ya el molde bien caliente y engrasado de manteca de vacas fresca, tómese pasta con la punta de una brocha y llénese de ella; despues de lo que lo pondreis á un gran fuego de carbon, cada lado uno despues de otro. Espolvóreense con azúcar en polvo á medida que se vayan sacando del molde; cúbranse de pasta por un lado, sobre la que se pasará la badila hecha ascua, y rellénense de dulce ó natillas.

*Pastelillos.*

Adelgácese con el rollo masa en hojas hasta que quede del canto de dos cuartos; córtense con un molde dos suelos para cada pastelillo; sobre el uno se pone un poquito de relleno del grandor de un dedal, se cubre con el otro suelo y se reúnen las orillas con los dedos mojándolos un poco. Se bañan con huevo y se ponen en el horno en una lata de hierro. Se necesita poco tiempo para que estén cocidos. Cuidese no tomen mucho color en atención á que el horno debe estar muy caliente.

*Pastel de manzanas.*

Bátanse mas yemas de huevo que claras con una buena mermelada bien cocida; añádase suficiente cantidad de azúcar y un poco de nuez moscada raspada, y se extiende sobre un suelo de masa en hojas de en seis ó siete vueltas, se levantan los bordes como los de una torta ordinaria, y pónganse en el horno sobre una lata de hierro ó una hoja de papel engrasado.

*Pastel de diversas frutas.*

Tómese la compota del dulce que se quiera,

póngase sobre la masa y conclúyase como la anterior.

*Pastel de dulces.*

Estiéndase el dulce sobre la masa, y levántense las orillas todo alrededor. Cúbrase con una capa de masa muy delgada, en la que se hacen de distancia en distancia unos agujeritos. Se cuece como la de manzanas, y se polvorea con azúcar al sacarla del horno.

*Pastelillos (petits choux).*

Córtese masa bien adelgazada; y en hojas como para hacer pastelitos, observando que para cada una solo se necesita un redondel de masa: póngase encima franjipana, dulce ó mermelada; se levantan las orillas; por encima del dulce se cruzan unas cintitas de masa, se cuecen en el horno y bañan con azúcar y la pala hecha ascua.

*Pastel de arroz.*

Tómese una libra de harina, media de arroz muy cocido en leche, frio y deshecho, y media libra de manteca de vacas; se amasa todo, se forma una capita, en la que se pone fruta dulce ó al natural (esta última despues de cocido), se

cruzan por encima unas cintas de masa, se cuecen en el horno, ó si es despues se pasa por encima la badila hecha ascua.

*Pastel frio en cubilete.*

Para hacerle se toma una vasija de porcelana, cuya cobertera tenga un agujero, y se llena de carnes el pastel, como se dijo en el pastel frio. se coloca en la vasija, y se pone en el horno, pegando la tapadera con la misma pasta.

*Pastel de queso.*

Se compone con la pasta real sin azúcar, y cuando está humedecida con los huevos se echa queso en pedazos ó raspado, y en estando bien incorporado todo se procede como se ha dicho.

*Empanada.*

Se estiende con el rodillo la pasta del tamaño de la torta que se quiera hacer, y se coloca luego en una tartera: se pone encima lo que dehe cubrirla, y se tapa con otro trozo igual de masa; se dora con huevo y se pone en un hornillo. Cuando está cocida se abre, y echa dentro una salsa ó cualquiera otro guisado que parezca conveniente.



*Empanada caliente.*

Hágase el suelo de masa de empanada, cúbrase con un picadillo, y pónganse encima las carnes de que se quiera hacer la empanada, se sazonan, se añade perejil y manteca de vacas, lonjitas de tocino y rajas de jamon y de ternera; se levantan las orillas de la masa y se la cubre con otra capa de masa. Se abre como la tarta para que salga el humo interior, y del mismo modo cuando esté enteramente cocido se saca el perejil, el tocino, el jamon y la ternera, y se reemplaza con el guiso que convenga.

*Empanada fria.*

Hágase un picadillo con mas tocino que carne, el todo bien picado junto y sazonado, añadiendo yerbas aromáticas machacadas; rehóguense las carnes en una cacerola con manteca de vacas; despues de frias se echan sobre la masa, como se acaba de decir, cuidando de llenar bien los huecos que forme la carne con el mismo picadillo que se pone debajo; cúbrase con lonjas de tocino magro y déjese enfriar despues de cocida.

*Empanadas de carne ó de vijilia.*

Hágase sobre la tartera un suelo ó fondo de torta, estendiendo una hoja de masa cortada del canto de medio duro; colóquese encima la carne, aves, pescado ó cualquiera otra cosa de que se quiera hacer la empanada; llénense los huecos de almondiguillas de carne ó vijilia, segun la clase de torta; se sazona á buen gusto, añadiendo yerbas finas; se cubre el todo con hojas de tocino; hecho esto se coloca por encima otra hoja de masa, se humedecen las orillas de las dos, pellízquense para unirlas, y fórmese el borde dándola vuelta alrededor con el dedo. Bátase la yema y clara de un huevo, y dórese con ello la parte de arriba de la empanada, bien sea con un pincel ó una pluma. De este modo preparada, se mete en el horno no muy caliente. Sáquese al cabo de un cuarto de hora, y hágase un pequeño agujero en medio de la tapa para que el humo se evapore; vuélvase al horno hasta que esté concluida de cocer. Cuando se vuelve á sacar se levanta la tapa, cortándola al ras del filete. Se quitan las hojas de tocino, las yerbas, y se echa bien caliente el guiso que convenga, segun su especie.

*Empanada de ave.*

Cualquiera especie de ave que se emplee debe partirse en dos pedazos ó mas, escaldarla y rehogarla en manteca de vacas con sal, pimienta, especias, yerbas finas y un manojo de perejil; se coloca sobre el suelo de la torta.

Los menudillos de ave se preparan lo mismo.

*Empanada de caza.*

A la liebre se la quitan los huesos, al conejo solo se le quebrantan: el uno y el otro se cortan por miembros.

Las becasas y demás volátiles medianos se parten en cuatro pedazos; se incorpora á la molleja ó al relleno los intestinos despues de bien limpios.

A las alondras solo se les quitan las patas, y se incorpora tambien al relleno ó molleja lo que se les ha sacado del vientre.

*Agujas de carne.*

Preparada la pasta de hojaldres y adaptada á un molde, se echa en ella una cantidad proporcionada de picadillo de ternera, pechugas, etc.:

se cubre con otra capa de la misma masa y se cuece en el horno.

*Agujas de pescado.*

Se hacen lo mismo que las anteriores, sin mas diferencia que poner picado de bacalao, merluza, etc., ó bien ostras, anchoas, ó cualesquiera otros mariscos: advirtiendo que en este caso la pasta será de manteca de vacas, en vez de ser de manteca de cerdo.

*Agujas de dulce.*

La pasta para estas agujas debe estar mas trabajada, y tendrá mayor cantidad de manteca; se adapta el molde, se llena de fruta en dulce, se cubre y se pone en el horno.

*Hojaldrados.*

Se hacen con la misma, de diferentes formas y dimensiones, y segun ellas suele dársles el nombre. Bien trabajada la masa con el rodillo y cortada caprichosamente, se abre por en medio y se coloca dentro un poco de dulce, volviéndolo á cerrar, y se pone en el horno.

*Bartolillos.*

Se toma pasta de tortas, se ápiana con el rodillo hasta que quede de una línea de grueso, se cortan dos hojas iguales, se pone un poco de dulce sobre la primera, se adapta en seguida la otra uniéndolas en los bordes, y se ponen en el horno.

*Flanes empastelados.*

Se unta con manteca de vacas el molde del flan, se adapta á él la pasta, y sobre ella se vierte el batido de que se habló en su lugar, y se pone en el baño de María. Cuando está ya próximo á su perfecta coccion se adapta una cobertera de la misma pasta, sobre la cual se pone la tapa del molde con algunas brasas.

*Cocretas de arroz.*

Se pone á fuego lento un cuartillo de leche, un cuarteron de arroz, echando otro de azúcar y un poco de canela, y se deja cocer hasta que se deshaga. Se aparta, se deja enfriar, se hacen bolitas que se empanan y se bañan dos veces en batido de rebozar, se frien, se espolvorean de azúcar y se sirven calientes.

*Cocretas de dulce.*

Se toma pasta de hojaldrar, bien delgada, se envuelve en ella una guinda, una corta porcion de albaricoque, melocoton ó cualquiera otra fruta del tamaño de una avellana poco mas; se pondrán á secar sobre la cobertera de una cacerola, y de esta se echarán en la sarten.

*Bollos.*

A libra y media de harina puesta sobre una tabla ó mesa limpia, se mezcla una media onza de cortadura de manteca, se desata y se deshace con la mano la harina, echando con la otra agua tibia para que salgá igual: se forma asi una pasta un poco consistente, que se dobla sobre ella misma, y que se deja en una gamella. Cuando está bien levantada se estiende sobre esta pasta una media libra de harina, añadiendo media onza de sal, una libra de manteca fina y seis huevos, incorporándolo todo con la pasta fermentada; se vuelve á polvorear de harina, amasándola por dos ó tres veces: se deja reposar por diez horas, y con ella se hacen los bollos.

*Bollos amarguillos.*

Se mondan cuatro onzas de almendras ó avellanas y dos ó tres de almendras amargas, hirviéndolas en agua por corto tiempo; se dejan enfriar y se majan en un mortero, echando clara batida de huevo para que no se hagan aceite; se baten muy bien tres claras de huevo y se le añaden separadamente dos yemas batidas con dos onzas de azúcar en polvo. Toda esta mezcla se menea bien, y cuando esté incorporada se polvorea con flor de harina y dos onzas de azúcar en polvo. Se hacen cajetillas de papel para llenarlas con la masa, y se ponen en el horno á un calor moderado. Para darlos calor se pasa por encima un puñado de paja encendida.

*Bollos almendrados.*

Se toman almendras dulces y azúcar blanca en iguales proporciones, se mondan aquellas y se cortan en tiras longitudinales: se deslie el azúcar en la cuarta parte de su peso de agua, se cuece y clarifica: hecho esto se echan las almendras y se tienen al fuego en el almíbar hasta que chisporreen: se aromatizan con raspadura de limon, naranja ó cualquiera otro, se ponen en el molde

y se acaba de cocer hasta que tome la consistencia de caramelo; entonces se quitan y se dejan enfriar.

Del mismo modo se hacen los empiñonados.

### *Bollos de flor de naranja.*

Se hacen lo mismo que los bollos soplillos de rosa que siguen despues de este artículo, con la diferencia de que se echa agua de flor de naranja en lugar de agua de rosa. Se pueden hacer tambien de azafran, anís, canela y violetas, añadiendo un poco de lirio cárdeno en polvo con una cantidad de azul de Prusia y de carmin.

### *Panecillos americanos.*

Se machacan cuatro onzas de almendras mondadas, rociadas con un poco de ron, hasta que formen una pasta muy fina; se echan clavos y especia pulverizada; se añade azúcar de lustre en buena proporcion, formando de todo una masa consistente, la que se aplana con el rodillo; se cortan los panecillos, se ponen sobre la hoja de lata y se cuecen.

Mezclando esta misma masa con almíbar ó crema de fresa, de melocoton, de chocolate ó de



cualquiera otro, se pueden variar estos panecillos hasta lo infinito.

Tambien pueden hacerse de mazapan ó de yema con las masas que se dirá al tratar de la confitería.

#### *Pasta turrada de almendras.*

Se hará pasta una onza de almendras dulces, añadiendo un poco de clara de huevo y agua de flor de naranja: se coloca á un fuego templado, y se va mezclando poco á poco doce onzas de azúcar en polvo, meneándolo continuamente hasta que todo se haya incorporado bien: se corta con un cuchillo, y se le dá la forma que se quiere.

#### *Mantecados á estilo de Castilla.*

Para una libra de harina se pone otra de azúcar, se amasa esta con un poco de aguardiente, á que se añade media libra de manteca; bien amasado se incorpora el azúcar molido, y cuando ya está mezclado se deja reposar la masa una hora, pasada la cual se estiende con un rodillo, se cortan los mantecados redondos, cuadrados ó en cualquiera otra forma; se ponen en el horno poco caliente, en el que solo estarán unos minutos.

### *Soplillos.*

Tómense cuatro cucharadas de fécula de patatas, y desátense en un cuartillo de nata, añadiendo cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, corteza de limon raspada y cuatro yemas de huevos. Se hace hervir todo esto hasta que tome consistencia; retirado despues del fuego y dejándolo enfriar, se mezclan de nuevo otras seis yemas de huevo y cuatro claras bien batidas; se toman pedacitos de esta masa y se ponen en un papel separados unos de otros, se coloca encima de ceniza muy caliente una plancheta delgada de hierro y se sirven inmediatamente que empiecen á subir. Se pueden hacer tambien con crema de arroz, de castañas, de miga de pan, etc.; y en cuanto al gusto que se les quiera dar, se puede elegir la canela, la vainilla, el limon, la naranja, etc.

### *Soplillo de arroz.*

Móndese media libra de arroz y cuézase con nata, azúcar y un poco de sal; estando bien cocido pásese por el tamiz, colóquese este puré en una cacerola con seis yemas de huevos, un poco de flor de naranja, corteza de limon con un poquito de manteca, y añádanse seis claras batidas

con nieve. Hágase calentar al horno de campaña, úntese de manteca un molde, cuyos bordes se guarnecerán con una faja de papel para sostener el soplillo cuando suba. Se vaciará en él la composición, y se colocará sobre la ceniza encendida. El horno debe tener un calor moderado.

*Soplillo de patatas.*

Se hace como el de arroz; cuatro onzas de fécula, un cuartillo de nata y seis huevos.

*Soplillo de chocolate.*

Tómese un cuartillo de leche y tres onzas de chocolate, una cucharada de fécula de patatas y cuatro huevos frescos; hágase cocer el chocolate en la leche, añádase la fécula, hágase cocer durante tres minutos, y cuando la materia esté bastante enfriada para que no puedan cocer los huevos, agréguese las yemas bien batidas; por otra parte bátanse las claras de los mismos huevos hasta que esten un poco firmes, y mézcleselas con todo, y despues se derrama en un molde bien preparado, que se habrá hecho calentar despues de haberlo untado muy bien con manteca fresca, póngase en el fuego, cúbrase con

el horno de campaña y sírvase en el molde sin perder un instante.

Con semejante papilla se hacen soplillos de macarrones, poniéndolos hechos pedazos. Del mismo modo se ejecuta con los albaricoques ú otras frutas, añadiendo la mermelada; con el café, haciéndole cocer con café tostado; en la crema, antes de añadir la fécula con flor de naranja, etc.

#### *Soplillos improvisados.*

Deslíanse huevos enteros en harina, de modo que se haga una pasta espesa, que se desleirá luego, hasta que adquiriera la consistencia de papilla con leche, azúcar, agua de flor de naranja, vainilla, corteza de limon ú otro perfume á vuestra eleccion; úntese de manteca una tartera y viértase en ella esta papilla, que se hará cocer prontamente sobre un fuego vivo y bajo el horno de campaña. Esta pasta subirá como una tortilla soplada.

#### *Soplillos de rosa:*

Bátanse tres libras de azúcar en polvo con dos claras de huevo, añadiendo poco á poco una onza de agua de flor de naranja y un poco de

carmin en polvo; de todo se hace una pasta consistente y bastante firme, que se hará rodar sobre una tabla empolvada de azúcar; se cortan trocitos como avellanas, y se ponen en hojas de papel á seis líneas de distancia, para que no se toquen; así se ponen al horno hasta que se levanten.

Lo mismo se hacen los de azafran, anís, canela y violetas.

#### *Soplillos de monja.*

Pónganse en una cacerola dos cuartillos de agua, un pedazo de azúcar, un pedacito de manteca y corteza de limon; hágase cocer el agua hasta que haya tomado el olor de limon. Quitese el limon, póngase en el agua gran cantidad de harina con una mano, mientras que con la otra se está meneando todo con una cuchara; continúase espolvoreando hasta que la masa llegue á hacerse sumamente espesa, y sigase meneando hasta que esté enteramente cocida, lo que se conoce cuando probándola no se la percibe el gusto de la harina. Se necesita al menos una media hora, y cuanto mas cocida esté es mas lijera. La masa no se quemará si se tiene siempre cuidado de menearla. Retíresela del fuego, cásquese un hue-

vo en ella, y continúese meneándola hasta que se incorpore á la pasta; cárguese otro en seguida, y así sucesivamente hasta que sea manejable, batiendo y meneando siempre. Tómese en seguida con el mango de una cuchara gruesa, como una pequeña nuez, que se hará caer en el frito por medio de un sacudimiento fuerte en el borde de la sartén. Esta pasta se hincha y el interior queda vacío.

*Picatostes de melocoton.*

Untese con manteca el fondo de una tartera, córtense rebanadas de pan lo mas ancho posible y de la longitud de la tartera, colóquense las rebanadas en el fondo de la tartera de modo que no la cubran; tómense melocotones muy maduros, y abriéndolos por la mitad, cúbranse con ellos las rebanadas de pan; pero colocando la parte del pellejo tocando al pan, y lo interior de la fruta hacia arriba y al descubierto. Póngase en cada mitad del melocoton azúcar fina y un pedacito de manteca fresca; en seguida póngase á un fuego lento la tartera cubriéndola con el horno del campo. Es necesario que haya mas fuego arriba que abajo, cuidando de renovarse las veces que fuese menester; así se polvorean muchas

veces con azúcar los melocotones, respecto á que esta fruta es muy ácida; cocidos que sean, sirvase ligeramente los picatostes, sirviéndoles en una fuente del mismo modo que estaban en la tartera, evitando el que se peguen. Debo igualmente rociárseles con el jugo que se encuentre en el fondo de la tartera, y calientes se servirán.

Igualmente pueden hacerse por el proceder indicado picatostes de ciruelas claudias y de albaricoques.

#### *Mantecadas de Astorga.*

Se pone en un cazo una libra de buena manteca fresca y otra de azúcar blanca tamizada, se bate bien con una espátula y á intervalos se añaden hasta doce huevos; cuando está muy batida se la incorpora una libra de harina superior bien pasada, y una onza de canela pulverizada; hecho esto, se traslada á cucharadas esta masa en unas cápsulas de papel, que de antemano se han preparado, y al momento se ponen á cocer en el horno regular ó templado por espacio de seis ú ocho minutos.

#### *Mantecados de Soria.*

Se pone en un cazo una libra de manteca fres-

ca de vaca y se deslie á lumbre mansa; luego se le echa azúcar de lustre hasta formar una masa espesa, la que se coloca en cápsulas chatas de papel blanco, y en seguida se ponen á cocer en el horno flojo, pero con la puerta abierta, porque estos mantecados para cocerse solamente se han de secar.

#### *Pan de munición.*

Se baten en un librillo ocho huevos con media libra de azúcar blanca; estando ya bien batido se le agregan dos onzas de almendras picadas muy finas, ocho onzas de chocolate desleído en un poco de agua de azahar y dos onzas de corteza de limon confitado, pero cortado en tiras, á mas la carne de tres melocotones confitados; hecha esta mezcla, se añade, revolviéndola seguidamente con la espumadera, tres claras de huevo batidas á la nieve: en este estado se derrama esta composicion en un molde de hoja de lata, del tamaño y figura de un pan de munición, el cual de antemano se unta perfectamente con cera virgen, y en seguida se mete á cocer en el horno regular por espacio de unos veinte y cuatro minutos; cuando está cocido se saca, se deja enfriar, y por último, se vuelca el molde.



*Panecillos de san Anton.*

Se toman cuatro onzas de almendras mondadas, se machacan bien en un mortero con una clara de huevo, añadiendo á intervalos hasta cuatro onzas de azúcar de lustre; hecho esto se pasa esta pasta por sobre la amasadera, y se amasa con azúcar tamizada hasta que queda muy consistente, la que se aromatiza con esencia de limon; despues se aplana del grueso que se quiere, y con un sacabocado se cortan los panecillos, los que se colocan sobre hoja de latas untadas lijeramente y se cuecen en horno templado.

Tambien se hacen de mazapan, de frutas, de yema, etc.

*Rosquillas de limon.*

Tómese una porcion de masa de bollos, añádase huevos batidos en proporcion, un poco de aguardiente y raeduras de cáscaras de limon ó naranja; despues de bien amasados se forman rollitos mas ó menos gruesos, se unen por los extremos y se cuecen en el horno.

*Rosquillas de frutas.*

Lo mismo que las anteriores, y pueden va-

riarse infinitamente segun la esencia ó el sabor que se quiera darlas.

*Rosquillas de Fuenlabrada.*

Se hacen como las dos antedichas; pero cuando ya están cocidas se las pone en una fuente y se las baña con azúcar disuelta en agua.

*Rosquillas à uso de Castilla.*

Se baten doce yemas de huevo con media libra de azúcar y un poco de anís sin moler, se echa tambien harina de flor lo suficiente para que la pasta tome consistencia: se amasa bien, se deja reposar un poco, y cuando la masa está correosa se hacen las rosquillas y se cuecen. Se hace un batido de claras con azúcar, en la proporcion de una cucharada por cada clara, y con una cuchara se bañan las rosquillas; con este batido dejándole caer á hilo sobre ellas, y formando labores caprichosas, se ponen á secar á la boca del horno.

---

## CAPITULO III.

### CONFITERIA.

#### *Azúcar.*

**S**IENDO el azúcar el principal agente de las confecciones de esta oficina, debemos empezar dando á conocer las cualidades que debe tener para ser bueno: debe ser seco, duro y un poco trasparente; jeneralmente el mejor es el de Holanda, conocido jeneralmente por de pilon, por las preparaciones que ya ha sufrido; siguele el blanco, y despues de este el moreno. El azúcar de cañas es preferible al de remolacha, aun cuando ya este se elabora con mucha perfeccion.

Es preferible el azúcar á la miel, ya se considere con respecto á sus cualidades dulcificantes ó bien con respecto á su accion sobre la

economía animal, á la que las propiedades del azúcar son, segun los profesores de ciencias médicas, sumamente favorables; al paso que las de la miel por su ardor y causticidad son en sumo grado contrarias.

Antes de usar la miel para los dulces ó almibares, se clarifica en los términos siguientes.

*Clarificación de azúcar.*

Se bate una clara de huevo hasta el estado de nieve con un poco de agua; se le añade poco á poco un vaso de agua fresca; se ponen en una vasija ocho ó diez libras de azúcar quebrantada, que se deslie con la mitad de agua preparada con la clara do huevo, de modo que quede muy espesa; se pone la vasija al fuego, dejando subir el azúcar por dos veces antes de despumarla, y teniendo cuidado de echar un poco de agua para clarificarla, hasta que la espuma salga enteramente blanca. Para quitar lo que queda de ésta se echa en el azúcar un vaso de agua fria.

*Pastillas y bombones.*

Se dá el nombre de pastillas á una especie de pasta azucarada, en la que entran diferen-

tes sustancias de las que toman su nombre. Se hacen pastillas para comer y para perfumar. Aquí se trata de las primeras; y estamos persuadidos de que según el método que proponemos, será fácil su elaboración á los que gustan de ellas.

*Principios generales.*

Estos consisten en seis condiciones indispensables, de que es preciso penetrarse bien para obtener un buen resultado.

1.<sup>a</sup> Se escoje buen azúcar blanco, y despues de haberlo pulverizado y pasado por tamiz de cerda se separará la parte mas fina por medio de otro de seda, porque esta parte demasiado fina hace la pastilla compacta y le quita su brillo.

2.<sup>a</sup> Se desleirá con el espíritu aromático que haya de emplearse, y suficiente cantidad de agua, usando con preferencia de un cazo pequeño de plata, que además de ser mas limpio y saludable no comunica ningun mal gusto.

3.<sup>a</sup> Se tendrá mucho cuidado con el azúcar puesto al fuego, meneándolo por intervalos y cuando empiece á levantarse.

4.<sup>a</sup> Se procurará que la pasta no salga demasiado líquida para el color, y si esto suce-

diese, se la meneará con una espátula fuera de la lumbre, hasta que haya adquirido la consistencia necesaria.

5.<sup>a</sup> Se debe tener firmemente el cazo en la mano izquierda y dirigirle con tino á fin de que no caiga demasiada pasta, y que las pastillas sean iguales.

6.<sup>a</sup> Se ha de observar si los aromas que han de emplearse estraidos de jugos vegetales están frescos, y no huelen á rancio ó á otra cosa de la esencia que debe serles propia.

#### *Pastillas de naranja.*

Se majan en un mortero de mármol tres ó cuatro libras de azúcar superfina blanca, separando del modo que se ha dicho la parte mas fina para otras composiciones.

Se deslie luego el azúcar que ha quedado sobre el tamiz en vasija de loza limpia, con doblada cantidad de agua de flor de naranja, usando para esta operacion de una espátula pequeña mientras se derrame suavemente y por intervalos el agua, hasta que la pasta se condense. Si se ha echado demasiada agua y estuviere líquida, se espesa con un poco de azúcar en polvo, que debe tenerse de reserva. Se cono-

cerá que está en su punto, cuando cojiendo una porcion con la espátula é inclinándola, se desprende por sí misma.

Entonces se ponen cuatro onzas de esta pasta en un cazo de pico prolongado que se acomode á un hornillo, y poniendo el cazo sobre el horno encendido, se calentará la pasta hasta que se liquide, meneándola con un palito plano en forma de espátula. Cuando la pasta vaya á hervir se retirará el cazo, y meneándola aun dos ó tres veces se derramará sobre planchas de hoja de lata del modo siguiente.

Se sostiene el cazo con la mano izquierda, é inclinándolo suavemente su pico se hará correr la pasta que se acerca al borde por medio de una aguja de hacer calceta unida á un cabito de madera, por el que se la tiene con la mano derecha, dirijiendo alternativamente el cazo y la aguja de manera que caiga la pasta sobre las planchas en figura de botoncitos del tamaño de medio duro poco mas ó menos, á lo que se dá el nombre de pastillas. Se debe procurar alinearlas al correrlas, y que todas tengan la misma cantidad de pasta, lo que solo se consigue teniendo firme la mano izquierda.

Pasada una hora se quitan de sobre las

planchas, y se ponen sobre papeles en la estufa, donde deberán estar un día, porque mas tiempo disminuiria el perfume.

De esta pastilla se pueden fabricar veinte libras y mas al dia.

En esta receta he puesto cuantas operaciones deben ejecutarse para toda especie de pastillas de gota. En cuanto á las demás señalaré solamente la cantidad y cualidad de los perfumes, pero siempre será la pastilla de gota mas deseada y preferida por su gusto, perfume y variedad de colores que se le da. Merece tambien esta estimacion porque no se presta al fraude, y no puede elaborarse sino por mi método ú otro conforme á los mismos principios.

Hay quienes hacen las pastillas con moldes de hoja de lata; pero es preferible el modo indicado, si se considera que debiendo calentar mas la pasta para echarla en moldes, se altera el aroma de la pastilla.

#### *Pastillas de rosa.*

Se majarán tres ó cuatro libras de azúcar en un mortero de mármol; se pasarán por un cedazo de cerda, se desleirán en una vasija de loza con doble cantidad de agua de rosa, hasta que



obtenga cierta consistencia; se procederá como se ha dicho con el cazo y la aguja.

*Pastillas de café.*

Después de haber preparado tres libras de azúcar superfino del modo que va indicado, se darán unos cuantos hervores á tres onzas de buen café en polvo en un cuartillo de agua. Se colará el cocimiento por una manga, en la que se pondrá un pedacito de cola de pescado para hacer caer la casca. Cuando el licor esté frío y claro se mezcla con el azúcar para formar las pastillas. Se ha de observar el no poner á la vez en el cazo sino lo que puede conservarse caliente mientras se corre, porque si se enfriase perjudicaria á la operacion.

*Pastillas de jazmin.*

Majadas y pasadas por tamiz tres ó cuatro libras de azúcar, según queda dicho, se ponen en una vasija de loza con dos onzas de buen espíritu de jazmin, que sirve para desleirlas y hacerlas pasta; añadiendo agua natural se cuele y se hacen las pastillas. Del mismo modo se hacen las de tuberosa, junquillo, etc., empleando igual

cantidad de espíritu de cada planta para cada libra de azúcar.

*Pastillas de violeta.*

Se preparan cuatro libras de azúcar del modo dicho, y se pone en un alambique una libra de flores de violetas sin cálices ni cabos. Se echa un cuartillo de agua hirviendo, y se cierra herméticamente el alambique. Despues se ponen á la estufa, y habiendo permanecido así por doce horas, se pasa la infusion por un lienzo que se estruja bien para estraer todo el jugo, con el cual se deslie el azúcar y se hace la pasta, prosiguiendo lo restante de la elaboracion como va dicho.

Estas pastillas tienen la misma virtud que el jarabe de violeta: son pectorales y buenas para los constipados; se pueden tambien desleir en agua y tomarlas como jarabe.

*Pastillas frias de licor.*

Estas pastillas son esquisitas y apreciadas, así por la suavidad de su perfume, que no le altera el fuego, como por su delicioso sabor. Es necesario ante todo elejir la goma árabiga mas trasparente, y el azúcar mas fino. Pueden tambien

servirse empapeladas, y dicen muy bien en los postres.

*Pastillas de marrasquino de Zara.*

Se toma una libra de azúcar superfino y media onza de goma arábica muy blanca en polvo.

Se maja el azúcar, se pasa por tamiz de seda, y se pone en una vasija de porcelana.

Se deslie aparte la goma con agua caliente, y luego que esté fría se echa sobre el azúcar, que se acabará de desleir con buen espíritu de marrasquino de Zara. Se polvorean con azúcar, pasado por un tamiz de seda unas pizarras, sobre las cuales se echará la pasta en figura de palitos que se cortarán en pedacitos redondos. Cuando estén llenas las pizarras se sacuden dándolas contra la mesa para que se estiendan los pedacitos y darles la figura de pastillas. Después se ponen en la estufa con un fuego moderado, y á la mañana siguiente se las vuelve con un cuchillo muy delgado para acabar de sacarlas, y después se guardan en cajas bien cerradas.

Estas pastillas son muy agradables y deliciosas.

*Pastillas de rosoli.*

Tómese azúcar superfino una onza , goma arábica cuatro ochavas. Se harán las mismas operaciones que para las anteriores. Luego se deslie el azúcar en polvo con buen espíritu de rosoli, y se añade un poco de carmin en polvo para dar á las pastillas un color de rosa.

*Pastillas cordiales.*

Azúcar superfino una libra , goma arábica en polvo cuatro ochavas. Se preparan el azúcar y la goma del modo dicho, y se deslie con buena esencia de malvavisco.

*Pastillas de agua de las Bambadas.*

Azúcar real una libra, goma arábica cuatro onzas. La misma preparacion, con la diferencia de que se emplea buen espíritu de agua de las Bambadas.

*Pastillas de escubac.*

Azúcar real una libra, goma arábica cuatro ochavas. Se procede con las mismas operaciones indicadas, y despues de ellas se echa el azúcar, un poco de azafran en polvo, y se deslie

con escubac. Estas pastillas son cordiales y estomacales.

*Pastillas de Venus.*

Azúcar real una libra, goma arábica cuatro ochavas. Se pasa el azúcar por un tamiz de seda, y se deslie con buen espíritu de Venus.

*Pastillas de obispo.*

Azúcar real una libra, goma arábica cuatro ochavas. El azúcar y la goma se preparan como queda dicho. Se toma luego espíritu *episcopal*, así llamado, para desleir el azúcar, al cual se añade un poco de carmin y añil para darle un color de violeta.

*Pastillas de canela.*

Azúcar superfino una libra, goma arábica cuatro ochavas. Se sigue en todo las preparaciones indicadas, desliendo luego el azúcar con buen espíritu de canela.

Del mismo modo pueden hacerse pastillas de todos los aromas, frutas y licores, sin mas que á la pasta comun de pastillas añadir la esencia que haya de usarse. Estas pastillas se llaman tambien bombones.

Si se quieren hacer mas suaves al paladar, pastosas y estomacales, se mezclará con la pasta una cantidad proporcionada de almidon, y entonces se producirá lo que vulgarmente llamamos pastillas.

*Pastillas improvisadas.*

Suele suceder con frecuencia el desear pastillas de un sabor determinado, y como no es fácil hacer de pronto todas las operaciones que exigen, el repostero ó confitero prevenido sale del apuro fácilmente. Para estas ocasiones debe tener preparadas con solo la goma y azúcar algunas libras de pastillas, y entonces solo se trata de aromatizarlas, lo cual se ejecuta de este modo. Se toma una libra de pastillas y se ponen en un frasco: tómate tambien ocho gramos de éter sulfúrico en el cual se echan algunas gotas del aceite esencial cuyo sabor quiere darse (de menta por ejemplo); se agita bien para que se mezcle en un frasquillo bien tapado; hecha la mezcla, se vierte el ácido sobre las pastillas que estan en el frasco agitándolas para que todas se humedezcan; se tapa bien el frasco y continuando en agitarlas se tienen en él algunos minutos. En seguida se estienden sobre la estufa para que

se sequen; el éter se evapora y quedan impregnadas de la esencia de menta.

Así pueden prepararse las pastillas de rosa, de naranja, de limon, de junquillo, de reseda, de tuberosa y otras.

#### *Flores artificiales de azúcar.*

Se harán construir por un hojalatero diferentes sacabocados que imiten perfectamente la figura y tamaño de las flores que quieran imitarse. Para hacer una rosa, por ejemplo, se compondrá una pasta segun el método indicado en el artículo de pastillas, añadiendo un poco de esencia de la respectiva flor que sea, para comunicarla su olor correspondiente. Se divide la masa en varias porciones, á cada una de las cuales se dá el color y matices propios por el medio indicado en el referido artículo, y adelgazando cada porcion hasta el grueso de papel delgado sobre un mármol bien bruñido, pasándola por encima un rodillito ó cilindro de hierro igualmente terso. Hecho esto se cortan las hojas de rosa con el sacabocado que tenga su forma, y se pone en la punta de un hilo de alambre un botoncito muy redondo de algodón, sobre el que se echan algunas gotas de esencia análoga, y se

le impregna en una disolucion de goma arábiga, polvoreándolo despues con una capita de azafran para imitar el pistilo. Alrededor de la parte inferior del algodón sujeta al alambre, se coloca un cerco ó anillo de pasta pegado á él, que sirve para sostener las hojas de rosa, que se pegan pasando por su estremidad un pincelito mojado en la misma disolucion. Debe cuidarse de apretar las primeras hojas y dar á todas su encorvadura para remedar con perfeccion una rosa, y así se hace la rosa abierta y la rosa en boton.

Para imitar los botones cerrados se pone en el estremo del alambre un pedacito redondo de pasta de rosa; cuando está seco, se le cubre con otro de pasta verde, dándole una figura oblonga: se abre por la parte superior con unas tijeras, y se forman cinco lengüetas separadas, de modo que no se vea sino lo último de la pasta de rosa, y se dentelan cada una de las lengüetas para imitar las hojas recientes.

En cuanto á las hojas del tallo se cortan con el sacabocado, se pegan al alambre mojàndolas lijaramente, y se cubre el alambre con seda verde para imitar el tallo.

Lo mismo se ejecuta respecto á las otras flo-



res, no olvidándose de remedar bien el color del pistilo, estambre y corola que forman el interior como en la rosa abierta. Lo principal es el matizar y colorear bien las hojas y flores, imitando en cuanto sea posible el natural.

Se imitan tambien las frutas, como peras, manzanas, nueces, uvas, melones, y toda especie de legumbres, por medio de moldes respectivos de madera. Del mismo modo se pueden hacer figuras de animales y retratos de personajes, coloreándolos despues como convenga; pues solo debe cuidarse principalmente de reunir exactamente los dos trozos de la figura, bañándolos con un poco de agua de goma, ó mejor con una disolucion de pasta de pastillas, pero líquida, al tiempo de sacar los trozos del molde, y despues se pintan convenientemente para representar los respectivos objetos.

En cuanto á los postres y otros adornos que pueden hermohear una mesa, como templos, columnatas, pirámides, cestillos, y otros objetos, sea en el alambre, sea en carton, el artista dibujante puede darles únicamente la figura y buen gusto que el caso exige, y debe usar de una cola compuesta de harina y goma arábica para pegar los talcos y otros adornos. Debe tener moldes

de varêtas de varios gruesos y dibujos, y despues de estender su pasta y aplanarla, poniéndola en el molde y apretándola, corta lo que sobra á nivel del molde; toma despues un pedacito de pasta que humedece lijeramente para levantar lo formado en el molde, que irá colocando en un plato.

Tambien hay moldes de trofeos y guirnaldas para las fuentes y ramilletes; pero nadie será buen adornista sin poseer el dibujo y tener gusto.

#### *Botellas de azúcar.*

Se clarifican tres ó cuatro libras de buen azúcar, á que se añade buena jalea de manzanas á fin de comunicarla pastosidad é impedir que se desmigaje. No se ha de poner á la vez mas que media libra poco mas ó menos, en el caso de hacer pastillas, en el que debe cocerse hasta acaramelarse, y despues se va echando en pequeñas cantidades sobrè una losa de mármol untada con buen aceite de olivas, formando con ella pedacitos como avellanas. Cuando está todavia caliente la masa se forma una bola que se prolonga, y tomando luego un tubo de vidrio de medio pie de largo y del grueso de una pluma de ganso, untado en su estremidad con dicho aceite, se

aplica á él la bola prolongada. Se sopla así poco á poco, presentando el azúcar al fuego, y formando con el pulgar y el índice el cuello de la botella. Cuando se la juzgue del grueso conveniente se hace el fondo con un pedacito de madera que tenga su figura. Conforme se van haciendo las botellas se las va poniendo sobre papel blanco en tamices; y cuando hay ya bastantes, se llenan con un embudito de plata en forma de bomba, de marrasquino de Zara, ó de otro cualquiera licor preparado, como se dirá. Se cuidará de que al echarlo no caiga sobre la botella para no mancharla y quitarla su transparencia. Cuando todas se han llenado se enciende una vela, y presentando á su llama el cuello de la botella se dilata este, en cuyo instante se la aprieta suavemente con la punta de un cuchillo, y queda cerrada la botella.

Para que las botellas salgan iguales se toma al soplar el azúcar un molde de hoja de lata de la forma y tamaño de solo el cuerpo de la botella; se le unta con buen aceite de olivas, y se aplica contra el azúcar que toma su forma.

Se prepara el licor echando en él una tercera parte de azúcar á medio almibar, cuando ya no embebe; se menea despues esta mezcla, y

cuando está no mas que tibia se llenan las botellas.

Estas botellas son primorosas en una mesa por la diversidad y transparencia de los licores; y tanto mas agradables, quanto pueden contener licores para facilitar la dijestion. Sobre cada una se pega su correspondiente rótulo ó emblema.

*Las mismas botellas de otro modo.*

Se preparan los moldes hechos con pedazos de papel que se arrollan en un cilindro de madera para que tomen su figura. El cilindro deberá ser de una pulgada de diámetro, sobre cuatro ó cinco líneas de alto; la estremidad inferior del papel debe sobresalir del molde lo bastante para que doblando sus bordes uno sobre otro, cierran la abertura por aquella parte. Se colocan estos moldes, y se clarifican dos libras de azúcar que se cuecen en un cazo de pico al punto de caramelo, y se le añade una cantidad suficiente de cualquiera ratafia, como un buen elixir de Garus ú otro para descocer el azúcar y ponerle al soplillo. Se echa despues caliente en los moldes, y se pone á la estufa por seis horas, y de este modo el azúcar endureciéndose envuelve al licor que queda en medio.

Se quita el papel humedeciéndole ligeramente con agua, y retirándolo prontamente: puede dejarse solamente el papel cuando sea muy blanco.

*Modo de hacer azucarillos.*

A media arroba de azúcar de la mejor y mas blanca se echan tantos cuartillos de agua como libras, en la cual se batirán tres ó cuatro huevos enteros; en un perol proporcionado se apartará un poco de dicha agua, y en la restante se echará el azúcar, y poniéndola á la lumbre se meneará á menudo hasta que empiece á cocer ó subir, y entonces se irá echando el agua restante; en dando tres subidas, y teniendo punto ó cuerpo de caramelo, se colará por una bayeta sobre otro perol ó barreño; hecha esta operacion se pondrá á la lumbre un poco de azúcar de la colada en el cazo adonde se ha de hacer el azúcar rosado; se la dará punto de hebra regular, y teniendo en otro cazo batidas dos ó tres claras de huevo se echará el azúcar, meneándola con un cucharon hasta enfriarla, echándola un poco de ágrío de limon; hecho esto, que se llama baño ó blanquete, se pondrá á la lumbre la parte del azúcar, teniendo en la clarificada un cacito como de á cuartillo, que servirá de

medida para cada porcion de azúcar, y puesta á la lumbre en el cazo á tomar punto, se la echará dos gotas de aceite comun, y teniendo preparado zumo de limon, con una cuchara de madera hecha unas rayas y el azúcar como punto de hebra, se echa media cucharada del ácido de limon y se la dá el punto de quebrar flojo; se tendrá preparado un poco del baño, se apartará de la lumbre y se batirá, tendiéndola en seguida sobre una mesa, en la que habrá una manta doblada y encima unos papeles blancos; se despegará de los papeles y se partirá con una sierra pequeña, y de esta manera hasta concluir; advirtiéndose que la misma azúcar demuestra las faltas que tiene, pues si tiene mucho baño sale fofa, y si mucho ágrío ó punto morena y pesada, por lo que por las rayas de la cuchara se aumenta ó disminuye el ágrío, como asimismo se aumenta ó se quita el baño; para batir el azúcar se tendrá un cucharon á propósito en figura de espátula, y una manija al extremo bien asegurada al cucharon para que se pueda batir bien y no dañe la mano.

El cazo para el azúcar debe ser de figura de medio huevo, donde se le echará como un cuarsillo de lo clarificado para cada vez.

### *Clarificacion de la miel.*

Esta sustancia, aunque no de tan escelentes cualidades como el azúcar, le reemplaza no obstante en muchas ocasiones y para ello es preciso clarificarla.

En una libra de miel se echa un cuartillo de agua, se pone á cocer á fuego lento, se espuma; si cuece mucho se echa una cucharada de agua para que el hervor sea pausado. Cuando ya no espume se echa en ella un carbon encendido y una corteza de pan muy tostada y se sacan á los cinco minutos, cuidando de que no dejen ninguna partícula: se tapa bien y se deja hervir hasta que tomando una gota entre los dedos se pegue. Cuando se use de esta preparacion en lugar de azúcar, se tomará en vez de una libra de esta, libra y media de miel clarificada.

### *Caramelos de limon y frutas.*

Se cuece el azúcar hasta que tocando la decoccion con la punta del dedo se quede impresa; entonces se echan unas gotas de esencia de limon, se deja dar algunos hervores y se echa en los moldes.

Del mismo modo se hacen los demás caramelos de frutas y aromas.

*Caramelos de café.*

Se hacen como los anteriores, echando además una jícara de crema de café y dos onzas de manteca de vacas fresca.

*Caramelos de chocolate.*

Del mismo modo sin mas que añadir á la composicion cuatro onzas de chocolate.

*Caramelos de frambuesa.*

Se echará á mas del almíbar un poco de jugo de frambuesas, ó bien esencia de frambuesas y un poco de carmin disuelto.

*Bolas de goma.*

La misma composicion que para los caramelos de frambuesa añadiendo una mitad de goma arábica. Para darlas figura se echan en moldes untados de aceite, ó mas bien se cortan blandos aun en pedacitos iguales y se dan vueltas en la palma de la mano; por este último método no queda en ellas la desagradable impresion del aceite.



*Dulces secos.*

Se escojen, por ejemplo, dos libras de ciruelas, se ponen á cocer en agua hirviendo y cuando están blandas se ponen en agua fria. Se clarifican cinco libras de azúcar y puestas en una vasija las ciruelas se cubren con el azúcar clarificado. Un poco mas que tibio al dia siguiente se sacan las ciruelas; se hace cocer el almibar y se vuelve á echar templado sobre la fruta, repitiéndose esta operacion por cuatro dias: la última vez se añadirá al almibar dos vasos de agua y se echará hirviendo sobre las ciruelas, se sacan estas al dia siguiente y se ponen á secar. Otros se contentan con cocer las frutas en el almibar.

Del mismo modo pueden prepararse los albaricoques, peras, melocotones, higos, cáscaras de limon y de naranja etc.

*Dulce de cabello.*

Se toma el interior de una ó mas cidras en proporcion de una libra por dos de azúcar; se cuece la cidra en agua clara, y despues de fria, se quitan las pipas y carne y se deja solo las hebras. Estas se ponen á cocer en el azúcar cla-

rificado á fuego lento durante dos ó tres horas hasta que el almibar esté en punto.

*Dulce de manzanas.*

Elijanse de las mejores manzanas, y despues de peladas y partidas, se las quita el corazon; se ponen al fuego en una vasija con suficiente cantidad de agua hasta que quede muy espesa; despues se echa en un lienzo limpio y se deja escurrir. Se pone en una vasija una libra de azúcar por libra de manzanas cocidas, se clarifica y se mezcla con la coccion, se echa en los botes y se cubren con cortezas de limon confitado. Por de pronto se cubren con un papel mojado en aguardiente, y dos dias despues con otro papel blanco para conservarlos en un sitio fresco, pero sin humedad.

*Dulce de membrillos.*

Se toman los membrillos mas maduros, se les corta en cuatro pedazos, se cuecen bien y se pasan por tamiz. Se pone en una vasija libra de azúcar por libra de zumo, se clarifica, se añade el jugo y se deja hervir por un rato para despues ponerlo en tarros.

*Dulce de ciruelas.*

Se cuecen quitando antes los huesos, observando la misma regla que para la anterior.

*Dulce de albaricoque.*

Se elijen dos libras de albaricoques maduros, se les quitan los huesos y hacen pedazos; se ponen á cocer al fuego por espacio de tres cuartos de hora, se añade una libra de azúcar clarificada y despues la mitad de los huevos; cuando esté en estado de consistencia se deja enfriar y se echa en los tarros.

*Dulce de guindas.*

Despues de quitados los rabillos y los huesos á las guindas, se hacen secar en una vasija á fuego lento sin dejar de menearlas, se clarifica el azúcar y se echan las guindas para que cuezan lo suficiente, meneándolas á menudo. Para cada tres libras de guindas se necesitan dos de azúcar.

*Dulce de pepinos.*

Se escojen pepiullos pequeños que no pasen de cuatro á cinco pulgadas de lonjitud, se cue-

REPOSTERIA. 7

cen despues de bien limpios en agua clara. Se clarifica dos libras de azúcar por una de pepinos, se pone al fuego lento en un perol, y cuando se halle poco mas que templado se echan en el perol añadiendo un poco de esencia de limon ó las raspaduras de una cáscara de limon, y cuando ya todo está cocido y el almibar en punto se pone en los tarros y se deja enfriar en ellos.

Del mismo modo se hace el dulce de limon, de naranja, sandía, etc.

#### *Dulce de grosella.*

Tómese mitad de grosellas encarnadas, mitad blancas, se desgranar y espachurran lo menos posible; cúezanse un poco en un perol con sangüetas en proporcion de una libra de estas para quince de aquellas, y se pasan por tamiz apretándolas para que suelten todo el zumo. Si se han pesado en grano, póngase media libra de azúcar por cada libra de fruta; si se pesa el zumo se necesitan dos de azúcar clarificada para cada tres de este; se háce cocer á fuego fuerte y se espuma bien; se conocerá que está en punto cuando en la superficie se formen un gran número de pompitas. Tambien se puede asegurar su punto de-

jando enfriar una pequeña cantidad viendo si se conjela.

*Dulce de guindas con grosellas.*

Se quitan los huesos procurando estropearlas lo menos posible y de no perder nada del jugo; pónganse en el perol con una libra de zumo de grosellas por veinte libras de guindas y media libra de azúcar por libra del total; cúezanse en gran fuego y menéese despacio, y se retiran luego que el cocido esté en punto, como ya se ha indicado. (*Véase dulce de grosellas.*)

*Dulce de ciruelas de flor.*

Se quitan los huesos, se ponen la tercera ó la cuarta parte á cocer sin agua lo suficiente para sacarlas el jugo, apretándolas en seguida en un tamiz ó en un trapo limpio y claro; se echan las que han quedado en el jugo exprimido; se añade un cuarteron de azúcar por libra del total, y se cuecen, meneándolo siempre, pero con precaucion. El punto de esta especie de dulce se conoce en la entera evaporacion de toda humedad. Los dulces de mirabel, así como los de la reina Claudia y los de albaricoque, de que vamos á hablar, se les añade mas azúcar, y aun con azú-

car terciada no clarificada, porque no deben estar tan transparentes.

*Dulce de ciruelas claudias.*

Se hace enteramente como la de ciruelas de mirabel, y se endulza algo menos siempre que se emplee la verdadera ciruela claudia, es decir, las que son verdes, rojas y que estén en buen punto de madurez. Solo se tendrá cuidado de cocerlas un poco menos que las primeras.

*Dulce de albaricoque.*

Córtense en cuarterones y pónganse en el perol con libra y cuarteron de azúcar por cada tres libras de fruta; bastará igual cantidad de fruta y azúcar si los albaricoques son de superior calidad. Se cuece el todo meneándolo sin interrupcion, como se ha dicho para las ciruelas, y su punto se conoce lo mismo: concluido esto, se le añaden las almendras de los mismos albaricoques, lavadas y despellejadas, y se menea bien fuera del fuego.

*Dulce de peras de cermeño.*

Pélcense, quítenselas el pezon y el corazón; para lo demás se procederá como para el dulce

de mirabel; pero no será malo poner un poco mas de azúcar, como cerca de una libra por tres de fruta. Nótese que en todos los dulces la economía de azúcar es mas perjudicial que ventajosa, porque ella es la que los conserva mas tiempo.

Del mismo modo se preparan los dulces de tomate, los de las demás frutas, y los de borraja y otros vegetales.

*Modo de cubrir los tarros de dulces.*

Téngase cuidado de no dejar enfriar los dulces en el perol; échense calientes en los tarros, que se dejarán descubiertos en sitio que no haya humedad durante veinte y cuatro horas; se cortan unos papeles del grandor y forma de la boca de los tarros, se empapan en buen aguardiente y se ponen sobre el mismo dulce; encima se pone otro papel grueso ó cartulina, cuidando que este no toque al dulce; se atan y se guardan en sitio seco.

## COMPOTAS.

Se llaman así toda especie de frutas cocidas que se sirven de postre. Las mas ordinarias son las siguientes:

*Compota de manzana.*

Se cortan en dos ó cuatro pedazos, segun su grueso, se las quita el corazon y se ponen á cocer en un poco de agua y azúcar suficiente; para servir las no se aguardará á que se hagan mermelada. Se riegan con su mismo caldo despues de reducido.

NOTA. Solo se pelan las manzanas de reina; las otras, de cualquiera especie que sean, solo se las pica lijeramente el pellejo.

*Compota de manzanas á la portuguesa.*

Peladas y quitadas las pepitas de las manzanas, se ponen en una tartera sobre una capa de azúcar en polvo; póngase además azúcar en el corazon de cada una de ellas, y de este modo se colocan en el horno de campaña; despues de cocidas se espolvorean con azúcar y se sirven calientes.

*Compota blanca de peras.*

Pónganse las peras en agua hirviendo, y antes que estén cocidas pásense al agua fria; se pelan en seguida y se las raspa el pezon y se vuelven al agua fria, bien sea enteras ó en dos pe-



dazos; se ponen á cocer en almíbar con una raja de limon, y déjense acabar de cocer; se sirven calientes ó frias.

*Compota roja de peras.*

Quitenselas los ojos, ráspense los pezones, y se pelan si se quiere; pónganse al fuego en vasija de barro con agua, azúcar, un poco de canela y un pedacito de estaño. Esta compota se sirve jeneralmente caliente.

*Compota de cerezas.*

Se ponen en el perol con un poco de agua y azúcar las cerezas despues de cortados los pezones; cúbranse y se las deja dar algunos hervores; se colocan en la fuente, se riegan con su caldo y se dejan enfriar.

*Compota de grosellas.*

Hágase cocer azúcar en una cantidad de agua proporcionada para hacer un almíbar espeso, que se tendrá mucho cuidado de espumar bien; cuando esté en punto se echan en él las grosellas despues de bien lavadas y secas, y se dejan cocer algun rato; se vuelve á espumar al retirarlo del fuego y se dejan enfriar.

*Compota de fresas y frambuesas.*

Después de lavar bien y escurrir las fresas, & simplemente pelado las frambuesas, porque estas no se lavan, se ponen en el almíbar hirviendo, semejante al indicado antes para las grosellas; pero en lugar de dejarlas cocer, se retiran al instante del fuego para dejarlas posar; poco después se las hace tomar un hervor y se sacan en seguida.

*Compota de ciruelas.*

Límpiese las ciruelas en agua hirviendo y pónganse en agua fría luego que estén blandas; se vuelven en seguida al fuego en agua y suficiente cantidad de azúcar, no dejándolas cocer: esta compota se sirve fría.

*Compota de albaricoques.*

Córtense en dos pedazos, quítense los huesos y arréglense en una fuente de barro, cuyo suelo se habrá espolvoreado de azúcar raspada; riégüense ligeramente con agua y pónganse sobre un fuego lento á que cuezan hasta la casi total reducción del almíbar; se vuelven á espolvorear con azúcar, cubriéndolos con una tapadera y fuego por encima, y sírvase fría.

*Almibar de cuatro frutas.*

Se toman frambuesas escojidas, cerezas, fresas y grosellas, ocho onzas de cada una, desgranándolas y quitando á las cerezas y grosellas sus huesos y cabos; estas frutas se despachurren, se exprime su zumo por medio de una servilleta ó de un cedazo: se reduce todo á un fuego templado, se clarifica y se hace cocer en azúcar dejándole hervir por algunos minutos, retirándolo y meneándolo hasta que se endurezca. Se echa esta conserva en cajetines de papel, y regularmente se necesitan tres libras de azúcar para una libra de zumo de frutas.

*Almibar de café.*

Se tuestan y muelen ocho onzas de café, se ponen en infusion en dos cuartillos de agua y se destilan por el filtro; se añaden cuatro libras de azúcar y se cuecen hasta que se halle en punto. Este almibar puede usarse con la leche y es preferible al cocimiento.

*Almibar de canela.*

Se ponen en infusion en seis libras de agua ocho onzas de canela fina y se tiene así veinte y

cuatro horas, procediendo despues á la destilacion por alambique de la que saldrá la mitad del agua próximamente: se ponen ocho onzas de esta agua en un matras que se tapa con un pergamino agujereado con un alfiler; este matras se introduce en agua caliente de 70 á 75 grados; cuando está todo mezclado se aparta y se deja enfriar, se pasa por un tamiz y se embotella.

*Almibar de frambuesas.*

Se toma una libra de zumo de frambuesas, treinta onzas de azúcar blanca, seis libras de fresas, una libra de cerezas ágrias, y otro tanto de frambuesas, si se quiere que el almíbar conserve su perfume: se quitan los pinchos de las frambuesas, y los cabos y huesos de las cerezas despachurrándolo todo, y se exprime el jugo; al principio queda turbio y espeso, pero se pone á reposar en la cueva por veinte y cuatro horas en una vasija: luego se pasa y cuece el azúcar añadiendo el jugo de las frutas y meneándolo todo. Despues de algunos momentos de hervor se saca la vasija, se enfria, y se pone en botellas.

*Almibar de limon.*

Se toma zumo exprimido de limon ocho onzas

y quince de azúcar, con lo cual se opera como en el artículo anterior.

*Almibar de horchata.*

Se tomará una libra de almendras dulces, cuatro onzas de amargas, dos libras de azúcar, una azumbre de agua, dos onzas de agua de flor de naranja, y la corteza de un limon. Las almendras se dejan en agua fria el tiempo conveniente para que el pellejo se separe con facilidad, y no deben echarse como se acostumbra en agua caliente: se majan las almendras en un mortero, añadiendo raeduras de las cáscaras de un limon: se deslie todo en una mitad de agua, se prensa, se cuele y se cuece hasta que tome suficiente consistencia. Se embotella y se cuida de ajitarlo cada dos ó tres dias.

*Almibar de grosellas.*

Tómense seis libras de grosellas, media de cerezas ágrías, media de frambuesas y libra y media de azúcar blanca; á las grosellas se les quita los pinchos, y á las cerezas los huesos, todo se exprime muy bien y despues se pone á reposar en una vasija por veinte y cuatro horas. Se pasa y cuece el azúcar, se añade el jugo, y des-

pues de menearlo y haber dado un hervor, se aparta y se envasija.

*Almibar de flor de borraja.*

Se toman ocho onzas de flor de borraja, se depuran, se filiran y se ponen en un matras con una libra de azúcar blanca y se introducen en el baño de María á la temperatura de 40 grados.

*Almibar de malvavisco.*

Se cuecen seis onzas de raíz de malvavisco en cuatro libras de agua para extraer el mucilago; se cuele y se mezclan seis libras de azúcar que se hace cocer hasta la consistencia de jarabe. Si no hay que gastarlo muy pronto será mejor dejarlo cocer hasta el punto de caramelo, pues de lo contrario se fermentaría. Cuando hay que gastarlo se deslie en agua de flor de naranja.

*Almibar de granadas.*

Se toman granadas maduras, se sacan los granos y se ponen despues de machacados en una cantidad proporcionada de agua de rio para cocerlos algunos minutos; se pasan por tamiz, se dejan reposar y se extrae el líquido por decantacion: en diez y siete onzas de líquido de grana-

das se echan dos libras de azúcar y se cuece espumándolo.

*Yemas en dulce.*

Se baten yemas de huevo, y estando bien batidas se echa en ellas azúcar molido en la proporción de una onza por cada yema, y un poco de raeduras ó de esencia de limon; se vuelve á batir, y cuando ya está mezclado con una cuchara va poniéndose montoncitos del batido sobre una hoja de lata en que habrá estendido azúcar, y las mismas yemas se espolvoreán tambien por encima.

*Yemas acarameladas.*

Se hacen como las anteriores, y cuando ya están secas se las baña una ó dos veces en almibar bien trasparente.

**MAZAPANES.**

Se hacen secar en la estufa una cuarta parte de almendras amargas para tres de almendras dulces, unas y otras bien mondadas; redúzcanse á pasta machacándolas y humedeciéndolas á medida con clara de huevo batida. Se toma igual peso

de azúcar, en la que, despues de clarificada y que forme pompitas, se echa la pasta, se hace cocer meneándola continuamente hasta que puesta en el dedo se agarre. En este estado se estiene sobre una mesa, que se habrá espolvoreado con azúcar en polvo. Se estiende hasta que quede muy delgada, y se corta en pedacitos de la forma que se quiera; hay que ponerlos al fuego para que se acaben de hacer y bañarlos.

Los almendrados se diferencian de los mazapanes solo por su figura; se cortan redondos y un poco bombeados hácia el medio superior.

#### *Mazapanes de diferentes frutas.*

Se preparan como los precedentes. Despues de echada la masa en el azúcar clarificada, se añade una tercera parte de peso de la fruta que se quiera espachurrada y pasada por tamiz.

#### *Mazapanes de dulces.*

La sola diferencia de estos á los precedentes es, que en lugar de fruta se echa poco mas ó menos igual peso de almíbar ó de dulce.

#### *Mazapan de chocolate.*

Se mondan una libra de almendras dulces y



cinco de amargas. Despues que estén bien secas en estufa se majan en un mortero, añadiendo un poco de clara de huevo; se clarifica una libra de azúcar, y se cuece lijeramente; se saca del fuego, y se le añade la pasta de almendras, se pone la cacerola á la lumbre, meneándola para que la pasta no se queme. Cuando esté cocida, que será cuando no se pegue á la mano, se ponen dos onzas de chocolate pulverizado y pasado por tamiz, se echa todo sobre una mesa pulverizada de azúcar, dejándola enfriar. Luego se cortan los mazapanes de la figura que se quiera para colocarlos sobre una hoja de papel y hacerlos cocer al horno; se bañan como los bizcochos.

#### *Mazapanes de fresas.*

Se reduce á pasta una libra de almendras dulces, añadiendo seis onzas de azúcar y seis de fresas espachurradas y pasadas por tamiz, concluyendo como el mazapan anterior. Lo mismo puede hacerse de toda especie de frutas.

#### *Bizcochos comunes.*

Se parten cincuenta huevos, se baten bien las yemas, se mezcla en ellas libra y media de azúcar de pilon y raspadura de dos limones; cuando

está incorporado se pone una libra de harina y se bate: bátense en seguida las claras y cuando estan en punto de nieve se mezclan muy despacio con las yemas para lo cual se usa de una espátula: hecha la mezcla se van poniendo en los papeles y metiendo en el horno, donde deben estar pocos minutos.

*Biscochos de Reims.*

Se batea seis huevos y media libra de azúcar; luego se echa otro mas y se vuelve á batir otro rato; hecho esto, se llenan hasta un poco mas de la mitad unos moldecitos de hoja de lata, largos de unas dos pulgadas y una de ancho, cuyo fondo es de unas tres líneas, los cuales de antemano se han untado con manteca, y polvoreado con un polvo, mitad azúcar y mitad harina; estando ya llenos los moldes se polvorean con azúcar, y en seguida se sacuden del polvo, picándolos al revés unos con otros; así dispuestos, se colocan sobre planchas y se cuecen en el horno regular; se dejan enfriar un poco y se sacan de los moldes. Se pueden bañar y adornarlos con anises, etc.

*Biscochos de manteca.*

Se hace una pasta igual á la precedente, solo

que al último se añaden dos onzas de manteca derretida que esté medio fría, despues se llenan los mismos moldes, pero cuidando de no llenarlos mas que hasta un poco menos de la tercera parte de su elevacion, pues en el horno sube mucho esta pasta: para meterlos á cocer, y asimismo en su cocimiento, se observa el tratamiento que acahamos de manifestar en los antecedentes.

*Bizcochos borrachos de Guadalajara.* \*

Se batén en una vasija doce yemas de huevo con nueve onzas de azúcar blanca; estando bien batidos se les añade una libra de harina superior y despues doce claras de huevo batidas á la nieve; hecho esto, se traslada esta mezcla á una caja que de antemano se ha hecho con un pliego, de que se parten á cuadros, los cuales se bañan en un baño caliente preparado de antemano con libra y media de azúcar á punto de caramelo, en el que se mezcla un cuartillo de vino de Málaga: al sacarlos del baño se rocían con canela molida y se dejan orear sobre unos espartos.

*Bizcochos de limon.*

Con seis huevos frescos, la corteza raspada de un limon, cuatro onzas de harina y doce on-

REPOSTERIA. 8

zas de azúcar en polvo, se hace una pasta que se pone en papeles para cocerla al horno.

Lo mismo se hacen los bizcochos de naranja.

#### *Bizcochos de Moscovia.*

Se toma de la corteza de un limon verde cuatro ochavas; de mermelada de flores de naranja otras cuatro, otras tantas de mermelada de albaricoques, cuatro yemas de huevo, y de azúcar en polvo tres onzas; se batan las claras de los huevos hasta punto de nieve, se majan juntos el limon y las mermeladas, haciendo una pasta que se pasará por un cedazo de erin; se añade el azúcar y las yemas de huevo, colocando esta pasta en cajetas de papel. Cuando están cocidos se hielan con azúcar en polvo batida con una clara de huevo, y se adornan con grajea.

#### *Bizcochos de Saboya.*

Se batan doce claras de huevo hasta punto de nieve, y las yemas con veinte onzas de azúcar mezclado con doce onzas de harina y raspadura de corteza de un limon entero. Acabada la pasta se echa en un molde untado con manteca desleida, y se pone al horno.

*Biscochos de avellana.*

Se mondan cuatro onzas de avellanas y otras tantas de almendras amargas, hirviéndolas por algunos minutos en agua: se dejan enfriar para majarlas en un mortero, echándolas un poco de clara de huevo batida que impida se hagan aceite; se baten tres claras de huevo en nieve, y se añaden dos yemas batidas separadamente con dos onzas de azúcar en polvo. Toda esta mezcla se menea bien, y cuando está incorporada se polvorea con cuatro polvos de harina pasada por tamiz de seda, y dos onzas de azúcar en polvo. Se hacen cajetillas de papel para llenarlas con la masa; se mezclan los biscochos con flor de harina en polvo fino, y se ponen en el horno á un calor moderado. Para colorearlos se enciende por encima un puñado de paja.

*Biscochos de chocolate.*

Se toman seis huevos frescos, dos onzas de chocolate en polvo fino, cuatro onzas de harina, y diez onzas de azúcar muy molida; todo esto se maja en un mortero hasta que se haga pasta; se coloca en papeles ó moldes para cocerlos en

el horno: lo mismo se hacen los bizcochos de vainilla y canela.

*Bizcochos en molde.*

Se hacen como los comunes sin mas diferencia que cocerlos en moldes mas ó menos grandes y darles figuras caprichosas.

*Bizcochos de alfónsigo.*

Para una docena de huevos se ponen seis onzas de harina y cuatro de alfónsigos; se mezclan como los comunes.

*Macarrones dulces.*

Se machaca en un almirez una libra de almendras amargas con algunas claras de huevo y cuando están bien molidas se echan tres libras de azúcar y las raspaduras de una cáscara de limon; se mezcla con una espátula y se echa en papeles haciendo cada macarron del tamaño de una nuez.

*Macarrones de almendras amargas.*

Se hacen como los anteriores, poniendo diez onzas de almendras amargas, seis de almendras dulces, tres libras y media de azúcar y una cáscara de limon.

*Macarrones de flor de naranja.*

Una libra de almendras, cuatro libras de azúcar pasado por tamiz, una onza de flor de naranja. Se mezcla como en los anteriores.

*Merengues rellenos.*

Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneándolo de continuo: se añaden cuatro onzas de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla, se forma un merengue redondo ú ovalado del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorean con azúcar muy fina y se ponen al horno. Cuando estén levantados se sacan y se les pone dentro crema batida ó confituras y se cubren con la otra mitad.

*Merengues con bizcochos.*

Se hace un batido de merengues poniendo en él á razon de onza de azúcar molida por cada clara. Se bate en el perol cuando está á punto de nieve, se calienta lijicamente el cazo, y se echa un poco sobre una capa de bizcochos comunes redondos; pónese encima otra capa de bizcochos y

se echa el resto del merengue, acercándolo en seguida al fuego. Después se echa por encima media onza de grajea.

*Merengues comunes.*

Se prepara el batido como los anteriores; se va echando de la espuma en los moldes y acercándolo al fuego; se vacía un molde sobre otro y queda formado el merengue.

*Turrón de almendras.*

Se baten cuatro claras de huevo á punto de nieve, se pican seis onzas de almendras secas, que van echándose poco á poco en el batido; en seguida se echa tambien poco á poco el azúcar suficiente para que la pasta sea manejable; se aromatiza con esencia de limon, se pone en un molde y se deja secar.

*Idem de avellanas.*

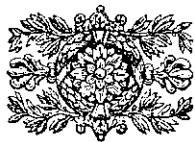
Se hace como el anterior, sin mas diferencia que la de poner avellanas en lugar de almendras.

*Turrón duro para adornar fuentes.*

Se tuesta (v. gr.) media libra de azúcar; se pone en él almendras mondadas y partidas sin lí-



quido ninguno; se mezcla poniéndolo sobre una tabla de nogal untada de aceite y pasando sobre ella un rodillo tambien untado de aceite; estendida y mezclada que sea se corta en trozos ó tiras y con ellas se hacen columnas, arcos, trofeos ó cuantos adornos sean necesarios para formar un ramillete; pues en secándose adquiere una dureza increíble.



---

## CAPITULO IV.



### CAFE Y BOTILLERIA.

#### BEBIDAS Y REFRESCOS.

##### *Chocolate.*

**A**L tratar de los refrescos no podemos menos de colocar en primera línea el artículo mas jeneralizado, acaso el mas comun en España. De todas las producciones importadas de nuestras Américas, esta y el tabaco han sido las que mas popularizacion han obtenido, si prescindimos del azúcar. Desde los mas elevados alcázares, hasta las chozas mas humildes, en todas las despensas, en todas las alacenas y acaso en los carcomidos arcones ocupa un lugar privilegiado: ella forma

la primera ocupacion matutina de la persona encargada de las operaciones culinarias; y en no pocas provincias de nuestra Península, la preparacion del chocolate es tambien la primera ocupacion vespertina de nuestras maritornes. En los indispensables refrescos de bodas y bautizos el chocolate forma aun la base en algunas de nuestras poblaciones; sirviéndole de batidores los almibares ó los sorbetes, las aguas de limon ó de naranja, ó bien el modesto azucarillo; y aun provincia hay en nuestra Península en que hemos visto al apreciado chocolate presentarse en los *répar á la purchête* llamados *refrescos*, honoríficamente precedido de sendos platos de magras con tomates ó de ternera asada, y seguido de no pocas botellas de apreciado Peralta. Los bizcochos, las ensaimadas, los bollos mas ó menos exquisitos acompañan al chocolate, y empapados en su aromático y espeso liquido forman la delicia de los paladares españoles.

Los sanos toman el chocolate por recreo, los enfermos le toman por alimento; y es un obsequio muy bien recibido del abogado que gana el pleito, de la doncella que se casa, de la recién parida, del maestro del niño, del director de colejo que adjudicó el premio al señorito. Suele

tambien servir de vergonzante socorro á la viuda que carece de facultades, á la monja que no tiene recursos, al enfermo acogido á los establecimientos de beneficencia.

En cuanto á las partes componentes del chocolate lo son esencial y exclusivamente el cacao, el azúcar y la canela en proporciones determinadas; pero por estension vienen tambien á formar parte de esta sustancia las bellotas, las castañas, el arroz, la harina... y quiera Dios que para dar á las sustancias blancas un color conveniente, no se sirvan, como tenemos entendido, de la tierra llamada pavonazo. Así es que el que desee tomar *verdadero chocolate*, debe prescindir de molinos y de fábricas aunque sean al vapor; y siguiendo la loable costumbre de nuestros antepasados, comprar las materias primas, llamar á un molendero y elaborarlo á su presencia: de este modo logrará tomarlo con toda confianza y á un precio moderado, contentándose con dejar en los almacenes la ganancia moderada de los frutos coloniales. Los que adopten nuestro método y quieran tomar un chocolate mejor que el que en los molinos se vende á 8 y á 10 rs., podrán usar la siguiente receta:

16 libras de cacao Caracas, á 8 rs.	128	
9 Guayaquil, á 4 1/2.	40	17
1/2 id. canela de Holanda.	32	
14 libras de azúcar, á 5/4 rs. ar.	30	
	230	17

que viene á importar 230 rs. 17 mrs.; añádase á esto 30 rs. que cuesta el molendero y forma un total de 260 rs. 17 mrs. Produce unas 34 libras y salen á 8 rs. libra con corta diferencia; esto es considerados por término medio los frutos coloniales, que hoy están algunos mas baratos. El que desee tomarlo mejor puede aumentar el Caracas disminuyendo ó suprimiendo el Guayaquil, ó si se quiere tomarlo de Soconusco será mucho mejor. Pero aquel cuyos recursos le obliguen á ser mas económico podrá reducir el Caracas á infimas proporciones, ó usar solamente del Guayaquil, y podrá costarle el chocolate á unos 4 1/2 rs. escasos. Siendo este el coste de la clase infima del chocolate y dejando este artículo siempre en los almacenes una ganancia mas que moderada, ¿cómo se esplica el problemático precio de 3 1/2 rs. á que se venden ciertos chocolates? ¿Cómo? Sin mas que gustarlo se percibirá un pronunciado sabor á harina y á melaza, á todo me-

nos á cacao; sin mas que aumentar un poco de agua fria en la jícara de esta preparacion se verá aglomerarse las partículas farináceas, como quien echa agua en el engrudo y si aumentando la dosis de esta se deja sedimentar, podrá reconocerse en el fondo de la jícara una porcion mas ó menos crecida de tierra que ni es cacao, ni azúcar, ni canela: es pavonazo. La escasez de medios, la ignorancia y la golosina son los únicos abogados de esta clase de chocolate, mas perjudicial que saludable.

Tambien varia el modo de elaborarlo; unos tuestan el cacao, otros lo usan sin tostar; unos ponen la canela en cantidad mas considerable, otros mas cautos la suprimen, y no falta quien en lugar de este artículo, ó acaso á mas de él use la vainilla, el café, el clavo ú otras materias aromáticas. Hay tambien quien padeciendo enfermedades mezcle en él los medicamentos que han de atacarlas y le usa como vermífugo, anti-sifilítico, estomacal, pectoral, etc.

#### *Chocolate francés.*

Como esta preparacion es esencialmente española, es cosa de risa ver prepararla á nuestros vecinos de allende el Pirineo. Prescindiendo de

su costumbre de desleir una onza de chocolate en medio cuartillo de agua, presentado una bebida lo mas á propósito del mundo para usada como purgante, podrán juzgar nuestros lectores de la bondad de esta preparacion ultrapirináica por las siguientes recetas que copiamos de una de las obras mas en voga en aquel pais.

*Chocolate comun.*

Cacao de las islas. . . . .	8 libras.
Azúcar terciada. . . . .	12 libras.
Harina. . . . .	5 libras.

*Chocolate de salud.*

Cacao. . . . .	7 libras.
Azúcar. . . . .	10 libras.
Harina. . . . .	3 libras.

*Chocolate de Bayona, llamado español.*

Cacao Caracas. . . . .	5 libras.
Marañon. . . . .	2 libras.
Azúcar. . . . .	7 libras.
Vainilla. . . . .	1 adarme.
Estoragon calamita. . . . .	1 adarme.

De forma que todo lo mas el cacao entra por

mitad con el azúcar en la elaboración, al paso que nosotros solo usamos de esta una tercera parte: además usan casi siempre la harina.

El modo de preparar el chocolate para servirlo es demasiado conocido para que de él nos ocupemos: aconsejaremos no obstante no echar el chocolate en la chocolatera hasta que el agua ó la leche esté á punto de hervir, y batirlo mucho tanto á la lumbre como despues de separado.

Hé aquí una lista de los cacaos que suelen usarse.

Soconusco, Caracas, Guayaquil, Surinam, Berbice, Macapa, Marañon, Para, Cuba, Martínica, Cayena, Bahía.

*Análisis del cacao.*

Cada 100 partes de cacao contienen ma-	
terias grasas. . . . .	53,10
Manteca. . . . .	16,70
Fécula. . . . .	10,91
Materia viscosa. . . . .	7,75
— roja. . . . .	2,01
— color paja. . . . .	9,90
Agua. . . . .	5,20
Evaporacion. . . . .	5,45
	<hr/>
	100



### *Café.*

Como esta preparacion asiática es mucho menos usada entre nosotros, solo diremos de ella que si bien es un excelente tónico para el estómago, es sumamente nervioso y el mas á propósito para despejar la cabeza soñolienta.

En cuanto á su preparacion, una cucharada de café es mas que suficiente para una taza de agua, que se endulza y se mezcla con leche ó con licores espirituosos.

### *Té.*

La infusion conocida bajo este nombre debe prepararse sacando una tetera como agua á punto de cocer, echando en ella hasta dos docenas de granos de té por cada taza y dejándolos en infusion durante cinco minutos, al cabo de los cuales se echa en las tazas y se endulza á gusto de cada uno y mezclando leche si se quiere.

### *Ponche.*

El ponche es una bebida compuesta de ron ó aguardiente y perfumada con limon, naranja, ó alguna otra fruta: hé aquí como se confecciona. Tómese un limon y restréguese su cáscara

contra un pedazo de azúcar de pilon del peso de media libra; despues se echa sobre el azúcar impregnado un poco de aceite esencial de limon y cerca de medio cuartillo de una infusion fuerte de té verde con una cantidad proporcionada de jarabe de culantrillo; se exprime el zumo de dos limones, quitándoles antes las pepitas, y se echa sobre todo media azumbre de aguardiente ó ron superior, se le da fuego, se ajita la llama con el cacillo del ponche, y cuando el limon se haya reducido á dos terceras partes se apaga la llama soplándola, y se sirve el ponche caliente en vasos.

El ponche de vino tinto ó blanco se hace del mismo modo, á escepcion de que no se quema, pero se sirve caliente.

El ponche de huevos se hace echando en un vaso de ponche uno de jarabe de ponche y la yema de un huevo; se bate todo junto con una cuchara, y se llena despues el vaso de agua hirviendo, revolviendo un poco; es esclente en el invierno. El ponche ofrece otras variaciones que pueden hacerse segun el gusto de cada uno.

#### *Licores espirituosos.*

Los licores se preparan con aguardiente ó es-

píritu de vino, azúcar y á veces aroma ó zumo extraído de ciertas sustancias. Estas composiciones, que se obtienen por destilacion ó por infusion, se usan interiormente y deben agradar á la vista por su diafanidad y buen color y tener olor y sabor escelente. Deben componerse con ingredientes escogidos cuidadosamente, teniendo presente que la calidad de los licores depende muchas veces del agua, y por lo mismo debe emplearse la de fuente pura y sin sabor extraño.

Los licores se preparan por infusion, para cuya composicion se saca la fragancia, la calidad y el color de cualquiera fruta, esprimiendo el zumo de ella en el aguardiente, que la disuelve y se carga de todos sus principios.

Pero antes de ocuparnos de la elaboracion de los licores, diremos alguna cosa de los aguardientes, ocupándonos de los de mas consumo que se presentan en nuestros establecimientos.

### *Ron.*

El ron, que indisputablemente ocupa el primer lugar entre las bebidas alcalinas, no es otra cosa que un alcohol obtenido por la destilacion de las melazas. Para elaborarlo se toman partes iguales de las espumas de las calderas de azúcar,

REPOSTERIA.

9

de las heces ó depósitos de los alambiques y de agua: á esta mezcla se añade la décima parte de su volúmen de melaza. Terminada la fermentacion de estas materias, se destila y se obtiene un 15 por 100 de ron fuertemente impregnado de aceite esencial de caña de azúcar, y quasi otro tanto espíritu de calidad inferior que se rectifica. En Jamaica se rectifica este ron y se eleva hasta la fuerza de 33 grados.

#### *Aguardientes.*

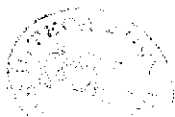
El alcohol ó aguardiente se obtiene de dos modos: 1.º por la destilacion del vino: 2.º por la destilacion de las heces, del orujo desperdicio de la uva, ó por la de otras varias plantas, frutas ó raices: llámase alcohol ó espíritu de vino cuando su fuerza se aproxima á los 36 grados: los aguardientes regulares no rectificadlos suelen ser de 18 á 24 grados. El producido por el vino tiene un sabor agradable; los demás son mas ó menos ásperos segun la base de que se componen, siendo el mas desagradable de todos el de patatas: y es preciso para suavizarlos y hacerlos gratos al paladar usar de una mezcla de anís.

Los aguardientes y espíritus bien preparados

son incóloros: cuando son añejos, lo cual mejora considerablemente su calidad, adquieren un ligero colorido de ambar. El color dorado que suele tener el coñac y algunos otros aguardientes consiste en una adición de melaza ordinaria, ó bien de melaza caramelizada; los que están coloreados con esta última se distinguen por su color y sabor agradables.

El empeño de contrabacer todas las bellas cualidades de las cosas buenas ha logrado que se descubra un método de hacer que parezca añejo el aguardiente, y consiste en echar en él seis gotas de alcalí volátil por cada litro de aguardiente y agitarlo fuertemente.

Todas las frutas mucilajinosas, las carnosas de hueso, á escepcion de las que dan aceite, todas las granas que contienen gluten, azúcar ó fécula son susceptibles de sufrir la fermentacion espirituosa ó alcohólica. Cuando las frutas contienen mucho jugo basta esprimirle y esponerle á una temperatura conveniente para determinar la fermentacion. Entonces hay que limitarse á pisar ó espachurrar las frutas y se hace fermentar la pulpa con el jugo; pero cuando las frutas son poco succulentas y contienen no obstante azúcar y mucilago, ó cuando se hacen secar para con-



servarlas mejor, se usa el agua caliente para poner en disolucion las partes fermentables. La mayor parte de aguardientes que en los reinos ultrapirináicos se espenden al público, son procedentes de la destilacion de patatas, de melaza, de remolacha, etc., y contienen un aceite volátil que los comunica un sabor desagradable. Afortunadamente nosotros los españoles con la abundancia de nuestros vinos no tenemos necesidad de echar mano para la elaboracion de los aguardientes de otras materias que de las heces y el orujo; y solo las alquitaras de Chinchon podrian surtir de alcohol á media Europa.

### *Kirsch-Wasser.*

(Aguardiente de guindas.)

Entre todas las bebidas alcohólicas europeas ninguna goza mas reputacion que el *Kirsch-Wasser* que se elabora en algunos cantones de Suiza: hé aquí de qué modo le elaboran; se toma cierta cantidad de guindas, quitados los rabillos se maceran fuertemente con un pilon y se ponen en un tonel en sitio cuya temperatura esté medianamente cálida; al cabo de un mes está terminada la fermentacion y puede destilarse. Para que la

materia no se queme, se ajita en la curcubita y no se coloca el chapitel hasta que empiece á cocer. Mientras que el licor destila claro tiene la fortaleza necesaria; pero cuando empieza á enturbiarse es que se debilita, y se aparta. Esta bebida tiene un amargo agradable semejante al noyó.

*Licor de cáscaras de naranja.*

Déjense macerar al sol por espacio de quince dias en una botella bien tapada dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos cuartillos de aguardiente comun, teniendo cuidado de menear la botella todos los dias. Pasado dicho tiempo, póngase al fuego y disuélvase una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándolo que se haga caramelo, y despues se echará en el aguardiente saturado de esencia de cáscaras de naranja.

*De cuatro flores.*

Tómese azumbre y media de aguardiente bueno, una de agua, cuatro onzas de espíritu de rosas, cuatro de espíritu de flor de naranja, onza y media de espíritu de jazmin, una de espíritu de reseda y dos libras y media de azúcar superior. Ratifiquese el aguardientè en el baño de

María, y en todo lo demás se procede como en el licor anterior.

*Anisete de Burdeos.*

Aguardiente, dos azumbres; anís verde, tres onzas; anís seco, dos onzas; cilantro, media onza; hinojo, media onza; agua, una azumbre, y azúcar, tres libras. Después de quebrantadas las semillas se echan con el aguardiente en el baño de María para sacar sobre una azumbre de licor; no debe dejarse pasar la flema. El azúcar se deslíe en el agua, se forma la mezcla y se filtra y embotella como los anteriores.

*Noyó.*

Aguardiente, dos azumbres; almendras de albaricoque, media libra; almendras de albérchigos y de guindas ágrías, cuatro onzas; agua, una azumbre; agua de flor de naranja, cuatro onzas, y azúcar quebrantada, dos libras y media. Se ponen las almendras en el agua por veinte y cuatro horas para que afloje la piel; se pelan, se quebrantan y se ponen en infusión en el aguardiente por quince días, y después se procede á la destilación. Cuando se ha desleído perfecta-



mente el azúcar en el agua destilada se añade la flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.

*Licor de apio.*

Una azumbre de aguardiente, media onza de simiente de apio, media azumbre de agua y libra y cuarteron de azúcar. Se destila el aguardiente con la simiente de apio, y se saca una media azumbre de licor; se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

Todos los licores de simiente se hacen de este modo, guardando las mismas proporciones.

*Perfecto amor.*

Azumbre y media de aguardiente, una onza de cáscaras de toronja, dos de cáscaras de limon, media dracma de clavillo, tres cuartillos de agua destilada, azúcar quebrantado, dos libras y media. Se ponen los primeros ingredientes á destilar para sacar una azumbre de licor, se deslie el azúcar en el agua, poniéndola á la lumbre, y luego que esté fria se hace la mezcla. Se tiñe con la cochinilla y se filtra.

*Pectoral.*

Seis cuartillos de aguardiente, cáscaras de

cuatro naranjas ágrías, canela fina quebrantada, dracma y media; macis, una dracma; agua destilada, cuatro cuartillos; azúcar, dos libras. Se ponen en infusion en el aguardiente las cáscaras de naranja, la canela y el macis por espacio de ocho días, y se filtra despues para sacar unos cuatro cuartillos de licor; se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

*Crema de ajenjo.*

Tómense dos azumbres de aguardiente, media libra de cogollos de ajenjos frescos, cáscaras de dos limones ó naranjas, una azumbre de agua y tres libras de azúcar. Se destila el aguardiente con el ajenjo y las cáscaras para sacar una azumbre de licor; se deslie el azúcar en el agua puesta á la lumbré, y cuando está ya á punto de cocer se forma la mezcla, se filtra y se guarda en botellas.

Los licores que llaman cremas han de ser mas crasos que los anteriores, porque se les echa mas azúcar, la cual se pone á calentar hasta que vaya á cocer. Los que llaman aceites deben tener una consistencia parecida á la del aceite de oliva, cuya propiedad se logra del mismo modo.

*De laurel.*

Dos azumbres de aguardiente, hojas y flores de mirto, seis onzas; hojas de laurel, seis onzas; media nuez moscada quebrantada; clavillo, media dracma; agua destilada una azumbre, y azúcar quebrantado, tres libras; mézclese y fíltrese.

*De rosas.*

Aguardiente, una azumbre; hojas de rosa escojidas tres libras; agua destilada, cuartillo y medio; agua doble de rosas, media libra; azúcar, doce onzas. Se destilan las hojas de rosa en el aguardiente para sacar una azumbre de licor, se deslie el azúcar en frío en el agua de rosas, se forma la mezcla, se tiñe con la cochinilla y se filtra el licor.

*De menta.*

Dos azumbres de aguardiente; menta ó yerbabuena fresca, doce onzas; cáscaras de tres limones; agua destilada, una azumbre; esencia de menta pura, una dracma; azúcar, tres libras. La menta se destila con el aguardiente y las cáscaras para sacar sobre una azumbre de licor, en

el que se disuelve la esencia de menta. Se deslie el azúcar con el agua á la lumbre, se deja enfriar, se hace la mezcla y se filtra.

*Aceite de Venus.*

Dos azumbres de aguardiente, una onza de alcaravea, una onza de chirivias tudescas, una onza de anís, dracma y media de macis, cáscara de una naranja, agua, una azumbre; azúcar, tres libras. Se ponen en infusion por cuatro ó cinco dias las simientes y las cáscaras en el aguardiente, y despues se destila para sacar una azumbre de licor. Se deslie el azúcar en el agua á la lumbre, se deja enfriar, se forma la mezcla y se filtra.

*De cuatro frutas.*

Tómanse diez y seis libras de guindas bien maduras, cuatro de frambuesas, y ocho de grosellas. Se quitan los palos á las guindas y se exprime el zumo con las demás frutas, y para cada cuartillo de licor se exprime en él tres onzas de azúcar. Se rectifica tanta cantidad de aguardiente como hay de zumo de las frutas, añadiendo una dracma de macis y dos de clavillo.

se hace la mezcla, se deja reposar el licor, se decanta, se embotella y se tapa bien.

*De frambuesas.*

Zumo de frambuesas, media azumbre; zumo de guindas ágrías, medio cuartillo; aguardiente rectificado, una azumbre; azúcar, una libra. Se deslie el azúcar en el zumo de las frutas, se le añade despues el aguardiente y se deja reposar la mezcla. Cuando este licor esté perfectamente claro se decanta y conserva en botellas bien tapadas.

*De melocotones.*

Se escojen veinte melocotones sanos y que estén muy cerca de ser maduros, se les quita la pelusilla con un lienzo y se pican por todos lados hasta el hueso con un alfiler gordo. Se deslien dos libras de azúcar en suficiente cantidad de agua, poniéndola á cocer hasta que adquiriera la consistencia del almíbar, y entonces se echan los melocotones, y revolviéndolos continuamente se dejan cocer hasta que se ablanden un poco y cedan á la presion de los dedos. Se sacan y colocan en frascos, se aparta el almíbar; luego que esté frio se echan las dos terceras partes de

su peso de aguardiente de veinte y cinco grados. Se menea bien la mezcla y se pasa por la manga, se echa este licor en los frascos con el almibar de los melocotones, se tapa con un corcho y encima un pergamino mojado, que se ata bien alrededor.

*Guindas u otras frutas en aguardiente.*

Se escojen guindas gordas de las mejores que sean frescas y sanas. Se les corta la mitad del palo y se echan en agua fria, de la cual se sacan y echan en frascos llenos de aguardiente de buena calidad. En cada frasco se pone una muñeca de lienzo con canela quebrantada y media ó una docena de clavillos de especia. Se tapan los frascos con un corcho y un pergamino y se dejan así por espacio de un mes. Al cabo de este tiempo se separan las guindas del aguardiente, el cual se mide, y á cada cuartillo se le echan de cinco á seis onzas de azúcar, que se deslie perfectamente. Se pasa despues por la manga, se echa en los frascos de las guindas y se tapan bien. Al cabo de dos meses se pueden ya comer.

Del mismo modo se preparan las frambuesas, grosellas, etc., etc. Las raices que tienen el sa-

bor muy azucarado se meten simplemente en el aguardiente.

Para conservar en aguardiente las frutas del almíbar se sacan y escurren, y despues de haberlas colocado en frascos, se echa encima aguardiente de veinte y dos grados, el cual penetra en los poros de las frutas y se incorpora con el azúcar. De este modo se forma un compuesto muy agradable y las frutas conservadas en él pueden comerse aunque sea tres ó cuatro meses despues.

#### *Aceite de rosa.*

Póngase en infusion un cuarteron de hojas de rosa en dos cuartillos de agua tibia; déjese dos dias, pásese por tamiz, pónganse dos cuartillos de aguardiente, una libra de azúcar clarificada, canela y cilantro, una onza: déjese junto diez dias y cuélese.

#### *Guindas.*

Una libra de guindas buenas, media de azúcar clarificada, un cuartillo de aguardiente, un poco de canela y algunos clavos; se pone en infusion, se tiene así diez dias y se cuele y embotella.

Del mismo modo pueden hacerse cuantos licores se quiera, variándolos hasta lo infinito por la mezcla de frutas ó sustancias, de esencias ó almibares, de especias ó de yerbas aromáticas; pues en su fondo no son otra cosa estas bebidas que aguardiente con azúcar sazonado.

### *Helados.*

Los helados son los jugos de diferentes vegetales preparados por medio del hielo y de la sal molida, ó en defecto de sal con nitro. Es necesario para esto tener vasijas de estaño ó de hoja de lata. Son preferibles las de estaño, porque no trabándose tan pronto los licores dan tiempo de menear la composición, y les procuran cierto estado medio que no pueden tener en las cantimploras de hoja de lata, que son mucho mas delgadas. Otro inconveniente tambien de estas es que además de que el licor forma contra su superficie interior hielos muy gruesos que hay que romperlos con una espátula, se altera tambien por la parte salina que entra en el hielo, exige mas azúcar, y no tiene nunca el gusto tan suave. Llenas las cantimploras de los jugos propios de la estación, se meten en un cubo á un dedo de distancia unas de otras; se ha de tener el hielo



ya machacado y mezclado con la sal, que se echa prontamente en el cubo alrededor de cada cantimplora hasta que esten cubiertas. Cuando se desea helar prontamente se echa mayor cantidad de sal, se menean las cantimploras volviéndolas en el cubo, y ajitando de cuando en cuando los licores con una cuchara ó espátula á fin de deshacer los témpanos que puedan formarse, porque los licores muy helados tienen un gusto insípido.

Después que las cantimploras esten bien meneadas, y los licores que contienen dentro suficientemente helados, se cubren con hielo y sal molida; y cuanto mas se aumente la dosis de sal con hielo, mas pronto se conjelarán los licores, debiendo sacarlos del cubo en el momento en que se han de servir.

Para esto, si son sorbetes, se forman en pirámides en vasitos de cristal: tambien se pueden servir en figura de quesos, poniéndolos en moldes de hoja de lata de forma piramidal, ó cualquiera otra, y con sus reparticiones para evitar la mezcla de los diferentes colores. Cuando han de reunirse se llena bien el molde, sacudiéndolo de cuando en cuando; y cuidando de que no quede vacío alguno entre los diversos helados que

se han echado, se sacan los trozos de hoja de lata que forman las separaciones, que deben quitarse cuando se quiera. Se cierran herméticamente los moldes con sus tapaderas, y se dejan en el hielo con sal.

Cuando se haya de servir esta especie de quesos se sacan de los moldes, metiendo estos lo mas pronto posible en agua caliente, pero no hirviendo: cuando se han escurrido bien se levanta la tapadera, y volviendo el molde sobre un plato de porcelana se le retira lijamente, y el queso debe quedar entero.

En vez de meter el molde en agua se puede enjugar solamente con una servilleta.

Para dar á los helados las figuras de las diferentes frutas, se hacen moldes de estaño semejantes á los frutos que se desean poner en ellos; advirtiéndose que dichos moldes deben abrirse en dos: se practica un agujero en la parte superior para echar el licor, y se cierran herméticamente las junturas con una pasta compuesta de ocho onzas de cera amarilla, cinco onzas de manteca y cuatro onzas de pez de resina.

Se deslie primeramente la cera, y despues se añade la manteca y la pez, meneándolo todo hasta que esté fundido: cuando se halle cuasi frio se

amasa en una mesa muy limpia y humedecida con agua, y se usa de ella.

Se pondrán diferentes de estos moldes así cubiertos en un cubo lleno de agua muy fria y se menearán con una espátula por espacio de media hora hasta que el licor que contienen esté helado, lo que se conoce cuando el molde empieza á abrirse: entonces se saca el helado y para darle el color de la fruta que imita se usa de un pincel mojado en una preparacion de su color.

Hasta ahora hemos hablado solamente de los helados en jeneral; los sorbetes exigen una particular preparacion á causa del estado de semi-solidificacion en que hay que presentarlos.

#### *Sorbetes y quesos helados.*

Se deslie el azúcar y los huevos prevenidos en la receta, y á ellos se incorpora la leche ó nata con mucha pausa y revolviendo; se echa en la sobertera haciéndolo hervir al baño de María hasta que se engruese; entonces se aparta, se pone en una cazucla á que se enfrie y se perfuma, y cuando ya está frio se puede poner á helar en la sorbetera.

*Sorbete de mantecado.*

Nata. . . . .	2 cuartillos.
Azúcar en polvo. . . .	12 onzas.
Yemas de huevo. . . .	6.
Claros. . . . .	1.
Cáscaras de limon. . . .	1 1/2 cuartillo.
Manteca fresca. . . . .	2 onzas.

La manteca se mezcla derretida despues de incorporada y cocida la leche con las yemas y clara.

*Sorbete de la Reina.*

Las mismas proporciones que en el anterior, poniendo en lugar de manteca una de bizcocho molido.

*Sorbete de chocolate.*

Nata. . . . .	2 cuartillos.
Azúcar en polvo. . . .	12 onzas.
Yemas de huevo. . . .	6.
Clara. . . . .	1.
Cáscaras de limon. . . .	1 1/2 cuartillo.
Chocolate. . . . .	2 onzas.

*Leche amerengada.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema ó nata. . . . .	8 onzas.
Raspaduras de limon.	
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas de huevo. . . . .	4
Clara. . . . .	1

Todo esto, despues de desleidas las yemas en la leche, se pondrá en una vasija al fuego, haciéndolo hervir y meneándolo hasta que empiece á engruesarse: inmediatamente se saca del fuego, y se pasa por un lienzo sobre un vaso que se deja enfriar así, y se echa luego en la cantimplora para helarlo.

Debe observarse que cuando se quiera hacer helados en que intervenga la leche y la crema, es necesario que la leche sea siempre del dia, ó nata formada de la noche á la mañana, pues sin esta precaucion se pasaria la leche.

*Sorbete de almendras.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema. . . . .	8 onzas.
Almendras dulces. . . . .	8 id.

Almendras amargas.	. . . . .	4 id.
Agua de flor de naranja.	. . . . .	8 id.
Azúcar.	. . . . .	12 id.
Yemas.	. . . . .	6.
Claros.	. . . . .	1.

Desleidos los huevos, se mondan las almendras, y se majan en un mortero de mármol echando de cuando en cuando algunas gotas de agua. Cuando están majadas se añade el agua de flor de naranja; las yemas y la mitad de la leche, pasando esta mezcla por un lienzo tupido. El resto de la leche y la crema se ponen en una vasija al faego, meneándolo con una espátula hasta que se haya espesado bastante; se echa en ella la leche de almendras, y despues de un solo hervor se retira la vasija y se derrama la composición en otra vasija para helarla cuando esté fria.

*Sorbete de vainilla.*

Leche.	. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema.	. . . . .	8 onzas.
Vainilla.	. . . . .	4 ochavas.
Azúcar.	. . . . .	12 onzas.
Yemas.	. . . . .	6.
Clara.	. . . . .	1.

Se abre la vainilla y se corta en pedacitos; majándolos con un poco de azúcar en un mortero de mármol hasta pulverizarlos; entonces se pone en una vasija al fuego con la leche y la nata, haciéndolo hervir hasta la consistencia regular. Esta composición se pasa al través de un lienzo, y cuando está fría se echa en la cantimplora para helarla.

*Sorbete de café.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema. . . . .	8 onzas.
Café de Moca. . . . .	5 id.
Azúcar. . . . .	12 id.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se tuesta el café, y cuando tiene ya un hermoso color de canela, se hace polvo y se pone en una vasija al fuego la leche y el azúcar, mezclado con las yemas y clara, meneándolo continuamente con la espátula hasta que se engruese la mezcla, y en seguida se derrama en el café que deberá estar sobre una vasija, meneándolo con una cuchara y se tapa bien. Cuan-

do se haya enfriado se pasa por un lienzo, y asi se hiela.

*Sorbetes de alfónsigos.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Alfónsigos. . . . .	8 onzas.
Raspaduras de limon.	
Azúcar. . . . .	12 onzas..
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se calientan primeramente los alfónsigos, y despues de haberlos mondado de sus cáscaras se majan en un mortero de mármol, añadiendo por intervalos un poco de leche para impedir que aquellos se vuelvan aceite. Cuando se hayan reducido á pasta muy delgada se desatan con una mitad de leche, y se pasan por un lienzo tupido; se pone en una vasija al fuego, donde se junta el resto de la leche, incorporada con las yemas y clara, la crema, la corteza de un limon y el azúcar, meneándolo hasta una consistencia regular, y entonces se añadirán los alfónsigos, pasando esta mezcla por un tamiz. Despues de un hervor, enfriado que sea se añade un poco de decoccion de espinacas muy coloreada para



dar al helado un color verde, que es el de los alfónsigos: se pone en una cantimplora, y se hiela.

*Sorbete de céfiro.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema. . . . .	8 onzas.
Agua de flor de naranja. . . . .	2 cucharadas.
Raiduras de un limon.	
Raspaduras de una toronja.	
Idem de naranja.	
Una cáscara de vainilla.	
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se raspan las frutas, y despues de haber cortado la vainilla en pedazos se hierva todo junto echando las yemas y clara, meneándolo hasta que esté bastante espeso: cuando está frio se hiela.

*Sorbete de toronja.*

Leche. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Crema. . . . .	8 onzas.
Toronjas. . . . .	3.

Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se raspan las toronjas y se ponen en una vasija al fuego con la leche, mezclada con las yemas, la crema y el azúcar, meneándolo todo hasta que la mezcla empiece á engruesarse sin hervir. Entonces se pasa por un cedazo limpio sobre una vasija, y cuando está frio se pone en la cantimplora para helarlo.

De todas estas composiciones se puede hacer la figura de quesos ó de frutas, valiéndose de los moldes de que hemos hablado, de la figura conveniente, y siguiendo las operaciones que hemos indicado, se les dá el color de las frutas que se quiera, dándolas de antemano un baño lijero con un pincel, y una decoccion fuerte de amarillo.

*Sorbete de ananas.*

Ananas. . . . .	6.
Limonas. . . . .	8.
Azúcar. . . . .	8 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se raspará la superficie de las ananás sobre una cantidad de azúcar, de donde se levanta con un cuchillo á medida que se pega, y se va poniendo en un plato; se cubren despues los frutos por mitad, se exprime el jugo así como el de los limones, se deslie el azúcar con azumbre y media de agua en una vasija al fuego, y cuando está fria se echan las raspaduras de las ananás y las yemas, su jugo exprimido y el de los limones, poniendo esta composicion en la cantimplora para helarse.

Para conservar la figura de las ananás se fabrican moldes adecuados como hemos dicho.

#### *Sorbete de naranja.*

Naranjas. . . . .	20.
Raspaduras de cuatro naranjas.	
Azúcar. . . . .	8 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se elijen las mejores que se puedan; se les quita la cáscara, y se hacen cuartos para sacar las pepitas; y se majan con la raspadura en un mortero de mármol: luego se envuelve en un lien-

zo y se ponen en una prensa. Cuando se ha estraído todo el jugo se mezcla con el azúcar, que deberá haberse fundido en un cuartillo de agua, y se coloca toda en una cantimplora despues de mezcladas las yemas, para hacer los helados en el molde de queso ó en el de naranja. Para dar al helado el color de este fruto se toma un poco de amarillo líquido, desleído con un poco de carmin; se moja lijeramente un pincel, y se dá sobre el helado al sacarlo del molde. Del mismo modo se hacen los helados de limón.

#### *Sorbete de albaricoques.*

Se escojen los mejores albaricoques y bien maduros; se les quita el hueso, y despues de haberlos cortado en tallos se ponen en una vasija con un cuartillo de agua al fuego; despues de un hervor se echan sobre un tamiz limpio, sobre una vasija, haciendo salir toda la parte mas gruesa, á la cual se reúne el azúcar desleído en agua incorporado con las yemas y clara: hecha la mezcla, se hiela.

Si se quiere figurar perfectamente los albaricoques se introduce en el molde y en medio de la carnosidad un hueso de albaricoque, y cuando están helados se pasa un pincel suavemente

impregnado de amarillo líquido , valiéndose del carmin para formar los matices. Del mismo modo se hacen los helados de melocoton , con la diferencia de echar algo mas de azúcar ; y cuando se quiere imitar estas frutas con su pelusa , se ponen en un vaso cubierto , que se rodea de hielo por todos lados.

*Sorbete de camuesas.*

Camuesas. . . . .	20.
Limonos. . . . .	2.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se elejirán las mejores camuesas , cortándolas en cuatro partes para sacar las pepitas y el corazon ; se majan y se ponen en seguida en una vasija con un cuartillo de agua al fuego , y se hervirán hasta que se reduzcan á pasta. Entonces se echan en un tamiz sobre una vasija , y se estrujan para estraer la pulpa ó parte carnosa , á la cual se añade el azúcar disuelto en las yemas, sea en polvo , sea en almíbar , y se incorpora bien : y cuando la mezcla se ha enfriado se le echa el jugo de limon , y se hacen los helados.

Si se quiere hacer este helado de la misma figura que las manzanas, se echa en la composición un poco de amarillo de azafran con una decoccion de espinacas, y para imitar el pellejo se usa del carmin, dándole con un pincel.

*Sorbete de peras.*

Peras mantecosas. . . . .	30.
Limonos. . . . .	3.
Azúcar. . . . .	8 onzas.
Yemas. . . . .	4.
Clara. . . . .	1.

Se tomarán las peras casi maduras, se hacen cuartos, se les sacan las pepitas y el pellejo, poniéndolas con agua en una vasija al fuego para hacer de ellas una pasta; se exprime la pasta carnosa por un tamiz muy tupido despues de haber añadido el jugo de los limones para helarlo.

Para hacer con el helado peras figuradas se las da el color verde con un cocimiento de espinacas muy coloreado, y se imitan los demás matices de la naturaleza en los diferentes espacios con varios colores separados.

*Sorbete de fresa.*

Fresas. . . . .	2 libras.
Grosellas encarnadas. . . . .	8 onzas.
Agua. . . . .	1 cuartillo.
Azúcar. . . . .	1 libra.
Yemas. . . . .	4.
Clara. . . . .	1.

Se despachurren las fresas y las grosellas en un tamiz para separarlas las pepitas y la pulpa, que se cojerá en una vasija; despues se echa sobre la cáscara que se estruja, y se coje en la misma vasija: se deslie el azúcar y huevos al fuego con un poco de agua, se reúne á la pulpa, y se pone todo en una cantimplora ó en moldes que imiten la fresa.

*Sorbete de grosellas.*

Grosellas. . . . .	2 libras y 8 onzas.
Cerezas. . . . .	1 libra.
Agua. . . . .	1 1/2 cuartillo.
Azúcar. . . . .	1 libra.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se han de elegir las grosellas bien maduras; se quitan los huesos y los cabos á las cerezas, despachurrando estas frutas sobre un pasador para sacar la pulpa; sobre ella se echa agua apretando un poco, y cuando el azúcar esté desleído en jarabe se hace la mezcla, que se pondrá en la cantimplora en moldes de quesos ó de frutas.

*Sorbete de quindas.*

Quindas. . . . .	4 libras.
Grosellas. . . . .	4 onzas.
Agua. . . . .	1 cuartillo.
Azúcar. . . . .	1 libra.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Las mismas operaciones que las anteriores.

*Sorbete de frambuesas.*

Frambuesas. . . . .	2 libras.
Fresas. . . . .	4 onzas.
Grosellas. . . . .	4 id.
Cerezas. . . . .	4 id.
Agua. . . . .	1 1½ cuartillo.
Azúcar. . . . .	1 libra.



Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Escojidas todas estas frutas muy maduras, se despachurren, y se echa el azúcar desleído ó en almíbar, poniendo la mezcla en la cantimplora para hacer los helados.

*Sorbete de agraz.*

Agraz desgranado. . . . .	2 libras.
Limonos. . . . .	4.
Agua. . . . .	1 azumbre.
Azúcar. . . . .	1 libra.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se maja el agraz en un mortero de mármol añadiendo el agua, y se pasa al través de un lienzo muy tupido, se pone la pulpa en una vasija, y reuniendo los licores se añade el azúcar, y se mencará hasta que esté enteramente fundida, y se hacen los helados.

*Sorbete de granada.*

Granadas. . . . .	12.
Almíbar de grosellas. . . . .	4 onzas.

Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	1 libra y 4 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se escojen las granadas cuyos granos estén bien encarnados: se majan en un mortero de mármol añadiendo la jalea de grosellas y el azúcar en polvo. Cuando todo esté bien majado é incorporado se echa el agua, meneando la mezcla, que se pasará por un lienzo muy tupido, y se procederá á helarla.

*Sorbete de tuberosas.*

Tuberosas. . . . .	1 onza.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se desechan las hojas de la tuberosa, y se ponen sus flores en un vaso que se cubre; se deslie el azúcar en agua sin hacerla hervir, y cuando solo esté tibia se echa sobre las flores, y se las deja en una infusion por cuatro horas meneando de tiempo en tiempo el vaso; despues

se pasa por un lienzo muy tupido, y se echa el licor en la cantimplora para hacer los helados.

*Sorbete de jazmin.*

Jazmines. . . . .	6 onzas.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Las mismas operaciones dichas.

*Sorbete de violeta.*

Flores de violeta. . . . .	8 onzas.
Lirio cárdeno en polvo. . . . .	1 onza.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar en polvo. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se majan las violetas en un mortero de mármol, y se ponen en una vasija con el lirio cárdeno: se deslie el azúcar con agua, y se echa sobre las flores teniendo cuidado de cerrar herméticamente el vaso. Así deben estar en infusión

por cuatro horas, y despues de pasado el licor por tamiz se hiela. Del mismo modo se hacen los helados de té, echando cuatro ochavas de té en vez de las cantidades arriba dichas.

*Sorbete de flor de naranja.*

Flores de naranja. . . . .	8 onzas.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se deslie el azúcar con el agua, y se echa su decoccion hirviente sobre las flores de naranja puestas en una vasija: se tapan bien y se deja así en infusion por espacio de seis horas: se pasa por un tamiz y se hiela.

*Sorbete de junquillo.*

Flores de junquillo. . . . .	8 onzas.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Las mismas operaciones que las dichas.

*Sorbete de rosas.*

Rosas. . . . .	12 onzas.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Del mismo modo que el anterior.

*Sorbete de clavel.*

Claveles. . . . .	1 libra.
Agua. . . . .	2 azumbres.
Azúcar. . . . .	12 onzas.
Yemas. . . . .	6.
Clara. . . . .	1.

Se elijen los claveles de color de rosa, se deshojan, y asi se colocan en una vasija, sobre la que se echa el azúcar desleido; despues de una infusion de cuatro horas se pasa este licor por tamiz y se hiela.

En invierno se pueden hacer helados de diferentes aguas de olores; pero jamás son tan agradables como las que se hacen con las frutas y flores en su propia estacion.

*Sorbete de marrasquino.*

Leche, dos azumbres.

Crema, un cuartillo.

Seis claras de huevo.

Un cuartillo de marrasquino de Zara.

Una libra de azúcar refinada.

Se toma leche fresca y nata muy dulce, poniéndola con azúcar molida en una vasija al fuego: se menea la mezcla con una espátula hasta que haya hervido dos veces. Entonces se pasa por un tamiz de cerda, se añaden las claras de los huevos y cuando estén reducidas á nieve, se echa en ella la primera mezcla continuando en menearla hasta que se incorpore: despues se añade el marrasquino, y se pone en la cantimplora para helarla.

*Otro sorbete de marrasquino.*

Ocho limones.

Una azumbre y media de agua de fuente.

Un cuartillo de marrasquino de Zara.

Seis claras de huevo.

Ocho onzas de azúcar.

Se raspan los limones lo mas menudamente

que se pueda, se echan las raspaduras en agua por un par de horas para darle el gusto: despues se corta la pulpa de los limones por mitad, y se exprime el zumo. Si se ha de reunir con el agua de azúcar, majado todo esto se menea con una espátula ó cuchara: cuando esté bien fundido el azúcar se pasa esta mezcla por un lienzo muy blanco, procediendo en todo lo demás como en el anterior.

Tambien se pueden hacer los helados de otro modo, usando en vez del marrasquino otra cantidad de cualquiera licor.

*Sorbete de vino de Champaña.*

Seis limones.

Un cuartillo de agua de fuente.

Un cuartillo de vino blanco de Champaña.

Cuatro claras de huevo.

Ocho onzas de azúcar.

Se procederá como queda dicho, y lo mismo se hacen los helados de vino Moscatel, Málaga, Madera, y en jeneral todos los vinos blancos.

*Bebidas heladas.*

De las mismas frutas y licores pueden obtenerse

nerse simples aguas heladas sin mas que suprimir las yemas de huevo que se ponen para darlas consistencia.

### *Bizcochos helados.*

Estos bizcochos son de una composicion ligera y delicada de huevos, azúcar, con nata ó sin ella, perfumados de la fragancia que se quiera. Se diferencian de los sorbetes en que en vez de helarse en sorbetera se les coloca en cajitas de papel y se les pone á helar en una caja de hoja de lata dispuesta para este uso y rodeada de hielo salado.

Estas cajas de hoja de lata, llamadas estufas, son cuadrilongas: sus envérculos estan circundados de un borde de dos pulgadas de altura para recibir el hielo: su tamaño varia segun el número de bizcochos que hay que helar, y deben ser de una altura conveniente para colocar tres ó cuatro órdenes de ellos, á cuyo efecto deben tener en su centro fondos movibles de zinc ó de hoja de lata con pies á los cuatro ángulos que los sostengan á una distancia conveniente los unos de los otros para dar lugar á la conjelacion de los bizcochos. Para colocarlos se ponen sobre cada fondo las cajitas inmediatas las unas á las



otras y entre cada fila una hoja de lata que sobresalga una pulgada por encima de las cajitas: se derrama en ellas la composición igualándole con un cuchillo. Así dispuesto se pone la estufa en otra caja mayor, que después de cubierta aquella se llena de hielo, y á las dos horas deben estar helados.

La composición puede ser la siguiente, tomando por término veinte y cinco bizcochos.

Yemas de huevo. . . . .	cuatro ó cinco.
Almíbar. . . . .	copa y media ó seis onzas de azúcar.
Agua. . . . .	tres cuartos de copa.
Leche ó nata. . . . .	cuatro copas.
Vainilla ó cualquiera otro aroma. . . . .	la cantidad suficiente.

*Barquillos rellenos helados.*

Después de rellenos los barquillos y cubiertos por ambos extremos, se llenan de la composición y se hielan por el mismo método.

FIN.



# INDICE.

<b>CAPITULO I.—De la re-</b>		Crema asada. . . . .	21
postería. . . . .	páj. 5	— de fresas. . . . .	id.
<b>Torrijas caseras. . . . .</b>	id.	— de vino. . . . .	id.
— con frutas. . . . .	id.	— de ápio. . . . .	22
— de monja. . . . .	6	— holandesa. . . . .	id.
— de patatas. . . . .	id.	— de castañas. . . . .	id.
— de arroz. . . . .	id.	— comun. . . . .	23
— de bollo. . . . .	id.	— de nieve. . . . .	id.
— de harina de maíz. . . . .	id.	— de alfónsigos. . . . .	24
— de tortilla. . . . .	8	— lijera. . . . .	id.
— de albaricoques. . . . .	id.	— á la inglesa. . . . .	25
— de manjar blanco. . . . .	9	— de chocolate. . . . .	id.
— de leche, ó leche frita. . . . .	id.	— medicinal. . . . .	id.
— de fraile ó fruta en		<b>Pudding grande. . . . .</b>	26
sarten. . . . .	id.	— indian. . . . .	27
— de ápio. . . . .	10	— de arroz. . . . .	28
— de naranja. . . . .	id.	— de manzanas. . . . .	id.
— de guindas. . . . .	11	— de pan. . . . .	id.
— de sorpresa. . . . .	id.	— de harina. . . . .	id.
— de queso. . . . .	12	— de frutas. . . . .	29
— de fresas. . . . .	id.	— de leche. . . . .	id.
<b>Natillas. . . . .</b>	13	— de huevos. . . . .	id.
— blancas. . . . .	id.	<b>Torta de almendras. . . . .</b>	30
<b>Flan de leche. . . . .</b>	14	— de chirivias. . . . .	31
— de naranja, etc. . . . .	15	— de queso. . . . .	id.
<b>Carlota de manzanas. . . . .</b>	id.	— moldeada. . . . .	id.
— rusas. . . . .	16	— magdalena. . . . .	32
<b>Crema en general. . . . .</b>	id.	— de pan. . . . .	id.
— de café. . . . .	id.	— de mil hojas. . . . .	id.
— de té. . . . .	17	— de arroz. . . . .	33
— de flor de naranja. . . . .	id.	— de manzanas. . . . .	id.
— de franchipan. . . . .	id.	— de patatas. . . . .	34
— de caramelo. . . . .	18	— de calabaza. . . . .	id.
— batida. . . . .	id.	<b>Jaletina de carnes. . . . .</b>	id.
— de almendras dulces. . . . .	19	— de pescado. . . . .	35
— de vaca. . . . .	id.	— de frutas y licores. . . . .	id.
— italiana. . . . .	20	— de frutas varias. . . . .	36
— báquica. . . . .	id.	— de naranja. . . . .	id.

Jaletina de uvas. . . . .	37	Agujas de carne. . . . .	id.
— de agraz. . . . .	id.	— de pescado. . . . .	58
— de manzanas. . . . .	id.	— de dulce. . . . .	id.
— de grosellas. . . . .	38	Hojaldrados. . . . .	id.
— de vinos y licores. . . . .	id.	Bartolillos. . . . .	59
Manzanas en manteca de vaca. . . . .	39	Flanes empapelados. . . . .	id.
— en cocretas. . . . .	id.	Cocretas de arroz. . . . .	id.
— cartujas. . . . .	40	— de dulce. . . . .	60
— con arroz. . . . .	id.	Bollos. . . . .	id.
— amerengadas. . . . .	41	— amarguillos. . . . .	61
— infernales. . . . .	42	— almendrados. . . . .	id.
CAPITULO II.—Pastelería. . . . .	43	— de flor de naranja. . . . .	62
Graduacion del horno. . . . .	id.	— pancillos americanos. . . . .	id.
Pasta para tostar, y empanadas. . . . .	44	Pasta turrada de almendras. . . . .	63
— doblada. . . . .	45	Mantecados de Castilla. . . . .	id.
— constillante. . . . .	id.	Soplillos. . . . .	64
— crocante. . . . .	id.	— de arroz. . . . .	id.
— para bollos. . . . .	46	— de patatas. . . . .	65
— preparatoria. . . . .	47	— de chocolate. . . . .	id.
— hojaldrada. . . . .	id.	— improvisados. . . . .	66
— real. . . . .	48	— de rosa. . . . .	id.
Pastel caliente. . . . .	49	— de monja. . . . .	67
— frio. . . . .	id.	Picatostes de melocoton. . . . .	68
— de castañas. . . . .	50	Mantecadas de Astorga. . . . .	69
— relleno. . . . .	51	— de Soria. . . . .	id.
— pastelillo. . . . .	52	Pan de municion. . . . .	70
— de manzanas. . . . .	id.	Panecillos de san Anton. . . . .	71
— de frutas. . . . .	id.	Rosquillas de limon. . . . .	id.
— de dulces. . . . .	53	— de frutas. . . . .	id.
— pastelitos (Pecit chons) . . . . .	id.	— de Fuenlabrada. . . . .	72
— de arroz. . . . .	id.	— á uso de Castilla. . . . .	id.
— en cubilete. . . . .	54	CAPITULO III.—Confitería. . . . .	73
— de queso. . . . .	id.	Azúcar. . . . .	id.
Empanada. . . . .	id.	— su clarificacion. . . . .	74
— caliente. . . . .	55	Pastillas y bombones. . . . .	id.
— fria. . . . .	56	— principios jenerales para hacerlas. . . . .	75
— de carne ó vijilia. . . . .	id.	— de naranja. . . . .	76
— de ave. . . . .	57	— de rosa. . . . .	78
— de caza. . . . .	id.	— de café. . . . .	79

Pastelillos de jazmin. . . . .	79	Compotas á la portuguesa. id.	
— de violeta. . . . .	80	— blanca de peras. . . . .	id.
— de licor. . . . .	id.	— roja de peras. . . . .	103
— de marrasquino. . . . .	81	— de cerezas. . . . .	id.
— de rosoli. . . . .	82	— de grosellas. . . . .	id.
— cordiales. . . . .	id.	— de fresas y frambuesas. 104	
— de agua de las Bambas. id.		— de ciruelas. . . . .	id.
— de escubac. . . . .	id.	— de albaricoques. . . . .	id.
— de Venus. . . . .	83	Almibar de cuatro frutas. 105	
— de obispo. . . . .	id.	— de café. . . . .	id.
— de canela. . . . .	id.	— de canela. . . . .	id.
— improvisadas. . . . .	84	— de frambuesas. . . . .	106
Flores artificiales de azú-		— de limon. . . . .	id.
car. . . . .	85	— de horchata. . . . .	107
Botellas de azúcar. . . . .	88	— de grosellas. . . . .	id.
— de otro modo. . . . .	90	— de flor de borraja. . . . .	108
Modo de hacer azucarillos. 91		— de malvasisco. . . . .	id.
Clarificación de la miel. . . . .	93	— de granadas. . . . .	id.
Caramelo de limon y fru-		Yemas en dulce. . . . .	109
tas. . . . .	id.	— acarameladas. . . . .	id.
— de café. . . . .	94	Mazapanes. . . . .	id.
— de chocolate. . . . .	id.	— de diferentes frutas. . . . .	110
— de frambuesa. . . . .	id.	— de dulces. . . . .	id.
Bolas de goma. . . . .	id.	— de chocolate. . . . .	id.
Dulces secos. . . . .	95	— de fresas. . . . .	111
— de cabello. . . . .	id.	Bizcochos comunes. . . . .	id.
— de manzanas. . . . .	96	— de Reims. . . . .	112
— de membrillos. . . . .	id.	— de manteca. . . . .	id.
— de ciruelas. . . . .	97	— borrachos de Guadala-	
— de albaricoques. . . . .	id.	jara. . . . .	113
— de guindas. . . . .	id.	— de limon. . . . .	id.
— de pepinos. . . . .	id.	— de Moscovia. . . . .	114
— de grosella. . . . .	98	— de Saboya. . . . .	id.
— de guindas con grosella. 99		— de avellana. . . . .	115
— de ciruelas de flor. . . . .	id.	— de chocolate. . . . .	id.
— de ciruelas claudias. . . . .	100	— en molde. . . . .	116
— de albaricoques. . . . .	id.	— de alfónsigo. . . . .	id.
— de peras cermeñas. . . . .	id.	Macarrones dulces. . . . .	id.
Modo de tapar los tarros		— de almendras amargas. id.	
de dulce. . . . .	101	— de flor de naranja. . . . .	117
Compotas. . . . .	id.	Merengues. . . . .	id.
— de manzana. . . . .	102	— con bizcochos. . . . .	id.

Merengues comunes. . . . .	118	Sorbetes y quesos helados. . . . .	445
Turrón de almendras. . . . .	id.	— de mantecado. . . . .	146
— de avellanas. . . . .	id.	— de la Reina. . . . .	id.
— para adornar fuentes. . . . .	id.	— de chocolate. . . . .	id.
<b>CAPÍTULO IV. — Cafe,</b>			
botillería, bebidas y re-		— de leche (ó leche me-	
fresco. . . . .	120	rengada). . . . .	147
Chocolate. . . . .	id.	— de almendras. . . . .	id.
— francés. . . . .	124	— de vainilla. . . . .	148
Café. . . . .	127	— de café. . . . .	149
Té. . . . .	id.	— de alfónsigos. . . . .	150
Ponche. . . . .	id.	— de café. . . . .	151
Licores espirituosos. . . . .	128	— de torronja. . . . .	id.
Ron. . . . .	129	— de ananas. . . . .	152
Aguardiente. . . . .	130	— de naranja. . . . .	153
Kirsch-Wasser (aguardien-		— de albaricoques. . . . .	154
te de guinda). . . . .	132	— de camuesas. . . . .	155
Licor de cáscaras de na-		— de peras. . . . .	156
ranja. . . . .	133	— de fresa. . . . .	157
— de cuatro flores. . . . .	id.	— de grosellas. . . . .	158
Anisete de Burdeos. . . . .	134	— de frambuesas. . . . .	id.
Noyó. . . . .	id.	— de guindas. . . . .	id.
Licor de ápio. . . . .	135	— de agraz. . . . .	159
Perfecto amor. . . . .	id.	— de granada. . . . .	id.
Licor pectoral. . . . .	id.	— de tuberosas. . . . .	160
Crema de ajenjos. . . . .	136	— de jazmin. . . . .	161
— de laurel. . . . .	137	— de violeta. . . . .	id.
— de rosas. . . . .	id.	— de flor de naranja. . . . .	162
— de menta. . . . .	id.	— de junquillo. . . . .	id.
Aceite de Venus. . . . .	138	— de rosas. . . . .	163
— de cuatro frutas. . . . .	id.	— de clavel. . . . .	id.
— de frambuesas. . . . .	139	— de marrasquino. . . . .	164
— de melocoton. . . . .	id.	— otro id. . . . .	id.
— de melocoton. . . . .	id.	— de vino de Champaña. . . . .	165
Guindas en aguardiente. . . . .	140	Bebidas heladas. . . . .	id.
Aceite de rosa. . . . .	141	Bizcochos helados. . . . .	166
Helados. . . . .	142	Barquillos rellenos helados . . . . .	167











BIBLIOTECA NACIONAL



1000572205

398099889089

