

"Almendrada"

Una libra almendras, una
azucar, 12 huevos, 4 cucha-
radas manteguilla y un
poco canela polvo.

Se bate la manteguilla
con el azucar se le agre-
gan los huevos batidos
y las almendras moli-
das, se liga todo perfecta-
mente, se coloca en
molde engrasado, se le
añade canela molida
y se pone en horno
templado

"Soufflé Nancé"

Se bate 3 yemas, las
claras aparte a punto
merengue; en tres cu-
charadas manteca se
deslie una cucharada
harina casilla cruda



expresado con manteca
llo y se cocina al horno.
Cuando este cocinado
se saca y se le pone una
capa de crema de choco-
late o vainilla, se cubre con
merengue y gajos.

"Rosquitas"
Dos libras harina de maiz
un cuarto libra manteca
una taza cocimiento de
anis bien fuerte.

De una lb. harina con
la manteca, se agregan
dos huevos, un poco
de sal molida y el
cocimiento de anis; se
amasa un poco (no demor
siado), se forman las
rosquitas y se cocinan
al horno. Cuando esten
frias se les da un baño

Ratilla 4

Para cada copa de leche de tamaño corriente se calculan dos yemas huevos, una cucharada grande de maicena y seis cucharaditas de azúcar.

Se unen las yemas, se le pone la maicena, el azúcar y la leche poco al poco hasta que esté todo bien unido, se cuele y se pone al fuego con el perfume que se quiera, se revuelve sin cesar con cuidado para que la maicena no forme pelotas, entonces se coloca en un molde con azúcar que mada y cuando fría se pone en hielo. Puede ponerse en fuente, cubri-

la con azúcar y
quemarlo con plancha

4^a Leche Quemada

Se hierve en litro leche
con un pedizo vainilla,
en vaina, cascara limon
verde, un polvito sal
y azúcar suficiente, se
deja enfriar, se baten
seis huevos y se les
vane poco a poco la
leche, se echa en un
molde ó tartera y se
cocina en baño Maria
cuidando no le entre
agua; cuando este
cuyada se aparta se
cubre con azúcar y se le
pone encima una tapa
con brasas ó puede
dotarse al horno

Crema de Mofines"

2 tazas Harina

1/3 cucharadita Sal

3 " " " Royal

2 Huevos - 1/4 taza Manteca

1/2 taza leche

Se cirnen los ingredier^{tos}
seco junto - Se le echan las
yemas Manteca derre^{ta}
y leche - se une bien y p^{or}
ultimo se les echa las 2 clara^s
y se bate todo y se engrasan
los moldes y al horno

- Mofines -

2 Tazas Harina 3 cucharaditas

Royal 1 cucharada azúcar

1/2 cucharadita de sal 1 Taza

leche 2 Huevos 2 cucharada^s

de Manteca - Se hace lo

mismo que los anteriores pero

los huevos se les echa con

clara y yemas y en vez de

batirlo se une bien



Se lava la yema, se rolla
y se pasa por una rasia
y de esta manera se
extrae el almidón y lo
que queda en la rasia
es la catibia. El agua que
se ha extraído se deja
asentar y el residuo es
el almidón. Ambas cosas
se ponen a secar al sol

Malstambre -

para 12 onzas de catibia
1 lb de azúcar, 15 huevos,
media libra de mantequilla,
un poco limón ra-
llado muy verde y ajon-
jolli tostado.

Se bate la mantequilla
con el azúcar hasta que
quede blanda se añaden
las yemas un poco de



lidas; las claras se baten
como para merengue y
se lecha alternando éstas
y la castaña en polvo y
al terminar el líquido
verde rallado se coloca
en un molde engrasado
con manteguilla o
manteca y se cubre con
ajonjolí; se cocina al
bain-marie.

(Matahambre exquisito) —
ocho tazas de castaña siete
idemas de azúcar muy molida,
ocho huevos, dos tazas man-
tequilla, una idem de man-
teca de puerco, dos de
queso rallado, ajonjolí y
canela. Se baten la man-
tequilla y azúcar con la
manteca hasta que quede
blanco, se agregan las



apolinares, agucos al gusto,
suela rapitas de limon
verde y Quedas de
naranjas de China.
Se mezcla y se sirve
muy frio.

Abonado de sosa
arriba el caldo

Para que el caldo
salga sin grasa
se pasa por un lienzo
empapado en agua
fria

Yemas un poco batidas,
las claras a punto de
merengue la cubia y el
queso luego se echa el
ajonjolí y canela en polvo.
Se coloca el batido en
un molde engrasado, se
cubre con ajonjolí y canela
molido y se cocina al horno

Bocado de la reina. —

Con seis libras de azúcar
se hace un almíbar clari-
ficado y de punto regular.
Con las claras de veinte huevos
se hace un merengue ponién-
dole el almíbar con muchos
puntos. Del almíbar que
hicimos con punto regular
se echa un poco en
una pailita por cuchara-
das no muy llenas se va
echando el merengue, se

socina dándole vueltas,
se coloca en fuentes
llanas para que escorra
bien el almíbar. Una vez
fritos todos los merengues
se deslicen los veinte ye-
mas y se les une un
jarro lleno de almíbar
y otro de leche, se mez-
cla bien y se coloca
en una paila al fuego
moderado, se revuelve
sin parar con paleta
o cuchara de madera
hasta que tenga buen
punto, debe cocinarse
con un pedazo vainilla
en rama. Se colocan
en una dulcera unos
cuantos merengues fritos
encima arena, otra ve-
ces merengues y así hasta
ponerlo todo, se es-



debe ser con grageas o
canela fina. Cuando se
frían los merengues en
el almibar hay que
tener cuidado de que este
no tome demasiados puntos,
lo que se evita echándole
un poco de agua hirviendo

[Ojo] para "Hacer el almibar"
Para casi todos los dulces se
requiere que el azúcar sea
refinado. Para preparar el
almibar se miden las tazas
de azúcar que necesitan, según
la cantidad de almibar que
se quiere hacer, el número
de tazas de agua que se
echa al azúcar debe ser la
mitad del número de tazas
de azúcar que tenemos.
Se echan en una paila
el azúcar, el agua y una



cuchariada de leche fresca
o dos si fuera mucha
cantidad de almibar que
vamos a hacer. Esta leche
se echa al almibar para
clarificarlo lo que tambien
se puede hacer con cascara
de huevo, pero esta tiene
el inconveniente de formar
espuma y no deja ver
el trabajo del dulce. Una
vez el almibar al fuego
no debe tocarse hasta
que hierva a borbotones.
Entonces viene a la su-
perficie una espuma
muy sucia que se quita
con cuidado con una
espumadera; esta espuma
se forma varias veces y
se sigue quitando hasta
que el almibar queda
muy limpio; entonces



se le echa el perfume
que se desea, si se
emplea vainilla debe
ponerse en vaina, la
cascara de limon verde
y no maduro y la
canela fina.

El almibar debe hacerse
en un recipiente que
se solo para dulces; es
preferible una paila y
si se hace en esqueta
esta debe ser nueva para
que no tenga grasa.

Si despues de clarifi-
cado el almibar se quiere
que quede muy limpio se
debe colar por un paño
de franela antes de que
tome punto.

Para conocer que el
almibar tiene un buen

1
punto se sacara un
poco con la espumadera
y al volvelo á echar
en la paila debera
formar un hilo que se
rompa. Si forma hilo
que no se rompa tiene
un punto mas fuerte,
si se deja mas tiempo
al fuego tomara el
punto que se conoce
con el nombre de
perla y el hilo que forma
se quebra pues es vidri-
oso; si se deja mas
tiempo toma el punto de
caramelo que se conoce
en que el almbai en
ebullicion forma unas
burbujas y despide olor.

4. Islas flotantes 4

Se hacen 8 bolas como para
merengue, se le añade azúcar
con cuidado que no
quede muy dulce. Hecho este
merengue se pone en una
pasta de leche hervida con
vainillas, jugo de limón
verde y un poquito de
sal; cuando la leche
haya hervido bien se van
echando pedregos de meren-
gue que se frien dan-
doles vueltas se coloca
en una fuente para que
escurra. Con las yemas
se hace una crema de
vainilla. se coloca en la
dulcer uno merengue
encima crema y así hasta
ponerlo todo.



"Leche quemada"
Se hierva un litro de leche
con un pedazo de vainilla
en ~~una~~ vaina, cascara
de limón verde y un
polvito de sal y azúcar
suficiente. Se deja enfriar
y se bate bien
y se les suma poco a
poco la leche, se
echa en un molde
y se cocina en baño
maría; cuando esté
cuajada se aparta se
cubre con azúcar y se
le pone encima una
tapa con braza.

"Bien me sabe"

Se corta una tartana
de panetela en pedazos,
se envuelven en goma
batidos y se hacen



Prendo de la paula,
se coloca entonces en
una fuente llana,
se cubre con azucar
y se quema con
una plancha caliente

9. Conserva de leche.
Tres tazas leche, una azu-
car y doce yemas huevos,
se bueen las tres cosas
se echan en una paula
y se pone al fuego
revolviendo sin cesar
con una palata hasta
que se desprenda del
fondo: puede servirse
con bizcochos o panetela

10. "Meringues picards"
Se hace con meringues
con almibar. Se coloca
en un papel cejato.



sobre una sartén, sobre
esta se va echando el
merengue por cucharadas
a cierta distancia una
de otra, se cocina al
horno y cuando está
se saca y en caliente,
se van amoldando los
merenguitos de dos en
dos, pues encima de
otro

«Panecillo cubierto»

Por espacio de 20 minutos
se baten 6 huevos, yemas
y claras, se agregan 6
Cucharadas azúcar y se
sigue batiendo durante
15 minutos, se añaden
6 cucharadas de harina
castilla y una de baking
powder, mezcladas y
firmadas, se baten
hasta mezclarse todo bien

y se coloca en un
molde engrasado con
mantequilla, se cocina
al horno cuidando
no haber el horno antes
de 30 minutos.

Se hace una crema
con una taza grande
de almibar de buen
punto cuando este hierve
viendo se tienen las
tres yemas de huevos
en una cucharada
de agua y se las va
añadiendo poco a poco
el almibar hirviendo,
se pone al fuego y se
revuelve seguido hasta
que rompa el hervor.
Con esta crema se
cubre la panela y en ella
se pone un mazo
que que se hará en



las tres claras que queda
ron y un poco de almí
bar.

"Salchichón de chocolate"
Se deriven en baño de
maría unas tablillas
de chocolate mezcladas
con un poco de leche
condensada y un poco
miel de abejas para darle
la consistencia necesaria
se añade canela molido
nueces y almendras to
tadas y cocidas en
pedregos se amasa se
enrolla en forma de
salchichón y se envuelven
en papel plateado.

"Crema de castañas" —
Se salcochan, se pelan
y se machacan las
castañas añadiéndole



un poco de leche, se
pasa por un rive
o colador, se les agre
ga un poco mas de
leche, un pedazo de
vainilla en varcha y
azucar suficiente. Se
lecha en una paila y
se cocina revolvien
dolo sin cesar, hasta
que este cuajado.

Se coloca en una
dulcera o fuente plana
se polvorea con azu
car y se quema con
una plancha caliente

"Crema helada Biscuit"

se hierve un litro de
leche con vainilla, cafe
te, cascara de naranja
o limon y se deja refri
car. Se unen 1/2 y



de huevos y una libra aqui-
car amañandole la noche
poco a poco se ceba en
una paila, se cocina al
fuego lento revolviendolo
con palo de madero
hasta que tenga un
punto regular, no de
masiado fuerte, se
pasa por un tamiz y
otra persona va batien-
do la crema colada
hasta que este espumosa
y fria. Al molde en
que ha de colocarse
esta crema se le pone,
un papel de bamba o
esponja, se pone en
hielo y al cabo de
una hora se puede
servir

IL

L

N
O
R
E
S
T
U

IPD

PATRIMONIO
DOCUMENTAL
OFICINA DEL HISTORICADO
DE LA HABANA

"Algría de cocos"

Se ponen en una
paila a fuego vivo los
cocos rallados una bo-
tella de miel de caña,
seco orzas miel abija,
se revuelve y cuando
empieza a desprenderse
del fondo de la paila
se sigue cocinando a
fuego lento, si los cocos
no estuviese bastante
blanco se le agrega un
poco mas de miel de
y estara listo cuando
se desprenda bien de
la paila

"Crema de limón"

Se baten 6 huevos, se
les agrega poco a poco
una libra azucar, el
zumo de un limón de



y cascara rallada de
dos limones verdes, se
pone en una paila al
fuego se revuelve sin
parar hasta que hierva.

"Bombón Limón"

Una libra azúcar y un litro de
agua se ponen a hervir
espumando bien el almíbar.
Cuando empieza a espesarse
se aparta del fuego, se
bate mucho y se añade
el jugo de un limón y
se sigue caliente hasta
que se forme una pasta
blanca y fría, se forman
las prácticas, se espolvorean
con azúcar fina y se dejan
secar.

"Pasta para bombones"

Se muelen almendras, nueces,
manises y avellanas y se



amasan junto con azúcar hasta formar una pasta suave y firme, se deja secar y se le da la forma de bombones.

7 Panetela corriente 7

Esta panetela que es muy sencilla, de masa muy suave y esponjosa se puede hacer del tamaño que se quiera conservando las proporciones. Se pesan 40 huevos con sus cáscaras ese mismo peso se pone de azúcar y la mitad de ese peso se pone de harina castilla.

Se baten las yemas unidas con el azúcar hasta que esta no se sienta y se echan alternando

Las claras batidas a punto
de merengue y la harina
de Castilla cernida, se le
pueden poner gomas de limón
verde y un poquito de
esencia de vainilla.

Se coloca en un molde
o en una tartaja engrasa
da con manteguilla y
se cocina al horno

Panetela⁴

1/2 libra harina Castilla, 1/2 de
azúcar molida, una cucha
cada manteca de pueros
dos de agua y una
cuchara limón verde
trallado. Se baten las cla
ras a punto merengue,
se agregan las yemas y
se sigue batiendo hasta
que quedan blancas, se
añade el azúcar y se

bate otro rato, luego la
harina, la cucharada
manteca, el agua y el
limón rallado.

Todo bien mezclado
se coloca en un molde
untado con manteca
y se pone al horno

"Brazo ginepro"

Para 4 huecos se nece-
sitán 4 cucharadas de
harina casilla y cuatro
de azúcar. Se baten
las claras como para
merengue, se añaden
una a una, las yemas,
se baten otro rato y se
agregan las 4 cucharadas
de azúcar y las 4 de
harina cernida; todo
bien mezclado se coloca
en un molde rectangular
sobre un papel

se añaden 2 cucharadas
de leche hervida con
vainilla, se cocina y
cuando se aparte del
fuego se agregan las
las yemas mezcladas con
las claras, todo se une
bien y se coloca en un
molde hasta la mitad
se cocina unos minutos
al horno y tan pronto
este dorado se retira

Dulce de coco con almendra
Para un coco se hace
con una libra azúcar
una almendra bien clarifica
do y antes que tome
punto se le echa el coco
rallado, $\frac{1}{2}$ libra alman
dras molidas y un
jarro de leche con nata
y hervido con canela;

se deja enfriar y se mez-
cla con 12 huevos y
un poco azucar, se une
al coco y se revuelve su-
cesar hasta que todo este
bien cocinado. se mezcla
este coco con bizcocho
molido y un poco man-
tequilla, se coloca
en una tartara y se
dora cubriendolo con una
tapa con brasas o al
horno

"Coco con huevo"

Se hace una almibar
con 3 libras azucar,
se clarifica bien, se yalla-
do coco contra el hielo
(esto es esencial) se echan
en el almibar, se agre-
gan unas hojas de
naranja y una rizada

canela; se pone a fuego
lento, se revuelve muy
poco y cuando este casi seco
y se desprenda de la paila
se le echa buen vino
jerez seco probandolo
hasta que sobresalga el
gusto del vino y se
deja al fuego hasta que
este completamente seco.

Se baten 9 yemas huevos
y se les mezcla otro poco
de vino y cuando se aparta
de al fuego del fuego
se le unen las yemas
uniendo bien; no se
pone mas al fuego; se
deja enfriar y se coloca
en un plato poniendo
le encima una tapa
con brasas para dorarlo
bien antes de ponerle
la tapa se le ~~ponen~~

ponen almendras los
tadas.

47 "Mamoncillo"

Se baten 10 claras de
huevo a punto merengue
se miden por cucharas
tadas y se añaden
otros tantos azucar en
polvo y el mismo
numero de cucharadas
de harina castilla cruda
se bate todo hasta
unirlo bien y enton
ces se añaden las
10 yemas huevo, batien
do un poco mas.

A este batido se agre
ga cucharada y media
mantequilla derretida
al fuego; todo se coloca
en cajoncito de papel
no se llenan muchos



se ponen sobre una
parrilla al horno.

4 Masapan de almendras en
cajoncito 4

Se hiere media libra
almendras dulces se pelan
y se machacan se amasan
con un rodillo se hacen
enpanados, se mezcla 1/2
libra azucar molido se
agregan 6 huevos bati-
dos y el zumo de 1/2
limon verde y canela
en polvo, bien amasa-
da la pasta se coloca
en cajoncitos de papel
español, se cocina al
horno templado, deben
subir y quedar dor-
rados



P
O
R
S
T
U

47 "Hojuelas"

Para $\frac{1}{2}$ libra harina
castilla se le ponen 6
huevos batidos, una
cucharada vino dulce,
un poco canela moli-
da, un poco azucar,
un pelotito sal y una
tazita leche, lo sofre-
ciente para suavizar la
pasta; todo se bate
bien y con una cu-
chara se van frendo
en un sartén lleno
de mantequilla, al
sacar las Hojuelas se
espolvorean con
azucar molida.

"MASA Real"

$\frac{1}{2}$ libra harina, $\frac{1}{2}$ de
azucar muy molida
y un $\frac{1}{4}$ de mantequilla



y un vaso vino seco
Se amasa todo
durante mucho rato con
las manos, luego con
el palitroque y esta
masa sirve para qual
quier galletica o pastel
amashandola menud

Otro pastel
Una libra harina, 4 onzas
azúcar molido, 1/2 libra
manteca, dos cucharadas
manteguilla, 2. cuchara-
das vino seco, se am-
sa todo hasta que
esté bien unido pero
sin correa; se divi-
de la masa en 2 par-
tes; se bate una yema
huevo con un poco de
manteca y esto se
untra al molde la



Mitad de la masa se
coloca en el molde en
mayor relleno de carne
o frecasí de pollo se
cubre con el resto de
la masa y se pone
al horno y

~~"Pastel ~~mitad~~"~~

Bizcocho

Se batea 15 huevos
con 1 libra azucar muy
fina por espacio de
una hora, se agrega
una libra harina ha-
biendo 15 minutos mas,
se forman los bizco-
chos, se colocan sobre
papeles y se crujan
sobre dadas al horno



~~"Bizcocho de Holanda"
Para cada libra de azúcar,
una de harina, y cucho
radas mantequillas una
capita uno y medio de
huevos, una cucharada de
canela molida, una de
royal, casaca rallada
de limón verde. Todo se
bate bien y se coloca
en una tartana engra-
sada con mantequilla
y se cocina al horno.
Se corta este pastel en
forma de bizcocho y
se vuelve a poner al
horno para dorarlo.~~

"Bizcocho esponjoso"
Seis huevos, tres tazas
azúcar, y de harina,
una de agua fría,
un poco de sal.

cucharaditas Royal y una
extracto limón.

Se bate por cinco minutos
el azúcar y huevos, se le pone
el harina con el royal, se
añade la sal, el agua y
extracto limón, se coloca
en un molde de torta
cuadrado, se pone al
horno muy caliente por
media hora ó 40 minutos.

Al sacarlo del horno
se cubren con garrapina
clara.

Garrapina Clara
se mezcla bien una toza
azúcar, una cucharada
Jugo limón y dos claras
de huevos.



"Galletitas de almidón"

Para 12 huevos un poco mas
de 1/2 taza azucar, nueve onzas
almidón crudo.

Se baten las yemas y aparte
las claras a punto de merengue
se le pone el azucar y se
esta batido se agrega poco
a poco las yemas. Se mezcla
bien.

Se tienen preparados cajon-
citos de papel engrasado
y el almidón se agrega
rápidamente al batido
en el momento de echarlo
en los cajoncitos, esto no
se llenan mas que
hasta la mitad.

Se cocinan al horno
tapado los cajoncitos y
a fuego moderado.



Ponches

De Champagne. —

1 botella champagne, un
sifon agua sety, una capi-
ta vino Jerez. 1 copita curacao
una copita cognac 1800
azucar al gusto, un pomo
fresas francesas, y cortezas
finas de limon.

Se mezcla todo bien.
mientras la fresa, se pasa
por un colador fino se
agregan las fresas, ligera-
mente aplastadas y se
coloca entre hielo.

4 Ponche Sidra con fresas

12 botellas sidra, 12 agua
mineral, $\frac{1}{2}$ bot de cognac,
 $\frac{1}{2}$ amo del mono un pomo
fresas, $\frac{1}{2}$ cucharadita de
gotas amargas, zumo de



veinte limones y azúcar al
gusto.

Ponche de Piña

El jugo de 2 piñas grande
de la tierra se mezcla con
10 bot. de cidra, zumo de
2 limones verdes y dos
libras $\frac{1}{2}$ media l de
azúcar. Todos bien
mezclados se pone a helar

Ponche a la Romana

(para 8 personas)

Media bot. ron, $\frac{1}{2}$ de
champagne, jugo tres li-
mones verdes. El jugo
una naranja china, una
libra azúcar y seis
huevos.

Se disuelve el azúcar
con los jugos mezclados
se añaden los seis



Yemas batidas, se cuecen
y se agregan el cham-
pagne, Ron y por ulti-
mo las alabas batidas
a punto de merengue,
se pone en la ponchera
entre mucho hielo.

Ponche de champagne
se pone en una pon-
chera azucar pulverizado
hielo muy picado, una
copita marrasquino limon
cortado en redecitas muy
finas y una botella de
champagne bueno. Se deja
reposar un rato antes
de servirlo.

Ponche sidra y laquer
6 bot. sidra, 6 laquer,
sumo de 6 naranjas
de 6 limones y alcohol



de pina; 6 sifones agua
sette, una copila cognac
una de vermouth, 10 gotas
amargas, 10 gotas absente,
se mezcla todo bien y
se pone en el ponche
con bastante hielo

Ponche pino y naranjas
se pone en el ponche
una pino picada en
cuadrillo (pino de la
tierra) junto tres naran-
jas y de 4 limones verdes,
señ sifon agua sette y
tres botellas sidra; se
endulza al gusto

Ponche sidra y agua apalencia
4 bot. sidra, 2 agua
apalencia, 2 limones
1/2 limón, 4 flemas h
y azúcar al gusto; se

Ponche sencillo
1 bot. sidra, una copa
de agua apolinar, 6
cucharadas azucar, el
zummo de un limon
verde y 2 yemas de
huevo.

Se baten las yemas
con el azucar, se ~~bat~~
añade la sidra poco
a poco y despues los
demas ingredientes, se
coloca en una por
chera con mucho hielo.

Esta medida es
solo para 6 copas de
champagne.



Ponche de Cerveza
se muen 2 bot. cerveza,
4 de queso, el zumo
de 3 limones, 6 gotas
amargas y un limón
cortado en pedacitos
todo bien muido se
añaden tres yemas ba-
tas y azúcar al
isto. Se sirve muy helado

Ponche exquisito
4 bot. cerveza, 2 de agua
helada, $\frac{1}{2}$ libra azúcar,
el jugo de dos limones
verdes y 4 yemas, de
huevo diez claras a una
taza de leche hervida con
vainilla y fría, se maza
ala bien, se echa en la
botonera dejandola m.
fría. Se puede servir
en platos para tomar

con Buzcocho.

El jugo de los limones
se pone lo último después
que lo demás esté bien
unido. Después se le
agrega una bot champag
ne, una copita de
marraquino y un
pomo de fresco fresa
cesas con sa almibaga

Pro porche de sidra

1/2 bot sidra, 1/2 vino
Jerez seco, una opa Vermou
th. Torino, 2^{da} agua apolua
res, azúcar al gusto
y canela molida
Se mezcla bien y
se sirve frío

Porche de Yemas y Cerveza
12 yemas huevos, 1/2 bot
cerveza, 8 bot agua

