

quida. La salsa debe hacerse momentos
antes de servir el plato para que quede
hecha de primera intencion y sea emi-
da bien caliente.

Mayo de 1895. L. M. de la F.

8.º "Cabrito asado"

Ingredientes que se necesitan. Un cabrito de
~~un mes ó mes y medio de nacido, pues á esta~~
edad es á la única que puede comerse sin te-
mor á que resulte babosa la carne, si es que tie-
ne menos tiempo de nacido, ó sepa mal si es
que ha pasado de ella. - Naranjas agrias -
ajos - Sal - pimienta - hojas de laurel y
manteca.

Modo de prepararlo. Perfectamente des-
do y limpio interiormente, se lava en bastante
naranja agria y se coloca en una tartera ó
cagueta á donde quise sin que haya necesidad
de dividirlo y se le echa encima el jugo de
una naranja agria, sal, pimienta y un par

Sal y pimienta. - Se lleva hasta la mitad una cazuela alta, o marmita, con trufas y champagne, y se hace cocer a fuego vivo durante diez minutos; se aparta la cazuela o marmita del fuego después de pasado este tiempo, y se mete en ella el capon durante tres horas para que se empape bien y recoja el aroma. - Se saca después y se rehoga y dorar en manteca muy poco tiempo y se deja enfriar. - Se le mete en el interior un pedazo de manteca de ceretida y se le echa todo el zumo de un limon. - En seguida se trasa a fuego lento durante una hora en la manteca del rehogo, y diez minutos antes de servirlo en la mesa, se echan por encima del capon el champagne y las trufas.

Este era el plato predilecto de Pio IX, al que llamaba el rey de los platos y el plato de los reyes.

M. A. de la F. de D.

de hojas de laurel y se sazona con estos ingredien-
tentes, amañándole un poco de manteca der-
ritida á fin de que no se pegue en el recipien-
te, en la coccion, si es que el animalito no tie-
ne grasa ó ceba natural. Así ponido en la ca-
zuela ó tartina se le harán en el cuerpo algu-
nas incisiones en donde se le metará dientes
de ajo, como si fuesen á mecharse. Después se
colocará en el horno hasta que quede asado
y mas ó menos tostado, segun el gusto.

Tambien el cabrito puede hacerse en espicho
como se usa el lechoncito cubano, á cuyo efe-
cto se usa el mismo procedimiento que en éste,
lavándole antes de cocerlo con naranja agria y
mechándole algo con dientes de ajo.

D. de la Corda de N.

Junio de 1895.

9. Pierna de carnero asada.
Ingredientes que se necesitan.

Una pierna de carnero del tamaño que se quie-
ra y que no tenga demasiada ceba. Naranjas

en ruedas muy delgadas. Se cortan las
trufas de la misma manera que las papas
y se sacan las almexas y los ostiones de
sus conchas. Se mezcla todo y se coloca
en una ensaladera, sazonándolo, como pan
ensalada ordinaria, añadiendo perejil bien
picado, pimienta y un vaso de vino de oporto;
se revuelve bien y se sirve. Puede supri-
mirse el vino de oporto, por si no gustare la mezcla
con el champagne. —

Mayo de 1899. M. A. de la F. de O.

6.º Capon à la Siciliana

Ingredientes que se necesitan.

Un capon - Champagne - Trufas - Mante-
ca - Sal - Pimienta - Un limon -

Modo de prepararlo - Bien despluma-
do y limpio el capon que ha de ser gor-
do, ó cebado previamente, y quitadas to-
das las tripas y demás inmundicias
interiores, se enjuaga por dentro con
manteca derretida y se sazona bien con

echa el caldo bien caliente, la copita
de Jerez ó vino Seco y se sirve muy
pues, hay que comerla caliente

Mayo de 1895. D. de la C. vda de D.

L^o F^o Masónico

Ingredientes que se necesitan.

Una botella de Champagne Superior

Una libra de azúcar Candí bien pu-
renzada - Nieve, picada en pedacitos.

Una copita de Anicete ó Marmasquino
del mejor - Un manojito de flores de
borraja - Un limon.

Modo de preparar esta bebida.

Se echa en una ponchera el azúcar ca-
ndí, la nieve picadita, la copita de
Anicete ó marmasquino, el manojito de
flores de borraja metido en un sa-
quito bien limpio de muselina, el
mon picado en meditas muy finas

- Dos huevos - Mantecquilla, de la mas
blanca que hubieren - Perejil - Una cebolla -
Manteca - Pan - Vino de Jerez -
Modo de preparar la Sopa -
Se toma el rabo de toro y se corta por
cada vertebra ó anillo y se hace en estos
pedazos un buen caldo - Cuando el caldo
esta hecho, se toma una cebolla se parte en
pedacitos y se pone á sofrir en un poco de
Manteca y cuando estan doraditos los peda-
citos de cebolla se le echa el caldo en
el rabo. En la sopera se echa un pan
frito picado en pedacitos - un poco de
perejil muy picadito - dos huevos salchados
y muy picaditos y una cucharada de
Mantecquilla - Despues que este lista la
Sopera en todo esto, se echa el caldo en
los pedazos de rabo bien caliente y una
copita de vino Jerez y se sirve muy caliente
por que hay que comerla caliente -

Mayo del 1895.

D. de la C. y da, de D.

y encima de todo esto se echa la
botella de champagne - Todo esto
se deja un rato tranquilo a fin de
que el alcohol disuelva todo lo mas
que pueda el azúcar, y se sirve en
copas durante la comida, lunch,
i cenas.

Mayo de 1895.

J. M. de R. y C.

Puerto de Puerto Rico.

5.º Ensalada Japonesa.

Ingredientes que se necesitan.

Vino de Champagne - Trufas - Almejas -
Ostriones vivos - Papas - Puerro - Pimiento
Vino de Oporto -

Modo de prepararlo - Se cuecen la
cantidad de trufas que se pegan reser-
vado en la correspondiente cantidad
de Champagne - Cocer en agua almejas en
igual cantidad de ostriones hasta se las
enchas se abran solas - Se cuecen en
agua papas y después de cocidas se entran

3.^o Sopa de ratón de Terro
Ingredientes que se necesitan.

Un ratón de ternera, si quise gran-
dos si quisen pequeños - Dos huevos
Mantequilla Superior - Peseil -
Una cebolla - Manteca - Pan -
Seco ó de Jerez.

Modo de preparar esta Sopa: Si
ó nada difiere de la anterior - Se
el ratón y se hace un buen caldo y diez
de hecho el caldo se estrae el ratón
le quita con mucho Cuidado toda la
te de masa y gelatina que tuviere - Se
pica esta carne muy menudita con
pan hacer albóndigas, y de esta parte
se hacen unas albóndiguillas las que
se frien en manteca un poco por
darles consistencia - Después se echa
estas albóndiguillas en la Sopa, finida
con el pan grito picadito, el peseil pica-
dito lo mismo que los huevos sal cochados y
picados también y una cucharada de
Mantequilla; y encima de todo esto se

de ajo, de clavos de especer y se ma-
chaca todo lo mas que se pueda
hasta que forme un ~~cuchara~~ empac-
to, despues se echa el higado crudo
y dos cucharadas de harina de Cas-
tilla y se continúa machacando has-
ta que todo quede convertido en
una especie de pasta ó crema - A
esta crema se le añade una ó dos
cucharadas de caldo ^{y un poco de sal.} para que la
crema quede convertida en salsa -
Se echa en una sartén manteca, colada
bien picaditos, y cuando estuviere bien
sofrita y bien caliente se va echando
la salsa del higado poco á poco y revolvién-
do siempre la sartén para que no se for-
men pelotitas y se una todo perfectamente
hasta que quede bien cocido. En segui-
da se le agrega una copita de vino de
Jerez, Santorpe ó Seco. Se toma el pato
y se coloca en una fuente que tenga
algunas ruedas de pan frito y se le
echa encima la salsa y se sirve en un

una magra, ya sea como sopa,
para mejorar las salsas, puede
prepararse con toda clase de pes-
cado de mar, con tal que sea fresco.
La pescadilla y la truchuela figuran
entre los mejores para este uso. Se le
pone a vapor de medio kilo por cada
litro de agua, con sal, zanahorias, pere-
jil y cebolla, con tres o cuatro clavos de
especia, laurel y un poquito de mante-
ca fresca. Cuando el pescado está
bien cocido se pasa el caldo y se deja es-
currir bien pero sin comprimirlo. Todas
las salsas blancas de pescado tienen
por base este caldo, que puede conser-
varse en sitio fresco por espacio de al-
gunos días.

J. S.

Agosto 3/96

Plátanos nectar
Escójanse los plátanos maduros qd no
estén muy blandos, sino mas bien

Yo
"Pato á la Cazadora"

Ingredientes que se necesitan:

Un pato joven - Manteca - Sal - Pimienta
Hojas de laurel - Nabo - Caldo de hueso ó de gallina - Ajos - Clavos de comino -
Harina de Castilla - Cebollas - Pan
Fino de Jerez, de Sauterne, ó Seco

Modo de prepararlo. Se elige un pato
joven, que empiece á emplumar y
pues de matado y perfectamente limpio
por interior y exteriormente, se le saca
con mucho cuidado el higado, corazón
y molleja. - Se echa el pato con la
molleja bien limpia y abierta, y el corazón
en una caguala que contenga sal, man-
teca, pimienta, una ó dos hojas de laurel
y dos ó tres nabos, según tamaño, picados
en medietad, se pone al fuego y se deja
cocer todo hasta que el ave esté
perfectamente dorada por todos lados.
Si en esta ocasión se secase el ave, se
le añadirá una ó dos cucharadas de cal-
do. - Se echa en un mortero un puñado

agrias - ajos - Sal - Pimienta - Hojas de la
Manteca.

Modo de prepararlo. — Después de haber
limpiado la pierna en muchísima naranja
agria se le hacen unas incisiones y se le meten
dientes de ajo como si se mechara; se coloca
una tartem ó cazuela y se echa encima el jugo
de una naranja agria, Sal, pimienta y un poco
de hojas de laurel, añadiéndole un poco de
manteca derretida, si la pierna no tuviera
otro cebo, para evitar que se pegue en la
tartem, y con estos ingredientes se sazona y
la misma cazuela ó tartem se mete en el
horno para asarse. Este plato lo mismo se
de comerse frio, que acabado de sacar del
horno. Se usa mucho para curar la faja
de Saint James.

L. W. de la S.

Junio del 895.

So. Caldor de Pescado.
Este caldr, muy util en la

principio de su madurez. Cortese cada uno en tres trozos, tirando las puntas y sin quitarles las cáscaras para facilitar la siguiente operacion: con una canula ó tubo de lata de 36 milímetros de circunferencia se extrae el corazón y parte de la pulpa. Ese agujero se rellena con un picadillo de queso de mano (fresco). Luego se le quitan las cáscaras; se cubren de huevo; galleta molido y se frien en manteguita que esté bien fusa. No se puede emplear mas queso que el de mano fresco.

D. C. Vda D.

Noiemb. 1896.

12. "Queso de Cabeza," ó "queso de puercos."

Después de sacarle á la cabeza de un puercos el pellejo entero para que sirva de envoltura, se corta toda la carne que quede en el hueso en trocitos menudos

hasta que esté bien fino que ^{se} sive en
tándolo en fajas muy delgadas y de
extremos. —

D. C. de R.

Noviembre 1896.

13.

Macarrones

Si no se
tienen macarrones comprados se
hace la pasta con harina, agua y sal.
Se amasa muy bien y se pectan los ma-
carrones en tiritas de un dedo de ancho por
tres de largo, que ^{se} finisimas las tiras.
Después hechas atientas se ponen a secar
al sol. Cuando estén bien secas se bien-
ven en agua con un poco de sal y al
estar blandas se cocinan dejándolas escurren-
do en una fuente separándolas unas de otras
para que no se peguen.

Se hace entonces un sofrito de una
cabeza de cebolla, dos tomates, una ramita
de perejil, sal y un pedrito de pimiento
Jalapeño de un muy picadito y se



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

y las orejas y el hocico en trozos pequeños.
Si el cochino es muy grande, es bueno darle
a las orejas y al hocico un ligero hervor
antes de mezclarlo con la carne; pero, si
es chico puede prescindirse de esto. Una
vez picada la carne en trocitos pequeños se
le pone sal y un puñado de pimienta
negra un grano. Después se mezcla pi-
mienta de Tabasco, o de Cayena (colora-
da), pimienta negra y uno o dos clavos de
cones, según la cantidad de carne, pues
según sea la porción, la sazón ha de ser
amplada. Con el pellejo de la cabeza se
hace un saco cosido en todas sus partes
menos en un punto, y después de estar
la carne dentro se cuece perfectamente.
Si se tiene una bandada de puerco qui-
tada la carne, entonces el saco para el
queso será mucho mejor. Una vez cocido
el saco se envuelve en una servilleta
y se le dan cuatro horas de buen fuego
si el cochino es grande, y tres horas si es
chico. Una vez cocido se pone un prensa

a fuego con un poco de manteca, una
cuando un cucharon de caldo. Se pasa
este sofrito a una sartena amantillada
queso rallado. Se van colocando entonces los
macarrones uno a uno; a la mitad de
estar colocados se les echa otro poco de
caldo, queso rallado y mantequilla. Se
sigue colocando otra capa de macarrones
y se repite la misma operacion de
echarle caldo, queso y mantequilla y asi
sucesivamente hasta llegar al borde
de la sartena que entonces se echa
sobre los macarrones y encima de todo
una capa de galleta molida.
Se cocinan a fuego lento, arriba
y abajo. Tardan como una hora y media
para cocinarse como es debido.
M. A. J. de D.

Matanzas 1897. Diciembre



Apple Cake

El plato de dulce favorito
de Lord Byron y que él
solía hacer para obsequiar
las damas.

En Inglaterra se pinta cubre
en este receta. Así se ve el

Se toman 12 manzanas, se limpian
se pelan etc y se cocen en un fuego
con medio vaso pequeño de agua, se cubren
con un limón, canela y medio
de azúcar. Cuando las manzanas estén
bien cocinadas se hace con ellas un puré
muy fino. Se deja enfriar y luego se
amasa removiendo poco a poco cinco
por bien batidos como para tortas.
Hecho bien se mezcla se enforma un
molde con manteca se terna con el
que se pone en el baño maría.

Perdices en canapi (receta de
la. Madre Lubano). —

1. Toman con preferencia perdices muy
jóvenes. Se asan a fuego vivo hasta
que estén bien doraditas.

2. Hace el canapi de la manera siguiente:
se toma la mitad de un pan grande
y se le quita todo el empajon con
cuchillo en una especie de caja que se
llena con este mechero. Se tapan
las caras de las aves, un poco de tocino
y un cucharado de jugo de la perdiz
que antes de asar se sazona con un po-
quito de sal y fermento. Se pone
de manera a que se seque. Todo esto se
hace muy menudito y junto. Se cubren
las aves un momento antes de servir.
Hace el canapi por que este se im-
provisa bien con el mechero.

No olvidar que para que sea
perfecto no debe de estar