

CONSEJOS Y RECETAS ÚTILES

PARA LA COCINA

Sopa napolitana.

Se hacen cocer porotos y garbanzos; cuando están blandos, se sacan. Se toma caldo, se echan los garbanzos y porotos, cebolla de cebolla, picaña, repollo blanco picado, rebanaditas de tocino, papas cortadas menudas, nabos, apio y un aji verde. Se deja cocer y se sirve con queso rallado.

Filetes de cerdo a la mexicana.

Son salteados y rociados de una salsa media glasa, con abundantes pimientos encarnados salteados.

Mantecados.

Se echa en una cacerola medio litro de aceite, luego se le echa azúcar hasta formar una masa espesa, al que se coloca en cápsulas de papel, y en seguida se ponen a cocer en el horno flojo, pero con la puerta abierta, porque para cocerse sólo se han de secar.

Caramelos de limón.

Se pone a cocer azúcar fino hasta que esté espeso, y se echan unas gotas de esencia de limón, dejándolo cocer unos momentos

Nalga al plato.

Después de cocida en la olla y haberse enfriado, se prepara aceite sazonado con sal y pimienta, y se empapa bien en ella durante media hora; después se polvorea con pan rallado, repitiendo dos veces esto mismo; póngase en las parrillas y sírvase con una salsa picante.

Ostras guisadas.

Lávense y escúrranse sobre un tamiz, hágase calentar caldo de substancias en una cacerola, sa-

zonándolo convenientemente, y séchense las ostras con algunas anchas picadas en pedacitos.

No se dejen hervir y sírvanse sobre gallina, aves de agua, etc.

Carbonada a la criolla.

Se pica carne menudita; se pone en una cacerola aceite, dientes de ajo, cebolla, pimentón, se fríe todo junto, se echa la carne, y cuando se ha frito un poco, se le echa caldo, duraznos pelados, choclos, papas cortadas, cominos, pimienta, pimentón y sal al paladar.

CONFITERIA Y REPOSTERIA

y se echa en los moldes, del mismo modo se hacen los caramelos de frutas y aromas.

Caramelos de café.

Se hacen como los dichos anteriores, poniendo, además onza de crema de café y dos onzas de manteca de vaca bien fresca.

Caramelos de chocolate.

Se hacen lo mismo que los anteriores, con la diferencia de añadir a la composición seis onzas de chocolate.

Almíbar de café.

Se muele un cuarto kilo de café, se pone en infusión en un litro de agua y se filtra; se añaden dos kilos de azúcar y se cuece hasta que tenga punto. Este almíbar puede usarse con la leche y es preferible al café común.

Piña en almíbar.

Elígense para hacer bien este dulce las piñas tiernas muy verdes, cuécense en agua; se pelan y parten, quitándoles el corazón en tiras largas, y se hace el almíbar,

LICORES

para preparar los licores de sustancias de que se trata en el artículo precedente.

Licor de anís (infusión).

Se toma 1 litro de alcohol, de buen gusto, de 86 grados centésimales y 20 gramos de grano de anís triturado; se deja en infusión durante ocho días y se echa al jarabe compuesto de 500 a 1.000 gramos de azúcar cristalizado disuelto en una cantidad de 500 a 1.000 gramos de agua; se filtra y se embotella. Este procedimiento puede servir igualmente de tipo

de 500 gramos de azúcar por litro de agua, se mezcla el total y se filtra para meterlo en botellas, empleando 2 litros del citado jarabe para 3 litros de espíritu retirado del alambique.

Las especias aromáticas y calientes, análogas al anís, como el anís estrellado, el anís de China, la angélica, la badiana, el comino, etc., sirven para formar licores, que se preparan del mismo modo y en iguales proporciones.

PERFUMERIA EN GENERAL

Esencia de tuberosa	3 lit.
Esencia de almendras amargas	1 gr.
Esencia de algajia	100 gr.
Esencia de azahar	2 lit.

1.º Esencia de rosas	4 gr.
Alcohol	4 lit.

Esencia de flor de azahar	2 gr.
Esencia de ámbar gris	1 gr.
Esencia de almizcle	1 gr.

2.º Esencia de rosas, gr. 3,542	
Esencia de sandalo-limón	gr. 3,542

Esencia de almizcle gr. 340,06	
Esencia de vainilla gr. 112,35	
Esencia de iris	gr. 56,67

Esencia de jazmín gr. 112,67	
Ácido benzoico	gr. 1,77
Alcohol. Calidad suficiente para	

hacer cuatro litros.

Extracto de llamas.

Para preparar el extracto de llamas se puede hacer uso de una de las dos fórmulas siguientes:

EL JARDIN Y LA HUERTA

ecremocarpus, echinops, epilobium, erysimum, escholtzia, escalonia, fenalia, gaillardia, gaura, geranium, geranium, godetia, gomphrena, gypsophila, helenium, hellanthus,

acebujera, acelga, achicoria, albahaca, alcachofas, apio, arvejas, berenjenas, berros, brócoli, cardo, cebollitas, coliflor, collinabo, colinaba, escarola, espárragos, espina-castaña, frutilla, garbanzos, gombo, hinojo, hongo, lechugas, lentejas, maíz dulce, melones, nabo, papas, pepinos, perejil, perifollo, pimientas, pimpinela, porotos, puerro, ra-

banitos, repollos, salisif, sandía, tomates, zanahoria, zapallito de trenco, zapallos.

Bulbos de flores:

Begonia, cyclamen, dahlia, gladiolus, nardos, ornithogalum.

Plantas officinales:

Ajedrea, ajeno, alcáparra, albahaca, aliucema, angélica, anís, borraja, comino, coriandro, estragón, menta, orégano, rincón, romero, ruibarbo, salvia, tomillo, toronjil.