

CONSEJOS Y RECETAS ÚTILES



Pescado al horno.

Para esto es bueno un pescado que pese de 2 a 3 kilos. Debe cocerse entero para que tenga buena apariencia. Hágase un aderezo con corteza de pan, mantequilla y carne de cerdo salada, picada muy menudita (cebolla y perejil si se quiere); mézclense esto con un huevo. Reliéñense con esto el pescado, cósase, échese en una asadera grande y póngasele encima pedacitos de cerdo salado para darle sabor. Póngasele también un cuartillo de agua y un poco de sal. Cuézase durante hora y media y rociése con frecuencia. Después de sacar el pescado, espésese la salsa y échesele encima.

Bollos ingleses

Un kilo escaso de harina, una cucharadita de sal, dos bien llenas de polvos levadura Royal, media de azúcar y medio litro ampollo de leche. Ciérnase juntamente la harina, azúcar, sal y levadura, añádase la leche y hágase una masa más firme que la de las tortas. Téngase la sartén bien caliente y engrasada, póngase en ella anillos para bollos, lléñense hasta la mitad y cuando se levanten, que llenen el anillo, voltéense. No deben quedar muy dorados sino de color amarillo. Cuando estén hornados dividánselas por la mitad, tuéstense delicadamente y sirvánselas calientes, después de untarles mantequilla, en una servilleta doblada.

Licor de crema de moka (infusión).

Se pone en infusión durante dos días, en 2 litros de aguardiente fuerte de 99° grados centigrados, 250 gramos de polvos de café de Moka con los luquetes de una naranja fina. En seguida se añade a la infusión un jarabe compuesto de 1 kilogramo 750 de azúcar desleído en 1 litro de agua, se mezcla intimamente y se filtra.

Licor de naranjas (infusión).

Se pone en maceración por espacio de un mes o dos, en 2 litros de aguardiente bueno, dos na-

PARA LA COCINA

Omelette con jamón.

Bata cuatro huevos, mezcle dos cucharadas de jamón picado (parte magra), y la parte grasa, ponga en la sartén con una cucharadita de mantequilla; estando dorado, eche el batido y concluya como de costumbre; sirva como la "omelette" al natural, adórnese con lechuga.

Pastel de pollo.

Pasta de harina y huevos, un pollo tierno, un cuarto kilo de carne de cerdo salada, media cucharadita de apio, media de sal, media de tomillo, cuatro ramitas de perejil, pimienta y sal al gusto. Despartícese el pollo en pedazos pequeños, córtense la carne de cerdo en tiras

y estófense en tres cuarto de litro de agua hasta que esté casi cocido. Fórrese con la pasta un molde de budín, póngase en él capas formadas con el pollo, carne de cerdo y especias, échesele encima el perejil picado, lléñese con el jugo, cubrase con una capa de la misma pasta, adórnese y báñese con leche; cuézase durante 40 minutos en horno caliente.

Salpicón a la italiana.

Tuétanos, mollejas, secos, todo cocido y cortado en juliana, champinones, trufas calientes, eso dentro de una salsa fina u otra a su gusto; sirvase de él para "vol-au-vent", costra, etc.

CONFITERIA Y REPOSTERIA

Torta de guinda.

Una taza de mantequilla, una y media de azúcar, una de guindas secas y sin pepita, media de crema, cuatro huevos, medio kilo de harina, una cucharadita de levadura Royal y una de extracto de vainilla. Bátanse muy bien la mantequilla y el azúcar; añádanse los huevos de dos en dos, batiéndolos durante cinco minutos, entre cada adición. Ciérnase juntamente la harina y la levadura; mézclense bien la mantequilla, etc., con las creces, crema y extracto. Hágase una masa más bien firme. Póngase en lata o molde forrado por dentro con papel blanco. Cuézase por 40 minutos en horno moderadamente caliente. Si se morena encima de prisa protójase con papel.

LICORES

ranjas agujereadas en diferentes puntos por medio de una gruesa aguja; hecho esto, se le agrega 900 gramos de azúcar desleído en un litro de agua y se filtra pasado algún tiempo si se lo juzga conveniente.

Perfecto amor (destilación).

Se destila al baño de maría con dos litros de aguardiente bueno: 16 gramos de luquetes de azamboza, 32 gramos de luquetes de limón y un gramo de clavos de especia. El resultado de la destilación se agrega a un jarabe compuesto de 1 kilogramo 250 de azú-

Scones para merienda

Medio kilo de harina, una cucharadita de sal, dos de polvos de levadura Royal; una cucharadita de mantequilla y un cuartillo de leche. Ciérnase juntamente la harina, sal y levadura; mézclense con la mantequilla fría; añádase la leche y hágase una masa suave que pueda manejarla fácilmente. Enharinense el tablero, désele pronto una o dos amassadas para que la masa quede suave. Fórmese una capa como de media pulgada de grueso y córtense con un cortador redondo de unos 6 centímetros de diámetro; póngase tocándose uno al otro en linea en molde engrasado, rociése con leche y cuézanse por 25 minutos en horno bien caliente.

car desleido en un poco de agua; se le da color rojo, se mezcla bien y se filtra.

Licor de ponche a la cardenal.

Se disuelve en caliente dos partes de azúcar en una parte de jugo de limón y se le agrega en seguida tres partes de ron, se filtra y se conserva.

Haciendo esta preparación en frío, se puede obtener inmediatamente un vaso de ponche, cuando no se quiera hacer más, tomando una cucharada de sopa como unidad de medida.

PERFUMERIA

Vinagre de tocador de Plesse.

Esta composición es muy sencilla:

Alcohol 1000 gr.

Ácido acético cristalizado 50

Tintura de benjui 150

“ de vainilla 50 got.

“ de almizcle 50

Polvos de rosa.

Almidón de arroz 1000 gr.

Laca carminada 6 05

Escencia de rosa 1

“ de sándalo 8 50

Aqua dentífrica salicílica.

Ácido salicílico 25 gr.

Aqua de flor de naranjo 1

Aqua destilada 1

Alcohol 1

Escencia de menta 10

Aceite de benjui.

Ácido benzoico sublimado 70 gr.

Áceto de almendras dulces 1000

El ácido debe ser disuelto caliente en el aceite.

Agua de Portugal.

Alcohol a 85° 1 lit.

Escencia de naranja 50 gr.

“ de limón 12

“ de bergamota 12

“ de rosas 1 5

Polvos dentífricos de carbón.

Es una de las fórmulas más recomendadas para blanquear los dientes.

Carbón de álamo o tilo 1.750 gr.

Raíz de iris en polvo 250

Cachude pulverizado 125

Corteza de casis en polvo 124

Mirra en polvo 65