

## X

### Postres, Pastelería

**Dulce de brevas.**—Cojed brevas que no esten maduras todavía, cortadles la punta, i hacedles en ese mismo sitio una in-

---

**DE SOBREMESA.**—En un baile, entre dos amigas:

- ¿Qué te ha dicho Enrique? pregunta una de ellas.
- Que ántes de conocerme, el mundo era para él un desierto.
- Pues entónces, por eso baila como un camello.

cision en cruz. Pasadlas un segundo por lejía fuerte e hirviendo, sacadlas, echadlas en agua fria, i ponedlas a cocer, cuidando de sacarlas a medida que se cuezan.

Dejadlas desaguar durante unos cinco dias, cambiándoles el agua tres veces al dia,—por la mañana, al medio dia, i en la tarde.

Haced un almíbar con un poco de azúcar igual al peso de las brevas,—libra por libra,—dejadla enfriar, colocad las frutas en el almíbar fria i luego dadles un hervor. Sacadlas, i dejadlas todo el dia siguiente en reposo.

Al otro dia, tenedlas hirviendo a fuego lento todo el dia, espumando constantemente. I despues, dejadlas otro dia en reposo. Por último, tenedlas hirviendo a fuego lento otro dia mas.

Si en el curso de la operacion el almíbar se reduce i es poco, agregad mas, a medida que vaya dando punto con las brevas.

**Dulce de uvas.**—Parahacer dulce de uvas, debéis escojerlas necesariamente blancas, grandes, maduras i de la mejor clase que podais obtener.

Lavadlas, desgajadlas, peladlas sin romperlas i tiradlas a medida que vais pelándolas, en azúcar mui molida.

Dejadlas así hasta el dia siguiente, en que dais punto.

Para un dulce de uva perfecto, aunque reclama una paciencia estrema, se suelen estraer las pepas de las uvas, ántes de pelarlas, i sirviéndose de un alfiler.

**Uvas en almíbar.**—Se ponen 750 gramos de azúcar en

---

DE SOBREMESA— Un individuo que tiene fama de ser un gloton infatigable se encuentra con un amigo.

—¿Cómo te vá? le pregunta éste.

—Mal, mui mal, estoi desesperado.

—¿Qué te pasa?

—He perdido el apetito!

—Diablos! murmura el amigo, desgraciado del que se lo encuentre!

medio litro de agua caliente, se deja hervir hasta que caiga en pedazos anchos del espumador; se agrega un kilogramo de uvas bien frescas i no demasiado maduras i se deja hervir cinco minutos.

Se sacan las uvas con el espumador a un tiesto de porcelana i se agrega el jarabe cuando se haya enfriado algo.

Al dia siguiente se saca el jarabe, i se deja hervir otra vez hasta que se haya espesado; se ponen a hervir las uvas de nuevo cinco minutos, se secan i se echa como el dia siguiente el jarabe algo enfriado encima de las uvas.

El tercer dia se repite la misma operacion; esta vez se echan las uvas a los frascos de conserva, se rellena con el jarabe casi frio i se cierran los frascos con papel pergamino.

Para la buena conservacion de las uvas, es necesario hacerlo exactamente así a fin de que salga el jarabe bien espeso i queden enteras las uvas.

**Jalea de uvas.**—Se echan las uvas bien maduras en una cacerola, se coloca ésta en una olla con agua hirviendo i se deja hervir hasta que todas las uvas se revienten.

Se cuele el jugo por un cedazo de crin o gasa sin prensar las uvas.

Por cada medio kilogramo de jugo se toma medio kilogramo de azúcar; se hace un jarabe bien clarificado i espumado, con medio litro de agua i se deja hervir hasta que salga algo espeso.

Se agrega al jugo de las uvas i se deja hervir otra vez hasta

---

DE SOBREMESA.—Un ratero se introduce al cuarto de Pancho, que profesa el principio de no pagar las cuentas viejas, i de dejar envejecer las nuevas. A falta de otra cosa, el pillo carga con toda la ropa que encuentra a mano.

—¿Que me dices de la aventura? pregunta Pancho, refiriéndosela a un amigo.

—Digo que... pues hombre, digo que ha sido una mala jugada para el sastre.

que tome consistencia de jalea, que se conoce echando algunas gotas en un plato frio en que debe conjelarse inmediatamente.

Estando todavia caliente se echa esta jalea en frascos, se cubre con un pedazo de papel mojado con una solucion alcoholica de ácido salicilico (1 : 10) i se cierra herméticamente con papel pergamino.

**Jalea de naranjas.**—Medid medio molde de agua caliente, deshaced en ella dos onzas i media de colapíz, agregad dos claras de huevo batidas, endulzad al paladar, —i poned a hervir.

Cuando la mezcla se corte, agregad medio molde de jugo de naranja, colad, i vaciad en el molde.

Podeis preparar esta misma jalea mezclando juntos todos sus componentes, batiendo firme la mezcla hasta que quede como espuma, i vaciando en seguida el molde.

**Cayote a la peruana.**—Con los diversos nombres de alcayota, lacayote i cayote, que ninguno es correcto i propio, se designa comunmente a la *cidracayote*. Llamémosla cayote, que es el que mas se acerca a la verdad.

Pero no hacemos aquí curso de gramática, sino de cocina.

Pelad i partid en trozos una cayote grande, i ponedla en una paila con cinco libras de azúcar en pedazos i un poquito de agua. Haced hervir hasta que el almíbar dé punto.

Un momento ántes de retirarla del fuego, agregad corteza rallada de naranja, algunas almendras o nueces molidas, —i si teneis a mano, trocitos de piña.

**Camotes en almíbar.**—Poned a cocer un buen camote, —

---

DE SOBREMESA.—Entre papá Absalon i su hijo:

—¿Es cierto, papá, que el dinero es la causa de todos los males?

—Sí, hijo mio; i por eso debes hacer todo lo posible para quitárselo a tus semejantes.

varios, si son pequeños,—i cuando estén a media coccion solamente, sacadlos, peladlos i cortadlos en rebanadas no gruesas.

Dejad secar estas rebanadas al sol,—i si no hai sol, al calor suave de la plancha de la cocina.

Pasadlas por almíbar, i mantenédlas en un azafate hasta el dia siguiente, en que espesais ese almíbar, i lo vaciais tibio sobre los camotes.

**Mermelada de damascos.**—Pelad los damascos, cortadlos en cuartos o en pedazos, i ponedlos en un lebrillo con azúcar molida, en proporciones iguales ámbas cosas, es decir, libra por libra. Revolved bien con cuchara de madera, a fin de que el azúcar se derrita por completo.

Cuando el azúcar esté deshecha, poned todo en una paila, i haced hervir durante un cuarto de hora, revolviendo siempre. Una vez que la mermelada está bien tomada i homogénea, i la fruta perfectamente amalgamada al almíbar, presentando todo un aspecto igual i parejo, la operacion ha terminado.

Poneis en tarros o frascos, dejais enfriar i tapais. Esta mermelada presta valiosos servicios en las carlotas, en los rellenos de bizcochuelos i otras golosinas, en muchas frituras,—sin contar con que puede emplearse por sí sola, si así se quiere.

**Cabellos de ángel.**—Un postre de fácil preparacion, i que seguramente no conoceis, porque es de reciente importacion francesa.

Cortad unas zanahorias, que escojeis lo mas jugosas que encontreis, i que pesen una libra en conjunto, en astillitas mui

---

DE SOBREMESA.—El profesor de historia ha hecho un pequeño curso sobre la familia real de Inglaterra, la sucesion al trono, etc. I en seguida, para asegurarse de que los alumnos han entendido:

—A ver, Díaz, ¿qué será el príncipe de Gales cuando muera la reina Victoria?

—Será huérfano, señor.

delgadas i largas. Vacíad sobre ellas agua hirviendo, nada mas que para ablandarlas un poco, i enjutadlas en seguida.

Pone llas en una cacerola, con el agua suficiente para cubrir-las por completo, i agregad una libra de azúcar, un palito de vainilla, i la corteza de medio limon, sin la parte blanca, cortada mui delgada.

Dejad cocer de tres a cuatro horas a fuego blando. Cuando el almíbar esté espeso i reducido a algunas cucharadas, agregad una copita de ron, i poned el dulce en un molde liso. Sacadlo del molde al dia siguiente, rociad con ron, espolvoreadlo con azúcar finamente molida i servid.

**Turrón Colinas.**—Batid seis claras de huevos como para merengues, i luego, revolviendo para mezclar bien, vaciadles poco a poco un vaso de arrope. Agregad en seguida a esta mezcla, revolviendo siempre, una libra de azúcar hecha almíbar, en punto de caramelo.

Poned todo al fuego, i batid hasta que tome la consistencia sólida de turrón.

**Panquetas.**—Haced una pasta consistente con cuatro claras batidas en nevada, una libra de azúcar en polvo, i otra libra de almendras molidas en el mortero.

Cuando todo esté bien mezclado, i la pasta firme, tomad con una cuchara porciones de ésta, dadles la forma que os agrade, i ponedlas al horno, sobre una lata untada con mantequilla.

Sacad cuando esten doradas i dejadlas enfriar.

---

**DE SOBREMESA.**—El doctor X. está de caza. Cuatro veces seguidas yerra el tiro a otras tantas perdices.

—Canarios! refunfuña; estoi de malas; no puedo matar nada.

—Doctor, le dice el amigo que lo acompaña: haga cuenta que le apunta a un clientel

**Frutas confitadas.**—No es fácil dar reglas jenerales i absolutas para hacer frutas confitadas, porque los procedimientos varian un poco segun la fruta de que se trata, su grado de permeabilidad, la mayor o menor madurez en que deben ser tomadas, i que no es igual para todas.

Sin embargo, uno de los mas famosos confiteros de Paris indica el siguiente procedimiento jeneral:

Se preparan convenientemente las frutas, es decir, se las lava i se pelan, si son de cáscara gruesa o peluda, i en seguida se las blanquea poniéndolas en agua hirviendo, mas o ménos rato según su dureza i grado de madurez.

Para las frutas que deben quedar blancas, se agrega al agua un poco de jugo de limon o de ácido cítrico; para las que deben tener un color verde, es preciso despues de sacarlas del agua caliente, colocarlas en una cacerola con algunas ramas de espinaca, acelgas u otras hojas que les den ese color; se agrega agua suficiente i se ponen al fuego, retirándolas cuando el agua va a hervir. Se las saca entónces i se dejan en agua fria i clara durante doce horas, renovando el agua tres o cuatro veces.

Hecho esto, se las confita vaciándoles encima el almíbar caliente, o haciéndolas hervir en almíbar. Esta operacion se repite cinco o seis veces, segun el grado de permeabilidad de la fruta, i dejando entre cada vez un intervalo de doce horas.

Cada vez que la fruta se pone en el almíbar, ésta debe estar sucesivamente caliente. Así, si se comienza por sumerjirlas en almíbar de 20° se aumentará progresivamente el calor a 25°, despues a 30° i en la misma proporcion las demas veces.

De esta manera se confitan cerezas, ciruelas, duraznos, membrillos, naranjas, etc.

Un poco de práctica es lo que perfecciona i conduce al fin a resultados felices.

---

DE SOBREMESA.—En las últimas carreras.

—Pues hombre! aposté a tu caballo, porque oí decir a todos que ganarías plata en esa carrera.

—Es la verdad, gané plata; pero es que yo no aposté a mi caballo.

**Castañas confitadas.**—Procuraos hermosas castañas grandes i sanas, i las poneis un rato en agua caliente, para poder sacarles con facilidad la cáscara dura. En seguida, les quitais tambien el hollejo,—para lo cual podeis volver a sumerjirlas en agua caliente,—i a medida que vais pelándolas las echais en una cacerola o paila con agua tibia, lijeramente acidulada con vinagre.

Al concluir de pelarlas todas, las enjutais i las pasais por agua fresca.

Habeis preparado un almíbar como para dulce, i echais en él las castañas, dejándolas dar algunos hervores; las sacais con la espumadera i las manteneis en lugar caliente, sobre la plancha de la cocina, por ejemplo.

Poneis de nuevo el almíbar al fuego, lo dejais espesar un poco mas, i echais por segunda vez las castañas dándoles otros dos ó tres hervores. Retirais del fuego, sacais las castañas, i las poneis a secar al calor, como la primera vez.

Continuad la coccion del almíbar, echad las castañas, i proceded como en las veces anteriores.

Por cuarta vez, i es la última, apurad la coccion del almíbar, i poned en él las castañas. Cuando veais que el azúcar blanquee, como para solidificarse, sacad las castañas con la espumadera, colocadlas en hojas de papel grueso, i hacedlas secar rápidamente.

Proceded con paciencia, i tendreis así excelentes castañas confitadas, a precio enormemente mas bajo que las que os venden en las confiterías.

**Ciruelas confitadas.**—Escoged, miéntras sea tiempo todavía, ciruelas de color verde y que no esten completamente maduras.

---

DE SOBREMESA.—Dos señoras ancianas se cuentan sus dolencias.

—Es para aburrir a un santo, hija; mi médico me prohíbe todo, i ha concluido por privarme hasta del rapé, que era mi última distraccion.

—Pues hija, haz lo que yo: toma otro médico.

Cortadles la mitad del palito ó cola, i picadlas en toda la superficie con una aguja o un punzoncito mui fino de madera. Preparadas así, ponedlas en una paila de cobre con bastante agua fria para que puedan quedar completamente bañadas. Poned al fuego.

Cuando el agua esté bien caliente, vaciadla, junto con las ciruelas, en un lebrillo. Al dia siguiente, las poneis a fuego blando en la misma agua, las dejais unas dos horas al fuego, pero sin que hiervan, i en seguida, echais en la paila un puñado de espinacas o de agraz,—es decir, de uva verde, agria, que tiene por objeto dar a las ciruelas su hermoso color verde.

Cuando las ciruelas recobren este color i suban a la superficie del agua, las sacais i las echais en agua fresca, la cual renovais varias veces, para que se enfrien mas pronto, única manera de conservarles el color.

Se hace en seguida un almíbar, en proporcion de un kilo de azúcar por kilo de fruta, se le deja dar punto, i se vácia hirviendo sobre las ciruelas, previamente enjutadas i colocadas en un tiesto limpio i adecuado. Dejad reposar veinte i cuatro horas, sacad las ciruelas, poned el almíbar al fuego, dadle un punto mas subido que el dia anterior, i vaciad en ella vuestras frutas; dad unos dos o tres hervores, i retirad del fuego.

Sacad las ciruelas, enjutadlas, espolvoreadlas con azúcar en polvo, i ponedlas a secar, en una lata ó en un enrejado de junco o mimbre, al amor del fuego. Cuando estén bien secas, espolvoreadlas de nuevo con azúcar, i guardadlas en cajas de madera o de lata, arreglándolas por capas que separais con hojas de papel blanco.

---

DE SOBREMESA.—En el hotel.

—Mozol ¿qué significa esto? Van tres veces que dejo mis zapatos en la puerta, i no los han tocado.

El mozo, con honrada altivez:

—Bien podría usted dejar su reloj i su cartera, i nadie se los tocaria tampoco!

La operacion es un poco larga; pero hacedla con esmero, i tendreis ciruelas tan bien confitadas como las mejores que hayais probado.

**Frivolidad de chocolate.**—No por llamarse *frivolidad* este postre deja de prestar a veces un positivo servicio.

Deshaced en mui poca leche tres bastones de chocolate, i tened al fuego hasta que se reduzca a un caldo o papilla espesa.

Retirad, dejad enfriar, i añadid azúcar molida i tres yemas de huevo. Batid en nevada las tres claras, i cuando el batido esté firme, mezcladlo con lo demas, continuando el batido con el conjunto.

Servid esta crema en una compotera, con algun agregado seco de reposteria, como bizcochuelo, galletas de huevo, pastelillos, barquillos, etc.

**Muselina de chocolate.**—Tomad tres tabletas de una media libra de chocolate, ponedlas en una cacerola mui limpia con un cuarto de libra de mantequilla i dejad derretir en fuego blando. Agregad un cuarto de libra de azúcar, i en seguida retirais del fuego, i amalgamais con el chocolate tres yemas de huevo i tres cucharadas de harina. Mezclais i deshaceis bien, pónéis una pulgaradita de sal, i revolveis el todo con las tres claras batidas como para merengue.

Teneis un molde liso i plano, una pastelera, si quereis, la untais con mantequilla, i vaciais en ella vuestra pasta.

Poned en horno suave i dejad cocer unos quince o veinte minutos. Enfriais luego un instante, i sacais del molde.

Servid frio.

---

**DE SOBREMESA.**—Estaban almorzando un padre i su hijo, i éste desperdiciaba muchos pedazos de pan.

—Cómete esos pedazos, decia el padre, puede que algun dia los echés de ménos, i entónces no los encuentres.

—Creo, papá, que ménos los encontraré si me los como.

**Soufflé de chocolate.**—Poneis en una cacerola un vaso de agua i una tablilla de chocolate. Una vez deshecho éste, agregais media cucharada de fécula o de buen chuño, un cuarto de libra de azúcar en polvo i cuatro yemas de huevo.

Batis en seguida las cuatro claras, las agregais a los demas ingredientes de la cacerola, i mezclais vivamente. Luego vaciais esta pasta en un molde, la poneis a cocer en baño-maria o al horno, i servis.

**Soufflé de moka.**— Batid unas cuatro yemas de huevo para deshacerlas bien, i agregadles en seguida cuatro cucharaditas colmadas de chuño, un pedazo de mantequilla fresca, i azúcar al paladar; perfumad con la esencia que prefirais, ya sea cáscara de limon rallada, canela molida, o vainilla en polvo. Mezclad bien todo.

Desleid esta mezcla en medio litro de leche, a la cual habeis incorporado ántes una tacita de café mas o ménos cargado i abundante, segun querais darle un sabor mas o ménos pronunciado. Poned al fuego, i revolved con cuchara de madera, hasta darle uno o dos hervores.

Dejad enfriar, agregad otras cuatro yemas de huevo i seis claras bien batidas, revolved con cuidado, i poned al horno.

Si ántes de poner en el horno veis que la crema ha quedado mui espesa, agregad uno o dos huevos enteros; si por el contrario, está mui clara, poned una o dos cucharaditas de chuño, porque de su grado de consistencia,—es decir, de que la pasta no se halle ni mui compacta ni mui desleida,—depende que levante bien.

---

DE SOBREMESA.—Un bohemio ha demandado ante el juez de subdelegacion a su lavandera, so pretesto de que lo calumniaba en todo el barrio.

Esponde sus quejas en un comparendo ante el majistrado local.

—Es mui duro, señor juez, que uno se vea manchado en su reputacion por la lavandera, que es la encargada de tenerlo a uno limpio.

**Pasta de coco.**—Se toman 4 onzas de mantequilla, 2 de harina, 4 de coco rallado, 4 de azúcar fina i 3 huevos.

Bátanse la mantequilla i el azúcar hasta formar una crema.

Añádase la harina i huevos batidos; bátase todo por unos cinco minutos, i se añade el coco rallado.

Póngase en una fuente enlozada un papel untado con un poco de mantequilla i despues échese la pasta suficiente para que quede de 1 i media pulgada de espesor.

Póngase al horno unos 30 minutos con un fuego lento.

**Melindres.**—Tomad unos 250 gramos de azúcar molida i un peso igual de almendras tambien molidas como para pasta; agregad a esto un poco de raspadura de limon, tres clavos de olor molidos, canela, un poco de goma de membrillo mui espesa, i media clara de huevo.

Amasad bien i por porciones, i enseguida, espolvoreando la masa con azúcar molida, husleread hasta dejar la masa del grueso de un peso fuerte,—lo que hareis al tanteo, ya que no es fácil que en estos tiempos tengais a la mano un peso fuerte.

Cortad en seguida en la forma que querais i poned en horno caliente. Con este hojaldre de almendras se forman los melindres, rellenándolos con el dulce que mas agrade o de que mas facilmente se pueda disponer.

**Espuma de huevos.**—Podeis servir sola, o con bizcochuelo, galletitas finas, u otra pasteleria seca.

Poned en un tiesto hondo de porcelana diez yemas de huevos, 180 gramos de azúcar en polvo, una buena copa de ron, un vaso de agua caliente i el jugo de dos limones.

---

**DE SOBREMESA.**—Al hablar un periódico de los asistentes a una reunion designa a un individuo como soltero.

El aludido envia al periódico un suelto, suplicando que se enmiende el error i termina diciendo:

«Crea Ud., señor Director, que siento en el alma tener que hacer esta rectificacion.»

Poned al fuego i batid bien sin cesar, haciendo subir varias veces el batido hasta el borde del tiesto. Cuando esta crema esté bien espesa, servid en una compotera, o mejor, en tacitas de crema, una por comensal.

**Compota de frutillas.**—Escojed frutillas bien sanas i no de las demasiado maduras, quitadles el palito, i echadlas en almíbar, sin partirlas. Por una libra de frutillas emplead media libra de azúcar i un medio vaso de agua.

Dejais cocer un poco, i vaciais en una compotera.

Puede servirse frio o caliente, a voluntad.

**Compota de fresas.**—Proceded exactamente lo mismo que para la compota de frutillas.

**Compota de peras a la cardenal.**—Escojed algunas peras de gran tamaño, peladlas crudas i cortadlas en seis u ocho cascos cada una. Ponedlas a cocer en una cacerola con vino tinto, bastante azúcar, dos clavos de olor, i agua i vino blanco en igual cantidad. Las proporciones deben acomodarse a la cantidad i tamaño de las peras, teniendo presente que el conjunto de líquido formado por el vino tinto, el blanco i el agua, ha de ser bastante para que las peras queden nadando en él.

Hervid durante dos horas, colad el jugo, reducidlo i espesadlo convenientemente si ha quedado claro, echadle un palito de canela, i vaciadlo sobre las peras.

Se sirve caliente o frío.

---

DE SOBREMESA.—Un diario de Alemania refiere lo siguiente, que tiene mucho de cierto:

«Cuenta un viajero alemán que habiendo llegado a la capital de un país de Sud-América que se hallaba en guerra civil, habia preguntado a una persona influyente del lugar acerca de las causas que existian para tan frecuentes trastornos políticos i cambios de Gobierno, a lo que éste le contestó:

—La causa de todas estas revoluciones es que la mayor parte de nosotros no hemos sido Presidentes todavía.»

**Manzanas amerengadas.**— Preparad una mermelada de manzanas, i pasándola por cedazo, ponedla en una fuente o budinera que resista al fuego.

Cubridla bien con claras de huevo batidas en nevada, a las cuales habreis agregado un poco de canela en polvo, o un poco de vainilla, o raspaduras de limon, o el aromático que mas os agrade. Miétras batis las claras, incorporadles tambien unas dos o mas cucharaditas de azúcar molida, segun sea la cantidad del batido,—una cucharada por clara de huevo.

De trecho en trecho, sobre la capa del batido que cubre las manzanas, poned montoncitos del mismo batido, formando merenguitos.

Espolvoread el todo con azúcar molida i poned en horno suave, con fuego encima, para obtener un hermoso color dorado.

**Manzanas con kirsch.**— Escojed unas seis manzanas,—mas o ménos, segun el número de los comensales, — peladlas, sacadles el corazon por medio del saca bocado especial para el objeto, i luego, preparando un almíbar con 125 gramos de azúcar i un vaso de agua, coced en él las manzanas, en cacerola tapada.

Cuando éstas estén convenientemente cocidas por un lado, volvedlas del otro, cuidando no romperlas. Y una vez bien cocidas por todas partes, i siempre enteras, colocadlas delicadamente en una compotera, i dejad el almíbar al fuego, para que se reduzca i espese.

Retiradlo en seguida, dejadlo enfriar, agregadle una copita de kirsch, i revolved.

Rellenad,—si lo quereis, que esto es facultativo,—el interior de las manzanas con jalea de membrillo, i vaciad sobre ellas el almíbar con kirsch.

---

DE SOBREMESA.—Querida tia, creo que mi marido me engaña.

—Qué locural

—Oh! te aseguro que a la primera infidelidad me mato.

—¿I a la segunda?

**Fresas con crema.**—Procuraos un medio litro de buena crema, i fresas hermosas i bien maduras; quitad el palito a las frutas, i disponedlas en una dulcera o compotera de cristal; espolvoreadlas con azúcar, dejadlas impregnarse algún tiempo, i vaciad encima la crema en el momento de servir.

En vez de fresas podeis emplear frutillas, aunque éstas no os darán la delicada suavidad de aquéllas.

De la misma manera si no teneis crema, emplead buena leche, pura i gorda,—aunque tampoco tendréis un postre itan delicado como os lo dará la crema.

**Manzanas en mantequilla.**—Pelad unas seis manzana hermosas, sacadles las pepas y las durezas interiores, sin partirlas, por medio de un saca-bocado; arregladlas en un azafate que resista al fuego, i en el cual colocais un buen pedazo de mantequilla y una cucharada de agua.

Coced suavemente, con fuego encima y debajo; i al cabo de un cuarto de hora, cuando las manzanas comiencen a estar calientes, espolvoreadlas con azúcar en polvo i cernida; volveis a cubrir, i dejais cocer hasta el momento de servir.

Sacais entónces cuidadosamente vuestras mazanas, las arreglais en una compotera, las rociais con su jugo, i las rellenais, en el lugar que ocupaban las pepas i el corazon, con jalea de membrillos, o damascos, o la que tengais mas a mano.

Este postre debe servirse mui caliente. I si se quiere, puede colocarse cada manzana sobre una redondela delgada de pan frito en mantequilla.

**Condé de frutas.**—Coced en leche la cantidad de arroz que necesiteis, de modo que quede bien espeso. Miéntas está

---

DE SOBREMESA.—Jedeon va a batirse en duelo i se muestra temeroso.

—¡Valor!—le dice uno de sus padrinos. Las condiciones son iguales.

—No estoi conforme—contesta Jedeon.—Yo tengo mucho mas miedo que mi adversario.

caliente todavía, incorporad en él un pedacito de mantequilla, tres o cuatro yemas batidas, según la cantidad de arroz, i perfumad con el aroma que os agrade,—un poco de vainilla molida, o cáscara de limon rallada, o canela.

Arreglad el arroz en forma de corona en una compotera o azafate redondo, i cubrid esta corona con una mermelada de frutas, o con miel de palma.

En el centro de la corona, colocais una compota de peras, de manzanas, de duraznos, o damascos, según la estacion.

**Manera de componer duraznos malos.**— He aquí una manera de hacer excelentes los duraznos malos o simplemente regulares.

Cortadlos en rebanadas i espolvoreadlos con azúcar molida; rociadlos con un buen vino blanco, i revolved bien para que todo se impregne homojéneamente.

De este modo, el vino suple con ventaja al jugo de que carecen los duraznos, i el azúcar les da el dulce que les falta. Con lo cual, como os he dicho, de una fruta mala o mediocre obteneis una muy buena.

**Merengues rellenos.**—Batid en nevada seis claras de huevos, hasta que suban bien, i añadid entónces 100 gramos de azúcar en polvo, pasada por tamiz fino, i la corteza rallada de un limon. Revolved para mezclar bien.

Sobre hojas de papel blanco formad con esa pasta montoncitos de tamaño adecuado, a distancia de tres centímetros unos de otros, espolvoreadlos con azúcar cernida, colocad el papel en latas o placas de madera, i poned al horno, a fuego moderado.

---

DE SOBREMESA—Un borracho, despues de pasar la noche en el depósito, es llevado ante el juez.

—Vamos a ver, ¿por qué le has pegado a tu comadre, sin motivo alguno?

—Cómo, señor! ¿entónces no era mi mujer?...

Cuando los merengues esten levantados i de hermoso color, sacadlos del papel, despegándolos con un cuchillo. Con este mismo cuchillo sacadles del interior, por la parte de abajo, una pequeña cantidad de la pasta que aun está húmeda, i reemplazadla por una guinda en almíbar, una frutilla en dulce, o cualquiera otra confitura. Unid de a dos los merengues así preparados, soldadlos con un poco de clara de huevo i azúcar, i ponedlos un instante al fuego para dar consistencia a la soldadura.

Dejad enfriar ántes de servir.

**Carlota rusa.**—Poned a remojar una onza de colapiz en media taza de leche fria. I miéntras se remoja, haced hervir unas dos tazas i media de leche, con azúcar calculada a vuestro paladar i un pedacito de vainilla.

Cuando el azúcar se haya derretido i la leche esté caliente, retiradla un momento, agregadle el colapiz, i volvedla a poner al fuego, revolviendo la mezcla durante toda la operacion.

Una vez que la leche hierva, vaciadla sobre seis yemas de huevos mui bien batidas, i volvedla al fuego, sin dejar de revolver. Antes de que dé un nuevo hervor, vaciadla nuevamente sobre las seis claras batidas como para merengue, i siempre revolviendo sin descanso. Esta vez no poneis mas la crema al fuego, sino que la dejais enfriar.

I cuando esté casi fria, la poneis en el molde i la dejais en él hasta el día siguiente. La sacais entónces, sumiendo el molde en agua bastante tibia para que la crema se despegue, i la vaciais en la compotera; allí la rodeais de tostadas de bizcochuelos, perfectamente juntas unas a otras, atando en seguida por la parte superior e inferior con una cinta de seda.

---

DE SOBREMESA.—En unos exámenes:

—¿Qué es patrimonio?

—El caudal que se hereda del padre.

—Bien: ¿i matrimonio?

—El que se hereda de la madre.

**Carlota al ron.**—Esta carlota se prepara en frío, i tiene la comodidad de poder hacerse la víspera, para ofrecerla al día siguiente.

Servios de un molde liso, de una taza grande, o simplemente de una cacerola. Guarneced el fondo con rebanadas de bizcochuelo,—un bizcochuelo unido, no mui delgado i esponjoso,—de manera que esas rebanadas queden bien juntas. Cubridlas con una capa de dulces de frutas diversas, como dulce de guindas, de duraznos, de damascos, de frutillas, etc., finamente cortadas. Rociad con un poco de ron, al cual añadís la cuarta parte de su volúmen de agua; es decir, para una copita de ron la cuarta parte de una copita de agua. Colocad encima otra capa de bizcochuelo, i luego otra de frutas, que remojais igualmente con ron adelgazado con un poquito de agua. Continúad en la misma forma hasta llenar el molde, concluyendo por una capa de rebanadas de bizcochuelo. Apretad bien, tapad el molde, i ponedlo en sitio fresco durante unas veinte i cuatro horas.

Para servirlo, vaciad el molde, i rociad encima, si lo quereis, con una crema de vainilla, aunque esto último no es necesario.

**Flan de naranjas.**—Para un flan de naranja bueno i fácil, pelad doce de estas frutas, esprimidlas, agregad al jugo media libra de azúcar, i poned a hervir unos diez minutos.

Retirad i dejad enfriar.

Batid ocho huevos, i cuando el batido esté cremoso, agregadle poco a poco el jugo ya frío. Coced en baño-maria.

II.—Otro que tiene la ventaja de hacerse sin necesidad de huevos.

---

DE SOBREMESA.—En el tren, galantería.

—Señora, dice un viajero, su marido está durmiendo en todo el aire de la ventanilla; eso puede hacerle mal.

—¿I quién le ha dicho a usted que es mi marido?

—Oh! ¿quién sino un marido es capaz de dormirse viájando con usted?

Esprimid ocho naranjas, endulzad el jugo con azúcar en polvo, coladlo i agregadle ocho hojas de colapiz deshechas en agua caliente. Batid bien hasta que espese.

Vaciad en un molde humedecido con agua fria, i sacad cuando haya tomado la consistencia de jelatina.

**Flan en fuente**—Poneis en una ensaladera una cucharadita de harina i otra de agua de azahar, añadis una pulgarada de sal, i diluis perfectamente.

Agregais en seguida a esa mezcla, revolviendo bien con una cuchara de madera, i una por una, ocho yemas de huevo. Cuidad que no se formen pelotoncitos.

Vaciais en seguida, poco a poco, i siempre revolviendo, medio litro de leche, en la cual habreis deshecho un cuarto de libra de azúcar.

Cuando todo se halle perfectamente mezclado i homogéneo, vaciais en una fuente honda que resista al fuego, i poneis durante unos veinte minutos al horno.

**Flan de crema amerengada.**—Quebrad en una cacerola cuatro huevos, dejando aparte tres claras. Añadid 40 gramos de harina i media taza de leche, mezclando para formar una pasta.

Diluid con tres cuartos de litro de leche, incorporada en cuatro veces, a fin de evitar pelotones. Agregad 20 gramos de mantquilla, 100 gramos de azúcar, i la raspadura de una cáscara de naranja o limon.

Revolved al fuego hasta el primer hervor; retirad i dejad enfriar.

Poned en un molde para flan, una capa de masa de hoja, de

---

DE SOBREMESA.—En una oficina fiscal, auténtico:

Un contribuyente se dirige al empleado, que está embebido en la lectura de su diario:

—Señor, hágame usted el favor.....

—Vea qué apuro! Si otras personas estuvieran aquí ántes que usted, tendria usted que esperar por fuerzal

medio centímetro de espesor, cuidando de aplastarla para que adhiera bien a las paredes; cortad la parte de la masa que sobresalga del molde.

Rellenad con la crema, cuando esté fría, i poned a cocer una media hora; dejad enfriar de nuevo.

Batid las tres claras que habeis dejado aparte, i cuando esten firmes, como para merengue, desparramadlas sobre el flan, en capa pareja. Espolvoread con azúcar, i haced dorar al horno.

**Flan de zanahorias.**—¿Habeis probado el flan de zanahorias? De seguro que no; es un postre del norte de Francia, que no carece de personalidad. I no es, por cierto, mui complicado.

Vamos a ver: cortad en trocitos algunas buenas zanahorias i cocedlas en agua con sal durante una media hora: acabad de cocerlas en un poco de caldo.

Una vez cocidas, pasadlas por cedazo, i poned nuevamente el puré en la cacerola, sazonadlo con sal i pimienta, espolvoread una cucharadita chica de harina, i remojad con un poco del caldo en que se cocieron las zanahorias. Añadid algunas yemas de huevos i las claras bien batidas, en proporcion de un huevo por cada zanahoria, vaciad esta mezcla en una fuente o budinera lijeramente untada con mantequilla, i poned al horno, a fuego mediano, durante unos quince o veinte minutos.

Servid caliente.

En algunas partes reemplazan el caldo por leche, agregan azúcar al puré, i sirven el flan rodeado con tostadas de bizcochuelo,—procedimiento que lo hace mas agradable que el primero.

---

DE SOBREMESA.—Entre padre e hija.

—Oye, María, el señor R... me ha pedido tu mano, ¿Qué te parece un marido de cincuenta años?

—Francamente, papá, preferiria dos de veinticinco.

**Crema de rosas.**—Procuraos un medio litro de leche pura i ponedla a cocer.

Tendreis listos unos dos puñados de pétalos de rosa bien perfumados, los cuales sumerjis en la leche cuando ésta se halle hirviendo. Retirad inmediatamente del fuego, i cerrad cuidadosamente el tiesto que contenga la leche con los pétalos de rosa. Dejais en infusion una hora, mas o ménos.

En seguida, colais esta infusion, cuando esté tibia todavia, i i le agregais, incorporándolos bien, seis huevos batidos. Calentad esta mezcla a fuego blando, hasta que tome un poco de consistencia. Retirais del fuego, coloreais con unas gotas de carmin líquido en caso que el rosado de la crema os parezca mui pálido, endulzais con azúcar molida, i dejais enfriar unos diez minutos.

Untad lijeramente con mantequilla un molde para jalea o crema, i vaciais vuestra crema en él, poniendo a cocer en bañomaria, mas o ménos unos cuarenta o cincuenta minutos, evitando que hierva.

Dejad luego enfriar, vaciad cuidadosamente el molde, i servidlo colocando en lo alto de la crema una bonita rosa natural.

**Crema italiana.**—Vaciad en una cacerola seis yemas de huevos,—cuanto mas frescos mejor,—dos vasos de buen vino blanco, tres onzas de azúcar i un poco de canela en polvo.

Poned a fuego vivo, i revolved bien con un molinillo de chocolate, hasta que la espuma llene la cacerola. Servid en tazas pequeñas sin demora.

---

**DE SOBREMESA.**—Una sirvienta, que se ha clavado la mano con un tenedor, se muestra inquieta. La señora procura tranquilizarla.

—Es que, señorita, he oido que estas clavaduras con plomo son venenosas.

—Oh! esos tenedores no son de plomo; son de plata.

—De veras?

I al dia siguiente, servicio de mesa i sirvienta habian desaparecido.

**Crema de Chantilly.**—Poned en hielo desde por la mañana un litro de leche de apoyo, i a las dos de la tarde, es decir, despues de algunas horas de enfriamiento, la batis con cuchara de alambre.

Cuando comience a espesar le agregais dos claras de huevo i seguis batiendo. Despues de algun rato, i cuando la crema esté mas espesa, batis otras cuatro claras como para merengue, i las vaciais en la crema.

Poned este batido en hielo hasta el momento en que debeis usarlo. La endulzais entónces con azúcar cernida, i que habeis molido con un pedacito de vainilla, para que ésta se incorpore en ella i la perfume.

**Crema de Baviera**— Poned a hervir dos buenos vasos de leche, con unos 50 gramos de azúcar, i agregad: un palito de vainilla, si es este el aroma que preferis; o bien algunos granos de café tostado, si quereis una crema con café: en este caso, en vez de café en grano, podeis añadir a la leche una tacita de café líquido, cargado; o bien, finalmente, si quereis crema con chocolate, deshaceis un pedazo en la misma leche.

Disolveis en seguida en la leche así preperada unas diez hojas de colapiz, i una vez disuelto i mezclado todo, retirad del fuego, i colad por tamiz. Dejad enfriar en lugar fresco, revolviendo de vez en cuando para que todo se enfrie por parejo i que no se formen pelotones ni durezas.

Cuando la leche comience a espesar, añadid la cantidad necesaria de crema Chantilly bien batida, i endulzad lijeramente con azúcar molida. Vaciad todo en un molde cilíndrico, liso,

---

**DE SOBREMESA.**—El director de uno de los muchos diarios que hoy nacen para morir mañana, reprende enérgicamente a uno de sus colaboradores.

—I ante todo, debeis convencersos de que no teneis ni pizca de talento.

—Cierto, replica el otro con dignidad. Pero si tuviese talento, no estaria en este diario!

previamente untado con un poquito de aceite, i poned a enfriar en un lugar fresco, durante tres horas a lo ménos.

En el momento de servir, vaciad el molde sobre una servilleta elegantemente doblada, i rodead de galletitas o pastelillos.

**Crema nogada.**—A una taza de leche con poquito de azúcar se añaden: doce nueces que se hayan puesto al horno hasta soltar el hollejo i bien molidas; se deja hervir i en seguida se retira del fuego; se unen tres yemas batidas i se hace la crema; las tres claras se baten al rescoldo, como para merengues, con tres cucharadas no mui llenas de azúcar; se une la crema que estará fria, con el betun i se mezcla perfectamente; se sirve en vasitos o en una compotera con tostadas de bizcochuelo.

**Budin de chocolate.**—Comenzais por deshacer suavemente en una cacerola cuatro tabletas de chocolate,—poco menos de media libra,—con un peso igual de mantequilla i azúcar molida, retirais del fuego i dejais enfriar.

Desleid aparte una cucharada grande de harina en tres yemas de huevo. Una vez bien deshecha la harina, añadid las tres claras, que habreis revuelto lijamente. Agregad en seguida el chocolate ya preparado, i espolvoread un poquito de vainilla en polvo.

Untad un molde con mantequilla, vaciad en él la mezcla anterior, i poned a cocer en horno suave unos tres cuartos de hora o una hora. Sacad del horno, dejad enfriar i vaciad el molde.

Servid, rociando con una crema a la vainilla.

---

DE SOBREMESA.—Entre amigas.

—Ai, hijal qué felicidad seria si todos los hombres fuesen ángeles!

—Pues, hija, lo que es por mí, puedo asegurarte que todos los que me han galanteado han resultado ángeles.

—¿Por qué?

—Porque luego han volado.

**II.**—Segun el molde que se quiera emplear, se mide la leche i se pone al fuego ocon azúcar al gusto, i dos cucharadas de buen chocolate molido.

Cuando haya hervido, se saca i se le agregan tres cucharadas de harina de maiz, deshechas en la misma leche que se midió, pero fria.

En seguida se pone nuevamente al fuego, teniendo cuidado de revolver sin cesar. Cuando haya espesado, se vácia en el molde i se pone a enfriar en agua.

**Budin de uva.**—Remojad 375 gramos de migas de pan en leche fria.

Aparte se baten 125 gramos de mantequilla i se mezcla bien con 8 yemas, 250 gramos de azúcar, un poco de canela, cáscara de limon, un poco de sal, i 125 gramos de almendras dulces peladas i picadas.

En seguida se agrega el pan remojado i estrujado, prensado para que no tenga demasiada leche, se revuelve bien i se mezcla con un plato hondo de uvas frescas i las claras de los seis huevos. Se deja hervir dos horas en una budinera untada con mantequilla i espolvoreada con pan rallado.

Se sirve con una salsa de vino.

**Budin con ron.**—Coced unos 125 gramos de sémola o de fideos frescos en la cantidad de leche necesaria para que queden bien espesos.

---

**DE SOBREMESA.**—Tomado donde la modista.

—Oh! pero qué horrible sombrero es ese que teneis ahí; qué mescolanza atroz de flores, plumas, cintas i encajes! Para quién es?

—Señorita, es para la señora de... (un nombre de alto copete.)

—Despues de todo, mirándolo bien, no es feo. Hágame uno igual para mí.

—Si quiere usted puede llevarse ese mismo. La señora de... no está decidida a tomarlo, i le haré otro.

—No está decidida? Bien lo decia yo: ese sombrero es espantoso. Quédese con él.

Agregad, en seguida, una cucharada de harina, dos o tres cucharadas de azúcar molida, tres yemas de huevo, cuatro cucharadas de ron i un poquito de sal. Por último, añadid media libra de pasas buenas i algunos pedazos de cáscara de naranjas confitadas.

Vaciad todo mezclado en un molde untado con mantequilla, espolvoreadlo con azúcar molida, i coced en baño-maria durante dos horas.

**Budin diplomático.**— Untad un molde con mantequilla i poned en el fondo una capa de tostadas de bizcochuelo; sobre ella, una capa de dulces confitados, de almíbar,—ciruelas, guindas, frutillas, naranja o limon cortados en pedacitos, etc;—esparcid pasas de Corinto, de Málaga, del Huasco; en seguida otra capa de bizcochuelo i otra de dulces i pasas; continuad en igual forma, hasta llenar las tres cuartas partes del molde, mas o ménos, terminando por bizcochuelo.

Poned a hervir dos tazas de leche, aromatizándola con canela i cáscara de limon, o bien con un pedazo de vainilla. Dejad enfriar, i en seguida incorporad en ella cinco yemas i una clara bien mezcladas. Vaciad en el molde i dejad reposar un rato, para que el bizcochuelo se impregne.

Coced al baño-maria, i cuando la crema esté cuajada, vaciad el molde i servid el budin rodeándolo con la siguiente crema: poned a hervir una taza i media de leche, con azúcar i un pedacito de vainilla; retirad del fuego, i cuando esté tibia, vaciadla sobre seis yemas bien batidas, revolviendo para incorporar. Poned de nuevo al fuego i antes de que hierva, retirad i vaciad poco a poco sobre tres claras batidas en nevada.

---

DE SOBREMESA.—Una señora conversa con el señor Obrecht sobre el próximo encuentro de la tierra con un cometa.

—I a propósito, le dice: ¿cree usted que la luna esté habitada?

—Señora, contesta el Director de nuestro Observatorio, conozco una luna por lo ménos en que siempre hai un hombre una mujer.

—¿Cuál?

—La luna de miel.

Tanto a esta crema como a la que habeis hecho para poner en el molde, podeis agregar una copita de licor,—kirsch o ron.

**Budin Bianca.**—Derretid en una cacerola un pedazo de mantequilla del tamaño de una nuez, vaciad en ella una cucharada de harina, i en seguida, poco a poco, un medio litro de leche. Haced hervir, teniendo cuidado de revolver hasta que la mezcla se espese.

Retirad del fuego, dejad enfriar, i agregad en seguida cinco yemas de huevo, un cuarto de libra de queso gruyère rallado, i otro cuarto de libra de parmesano tambien rallado.

Untad con mantequilla un molde, vaciad en él la mezcla, a la cual habeis agregado ántes las cinco claras batidas como para merengue.

Poned a cocer en baño-maria, i servid con salsa blanca.

**Saint Honoré.**—Poned en una cacerola medio litro de agua, con dos terrones de azúcar i cáscaras de limón, i dejad al fuego hasta que hierva fuerte.

Vaciad de una sola vez media libra de harina, retirad un poco del fuego, revolved con presteza, i volved nuevamente al fuego, hasta que se cueza.

Retirad en seguida, revolved para enfriar un poco, i vaciad uno por uno, i sin dejar de revolver, ocho huevos, hasta que todo quede bien unido.

Vaciad este batido en una bolsa en cuya abertura amarrais un canuto de lata, i sobre una plancha de lata untada con mantequilla, vais formando buñuelos de un mismo tamaño. Betu-

---

DE SOBREMESA.—Ricardo vuelve a su casa a las altas horas de la noche. Su padre, que le esperaba, le dice:

—Si a tu edad me hubiese presentado yo en casa a estas horas, mi padre...

—¡Su padre de usted!...

—No digas nada de mi padre, porque valia mucho mas que el tuyo.

nadlos por encima con huevo batido, sirviéndoos de una pluma, i poned en horno fuerte.

Una vez cocidos, sacadlos i pasadlos por caramelo, solamente en la parte de arriba. Para ello los despegais de la lata con la punta de un cuchillo, i los meteis en almíbar por la parte superior, como queda dicho.

Habeis hecho un asiento, en forma de disco, con la misma pasta de los buñuelos, i sobre él vais pegando éstos, con un poco de almíbar, uno al lado de otro, i en forma de círculo. Sobre los buñuelos de esta primera fila colocais otros, i en seguida otros, hasta agotarlos todos, formando un cilindro o corona, que naturalmente queda vacía en el centro, para rellenarla en la forma que se dirá mas adelante.

El caramelo que teneis que usar lo preparais de esta manera: poneis a hervir a fuego mui vivo una media libra de azúcar en media taza de agua, con un poco de jugo de limon, sin revolver; cuando metiendo una cucharita en el almíbar, i sumerjiéndola inmediatamente en agua fria, el caramelo se quiebra, está en punto.

Con este mismo caramelo formais una especie de lluvia de hilos, que envuelva el Saint Honoré. Para conseguirlo, meteis en el almíbar caliente dos tenedores i los vais golpeando rápidamente sobre un palito, en torno de los buñuelos, para que el almíbar caiga sobre ellos en gotas tupidas i como rocío.

Finalmente, en el centro del Saint Honoré vaciais una crema de Chantilly, cuya preparacion conoceis.

**Collinette.**— La *collinette* de los franceses puede servirlos para agregar una nueva variedad a vuestro surtido de postres.

Pelad 125 gramos de almendras dulces, i cuatro o cinco al-

---

DE SOBREMESA.—Una señora a su marido:

—No sé dedónde ha sacado nuestra hija la mala lengua que tiene de seguro no es de mí.

—Tienes razon; no puede haber sacado la tuya, porque tú la tienes todavía.

mendras amargas, i deshacedlas en un mortero, agregando 125 gramos de azúcar i una cucharada de agua de azahar. Añadid en seguida tres yemas de huevos, una cucharada de fécula o almidon, i las claras batidas en nevada. Incorporad i mezclad bien.

Vaciad el todo en un molde o tortera untada con mantequilla, i poned en horno moderado. Bastan tres cuartos de hora mas o ménos.

**Arroz con mermelada de damascos.**—Coced unos 120 gramos de arroz en tres cuartos de litro de leche durante unas dos horas. Al cabo de este tiempo, la leche ha desaparecido, i entónces agregais 30 gramos de mantequilla, 30 gramos de azúcar molida, un pedacito de vainilla i tres yemas de huevo.

Mezcladlo todo, i llenad un molde liso, poniendo una capa de arroz, una capa de mermelada de damasco, i otra capa de arroz, que termina.

Dejad enfriar en lugar fresco, i sacad del molde con precaucion. El arroz debe haber sido puesto bien apretado, para que quede compacto.

En el momento de servir habreis batido como para merengues las tres claras de los huevos, les agregais azúcar molida, incorporais en el batido un poco de mermelada de damasco, batiendo siempre, i decorais la superestructura del molde con este batido, en forma de pirámide. Podéis, al batir las claras, añadir una pulgarada de goma adraganto para que el batido quede mas consistente.

Es un postre bonito i agradable.

---

DE SOBREMESA.—En el tren:

Un prójimo con unos bigotes estupendos saca del bolsillo un puro, lo enciende i dice a su vecino, un jóven de aspecto tímido:

—¿Le molesta a Ud. el humo, jóven?

—Sí, señor, responde éste humildemente.

—En tal caso, no fume Ud. nunca.

I siguió fumando su cigarro.

**Arroz siglo XX.**—Tomad trescientos gramos de arroz escojido, lavado, hacedlo cocer en abundante agua hirviendo, con sal, (debeis poner el arroz cuando el agua esté ya hirviendo), i sacadlo al cabo de unos veinte minutos, cuando el arroz esté cocido, pero los granos enteros.

Dejais enjutar, i lo poneis en una ensaladera limpia o azafate adecuado; rociadlo con jarabe de guinda, de limon, de fresa, segun el gusto, i mezclad suavemente, para no deshacer los granos. Agregad un medio vaso grande de kirsch o marrasquino i dejad enfriar.

Arreglad en una compotera o azafate adecuado, haced un hoyo en medio del arroz, i poned en él un dulce de frutas, tal como guindas, ciruelas, duraznos, damascos, guarneciendo al rededor con el mismo dulce.

Se puede poner el arroz en un molde, para darle una forma mas elegante ántes de arreglarlo en la compotera o azafate. Este postre no exige mas de una hora, i puede prepararse de improviso. Se comienza ántes de la comida, i miéntras se come, la cocinera lo hace enfriar, lo arregla, i lo sirve a tiempo.

**Arroz a la mendocina.**—Poned a cocer un poco de arroz en leche, con azúcar i un pedacito de vainilla.

Cuando la leche esté caliente, agregad una cucharada de mantequilla, i vaciad poco a poco cuatro yemas de huevos batidas. Dejad hervir lentamente hasta que espese.

Sacad del fuego, dejad enfriar, cubrid con las claras batidas como para merengues, i poned al horno.

---

DE SOBREMESA.—Entre niños de cinco años.

—Matilde, préstame tu muñeca.

—Bueno, Pepe; pero tú me prestarás tu trompo.

—Despues.

—Nó, ántes. No me fio de tí.

—¿Por qué?

—Porque tengo esperiencia i conozco a los hombres.

**Arroz amerengado.**—Poned a cocer en leche la cantidad de arroz carolino que necesiteis para el número de los comensales. La coccion debe efectuarse lentamente, en tres o cuatro horas.

Estando ya cocido el arroz, i un poco espeso, endulzadlo con azúcar molida, añadid un poco de polvo de vainilla, pedacitos de limon confitado, o dulce de limon, i cuatro yemas de huevo. Mezclad bien todo, y poned en una fuente honda que resista al fuego.

Batid en nevada firme las cuatro claras, añadid al batido cuatro cucharadas de azúcar en polvo, i vaciad sobre el arroz, formando como una cúpula; espolvoread el todo con azúcar molida, i poned a dorar en el horno, unos diez minutos.

Servis sin demora.

**Torta de almendras.**—Echad en agua caliente 190 gramos de almendras dulces i 10 gramos de almendras amargas, —en todo 200 gramos,—hasta que el hollejo se desprenda sin dificultad.

Sacadlas, echadlas en agua fria, peladlas, lavadlas i enjutadlas en una servilleta limpia. Moledlas en un mortero, añadiendo un huevo, para evitar que se vuelvan aceite, i una vez que estén bien molidas, agregad 200 gramos de azúcar, 200 gramos de mantequilla, una cucharadita de agua de azahar, un poquito de sal, i 3 huevos que vaciareis uno por uno.

Cuando hayais hecho una pasta perfectamente homojénea, ponedla en una fuente.

Haced una masa de hoja,—una libra,—formad con ella dos bolas iguales, que estendeis con el huslero. Colocad una de estas hojas estendidas sobre una tabla, vaciad encima la pasta

---

DE SOBREMESA.—Un abonado llega tarde al teatro i pregunta a su vecino de asiento:

—¿El baritono ha cantado ya *Como un relámpago*?

—Nó, señor; ha cantado como un perro.

de almendras, a distancia de cuatro centímetros de los bordes; humedeced este borde con agua fría, colocad encima la otra tapa, soldad ámbas, apoyando con el pulgar alrededor, i en seguida cortad con cuchillo la circunferencia, para dar una forma redonda i pareja.

Dorad con un huevo batido, haced sobre la tapa superior diversas talladuras formando cuadros ó bizcochos, con un cuchillo, i poned al horno.

Haced cocer unos cincuenta minutos. Sacad, dejad enfriar, espolvoread con azúcar en polvo, i servid.

**Torta Maria Luisa.** — En materia de reposteria fácil i agradable puedo recomendaros la torta Maria Luisa.

Coceis en un poco de agua unos 125 gramos de chocolate. Dejadlo enfriar, i una vez frío, revolvedlo con dos yemas de huevo, un cuarto de libra de azúcar i un cuarto de libra de manteguilla.

Cuando todo se halle bien mezclado i unido, guarneced con una hoja de papel blanco el fondo de un molde, colocad una capa de tostada de bizcochuelo, luego una de crema preparada, i así sucesivamente. Concluid con bizcochuelo.

Poned encima un peso cualquiera, dejad algunas horas en prensa, vaciad el molde,—i servid con una crema a la vainilla.

**Torta Milanesea.** — La torta milanesea es un artículo que puede conservarse varios dias, i que sirve para partidas de campo, u onces al aire libre.

Pesad cuatro huevos, i tomad igual peso de azúcar en polvo, la cantidad de harina equivalente al peso de un huevo, i esta misma cantidad,— es decir, el peso de un huevo tambien,— de fécula o buen chuño.

---

DE SOBREMESA.—Pero, doctor ¿por qué le ha cortado usted la pierna a ese hombre, si sabia que de todas maneras se habia de morir?

—Es verdad: pero siempre conviene hacer algo para distraer a los enfermos.

Poned el azúcar, la harina i la fécula en una fuente, vaciad en ella los huevos, apartando previamente dos claras, i batid el todo hasta formar una pasta homogénea, mas o ménos durante quince minutos.

Agregad en seguida las dos claras apartadas, que batireis en nevada mui firme, raspadura de limon, i un buen puñado de pasas de Corinto o de Málaga.

Mezclad bien todo, i vaciadlo en un molde bien untado con mantequilla. Poned al horno,— mas o ménos por tres cuartos de hora.

**Torta inglesa.**—Haced una masa con una libra de harina, 250 gramos de mantequilla i tres huevos, claras i yemas.

Por otra parte, preparad una pasta compuesta de 125 gramos de miga de pan pulverizada i cernida, 125 gramos de pasas de Málaga, una copa de buen aguardiente, i un huevo entero. Revolved i mezclad bien todo.

Dividid la masa que ántes habeis hecho en dos porciones iguales, i estended con el huslero una de de estas mitades. Colocadla en seguida en el fondo de una tortera o budinera, de modo que sirva como de lecho a la segunda pasta, la compuesta de miga de pan i pasas, que estendeis sobre aquélla.

Hecho esto, huslereais i estendeis la otra porcion de la masa, en la misma forma que lo hicísteis con la primera, i tapais con ella la pasta, poniendo algunos pedacitos de mantequilla de trecho en trecho.

Colocad en horno no mui fuerte, i dejad cocer mas o menos una hora.

---

DE SOBREMESA.—Una linda muchacha se cae i se produce una herida en una pierna.

Su familia manda a buscar al médico, a quien, despues de curada, pregunta con ansiedad la paciente:

—Diga Ud. doctor, ¿se verá mucho la señal?

—Hija mia, eso dependerá de Ud.

**Torta Pompadour.**—Batid durante una media hora seis yemas de huevo, 250 gramos de azúcar, i las cantidades que os parezcan conveniente para aromatizar a vuestro paladar, de vainilla, agua de azahar i cáscara de limon rallada.

En seguida, agregad las seis claras batidas en nevada firme, i un cuarto de libra de fécula de papas.

Poned en un molde, meted al horno i servid frio, con un dulce de almíbar o con una crema.

**Pastelillos con crema.**—Tomad una cucharadita de mantequilla i dos cucharadas de harina, poned al fuego i revolved. Cuando la mezcla sea perfecta, añadid un huevo entero, una tacita chica de leche i un poco de sal. Dejad cocer hasta que se espese bien; retirad del fuego i mezclad a eso un huevo entero.

Formad sobre una lata pequeños montoncitos, con una cucharita pequeña, de esa pasta; ponedlos a cocer a fuego lento hasta que se doren; en seguida dejad enfriar i abrillantadlos con un poco de caramelo rubio.

Servidlos con la siguiente crema: poned en una cacerola ocho yemas de huevo, 250 gramos de azúcar cernida i 30 gramos de harina; revolved bien el azúcar con los huevos i la harina, añadid tres cuartos de litro de leche i media varita de vainilla. Vaciad el todo a una sartén, poned sobre el fuego i revolved incesantemente. No se debe hervir mas de dos minutos, porque la crema espesaria i se cortaria.

**Pastelillos a la minuta.**—Tomais una media libra de harina, la poneis en una fuente honda, con un huevo entero i una clara,—es decir, una yema i dos claras,—dos cucharadas de azúcar en polvo, i si es posible, vainillada, i una pulgarada

---

**DE SOBREMESA.**—En una escuela.

—Joaquinito, ¿en cuántas partes se divide la gramática?

—En dos, en oxígeno i en hidrógeno.

de sal. Remojais con medio vaso de buen vino blanco i trabajais concienzudamente vuestra masa.

Hecha ésta, la huslereais hasta estenderla en una hoja delgada, la cubris con un cuarto de libra de mantequilla, la doblais en cuatro dobleces, volveis a estenderla con el huslero hasta darle el espesor de un peso fuerte, i repetis esta operacion unas cuatro o cinco veces.

En la última, cortais la masa en cuadrados, rombos, rectángulos, como querais, i freis en la sarten en grasa bien caliente i abundante, hasta que tomen un hermoso color dorado.

Los vais colocando en una servilleta mui blanca, los arreglais en forma de pirámide, i los espolvoreais con azúcar molida.

I solo me queda que haceros una recomendacion: haced muchos pastelillos, porque de otro modo vuestros comensales no quedarán satisfechos.

**Pastelillos Napoleon.**—He aquí unos pastelillos que, segun las tradiciones culinarias, eran el bocado predilecto del Emperador Napoleon, que les dejó su nombre.

Haced una masa de hoja, i estendedla en lámina mui delgada. Cortad en ella, sirviéndoos de los bordes de una copa, redondas que poneis a cocer en horno moderado.

Cuando esten cocidas, les poneis en el centro una cucharadita de crema chantilly, que preparais de la siguiente manera: compráis el dia ántes una buena leche gorda, que dejais cremar hasta el dia siguiente, le sacais entónces la crema o nata que se ha formado, valiéndoos de una espumadera, i batis bien esta nata, agregándole un poco de vainilla en polvo. La endulzais despues con azúcar molida.

---

DE SOBREMESA.—En un juzgado.

*El juez.*—La culpa de usted es tanto mas grave cuanto que es usted un hombre gigantesco i ha puesto sus manos en un pobre niño.

*El acusado.*—Señor juez, su señoria olvidado que todos somos iguales ante la lei.

**Pajuelas.**—Preparad una masa de hoja, i cortadla en bandas o tiras de  $1\frac{1}{2}$  centímetros de ancho,  $\frac{1}{2}$  centímetro de grueso, i 5 de largo.

Betunadlos por encima con un *glacé* compuesto de clara de huevo i azúcar pulverizada, bastante espeso para que pueda estenderse bien con un cuchillo.

Colocadlos en una lata lijeramente untada con mantequilla. Ponedlos a cocer en el horno, a fuego moderado, i servid cuando esten frios.

**Bizcochuelo de Saboya.**—El bizcochuelo de Saboya es una preparacion fácil, rápida i agradable.

Tomais 12 yemas de huevo i 500 gramos de azúcar molida, agregais un poco de vainilla en polvo, una cáscara de limon rallada, i un poco de agua de azahar. Batis con decision esta mezcla, con cuchara de madera, i cuando la pasta esté bien ligada i casi blanca, lo que sucede al cabo de media hora mas o ménos, incorporais en ella las 12 claras batidas en nevada bien firme, agregais finalmente 250 gramos de fécula o almidon de papas, i vaciais en un molde lijeramente untado con mantequilla.

No llenais sino a medias el molde, i poneis al horno, a fuego suave.

El bizcochuelo está cocido cuando resiste a la accion de una paja que procurais enterrar en él. Dejad enfriar en el molde, i para sacarlo dais vuelta éste sobre un plato. Betunais el bizcochuelo con una mezcla de clara de huevo, azúcar en polvo i jugo de limon, batido todo junto.

Puede servirse tambien este bizcochuelo, en forma mui agradable, partiéndolo en dos mitades, horizontalmente, colocando en la parte inferior una capa de jalea o mermelada de frutas, i cubriendo con la mitad superior.

---

DE SOBREMESA.—Con esa vida desordenada que llevas, acortas tus días.

—Es cierto, tío; pero, fíjese usted en que, en cambio, alargó mis noches.

**Tostadas de bizcochuelo.**—Las tostadas de bizcochuelo, que tanto uso tienen en las carlotas i otros postres, con el chocolate, con helados, etc., son de fácil preparacion.

Mezclad seis yemas de huevos, 250 gramos de azúcar en polvo, un poco de vainilla, i agua de azahar; batid con una cuchara de madera hasta tener una pasta bien ligada, lo que demanda una media hora de trabajo.

Habeis hecho batir en nevada firme las seis claras, i mezclais este batido al de las yemas, poco a poco, con la cuchara de madera, i terminais incorporando a esta mezcla 175 gramos de flor de harina, o de almidon de papas.

Preparais una o varias hojas de papel blanco, i con una cuchara vaciais vuestra pasta sobre el papel, haciendo pequeños montones alargados i regulares,—de la forma de las tostadas,—los espolvoreais con azúcar en polvo, i poneis a cocer por diez minutos en horno moderado.

Con esta misma pasta podeis hacer bizcochuelos de cajetillas. Para ello vaciais la pasta en cajetillas de papel, i las poneis al horno por unos 15 o 20 minutos.

**Galletas Maintenon**—Batid media libra de azúcar en polvo con cuatro onzas de mantequilla, i una vez que todo se halle bien incorporado, agregad seis yemas de huevo batidas como para bizcochuelo, la raspadura de un limon, un poco de canela molida, i una cucharadita chica de amoniaco en polvo. Añadid en seguida las seis claras batidas aparte.

Amasad esta mezcla con la harina necesaria para obtener una masa blanda. Estended con el huslero en hoja mui delgada, porque esta masa levanta mucho en el fuego, i cortad las galletitas con el borde de una copa pequeña, o en las formas variadas que os agrade.—Poned al horno.

---

DE SOBREMESA.—En casa del médico.

—En efecto, me parece que presté mis servicios en una ocasion a un tío de usted... No era neurasténico?

—Nó, doctor; era agricultor.

**Galletas de Lyon.**—Haced una masa con 250 gramos de harina, 125 de azúcar en polvo, un huevo entero, i una copita de ron.

Cortais en seguida esta masa, reducida a hoja delgada, en las formas que querais, redonda, cuadrada, en rombo, etc., la dorais con un poco de yema de huevo, espolvoreais con azúcar, i la poneis al horno suave. Las galletas se cuecen pronto.

Guardadas en caja de lata, pueden durar frescas i crujidoras bastante tiempo.

**Galletas americanas.**—Colocad en un tablero o mesa bien limpia medio kilo de harina flor, haciendo un hoyo en el medio. Batid dos claras de huevo con 150 gramos de azúcar en polvo i cernida, i vaciad en el hoyo del monton de harina. Agregad ademas dos yemas de huevo i una copa grande de anisete. Amasad el todo.

Agregad poco a poco la cantidad de leche,—amasando siempre,—necesaria para formar una pasta regularmente firme.

Estended con el huslero en hoja delgada, como para las galletitas que deseais hacer, las cuales cortais en formas variadas, imprimiendo en la superficie los dibujos que querais.

Poned al horno, en latas. No se las dora.

**Galletas reales.**—Quitad previamente la sal a un cuarto de libra de mantequilla, vaciándole encima, el dia ántes, agua hirviendo.

Al dia siguiente la sacais del agua, la enjutais, i la colocais en una taza grande, u otro utensilio, sobre la boca de una cacerola puesta al fuego, a fin de que reblandezca un poco. En

---

DE SOBREMESA.—Serafin tiene una modestia proverbial.

Habla con mil precauciones, midiendo sus palabras, con el temor de decir siempre algo que parezca inconveniente.

Ayer decia en un círculo de amigos:

—No es por alabarme, pero hoi siento ménos frio que ayer.

seguida la batis bien, hasta que forme una crema blanca; agregad seis yemas de huevo, i batid para incorporar bien. Endulzad con media libra de azúcar, revolved bien, i añadid la harina necesaria para hacer una masa mui blanda.

Espolvoread sobre la mesa un poco de harina, i trabajad en ella la masa, hasta unirla bien. Formad con ella un peloton grande, del que vais sacando pedacitos con los cuales haceis sobre la misma lata que ha de ir al horno, i previamente untada con mantequilla, unas galletas en figura de S, no mui aplanadas.

Las betunais encima con un poco de clara de huevo i azúcar, i poneis al horno.

**Galletas parisienses.**—Mezclad perfectamente 250 gramos de harina, 125 gramos de azúcar en polvo, un huevo entero, i una copita de ron. Amasad bien.

Dad a las galletas la forma que querais, cuadradas, redondas, ovaladas, en bizcocho, largas, etc. Betunadlas con un poco de yema de huevo, i espolvoreadlas con azúcar molida.

Ponedlas en horno suave; unos pocos minutos bastan para la coccion.

Guardadas en cajas de lata, estas galletitas se conservan frescas i crujidoras bastante tiempo.

**Pancitos de Reims.**—Cien gramos de harina, cincuenta de azúcar bien molida i cuatro huevos. Estos se baten bien i despues se les agrega el azúcar, echando poco a poco el batido sobre aquélla. Despues se incorpora la harina i se agregan algunas pasas de Corinto o pedacitos de cáscaras de naranjas confitadas. Se procura que la masa quede bien unida, i hecho

---

—DE SOBREMESA.—En el álbum de un verdugo frances que ha guillotinado a muchos criminales:

«Algunos condenados a muerte dan pruebas de extraordinaria sangre fria; pero en el momento supremo acaban por perder la cabeza».

lo cual se divide i coloca en moldes o cajetillas de papel lijera-  
mente untadas de mantequilla, i se ponen en el horno a un ca-  
lor moderado.

**Pancitos de naranja.** — Se muelen en un mortero 250  
gramos de almendras con tres claras de huevo; se agregan 250  
gramos de azúcar en polvo i se mezcla todo con 200 gramos  
de cáscaras de naranjas confitadas i picadas.

Se colocan pancitos chicos en hojas de papel blanco; con un  
cuchillo se hace una partidura en la mitad de cada pancito i  
se ponen al horno caliente durante doce minutos. Se doran en-  
cima con huevo.

**Pan de huevo.**—Haced, en una sopera o lebrillo, una pas-  
ta con dos yemas de huevo, media libra de azúcar molida, una  
libra de harina, un cuarto libra de mantequilla, una cuchar-  
dita de bicarbonato de soda disuelto en una taza de leche. Es-  
polvoread con cáscara de limon rallada.

Mezclad bien, i poned en moldes untados con mantequilla.  
Colocad en horno mui caliente.

**Barquillos de chocolate.**—Tomad 95 gramos de choco-  
late, 250 gramos de harina flor, 195 gramos de azúcar en polvo,  
100 gramos de mantequilla, 4 huevos enteros i medio litro de  
leche.

Se mezcla la harina con el agua necesaria para diluirla, se le  
añaden los huevos batidos, i sucesivamente la mantequilla de-  
rretida, la leche, el azúcar, i por último el chocolate rallado  
finamente. Es preciso, a cada cosa que se va añadiendo, ope-

---

**DE SOBREMESA.**—Contra lo que ocurre jeneralmente, un yerno hacia  
grandes clojios de su suegra:

—¡Ahl esclamaba, no hai otra suegra como la mia. Es una mujer in-  
telijente, buena, alegre i jenerosa. No tiene mas que un defecto.

—¿Cuál?

—Su hija.

rar una mezcla perfecta con todo lo que se ha ido incorporando ántes.

Preparada así la masa, se calienta el barquillero i se le unta lijeramente de mantequilla. Se ponen en él dos o tres cucharadas de pasta, se cierra, se pone al fuego, se da vuelta de tiempo en tiempo, i cuando el barquillo ha tomado un buen color, se le saca del barquillero, i se le mantiene caliente hasta concluir con la pasta.

En el momento de servir, se espolvorean los barquillos con azúcar.

**Macarrones de almendras.**—Se remojan en agua fria 460 gramos de almendras; al dia siguiente se ponen a secar al sol, se muelen luego, agregándoles poco a poco tres claras de huevo sin batir, durante esta operacion; en seguida se estiende la masa en un lebrillo i se le incorporan 920 gramos (dos libras) de azúcar molida i tamizada; cuando esta pasta esté un poco seca, se le añaden a pequeñas dósís, incorporándolas bien, seis claras de huevos batidas a la nieve.

Por fin, con una cucharita se ponen trozos de pasta sobre papeles colocados en hojas de lata, i se hacen cocer los macarrones al calor suave del horno.

**Macarrones de almendras amargas.** —Poned un rato en agua caliente o tibia unos 250 gramos de almendras amargas, a fin de poder pelarlas mejor. Despues de peladas, poned a seearlas al horno o sobre la plancha de la cocina.

Moledlas en un mortero, agregando de tiempo en tiempo un poco de clara de huevo, para impedir que se hagan aceite. Una vez reducidas a pasta fina, agregadles libra i cuarto, o poco mas,

---

**DE SOBREMESA.**—En un periódico de provincia hemos leído la siguiente noticia:

«El jóven oficial señor R... ha regresado del norte con tres galones de capitan, la estimacion de sus jefes i una enfermedad contagiosa.»

de azúcar en polvo, i mezclad todo íntimamente. Es preciso que la pasta quede bien ligada i no demasiado seca; si ocurre esto último, añadid una clara de huevo e incorporad bien.

Formad los macarrones sobre un papel blanco, colocad esta hoja de papel en una lata, i poned en horno suave, hasta que los macarrones estén firmes i crujidores.

Los macarrones de almendras dulces se hacen lo mismo, agregando a la pasta un poco de raspadura de limon, o algunas gotas de agua de azahar.

**Pastillas.**—Para hacer pastillas de menta, de rosa, de limon etc., se muele azúcar refinada i se añade un poco de agua, la indispensable para que el azúcar se disuelva, formando un almíbar espesa.

Se agrega entónces la esencia aromática que se desea, (menta, rosa, etc.) hasta el grado de fuerza que quiera darse a las pastillas. Conviene echar la esencia gota a gota, i probar despues de revolver bien, para que las pastillas no queden ni mui fuertes, ni mui insípidas.

Se pone al fuego la mezcla, en una cacerola con pico, (hai cacerolas especiales para pastillas) revolviendo constantemente.

Retirad al primer hervor, revolviendo siempre. Vaciad entónces sobre latas, destilando gotas, hasta formar discos del tamaño que deseéis dar a las pastillas.

Hai que alinearlas con cuidado para que quepan las mas posibles en cada lata, i sobre todo, es preciso formar cada pastilla con igual cantidad de almíbar. Poniendo una aguja de cocer sacos, o un alambre en el pico de la cacerola, se puede sujetar la gota en el instante que se quiera.

---

DE SOBREMESA. —Dos propietarios, uno de los cuales se ha enriquecido rápidamente, visitaban unos terrenos puestos a la venta.

—Me acuerdo de cuando estos terrenos los pude comprar por lo que cuesta un par de zapatos.

—¿I por qué no los compró usted?

—Porque entónces me corrian mas prisa los zapatos.

Se dejan en la placa hasta que se hayan endurecido,—una hora, mas o ménos,—se sacan, i se las pone a secar en un papel grueso, sobre la plancha de la cocina, a calor mui suave.

**Pastillas de azahar.**—Para hacer pastillas hai que usar necesariamente de almíbar, i por consiguiente, de fuego. Hé aquí, sin embargo, un procedimiento de última invencion para hacer pastillas de azahar en frío.

Picad i deshaced en mortero unos quince gramos de hojas de azahar, escojiéndolas blancas i sanas. Mezcladlas con dos claras de huevo batidas como para merengue i 125 gramos de azúcar en polvo.

Operad bien la mezcla, i estendedla en papel blanco, cortándola, con una copita chica para licor, en pastillas mui iguales. Ponedlas durante una hora en un sitio bien fresco.

**Fondants.**—Haced un almíbar de punto con un kilo de azúcar i litro i medio de agua. Vaciadla en seguida sobre una mesa de mármol i se bate bien con una espátula, hasta que se hace una pasta.

Se coloca otra vez sobre el fuego, revolviendo siempre hasta que se pueda separar fácilmente un trozo de otro, cuidando que no hierva; basta con calentarla.

Los fondants ya estan hechos; no falta mas que darles forma.—Entre los juguetes baratos de niños, se encuentran moldecitos mui adecuados para este objeto, o si no, se vierte un poco de la pasta sobre el mármol, dándoles forma con la cuchara.

Esto en el supuesto que no se quiera comprar los verdaderos moldes de «fondants».

---

DE SOBREMESA.—En un teatro lirico da un tenor un espantoso gallo. Risas i silbidos en la platea.

El artista se adelanta, saluda al público i dice:

—Sí señores; reconozco que he dado un gallo, pero lo retiro.

El gusto i el color se les da con unas gotas de café mui fuerte, un poco de chocolate, vainilla, clavo, etc., segun el gusto de cada uno. Pero estos ingredientes deben echarse al almíbar unos minutos ántes de sacarlo del fuego la primera vez, lo mismo que la materia colorante.

Para darles el color verde se hace el almíbar con agua en que previamente se haya hecho hervir algun vegetal del mismo color, como las espinacas, lechugas, etc., etc.

El punzó rosa, se puede obtener con betarraga, o si se quiere con carmin de confitero, que en pequeña cantidad no es nocivo.—El maqui, pequeña fruta de Chile que se encuentra ahora en todas las droguerías, pues se emplea para la fabricacion de vinos, da un lindo color rosa i es absolutamente inofensivo.

El color marron, lo dan el café o chocolate que se ha empleado para dar gusto.

**Sustancia de ave.**—Vais a ver como se hace una excelente sustancia de ave de Chillan, sin ave i léjos de Chillan.

Disolved al calor unos 500 gramos de goma arábica en medio litro de agua; colad por colador de franela, aprensando, para que pase bien, i agregad 500 gramos de azúcar en polvo i unos 3 gramos de goma alquitira.

Calentad esa mezcla en baño-maría, hasta que tenga la consistencia de miel, i mezcladla con 10 huevos batidos a espuma; incorporad bien, i agregad dos gotas de esencia de azahar, i una cucharadita de alcohol.

Solidificad esta pasta en moldes de almidon molido, que preparais de la manera siguiente: en una caja cuadrada de lata, baja, poneis almidon molido hasta llenarla en la mitad de

---

**DE SOBREMESA.**—Una bailarina se presenta en casa de un médico.

—Estoi mui mala, doctor—le dice. Sufro mucho del estómago i no sé que agua tomar en mis comidas.

—Pues tome usted agua de Vals a pasto.

su altura; con una cajita de carton, u otro objeto análogo, del tamaño que querais dar a los trozos de sustancia, vais formando moldes huecos en el almidon, con solo enterrar en éste la cajita: llenais esos huecos o moldes con la pasta, i la poneis a secar a una temperatura que no suba de 50 grados.

Sacais los trozos de sustancia cuando ésta se halle solidificada, pero todavia latiguda.

Si en vez de deshacer la goma arábica en medio litro de agua, como se dijo al principio, se deshace en igual cantidad de caldo de gallina, se tendrá sustancia de ave, con ave verdadera, pero sin que gane cosa atendible en cualidades nutritivas ni hijiénicas.