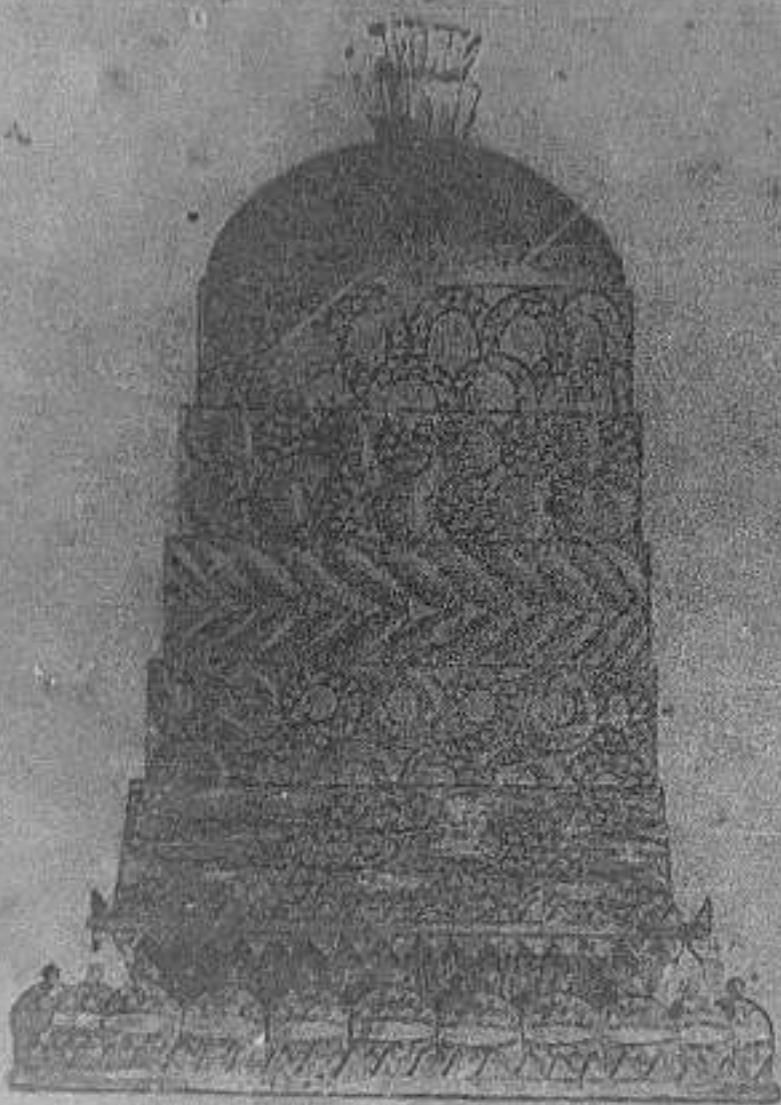


F
5-183
1200
K

PASTELERIA AT REPOSTERIA

CRISPULO TRINIDAD

PASTELERIA AT REPOSTERIA FRANCESA AT ESPAÑOLA



Croquembouche caraninan.

Aciat n̄g ganap na pag-gaua n̄g sarisaring
pastries at masasarap na matamis.

Tinagalog ni Cespiuto Trinidad



PASTELERIA AT REPOSTERIA

Pastelería at Repostería

FRANCESA AT ESPAÑOLA

Aclat na ganap na naglálamán ng maraming palacad sa pag-gauâ ng lahat ng mga bagay-bagay na matamis at mga pasteles.

Ni P. R. MACOSTA

PINAMUTIBAN NG MGA LARAUANG NABIRINGUIL SA PINAGUUSAPAN

Isinalin sa wicang tagalog ni

CRÍSPULO TRINIDAD

Profesor sa Latinidad.

MAYNILA, 1919

LIMBAGAN NI J. MARTÍNEZ

253 Cabildo, Intramuros.

Tel. 3283.



Aring tunay ng *Imprenta at Libreria* ni J. MARTINEZ, at walang maku-
kapagpalibag na sino man kung wa-
la siyang kapahintulntan.



PAUNANG SALITA

Ang carunungan tungkol sa mabuting cabuhayan ay nag-uuroon ng caniyang mga campon sa lahat ng panahón magnula pa sâ mura ng panahunang lalong malayo, at ang bilang nila'y naragdagin sa tachô ng mga daan daang taón. Inacala naming pupaquinabangan ang maghayag ng isang aklat na pagcaquitaan ng mga dating cocinero at ng mga babaë sa canilang mga bahay, ng lubhang maraming iba't ibang paraang icasusunod nilâ' sa gustó ng mga lalong pihicang maibignin, sa masasarap na pagcain.

Upang siya'y matutuhang madali, binahagi namin ang aming aklat ng anim na bahagi: sa una'y nasabi ang paraan ng paggawa ng mga pagmamasa, mga pasta at iba pa; sa icalaua, ang

mga pageaing matitindi o lalong masus-tanciang maiinit; sa icatlo, ang mga ibong o mga hayop na nehuli sa pangangaso; sa icaapat, ang mga malalaquing hayop at mga entremeses na niyari; sa icalimá, ang mga entremeses na mainit, mga iba, t ibang pastas, cremas at helados; at sa icaanim, ang mga maliliit na pastas, pastillas at ang mga matamis.

Mayroon caming catungculang magbígay mulá rito ng lalong maguiguiliu na pasasalamat sa madame Collin dahil sa abuloy na minarapat gauin sa amin ng caniyang quilalang carunungan tun-col sa pangungusina.

P. R.

PAGGAUA NG MGA PASTAS, PASTELES

UNANG BAHAGUI

ANG PAGMAMASA

UNANG CAPITULO

Pagmamasa ng hojaldre

Aug pagmamasang ito, y mayroong caunting cadalian sa tingin; datapua cu siya, y iisipin sa mangyayari sa caniya sa hurno, ay mayroong caonting tangi at cacaiba: ang caragdagang bigla, t mahilab na tinatamó sa paglulutó ay totoong catacatacá, anopat babahaguia ng mapaguatasan na ang isang munting pastel (volan-vent) na pangunang plato o ng lalong matindi, t lalong masustanciang pagcain, halimbauá, na ang isang suson ng hojaldre na 21 hangang 22 centimetro ang lapad at isa, t calahati o dalauang centimetro ang capal, ay mangyaring tumaas, dahil sa init, hangang 16 na centimetros na taas; ang quinahibinatnaog ito ang nagpapatangi sa pagmamasang itó ng isang asal na labos na cacaiba; sapagca, t ang mga pagmamasa, cabit na may levadurang lalong ma-



buti 'ang pagcayari, ay hindi lumalabas ng gayon din; ang pastang may mga itlog at mantica, 'ang lalong magaan sa pagluluto, ay hindi cumacatlo sa panguna niyang laqui, samantala na ang bojaldre, na ualang levadura, ay lumalaqui ng lalong mahiguit cay sa ibang minamasa.

ANG MGA SANOCAP NA MAMASAHIIN

Harina 375 gramos, gayon ding carami ang mantica at 8 gramong asin.

Paraan ng paggawa.—Pagecatapos na macapag-lagay ng tatlong icaapat na bahagi ng litro (375 gramos) ng harina de flor na sidala sa cahong pinagmamasahan, sa dulo ng mga deliring nasusuot sa guitna ay gagaun ng isang corona; papipihitpilitin hangang sa magcaroon ng mga 10 centimetros ang luang sa loob; ang tauag ng mga bihasa sa gauang ito ay *hacer la fuente*, dahil sa inibahandá ng papaganito ang harina upang tangarin sa guitna niya ang tubig na cailangan sa pagmamasa sa caniya, paris ng maquiquita natin.

Sa guitna ng bucay na ito maghalagay ng ualong gramong asing fino, dalauang yema ng itlog, isang pirasong manticang casinglaqui ng isang buez at isang basong tubig: babaluin ang lahóe na ito ng mga dulo ng mga daliri (ng canang camay lamang na pananatilihang layo-

layò ang mga daliri) at unti unting bahaluin ang harina, magdaragdag ng caonting tubig cung cailangan, upan ding ang pasta,y magecaroon ng tigas at suwimsim ng caonti; pagcatapos masahin nacadiin ang camay sa ibabao ng pinagmamasaban, anopa,t pagcatapos na matrabajo siya ng papagauyan sa loob ng mga ilang minuto, ay maguing malamlam sa hipò at finong parang hinabing sutla.

Dapat magecaroon ng malaquing pagiingat, -sa paghabalò ng harina sa tubig, na ito,y huag pumulàs na mabilis, sapagca,t cung ganito ang mangyari, at tanda na ang gumagauá,y hindi pa bibasa: dapat, ngang, haluin ang harina ng lubhang untiunti, matulin, nang ang masa,y huag lumabas na may mga bahaguing matitigas at malalambot, sapagca,t ito,y magpapacunat sa caniya at dahil dito, lubhang mahirap trabaho-hin, na siyang dahil sa bahagui na magmintis ang paggaua.

Madaling pagmalasin cung ang pasta,y naganitong calagayan, sapagca,t pag binatag ng caonti ay nanungurong capagdaca sa caniyang sarili; ito,y naangagaling sa hindi siya hinalò ng parejo, paris ng catatapos na sinabi namin; datpus, pabalic, cung guinagaua ang pagmamasa ng maingat at matulin, igugol ang panahong cailangan upan ding maganap na magaling ang paghalò, cung gayon ang pasta,y di mangyaya-ring di lumabas na magaling. Cung ang pas-

ta,y macunat, tigui rito ang gagauin pagcatapos na mabatac siya, lalagyan sa ibabao ng lima o anim na momunting piraso ng mantica na casing laqui ng isang nuez moscada at pagcatapos na matrabajo siya ng wagaling, paris ng una, dapat, cailangan magtaroop muli ng calamaman at capinuhang totoong cailangan sa pag gaua; sa ganitong palacad ang naguiguing ganap na mabuti.

Quinacailangan magcaroon ng pagiingat na ang masang ito,y huag lumabas na lubhang matigas, ni lubhang malambot, cundi catamtaman lamang. Gayon man lalong mabuti ang maguing lalong malambot ng caonti cay sa ma guing matigas.

Susundin ang gayon ding mga palacad sa taguinao cay sa tagarao, bagama,t may mara ming taong naghahangad na dapat gauin sa taguinao ang pagmamasang ito na lalong matigas cay sa tagarao, dahil sa caibhan ng dala uang panahong iyan. Dahilan sa catigasan ng mantica, ang pangangatuirang ito,y mayroong caointing catotohanan; . sapagca,t totoo, cung ang taguinao ay mabuti sa ating pagtatrabajo, sng tagarao ay nagpapahirap at nagpapatumilmil dito; at dahil dito maminsanminsan ang quinahihinatnan at sahol, lalong lalo na sa hojaldre, na sa loob ng panahong ito,y di mangyaring ma cautan cundi lubhang catamtaman, cundi ilinantad at pinalamigan ng hielo, na siyang nag-

bibigay sa mantica ng tigas na nauucol sa caniya sa taguinao

Ito ang pinagtutungtungan namin ng aming pangangatuiran cung sinasabi namin na ang pag mamasa sa tagarao ay hindi dapat na maguing lalong malambot cay sa taguinao: cung ang minumasa,y malambot, maraming mantica at ilagay siya pagdaca sa hielo, paris ng guinagaua sa tagarao, marahil ang mantica na isang cataueng may taba, ay lalamig na madali, samantala na ang pasta, na isa lamang cataueng basá, ay bindi mangyayari sa tetohanan, na lumamig na totoong madali: ngayon nga, cung ang mantica,y helado at ang pasta,y malambot, ang quinahihinatnan cung gayon ay cung lamasin ang hojaldre, ang mantica na di inaalalayan ng isang pastang sapat na matigas sa caniyang sarili upang maquilaquip sa caniya, ay nagcaca-pirapiraso, at sa icadalauang unang pihit ay naquiquita siyang naguiguwing bilot bilot na casing lailaqui ng isang guisanteng mahilab; pagcatapos na malamas na, quinsacailangang ilagay siya sa ibabao ng hielo; ito,y nagpapalamig ng lalong matindi sa lahat nitong maliliit na piraso ng mantica at sila,y pinaguiguwing mga ibang gayon ding caraming piraso ng hielo; ang quinahihinatnan nito,y ang hojaldre ay nabibigong lubos, sapagca,t sa pagluluto, ang mga pirasong ito ng mantica,y natutunao at humihiuslay sa pasta, na di macalaquip sa caniya.

Ito, y hindi isang palagay sa pagiisip lamang na guinagauá namin; ang mga gauat pagsasay siyang nagpapatotoong maliusnag nito.

Gayon din ang nangyayari sa taguinao cung hindi linalamas ng sapat ang manticá at ang pasta,y malambót. Sa panahong itong, totoong mabuti sa ating hanap buhay, dapat tayong magingat sa pagtatrabajo ng manticá ng sapat upang palambutin siya ng baoocol sa masa, at sa papagaito matatantó na ito,y walang cailangan na maguing matigás.

Datapua sa tagarao ay hindi totoong nacalulugod; sapagca,t magmula sa Mayo hangang sa Septiembre, ang ating pagtatrabajo,y humihingi ng mga patuloy at masusing pagiingat. Isasalaysay namin ang mga ito sa canilang mga caliithiitan.

Cung ang pagmamasa,y guinawa ayon sa mga palacad na catatapos na tinuran namin, cucuha ng 375 gramos na manticá, na naunang ilinagay (dalauang pung minuto bago gauin ang pagmamasa) na pirapirasó sa isang sisidlan ng tubig sa balon, sa daming sapat na hielong hinugasan at pirá-pirasó; pagecatapos patutuyuin at lalamasin ang manticang itó ng isaang servilleta, upang patuyuin siyang magaling; at casabay, upang palambutin siya at mabalong madali na maguing isang catauan lamang na magecaparis, lalamasing patuloy at ilalagay sa guitoá ng pasta, tatacban ng mga tabi niyaon din, pag-

ingatan siya, y matacban ng parejo. Ang bahaguing ito ng paggaua, y dapat gauin ng lalong matuling macacayanan, na paris din ng paglamas; sa bagay na ito, y pabababain siya sa ibabao ng isang planchang marmol o cahoy, ng rodillo (1).

Cung sa pagpapababang ito ang masa, y numpis na ang haba, y 95 centímetros at ang lapad ay 30, itutupi o dodoblakin ang isang dulo ng nipis na itó (30 centímetros) sa ibabao niya rin at ang cabilang dulo ay dodoblahan sa ibabao nito, anopat ang nipis o capa, y maticlop sa tatlong bahaguing macacaparis ng habá; pababaing casunód ang hojaldre sa habá sa ibabao ng caniyang lapad na una hangang sa magcaroon ng mga sucat sa nauuná; muling ititiclop ng papagayon din paris ng una, pabababaing panibago hangang sa magcaroon ng 5 centimetroong mahiguit sa habá cay sa lapad at ilalagay na casunod sa isang tablaug bahagyang binutburan ng harina na napapatong sa ibabao ng 5 kilogramong hielong dinurog, na nahahandá sa gayon ding haba, t lapad ng tabla: pagcatapos maglalagay sa ibabao ng hojaldre ng isang dahong papel at sa ibabao ng

(1) Ang rodillo, ng maguing lubos na gamay, hindi dapat magcaroon ng mahiguit sa 45 centímetros na habá at 4 na centímetros ang capal; sa papaganito sinomang tauo, y macagagamit sa caniyá ng madali. Ang mga rodillo ng ito caraniuan ay cahoy ng boj ng acacia ng peral o cerezo.

papel isang tabla, sa ibabao nito y maglaiagay ng calabating kilogramong hielong dinurog. Ang tablang ito ay para magbigay lamig sa ibabao ng hojaldre at, lalo sa labat, upang piguiin na lumambot sa hangin. Pagcatapos sa tatlo bangang sa apat na minutos, itataas ang tablang ito at babalictarin ang hojaldre, tataeban siyang muli pagdesca; uulitin pagcatapos ang gauang itó, at pagecatapos macalausa pa ng caparis din nang manga nauná. Muling ilalagay ang hojaldre sa hielo at babalictarin siya ng mga pagiingat ding sinabi sa itaas; casunod na bibigyan siya ng isat calahati o dalauang pihit, ayon sa paggagamitan sa caniya.

Datapua, upang mabahagi ang hojaldre, quinacailangang pumalacad ng malaquing cabilisán; sa ibang paraan, ang malabis na init ng panahon ay nagpapalambot sa caniya anopat hindi maalaman cung papaano ang gagauin para hipoin siya; at, gayon may quinacailangang magcaganito sa paglulutó.

Sa papaganító, uala pang calabating, macagauá ng magagandang hojaldre; datapua quinacailangang ihandá ang lahat, ang hielong dinurog at ang manticang helado, at matantong maliuhanag na ang hurnóy nahahandá; sa ibang

paraa'y di mangyayari, Ang pagmamalas na ito, y mahalaga, dahil sa maminsanminsan ang huroo,y tomatagal ng mahiguit sa isang oras bago mainit: sa ganitong paogyayari dapat gavin ang pagmamasa cung maginit na ang calahati.

CAPITULONG ICALAU

Tungkol sa pasta fina

PASTA FINA PARA SA MGA PASTELES DE ENTRADA

Para sa tatlong icaapat na bahagui ng litro na pasta fina (375 gramos na harina) 310 gramos na mauticā, dalawa o latló (tatlong de preferencia) mga buroc ng itlog at 8 gramong asin: pageatapos bumanda sa paggaua ng caparis din ug uaunang paghahandá, pagingatan na panatilihin itong lalong malambot ng caontí.

Guinagamit siyá para sa mga pasteles de entrada at de entremés, at caraniuan sa pagfondo sa lahat ng mga bagaybagay na mga pasteles.

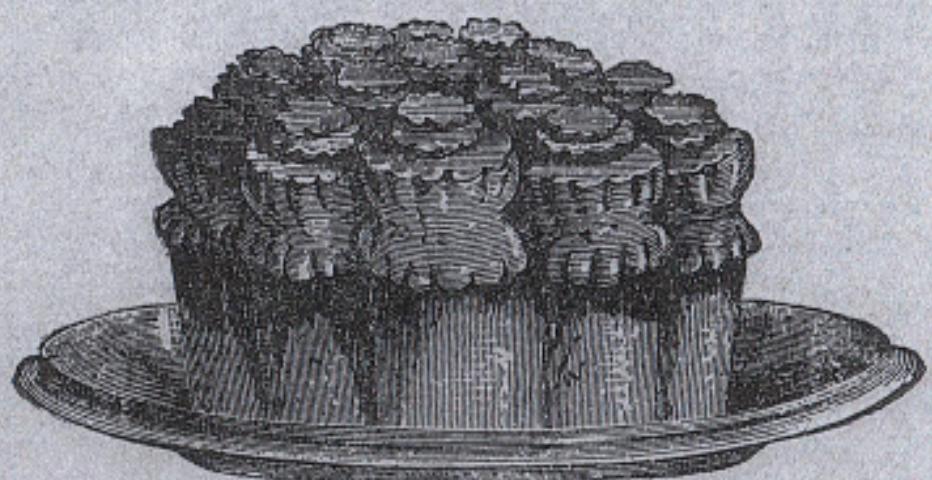
CAPITULONG ICATATLO

Paghahanda ng pasta para sa mga pasteles na maiinit at malalamig

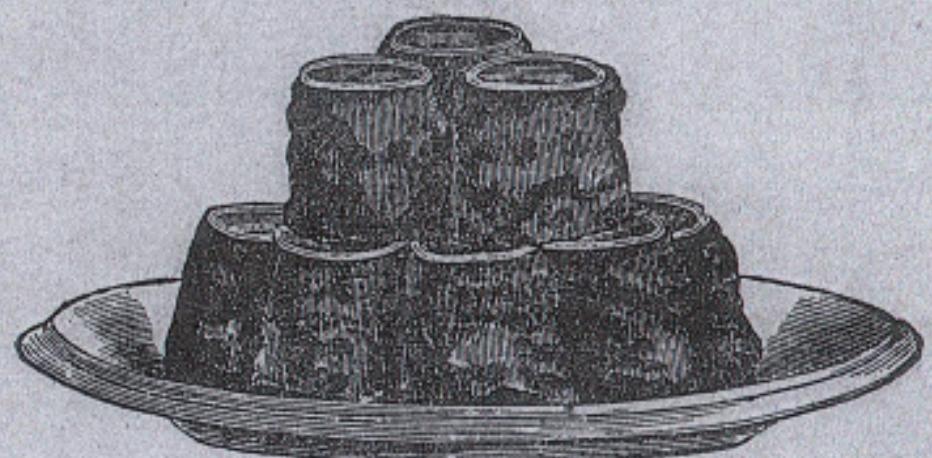
Kilogramo,t calahati ng harina, apat na burog ng itlog, 625 gramong mauticā at 30 mabubuting gramong asin.

Pagcatapos na masalâ ang 3 litros (kilógramo, t calahatî) n̄g harinang mabuti, gagauin ang hu cay at maglalagay sa guitná n̄g 30 mabubuting gramong asing fino, apat na buroc n̄g itlog, 625 gramong manticang linamas (lamang sa taguinao) at pagcatapos isang vasong tubig; paggauá nito, pasisimulan sa paghahalo n̄g manticâ at n̄g tubig, pagcatapos ang harina, anopat cung idiin ang lahóc n̄g m̄ga camay laban sa pinagmamasahan, ang lahat n̄g bumuong madali n̄g isang parang miga n̄g tinapay na dinurog, na binabasà untiunti, hahaluin siyá at ididiing magaan; sa papaganito nahahalò nagcacabilotbilot sa m̄ga bahagui, at pagcatapos pacueculutin siya sa isang pihit, lamang sa tagarao, at sa dalaua sa tatlo hangang sa taguinao. Ito ang dahil cung cayá ang bahaguing ito n̄g pag gauà, y tinatauag na *rizar en una vuelta*; ay sa pagca,t ang masang boo n̄g pasta,y nagdaraan unti sa ilalim n̄g m̄ga camay na nacasarà, sa cabagsican n̄g diing guinagaua n̄g m̄ga ito sa ibabao n̄g minamasa, upang paghaluin ang m̄ga bahaguing malambót at matitigás, at dahil sa trabajong itó, ang minamasa,y naguiguinguing isang catauang masinsin at malamlam.

Sa papaganító ang pasta,y lumalabas na lubhang masinsin, bagaman malambot n̄g caonti, upang maihulma agad n̄g madalí. Sa ibang paraan, cung mahirap ihulmá at magcacalitac ditac sa caniyang ibabao ay dapat ilatag at lag-



Lar. 1.—M̄ga empanadas a la béchamel.



Lar. 2.—M̄ga trufas empanadas.



Lar. 4.—M̄ga empanadillas a la Monglás.

yan sa ibebao ng mga magaanong patac ng tubig, ng mabasa siya ng sapat; ang basang ito, y siyang totoong bagay na quinacailangan ng paggaua, sapagca,t sa caniya ang pasta,y lumalagay na mahusay; datapoua dapat lagyan ng tubig taglay ang pagiingat ng di lumagay na malambot ng malabis.

Ang pagmamalas na ito,y lubhang macabuhayan, at ipinangangaral namin sa mga batang mangagaua na ilagay sa bahaguing itó ng paggaua ang lahat ng linis at pagiingat na hinihingi ng caniyang cabalagahan. Sa uacás, pagcatapos na mapagpihitpihit ang pasta ng parejo sa pagbasà sa caniya, mamasahin ang may icaapat na bahagui iimpitng malacas siya ng mga camay at sa pinagmamasahan, anopat pagcatapos na masahin siya ng papaganiyan sa loob ng isang minuto, ay malagay na tangging handa sa hulmahan; saca uulitin ang gayon ding gaua sa baua,t isa sa tatlong icaapat na bahagui ng masa sa nangatirà, at samantalang inihabanda ang mga ito, ay pagpapatungpatungin silá, upang pagisahin lahat; pagcatapos babalutin sa isang servilletang bahagyang binasa ng di siya maanó sa hihip ng hangin samantalang guinagamitan siya niyaon; datapoua ang pagiingat na ito,y ualang cabuluhan cung capagdaca,y iniiaacpang sa caniya

Sa tagarao dapat gauin ang pagmamasang ito ng lalong matuling macacayari, sapagca,t

ang malabis na cainitan ng panahon ng pagpapainit sa mga camay at ang mga ito'y sumusunog sa pasta hanggang sa uulan siya ng cabulohau. Ang bahaguing sunog na quiquilaleng madali sapagka't walang anomang pagecalang-cap, na siyang nagpapalubhang mahirap sa caniya upang maragdagin ang laqui sa pagluluto, at cung ibig siyang pababain, napoponit sa mga labi at nagecacalitde sa ibabao at sa ilalim, lahat na ito'y nagpapalubhang mahirap sa caniya sa paggauà. Gayon din lubhang masama ang quinahibinatban sa hurnó cung nasa gantong calagayan, na nangagaling sa pagecalamas sa caniyá ng malabis, paris naman sa di pagbasá sa caniya sa capanahuan. Sa ucas, cung ito'y mangyari, tingbi rini ang mangyayaring gauin' puputlin ang pasta ng tejatajada, babsain ng catamtaman ang ibabao na itaas ng bana, tajada, at pagpapatungpatungin, iimpiting malacás silá, ididiin sa ibabao nila ang mga camay upang pag isahin sila. Sa minsang nagcadiquitdiquit na magaling sila, ang pasta, y lumalambot ng caontí at muling nasasauli sa calagayang siya, y mangyayaring lamasin na totoong cailangan sa caniyá; saka pagdaca, y babalutin siya sa isang servilletang binash at pababayaan siyang mat himic ng isang calabating oras, pagcatapos ni to, y magagauà sa caniya ang ibig gauin.

Sa taglamig ang masang ito'y lubhang hilig na lumabas na mangaling, sapagka't ang pana-

hong ito, y daquilang cahiyang ng ating-pagtagtrabajo; datapua, gayon man, maguing sa tag-arao, ang totoong bisá, t cailangan upang mag-tamó ng isang mabuting hanga, ay ang hustong paraan ng pagbasá (na nagpapabuti o nagpa-pasamá sa caniyá) na di mangyayaring totoong camtau cundi taglay ang malaquing pagmamila-s at pagiingat.

Sa lalong baharapió ipaquiquala namin ang paraan ng paghahanda ng pastang ito, sa pag-sasalaysay ng paraan ng paggauá ng mga pastel na malalamig.

PAGHABANDÁ NG PASTA PARA SA MÓK PASTEL NA MAINIT

Para sa isang pastel na mainit na de entrada, 375 gramos na harina, 185 gramos na manticá, dalawang burog ng itlog at 8 gramong asín.

Paraan ng paggaua.—Maglalegay sa cabong-pagmamasahan ng tatlong icaapat na bahagi ng litro ng harinang sinalá, icalat ng caonti para gauin ang bucay, dagdagán ng 185 gramos na manticang linamas (sa taglamig), dala-uang boroc ng itlog, 8 gramong asing fino at ang icaapat nína bahagi ng isang vasong tubig; trabahohip siya paris ng naúná; gayon man, masahin siyá ng minsan pa, sapagca, t ang masáng ito, y lalong fino sa manticá, na siyang casabay na lalong macapagpapabigó sa caniyá sa paglibaholhaló sa loob ng mga cai-

nitang ng tagaraon; datapuâ upang maligtas na saconang itó, dapat siyang basain ng tubig na helado, gayon din ang manticâ, na dapat na pinalamig na muna ng bieko bago gamitin: gayon man, cung cabit sa pagganap ng mga pag-iingat na itó ang masay masunog, dapat cung gayon pagputliopotlin ng mga dabong maqui-quitid at basain sila agad ug catamitanan, pagcatapos impitin sila ng malacas at pabayaan sila ng matahimie ng cuonti bago sila gamitin.

Guinagamit ang pasta ring ito sa mga fian ng frutas at ng crema.

CAPITULONG ICAAPAT

PASTA FINA PARA SA MGA TIMBAL

Para sa 375 gramos na harina, 200 gramos na manticâ, dalauang búroc ng itlog at 8 gramos ng asin; saea tatapusin ang pagganâ ng palacsad na pinagcaugalian.

CAPITULONG ICALIMA

PALACAD NA SUSUNDIN SA PAGMAMASA NG ISANG PASTEL NG HILAB NA MALAQUING CARANIUAN

Mga sangkap.—Isang kilogramo, t calabati ng harina, 30 mabubutlog gramo ng levadura, gayon din caraiuing asin at azucar, isang calabating vaso ng crema, dalausng puoi ualo o

tatlóng puong itlog at isang kilogramong manicá.

Magbithay ng kilogramo, t calahati ng mabuting harina, cunin ang icaapat na babagui at ihanda sa caniyá ang lucay; lagyan sa guitna ng isang vasong tubig - na malahininga at 30 gramos ng mabuting levadura at lusain pagdaca untiunti; ihaló ang harina sa tubig ng madali, idagdag na casabay ang dami ng tubig na malahiningang oailangau upang lomabas na isang masang malambot ng caonti at magaan, at, pagcatapos na mahalo, t matrabaho siyá sa loob ng mga ilang minutos, ang minamasa, y dapat ihinalay sa pinagmamasahan at sa camay ng madali: sa lagay na ito, y ibahaló, ang levadura (na may cahirapan din, dahil sa ang pasta marabil ay malaumbot) at ilalagay siyá sa isang cacerolang munti, na tatacpán at ilalagay sa lugar na mainit ng catantaman: sundin ang mga palaced na sinabi sa lalong itaas, cung ualang capanatagan tungkol sa paghahandang ganáp ng levadura.

Ihandang casunod ang natitira ng harina guimaua ng crema, at maglagay sa guitna ng 30 gramong asing fino, lalong mabuti ang humiguit eay sa mageculang, gayon ding caraming azucar na dinurog at calabating vaso ng crema: haluin ang lahoc na itó at samahan ng 30 itlog (cung ito, y maliliit) o 26 cung malalaqui datapua, t maginat na basaguin sila isa "isa sa

isang munting pingan at ilagay sila samantalaug nangababasag; cung ualang pagiingat na ito,y may pauganib na mahaluan ng isang itlog na buloc, na macasisira sa masa dahil sa masamang amoy, at cung ganito ang mangyari ang pasta,y sira ng ualang cagamutan

Cung malagay na ang mga itlog, halauan ng maliliit na bahagi ng dalsuang librang manticang (linamet sa taglamig lamang), esunod na ihahalô tuntuni ang harina, at pagsusamahing lahat na papipipihitpibitin ang lahat ng masa: ang pastang nahalô us, ay ririzahin (tigni ang paraan ng pagrizar ng pasta) ng tatlong pibit (sa taglamig lamang), upang paghaluing magaling ang mantica sa boong masa; sa papaganito ang pasta,y dapat na maguing malambot ng caonti; cundi ganito, ay daragdagang ng mga ilang itlog. Ang levadura, sa minsang na sa caniyang casalucuyan ng pagasim, ilalagay siya sa pasta at ihahalô, puputlin at pagsasamahin ang masa upang ang lahat ny maguing isat bugtong na catauan lamang.

Saca agad ilalagay ang pasta sa isang malquing camao-na binubugao, ririzahin ng caonti ang natitirâ ng pasta na naiuan sa pinangmamasaban, bubutburang lahat ng harina at, pagcatapos na matacban ang masa ng isang servilleta, ilalagay siya sa isang lugar na hindi hahaniganan at ang init ay catamtaman.

Caraniua,y minainasa ang pasta para sa mga

pasteles sa gabi, upang iluto siyн sa sumusunod na arao; sa pangyayaring itó ang unaog bagay na gagauin sa sumusunod na unoga, ay butburan ng babagyà ang pinagmamasahan at ilagay sa ibabao ang pasta, ilatag siyá at itupi siya agad sa caniya ring ibabao. Ang guuang ito, y tinatausag nu pudrir la pasta. Sa sumandaling paggamit sa caniya, y quinacailangan isang burnong mainit at wabuti ang pagcacahanda.

Ang pastang ito ang guinagauang pan bendito (1) ang mga pastel ng mga Hari, ang mga tortang may queso, na may crema, may pasas sa Corinto at may moscatel.

Cung pagcatapos na mabuloc ang pastel ay may maquitang maraming bulang hangin na bahagyang nangadiriin sa ibabao; cung sa bipo, y lumabas na malamlam at elástico, ang mga tandá ng mabubuting cahibípatoan at siyang nagpapataogi sa masang gauap na mabuti, na nagbibigay ng magaling na bunga sa hurnó; cung maluto, y lumalabas na magaan; bushachac masarap ang lasa at, lalo sa lahat, lubhang madaling matunao sa tian.

Datapua cung, sa pabalic, ang pasta, y nabigó, maguing dabil sa masainang levadura o dabil

(1) Pan bendito, y ang binabasbasan sa mga ceremonias religiosas ng Iglesia, at sa misa, y ipinamimigay na mununting piraso sa mga t-o sa misa mayor sa mga iglesias parroquiales. (N del T.)

sa peggawang masamá ang paggeaganap, eung gayon ang fermentación ay hindi gásap; lalabás na mahidá, maniniquit sa mga daliri, tunay na palatandaang nagpapatangi sa mga massang calahatiin, at hindi magbibigay sa pagluluto cundi isang pastang mabigat, masinsin at lubhang nacasisirá: ito ang pasasapit ng pastang hindi fermentado.

Dapat tandaan na ang pasta ng mga pasteles ay humihingi ng lubhang tangí na ilagay siya sa hurnó sa unahan ng dalauang puot apat na horas ng paghahanda sa caniya; cundi ganitó, pagcaraán ng panahong itó, lilipad na matulin sa fermentación acética, ó may sucú, na nagbibigay sa caniyá ng isang lasang maasim at masamá; pagcatapos, paglulutó sa caniya, lumalabas na isang masang mabigat, mapait at nacasisirá.

Sa mga pasteleria, y pinalalaminig ang pastang itó na inihahaló siya sa isang icaaanim na bahagui ng caniyang laqui ng pastang bago, t guinauang ualang levaadura. Sa palacad na itó napipigil ang magecaroon ng lasang iyang mapait na ibinigay sa caniyá ng fermentación acética, at sa parang ito, y mangyayaring tumagal hangang tatlong puot apat o tatlong puot anim na oras na di ilutó.

Ang ganitong pagpapalacad ay hindi nauncol sa mga pasteleros ng bahay na malaqui, sapag-tat ang ganitong mga pasteles ay nauuuulan

ng bahagui ng capilang lasa, t saráp.

Gaganà camí sa lalong bahacapin ng mga ilang pagmamalas tungeol sa tunay na paglilotó ng masang itó.

CAPITULONG ICAANIM

Pasta de reposteria

MÔA SANGCAP NG MASA NÔ PASTA DE REPOSTERIA

700 gramong barina, calahating kilogramong azucar, dalauang itlog na buo, tatlo o apat na buroc at isang curot na asing fino.

Magsalâ ng litro, t calahati ng harina at iga-yac na hucayan; pagecatapos lugyan sa guitná ng dalauang itlög, tatlong buroc, calahating kilogramong azúcar na durög, at isang pulvos o curot na asin; haluin ang lahóc na itó ng dalauang minuto lamang, upang ang azucar ay matunao eaonti; casunod na daragdagan ng herina, at isang burog cung cailangan, ng bigyan siyá ng tigás na nararapat, at pagcatapos ririzahin ng lima ó anim na pihit (tingni cung psano ang pagrizar ng pasta) na siyang dapat maglagay sa caniyá ng tangsing fino at malatquit;undi ganito,y daragdagan ng isa pang buroc o isang clara ng itlog.

Sa casunod puputlin ang pastang ito ng ba-

habahagui, hubulmahan siya at pababahain sa isang capal ng isang calahating centimetro upang magsilbing capa de fondo sa isang malaquing pastel na mataas, paris ng maquiqpita pagcatapos; ilalagay ang capang itó sa ibábao ng isang tablang bahagyang lioahiram ng manticá, ididiin siyang marahan ug mga daliri ng metaboy ang hauguing mangyaring natirá sa pagtitán niya, t ng tablá; cung biodi gagamitín ang pagüngat na itó coog ilinalagay siya sa hornó, ang quilos ng init ay nacapagpapalaqui sa caniya ng lalo pa, nahuhungecag at pumapanig; ito, y nagbubunga ng lubhang masamá, sapagca, t ang capang itong de fondo ay ualang isa ring tibay sa lahat ng canilang mga bahagui, at bucod pa, y hindi sila mangyaring ilutó ng pareho sa init ng pinagaapuyan.

Cung siya, y nalalagay na ng papaganiyan, bibigyan siya ng dulo ng cuchillo ng hugis na mabilog, cuadrado o cayá ovalado, cung ano ang maibigan; ceculapulan siyang bahagyá ng itlog sa ibábao (nguni huag sa mga labí, ito, y cailangan) at tatadtarán siya sa iba, t ibang bahagui ng dulo ng cuchillo, upaung palabasing madali ang mga bulá ng hangin, na magbubunga, paris ng catatapos na sinabi namin, ng lubhang masamá, at pagcatapos ilmalagay sa hornó na, may init na cataintaman. Cung ang pasta, y magcaroon ng bungecag, (na nangyayari maminsan minsan, bagaman guinagamit ang la-

bat ng pagiingat na macacaya), idarnan ang dahon ng isang euchillong malaqui sa ilalim; at cuog sapat na ang pagcalutó, niya upang mangyaring itaas siyá, babalictarin siyá at babayaang matostang mangaling sa mga dala uang jaguisiran: paghangó sa caniyá sa hornó ilalagay siyá sa pinagmamasaban ng lalong pantay na macacaya, at linalagyan sa ibabao ng isang tablá o malaquing pangtaquip na pantay. Cuog siya,y lumamig aalisin ang taquip, at cuog cuog gayon ang capa de fondo,y dapat magecaroon ng caniyang dalauang muchang lobos na magecalaquip at, higuit sa lahat, siya,y lobos na pantay.

40866f
Lahat ng mga fondo ng pasta sa repostería, caraniua,y guinagauá ng gayon ding palacad, guinagamit yaon ding mga pagiingat na catabatos na isinalaysay namin.

Ang masang ito,y nacacamtan namang magaling lagyan lamang ng 375 gramos na azúcar, sa lugar ng 500 gramos, paris ng sinabi namin sa laleng itaqas

CAPITULONG ICAPITO

MGA SANGCAP NG MASA NG ISANG HADA NA CARANIUANG LAQUI

Kilogramo,t calabati ng mabuting harina, 48 gramos na levadura, 30 gramos ng asing fino,



125 gramos na azúcar, 185 gramos ng pasas de Corinto, 180 gramos ng pasas moscatel de Málaga, 31 gramos de cidrang minatamis, 4 na gramong casubhi, isang vasong crema, calabating vaso ng vino de Madera, dalauang puo o dalauang puot dalauang itlog at isang kilogramo ng manticang malamig.

Paraan ng paggawa —Magsalà sa pagmamasahang kilogramo, calabati ng harina; cunin ang icaapat na bahagui para sa levadura at pagcatapos na maihandà ang harinang ito sa bucay, sidlan sa gutna ng isang vasong tubig na malahininga at 48 gramos ng mabuting levadura; pagcatapos mamasahin ayon sa palacad na sinabi sa capitulong icalimá, ilagay ang lahat ng pagiingat na hinihiugí ng caniyang ganap na fermentación. (*Tigni sa bagay na itò ang paghahanda ng levadura sa capítulo ring yaon*).

Sa nalalabí ng harina, y gumaua ng bucay at magsalin sa gutna ng 30 gramong asing fino, 125 gramos ng azúcar na pinulbos, isang vasong crema, dalauang puong itlog at isang kilogramong manticang (linamas sa taguinao). Gauin ang pagmamasahang sa paris ng pasta ng mga pastel at, pagcatapos na maihaló ang levadura, na dapat na nahandalà na, trabahohin at batihing mágaling, babataquin siyá ng caonti; gumaua ng isang guang sa gutna at magsalin sa caniya ng calahating vaso ng mabuting vino

de Madera at ang pinagbabaran ng 4 na gramong casubba, na pinacuculo ng mga ilang minuto sa icaspat na bahagui ng isang vasong tubig; pagecatapos itatanim sa ibabao ng pasta 185 gramos ng mabubuting pasas de Corinto, na tinalupan at binugasang magaling; 185 gramos ng pasas de Málaga, na pinagaalisan ng mga butó habatiin ang mga butil sa guiná (ang mga pasas na ito'y dapat na mahanda na capogcaraca), at saca 30 gramos na humiguit o cumulang ng caonti, ng cidrang minatamis na pinutol ng maliliit na tilas.

Haluing mabuti ang lahoc na ito, upang macalat ng parejo ang mga pasas sa boong masa.

Cásuod na ibobocod isang icaualong baha-gui ng pasta, na papantain sa ibabao, alisin ang mga pasas na macacapal na nasa ibabao, at ilagay siya sa dacong ito 'sa isang hulmahan cahauig ng sinabi na, na pinahiran naman ng manticá.

Paglalagay ng masa sa hulmahan, alisin ang mga butil na macacapal ng pasas, sapagca't ang azúcar na sa canila, y nalalaman ay pinapariniquit sila sa hulmahan samantalang ilinulutó.

Para sa caniyang fermentación tataglain ang gayon ding pagiingat cay sa pastel de Compiégne, gayon din sa paglulutó, sa caniya, ang caibhan lamang ang babá ay ilinalagay sa horño ng isang oras ng lalong tanhali, at inaalisa siya ng gayon din; sameatuid, bibilang ng

isang oras at calabati sa limang puong minuto ng paglulutô niyaou: lubhang cailangang sunding mahigpit ang mga calitliitang isinalaysay sa paglulutô ng pastel na nauoná.

Ang tunay na culay ng babá ay dapat maguing inapulapula: siyang quibabihinatnan ng ganap na paglulutô; datapua ang culay na ito, y hindi madaling macamtan, sapagca, t ang easubhá, sa caniyang culay na madilao dilao, ay nagpapaualá sa caniyá at ang azucar at ang vino de Málaga, y gayon din ang guinaguá sa ganang canila.

Dahilan dito, ang paglulutong ito, y humihingi ng maraming pagiingat at pagtatanda; sapagca, t mga ilang minutong cahigtan ay sapat upang palitan itong magandang culay na mapulapula ng ibang culay na gris at madilim.

Ang cainaman ng babá ay totoong nasa caniyang ganap na fermentación; datapua, gayon man, ang pagsasama ng pasas ay unaabuloy ng tangí, at ito, y madaling liningín, sapagca, t sila, y bumubuo ng isang catauang tunay na hindi caparis ng ibang catauan na mangyaya-ring tumangap ng fermentación; at eung ang msa, y nasa caniyang huling panahon ng fermentación, cundi siyá ilalagay agad sa hurnó, ang bigat ng mga pasas ay hipihilit siya at siya, y pinabababá na naquiquits; at eung gayon, dahil sa masamang quiuhinatuang itó, ang baña, y culang sa guan, culang sa cabuhaghagán at culang sa sarap.

CAPITULONG ICAUALO

Pastel de Compiégne

SANGCAP NG MASA NG ISANG PASTEL DE COMPIÉGNE
NA MAY CARANIUANG LAQUI

Kilogramo, t calahati ng harina, isang kilogramong manticā, 48 gramong levadura, 30 gramong asin, 125 gramong azúcar, isang vaso ng mabuting crenia, labingdalauang itlog na buo at labingdalauang buróc na may lima ó apim na cucharada ng mabuting cremang binatí.

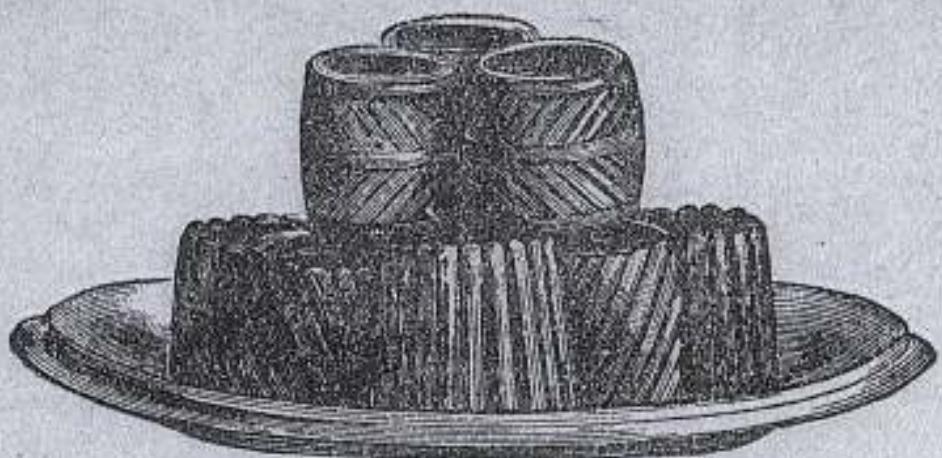
Paraan ng paggawa.—Pagecatapos nít inacapang-pasala ng kilogramo, t calabati ng mabuting harina, ibubucod ang icaapat na bahagui, na iga-gayae na huhucayan upang lalagyan sa uitnág ng isang vasong tubig na malahibbingá at 48 gramos na levadura; pagecatapos ihahandá ang levadurang itó caparis ng una at ilalagay siyá sa busay taglay yaong ding mga pag iingat.

Casunod na ihahandá ang natira ng harina na lalagyan ng corona at lalagyan sa guitná ng mít 30 gramong asing fino, 125 gramos ng azúcar na polvo, isang vasong crema, labing dalauang itlog at labingdalauang buróc, isang kilogramong manticang (linamas sa taglamig lamang); gagawin ang pagnamasa paris din ng sa

pasta de pasteles sa pangcalahatan, at isasama ang levadura cung nasa busay na; pagcatapos na mabating magaling at mahalô ang masa, sásalidán ng m̄ga ilang cucharadas ng cremang binatí na isinasama namán. Ang cung gayon ay dapat na maguing malambot ng caontí at finong paris ng habing sutlá; isasalin siya casunod sa isang molde o hulmahan na may isang cilindrong quinaualan (na 21 centimetros ang luang 24 ang taas) na capagcaraca na,y pinahirang sapat ng manticang tuyó; iimpitin siya sa dulo ng isang servilleta, upang alisin ang gatas na linalaman; paginigatan na ang molde,y malahirang magaling ng manticâ sa lahat ng m̄ga bahagui, sapagca,t cundi ganító ang pasta,y maniniquit; ilagay na sa casunod ang molde sa isang lugar na nababagay sa fermentación, samacatuid, sa init na naoocol at, lalô sa lahat, sa cubli sa hibip ng hangin: ang m̄ga pagiin̄at na ito,y totoong caflangan sa taglamig; cundi ganító ang fermentación ay hindi mangyayari cundi sa bahagui lamang.

Sa loob ng panahón ng malabis na init, sa tagarao, ilinalagay siyá na ano pa,y huag siyang maabutan ng m̄ga sinag ng arao, sapagca,t ang mantica,y matutunao; ang masa na noo,y marahil masinsin, ay magcacahiuhialiay at ang fermentación ay di maguiguing gayon din anopa,t magbubunga ng caointing bagay.

Bucod sa ritó, ang paglulutô, cahi,t na ma-



Lar. 5.—Mga empanadillas na tinapay na pinamutihan ng mga codornices, al gratin.



Lar. 6.—Vol au vent a la Nesle.



Lar. 7.—Pastel na mainit ng becacinas na may casamang trufas.

buti, hindi maagagamot sa pagcacahiua hiyalay ug pasta, na hindi macacacain pagecalutó; sa cabilang daco, ang pastel marabil ay naniquit sa molde, na parang di pinahiran ng mantica, anopat di siyá mangyayaring bacbaquin cundi pirapirasó.

Gayon ding uacas ang quinahihinatoan cung guinagauá ng caualang bait na ilagay ang pastel na nahahanda sa isang lugar na may lubbang matiuding init, paris sa halimbauá, sa hurnó o sa pinagaapuyan, na hindi guinagauá cundi sa taguifao lamang. Dapat sa panahong itong mahigpit na piliting unahin ang levadura; samacatuid, nasa lugar na maglagay ng 47 o 48 gramos na levadura, ay mangyayaring maglagay hangang 62 gramos: ito, y, ang dahil cung caya ang fermentacióng ito, y humibiníngi ng isang init na malambot at catamtaman.

Ang pagmamalas na itong totoong macabuhán ay maiaacpang sa lahat ng mga masa na ang pagsasama ng levadora, y nagbubunga ng gayon.

Ang mga masang ito, y guinagauá sa vispera, upang iluto sida sa quinaumagahan ng arao na sumusunod.

Pageca ang molde, y napupuno halos dahil sa pamamagang nararanasan ng pasta sa fermentación, na nagbibigay sa caniya ng pagmumuc hang dinalauá ng caniyang laquing panguna; pageca ang fermentación ay dumating sa huling

panahong ito, at ang pasta sa caniyang ibabao ay maombog ng caonti, ay siyang sumundali ng paglagay sa canya sa horo; condi gano'y burnababa at nasaualan ng isang babagui ng caniyang gaan.

Ang horno pagea mainit na, ayon sa caugalian, ipapasoc ang pastel sa init na catamiaman, samacatuid, tatlong oras pagcatapos na linisin siya; pababayuan sa macacays ang horno ng bacsaari, upang ang pastel ay tumanggap ng init ng pareho sa pagluluto sa caniys; isang oras pagcatapos cucunin siya ng maquita ang caniyang muc-ha; cung siya, y malambot sa hipò at ang eulay ay dorado, pababayuan pa siya ng tatlong puo hangang apat na puong minntos; datapouna cung, pabalic, siya namumula sa ibabao, at matigas cung hipoin, cung gayon ay dapat itaob ang molde pagcatapos na lagyan sa ibabao ng isang planchang capatungan. Cung insalis ang molde, ang gauang ito, y ginagawa agad, at cung magcataong ang pastel ay hindi matangal na madali, tatagoing marahan siya sa lahat ng mga taguiliran ng bahaging pantay ng isang paleta. Pagca ang pastel ay natangal ay muling ilalagay siya agad, ng toga ilang minntos, sa burno, upang tuyuin siya; cung mapula ng caonti, pababayuan siya ng caonting panahon pa sa burno upang magecaroon ng eulay. Ang daquilang pastel na ito, y dapat gamiting mapula ng caonti; apg co-

lay na ito, y nagpapatangi sa cniya, t iquinaiiba niya sa baba; na dapat magecaroon ng isang eu-lay na lalong mapulapula.

Ang unga pagiinigat na dapat taglain sa baba-guing, itó ng paggauà ay halos yaon ding sa paglulutó ng mga malalaquing piezas sa pang-calahanan.

Pastel de Compiègne na may aní at pasas sa Corinto

Mga sangkap.—Isang kilogramo, t calahati ng harina, 48 gramong levadura, 30 gramong asin (lalong mabuti ang dumami eay sa mageculang) 125 gramos na azucar na durog, 185 gramos ng graujea, gayon ding dami ng pasas de Corinto, isang calahating vaso ng anisete de Burdeos, labing dalauang itlog at labing dalauang burög, tatlo o apat na cucharada ng cremang binati o fárrago, isang kilogramong manticá at dalauang vasong crema doble.

Pastel de Compiègne na may angélica at guindas

Mga sangkap.—Kilogramo, t calahati ng harina, 48 gramong levadura, 30 gramong asing fino (lalong mabuting humiguit eay sa mageculang), 125 gramos na azúcar, 185 gramos na angélica, 185 gramos na guindas, tatlong balat ng cidra, isang calahating vasong aguardiente, tatlo 'o apat ng gatas, labingdalauang itlog na buo, labing

dalauang buroc at isang kilogramong manticá. Cumaha ng 185 gramos ng angélicang minatamis, at pagcatapos na maputol siya nā maliliit na piraso, ilalagay siya sa isang parang camao o pasóng catamtaman na vidriado na may 125 gramos na azúcar, na sa ibabao nā to, y nagecayod muna ng bahagyn ng mga balat ng tatlong cidras o dayap; pagcatapos isang calabating vaso ng mabuting aguardiente at 185 gramos na guindas na minatamis, na mga ihahanda sa bagay na ito. Pagcatapos na mapatili isang sisidlañ na pinaghogasan ng calabating kilogramo ng guindas, pagbubucurin o babaha guinin ng dalauang piraso, aalisán ng mga butó at isasama sa masang guinauh ng una.

CAPITULONG ICASIAM

MGA SANOKAP NĀ MASA NĀ ISANG PASTEL A LA PARISIEN NA PANOKARANIUANG LAQUI

Kilogramo t calabati ng mabuting harino, 48 gramos ng levadura, 30 gramos ng asing, finó (lalong mabuti ang humiguit eay sa mageculang) 185 gramos ng azúcar, sampung itlog na buo, sampung buroc, isang kilogramong manticá, apat na vasong crema, calabating kilogramo ng almendras ng avellanas, 375 gramos ng pistachos, 125 gramos ng balat ng sphang minatamis na pinagputolputol ng mahahaba, t maquiquitid.

Paraan n̄g paggauá.—Pagcatapos na matalupan ang isang calahating kilogramong almendras n̄g avellanas, isasangay silá sa apoy na catamítaman, bahaluin silá n̄g patuloy na n̄g isang panghaló, at cuog silá y mapulápula na n̄g bahagya, aalisin ang cauali sa apoy at pababayaan siláng lumamig; pagcatapos dudurugin silá basain silá untuanti n̄g isang eucharada n̄g crema. Cung ualá n̄g naquiquita n̄g anomang piraso n̄g almendra, aalisin na silá sa lusong upang lusauin silá sa isang malaquing camao, lalagyán silá, n̄g macaitló o maciapat, n̄g tatló o apat na vaso n̄g mabuting crema; saca sasalaing macalauá ang lahóc na itó sa isang servilleta, na pipigaing malacás upang nfacuba ang icalimang bisá n̄g gatá n̄g avellanas. Ilalagay adg sabao na itó sa isang vaso at ilalagay sa isang tabi; casunod na tatalupan ang calahati n̄g mga pistachos at huhugasan sa tubig na malamig, pagcatapos babatiin sa dalauang pirasong magcaparis, at pagecayari nito, y puputlin ang balat n̄g suhá n̄g maquiquitid na casing hahabá ng mga pistachos, na bubuo n̄g mga parisucat.

Magsasala n̄g kilogramo, t calahati n̄g harina sa ibabao n̄g pinagmamasahan, cueunin adg icaapat na bahagi at ihahandá na huhucayan, sasamahan n̄g isang vasong gatas na templado at 48 gramong levadura; pagcatapos ihahandá ang levadura paris n̄g ugall, at igagayac siya n̄g gayon din (*Tingui ang palacad para sa leradura n̄g pastel*).

Maglalagay na gasuod sa isang malaquing calpao ng 750 gramos na manticang pinalambot na magaling, at sasalinao sa ibabao ng 250 gramos na manticang tinoono lamang. Haluin ang laboc na ito ng manticang paris ng una at trabahohin ng gayon din (*tigni ang pangcat na isinasalaysay sa lalong itao*), sasamahan, isil pagcatapos ng isa, ng dalauang itlog at dalauang buroc; cuog gayon ibabaloi sa crema ng ito ng manticang calabati ng natira ng harina; pagcatapos isang vasong gatas ng avellanas, maghabalong casabay ng dalauang dacot na harina: sa pastang ito'y gagawa ng isang guang, nasisidlan ng 30 graminong asing fino (lalong mabuti ang humiguit cay sa magekulang), 185 gramos na azucar na pinulbos at isang vasong gatas ng avellanas. Haluin ang tunao na ito idagdag ang nalabi ng harina, at pagcatapos ang uatira ng crema ng almendras, anopat ang masang ito, y mageacaroon ng tigas ng babay, cundi ganito, y magdaragdag ng mga ilang itlog. Ang levadurang nabahandang magaling, isasalin sa ibabao ng pasta, at pagcatapos na maihalo siyang magaling idaragdag ang mga piraso ng balat ng suhá at ang mga calabati ng mga pistachios na, paghahaluing magaling upang sila'y magcabahabahaguing pareho sa boong masa isasali pagcatapos ang pastang ito sa isang moldeong casinglaqui ng sa pastel de Compiégue, na papahiran ng manticang papagayon din.

Ang fermentación at ang paglulutó ng pastel na itó ay, yaong ding mga guinagauá sa babá: taglain ang lahat ng mga pagiinípat na binibingi ng bahaguing itó ng paggauá. Ang pastel na ito, y may isang ganap na casarapan at isang lasang lubhang caayaaya; ang amoy ng mga avellanas ay nagpapabaóng sa biúig, at mga piraó ng balat ng suhá at aúg mga pistachos ay nagbibigay sa caniyá ng isang lasang sadyá.

Pagca inalis na sa hurnó ang pastel, na may isang mainam na culay na pulang buhay at malíwanag sa paglulutó, sa caniyá, tatalupan ang natitirang mga pistachos, at pagcatapos na sila, y hugasan at pahiran, paghihiualain silá sa dalauá, at patutuyuing mabuti sa isang servilleta; ang mga calshating itó ng pistachos ay ipapacó sa ibabao at sa paligid ng pastel, ibabaon sila ng caonti, nguni ang sapat upang mangatirang matutuid na ang dulo, y sa hangín, ilalagay silá ng maayos at nauucol na pagcálayolayo.

Ang mga pistachos na ito, y hindi lamang ginagamit sa pamati sa pastel, cundi guinagamit tawán upang magbigay sa caniyá ng isang pagmumuhang naiiba sa babá, sa pastel de Compiegne at sa mga iba: ito ang naguing hangad namin.

Mangyayaring gauinò ang pastel na ito na may almendras; sa lagay na ito, y magdudurog

ng 310 gramos ng almendras dulces at 185 gramos ug mapapaít. Ang iba ng palacad ay yuon din.

CAPITULONG ICASAMPUO

Pastel a la francesa

MGA SANGGAW NG MASA NG ISANG PASTEL A LA FRANCESA PARA SA ISANG PANGCARANIUANG LAQUE

Kilogramo, t calabati ng harina, 48 gramos ng levadura, 30 gramos ng asing fino, 185 gramos na azúcar, ang mga balat ng apat na suhā, calahating vaso ng ron, 375 gramos ng pasa de Corinto, labing dalauang itlog at labing dalauang buroc, tatlong baso ng crema at isang kilogramo ng manticá.

Paraan ng paggaud. —Cayurin ng mga tipac na azucar ang mga balat ng apat na magagan-dang suhang matatamis, at samantala na ang azucar ay nagecuculay, cacayurin siya ng cuchillo, upang ibiualay ang bisá ng balat ng suhā na naniniquit sa pagcucusos, pagingatang cayurin ng magaan, ng hindi lumalim hangang sa maputi ng balat, sapagca, t ang bahaguing itong maputi ay nagbibigay ng maraming capaitan da-bil dito, ang balat, sa lugar na magbigay ng isang amoy na calugodlugod sa masa, ay nag-

bibigay sa caniya ng isang lasang lubhang masamà.

Pagcatapos na macatimbang ng 185 gramos na azucar ng subá dudurugin siyang lubos, ilalagay siya sa isang camao casama'y ca'ahating vaso ng rou de Jamaica: sumahan ng 375 gramos ng pasas de Corinto na lubhang malinis at hinugasan. Haluin ang lahoc na ito at tacban ang camao ng isang dahong papel, upang ang bisa ng bangó ng suha ay houag suningao.

Magsasalang casunod sa pinagmamasahan ng kilogramo, t calabati ng mabuting harina, dito ibubucod añg icaapat na bahagi upang gauing levadura, na inihahanda paris ng pinagcaugalian (*tigni ang paghahanda ng levadura para sa pastel*) ng 48 gramos ng levadura at gatas na maínit. Pababayaan siyang humilab paris ng ugali at casunod na ihahaló, sa isang camao na malaqui, ang isang kilogramong manticá, labing dalauang itlog at labing dalauang buroé; samneatuid, na palalacarin yaon ding para sa *koogloff* (1), at cung magcagayo,y isasama sa lahóe na ito ang calabati ng harinang natitirá. Sa lahat, na hinalong mabuti, ay magdaragdag untiunti ng tatlong vasong crema, casabay na

(1) *Koogloff*, pangalan ng isang tarta alemana na ang pagecayar i niya,y Isaasalaysay sa lalong baharapin.
—(N. del T.)

ibahaló ang natira ng berína at 30 gramong asing fino.

Ang pastang ito, y dapat magcaroon ng tigás ng babá; cung hindi daragdagan siya ng ilang itlog.

Ang levadurang na sa punto na, ay isasalin sa masa, at casunod na ilalagay ang mga pasas at ang tunao na naúghahabanda sa bagay na ito. Paginúgatang ang labet ay mágagcahabolalong inabuti, upang ang mga pasas ay mabubod na magaling sa masa, 'na isasalin sa isang molde caparis ng guinamit sa paggawa ng pastel de Compiégne na pinahiran ng mantica.

Para sa natitira ng paggawa sundin ang palacad na guioamit para sa fermentación at pag-lulutong caraniuan.

Mangyayaring gauin pastel na ito sa balat ng dáyap sa suhang maasim at sa cidra, na gagamitin ang parehong dami ng inga bungang ito.

CAPITULONG ICALABING ISA

MGA SANGCAP NG MASA NG ISANG PASTEL REAL NA PANGCARANIUANG LAQUI

Kilogramo, t calabati ng mabuting berína, 48 gramos ng levadura, 30 gramos ng asing fino, 185 gramos ng azúcar, 24 gramos ng vainilla, isang vaso ng marrasquino, 375 gramos ng pa-

sas moscatel, isang kilogramong manticā, labingdalauang itlog na buo at labingdalauang barang, at mga ilang cucharada ng crema fárrago.

Paraan n̄g paggawa.—Tumimbang ng 375 gramos ng mabubuting pasas de Malaga mioscates, talupon silang magaling at bahaguiin ang bawat butil ng dalauang bahagui, na aalisau ng mga butó.

Isilid sila sa isang camao na catamtaman casama isang vaso ng mabuting marrasquino de Italia at apat na vaina ng vainilla na lubhang macacapal at lubhang palicaolicao na paraang abas.

Pagcatapos na biyaquin sila na magecadalaua, pusputlin silá ng pahalang upang gauin silang maliliit na pirasong lubhang maninipis, dudnroguin silang mabuti at hahaluan ng 185 gramos na azúcar, pararaauning lahat sa salaang sutla at ihalhalo sa mga pasas. Pagcayari nito, tatacbang magaling ang camao, ng di macasiungao ang bangó ng vanilla at ng marrasquino. Pagcatapos na macapagsalá ng kilogramo, calabati ng hariba, cucunin ang icaapat na bahagui upang ihandá ang levadura, na may gatas na mainit at 48 gramos ng levadura, ihanda siyá ng caparis ng sa pastel na ualang cahsaló.

Casunod na maglalagay sa isang malaquing camao ng 750 gramos na manticā, daragdagan pa ng mga ibang 250 gramos na tinunao na

isašamá: haluing mabuti ang lahóe na itó ng manticá, ng isang panghaló, at sasamahan sa daladalauang mioutos ng dalauang itlog at pagcatapos dalauang buróe, at gayon sunódsunod hanggang labingdalauang itlog at labing dalauang buróe. Aog lahat, cung mabuti ang pagecacatra bajo, ay nágbibigay ng isang creamang parang terciopelo, na lalagyan ng 30 grawong asing fino, ang calahati ng harinang batitira na may gatas na caillangan upang isama ang natira ng harina at bigyan siyá ng tigas ng pasta ng babaí.

Sa calngayang ito ilalagay ang levadura, at sa lahat, na mabuti ang pagcahaló, ay isasama ang handang nalalaman sa camao, bahaluing magaling ang lahóe na itó at isasalin sa moldeng pinahirang mabuti ng manticá, paris ng pinagcaugalian, at pagcatapos ilalagay ang pastel sa lugar na nababagay sa fermentación.

Para sa caniyang fermentación at paglulutó, sanguniin ang mga sangcap na isinalaysay para sa pastel de Compiégne; ang palacad ny lubos na yaon din.

CAPITULONG ICALABING DALAUA

PAGMAMASA NO MGA TARTAS ESCALDADAS

Mga sangcap para sa anim na puong escaldadas.—375 gramos ng harina, pitong itlog,

12 gramos ng asin fino at 125 gramos ng mantica.

Pagecasala ng harina sa pinagmamasahan, gauaan siya ng bucay at ilalagay sa guitna ng ang asin, ang mantica at ang mga itlog, at cung mabalo ng lahat isasamang madali ang harina. Ang pastang ito,y dapat maging malambot ng caonti; cung hindi, daragdagan siya ng isang clara ng itlog o ng isang buröe, o ng ilang nabuo cung eailangan; casunod ririzahin ang masang itó ng limang*pibit, na lubhang mahusay at tatrabalohin og mga ilang minutos na susuntuuin siya anopat babagui niya,y matirang naniniquit sa mga camay, na ipapacpac sa ibabao ng natira ng pasta.

Ang masang ito,y dapat maguing maquintab at lubhang elástico. Ilalagay siyá sa ibabao ng isang tablang mabilog, bnbudburang bahagyá ng harina, tatacban ng isang servilleta at ilalagay siyá sa lugar na malamig.

Caraniuan ang gauang ito,y guinaganap sa gabi upang banlian siyá sa umagang sumunod (sa pangyayaring itó ay siyang unang dapat gauin); datpuá mangyayari naman, tatlong oras pagcatapos da siya,y maihandá, na siya,y banlian ng papaganító:

Puputlin ang pasta ng apat na bahaguing mahahabat magcacaparis na pagugulungan ng caonti upang bigyan ang baua,t rollo ng capal na 2 centimetro,t calahati hangang 3; pagpuput.

liuputlio o babahaguinín cung gayon ng ió pirasong magecasinghabá, tlapad, na ipaglalagay sa ibabao ng isang munting taquip ng cacerolang natataeban ng harina; ilagay sila ano-pa, t ang putol ay mapatong sa barina. Pag ung labut ng mga rollo, y naputol at nailagay sa ibabao ng mga taquip, ilalagay sila sa isang malaquing cacerola ng tubig na cumuçulo, pag-hibinualin sila ng macacaya ug hindi magcadiquitdiquit.

Ang pasta,y nananasaog sa pašimula sa ilalim ng tubig, na gugaikuio sa ibabao ng isang paughaló, upang ang mga binabanlian ay matangal na madali sa ilalim ng cacerola at sumutang sa tubig (nó hindi dapat cumulo); sila rin ang nagpapaquilala na sila,y nabanalian na ng sapat cung sila,y matigas na ng caonti cung hipoin at sa guitoa nila,y hindi malambot; cung gayo,y hahanguin sila sa cacerola ng isang panagap ng bulá, upang ilagay sila agad sa isang malaquing camao na tubig na malamig.

Cung ang daco ng putol ng mga binanlian ay bucodbucod ay mabuting tandá. Limang oras pagecatapos na sila,y nababad sa tubig, patutnuyin sila sa isang salaan, at pagcaraan ng ilang minuto,y ilalagay sila sa ibabao ng mga planchang (lubhang maquiquitud) na tig aanim na centimetro ang canilang pageacalayolayo; ilalagay sila sa burnó, na pananatilihing nacasara, cung mangyayari, samantalang ilinulutó, sapag-

ca,t sa papaganito,y lumalabas sila na la'ong mabuti. Dapat silang tumagal sa hurno ng labing ualô o dalauang puong minuto.

Ang gamitong mga torta, cahit caranigan at gayon may nasa catamtaman ng canilang halaga, ay hindi nagpapabaya dahil dito na sila maguing lubhang magagaan at calugodlugod cauin na casama ng labat na bagay na refrescos.

Sa paggawa ng escaldadas de cuaresma, ay gayon din ang palacød, ang caibhan lamang ay sa lugar ng manticà ang gagamitin ay 125 gramos ng mabuting aceite de oliva. Ang mga ganitong tortas escaldadas ay quinacain caraunian sa loob ng apat na pung arao ng pagaa-yuno.

Tiognan rini ang ibang bagay na escaldadas. Pagca aug mga escaldadas na pangcaraniua,y hinahangò sa hurno, pinuputol sila sa gitna ng taguilirang lalong malapad, pagecatapos linalagyan sila sa ibabao ng isang curot na asing fino at isang eucharadang manticà, na marabil ay tinimpla lamang; paglalaquipin pagecatapos ang dalaunang piraso at cacaning mainit ng cai-guihan sa pagaalmusal ng café, te o chocolate.

Ang ganganitong mga escaldadas ay hindi buhuli sa mga *kouques* at *solemnies*, na paguusapan pagecatapos; ang canilang migas ng totoong buhaghag at magsaan, anopat humihitit na dali, na siyang nagbibigay sa canila ng isang calamlawan na ualang iniisang anomans.



nmasà Magyayaring bigyan ang pasta, bago siyá banlian, ng isang hugis na pinahabâ ng caontî; datapoua pamapanigít sila sa paglulotó, caya lalong mabuti ang bigyan sila ng hugis na pinageangalian.

Ang mabubuting escaldadas ay dapat bumuci sa paglulotó at magecaroon ng mga lahang sa ibabaq, at sa paligidligaid.

CAPITULONO ICALABING TATLO

PAGMAMASA NG MGA TARTAS

Pageatapos na macapagsihì ng litro, t calahati ng harina, lalagyan sa guitnà; o sa hucay na guinauá sa caniya, ng 16 gramos ng asing fino, 30 gramos ng azúcar en polvo, apat na buróc, 625 gramos ng manticang fino, isang vaso ng crema doble, at gagauin ang masang itó ng caparis ng mga naúná. Pageatapos na marizar siya ng limaog pibit, dapat maguing lalong matigas ng taontî cay sa pasta ng mga tartas.

Tarta a la parisien (na may vainilla)

Magsala ng litro, t calahati ng harina (750 gramos) gauin ang hucay paris ng pinageangalian, at lagyan sa guitna ng 16 na gramos ng asing fino, 62 gramos ng azúcar en polvo, apat

na buroc, 625 gramos ng manticang fino at pagcatapos isang vaso ng crema doble; gavin ang pagmamasa paris ng sinabi sa lalong ito. Pagcatapos na matrabahong mabuti, ilalatag na maquiquitid, lalagyan sa ibabao ng dalauang vaina ng vainilla na mumuntiag pirasong labhang maninipis, hahaluing matulin ang laboc na ito, ng magcasamasamaong lahat; pagcatapos ihuhulma ang torta, na bubudburan ang masa ng harina; ilalagay sa isang planchang munti, pabababain siya ng mga isang 16 na centímetros na lapad, upang magcaroon ng isang capal na 7 centímetros ang calaquiha, at aala- layan siya na liliguiran siya ng isang tilas na papel na macunat na pinahiran ng manticā. Datapua upang -piguilin na itong tilas na ito ng papel ay masirā sa paglulutō, lalagyan sa paliguidliguid ng iba,t ibaog tilas na maliliit ng papel na pinahiran ng clara ng itlog, na ilala- gay, calahati sa ibabao ng plancha at ang isang calahati sa ibabao ng tilas na papel, anopat bumuo ng isang paraang caha na pumiguil na ang pasta'y lumapad, na marabil siyang mang- yayari cung hindi gagauin ang paraang ito.

Ilinulutō naman sila sa mga moldes na tan- só o hoja de lata na may 16 hanggang 18 cen- timetro ang luang ang fondo,y pantay at ang paliguid ay quinaualán, at isang 8 centímetro ang taas.

Pagca ang tarta,y nahahanda ng papaganiyu,

papupulahin ng bahagya sa ibabao, at sa dulo ng eechillo,y gugubit ng isang palaspas, isang bulaciac o anomang ibang dibujong mariquit, at pagcatapos na mabutasan siya sa guitoa, upang palabasing madali ang mga maliit na bu-la ng hangin na maminsangminsa,y naiimpit sa paguitan ng planebat ng pasta, ilalagay sa hornó, pababayaan siya ng dalawang oras at calahati sa lutuan, at maminsan minsa,y tatlong oras, upang tamagos ang init sa boong masa, na cuog hindi ganito,y lalabas na masinsin at lubhang mahirap tudauin sa tian. Ang mga tartang ito,y dapat caning malalamig; ang calugodlugod na amoy ng vainilla,y nagpapabañgo sa ngalangala.

Ilalagay naman sa pinogmamasahan ang vainillang dinurog (casama ng 62 gramong azúcar na isinangcap sa caniyang cayarian) at pinaaraan sa salaang sutla; sa sumandaling ibahain siya sa pagcain, tatacban ang ibabao ng tarta ng calahating cucharada niyaong ding azúcar na hinaluan ng vainilla at itivataan sa bagay na itó.

Tarta de azahar

Gagauin ang gayon din caparis ng nauna; datapua sa lugar ng valnilla,y maglalagay ng 20 gramos ng azahar na ilinubog sa azúcar, ilalagay na buo o pinagpirapiraso.

Sa paggawa ng tarta de anis de Verdún, gagamitin ang gayon ding palacad na entatapos na sinabi namin, ang caibhan lamang ay gaga- mit ng 62 gramos ng anis blanco de Verdún upang pabanguhin siya.

Tarta de cidra

Pagpuputlinputliu ng maliliit na tilas ang 125 gramos ng cidrang minatamis, at cung ang ma- sa,y yari na ng paris ng mga naona, ihahalo ang cidra at tatapusin ang tarta paris ng qui- naugaliad.

Gayon din ang palacad upang gauin siyá sa balat ng suhang minatamis.

Tarta ng balat ug dayap

Pagecatapos na macapagecayod sa ibabao ng isang tingcal na azucar ng balat ng isang da- yap na mahusay, dudoruguin ang azucar na ito at ihahalo sa masang pangcarañuan; itoy ang boong caibhán (*tigni ang tarta a la vainilla*).

Gayon din ang gagauing palacad sa mga tartas ng balat ng cidra, ng suhang matamis o maasim.

Tarta ng pasas de Corinto

Talopan at hugasan ng iba,t ibang tubig ang

250 gramos ng pasas de Corinto, at pageatapos ihahalô, cung ang masa,y yari na ayon sa wî palacad na isinalaysay na sa articulong *Pagasa masâ ng mga tartas*

Tarta ng pasas moscatel

Cumuhâ ng 250 gramos ng pásas moscatel, babaguinín ang mga butil ng daluoang bahagi, alisín ang mga butó at pageatapos na sila,y mahugasang magaliog, isama sa masa, na dapat gawin paris ng ugali.

Mangyayaring lagyan ng caonting vino de Madera o ng ron.

Tarta ng queso parmesano

Pagca ang masa y yari na paris ng quinagalian, sasamahan ng 375 gramos ng tunay na queso de Parma, na puputling lubhang maliliit o quinudeod o quinayod: sa ibang natitira ng paggauà ay susundin ang palacad na quilala na.

Tarta ng queso de Gruyére

Putlin ng maliliit na dados o cubos ang 375 gramos ng mabuting queso ni Gruyére at isamsa pasta na nauna nang guinaua ayon sa ugali. Ang lahat, pagea nabalô ng magaling, ny iha-

bagay sa mo'le, papupulabó at halatí sa pu-
tung pinagcangalibú.

Tarta anglo-francés

Pagoayari ng masa na paris ng isinalaysay
para sa tarta a la parisien, samarahan ng 125
gramos ng pasas de Corinto na hinogesang ma-
galing, gayon ding carassing pasaas moscatel (pi-
piliin sa bagay na itó ang mga butil na ca-
tantamis na walang mga butó), 62 gramos ng
cidrang miyatamis na pinagputol-putol ng tilas
na lubhang maquiquitid at gayon ding dami
ng subhang gayon dia; pagcatapps calahating
vase ng vino de España (Jerez) o caontí ng
ron de Jamaica, ang lahat ay hinalong mabuti;
tatapusin ang paggaus paris ng ugali, bibigyan
siya ng tatlong oras sa paglulutó.

Aug tartang ito, cung caning malamig, ay
lubhang calugod lugod; datapua ito, y lalo pa
cung siya, y pinupatol na taja-tajada na ang
casal ay decímetro, calahati o mabiguit at pi-
negoculay silá sa mga parrilla o sa hurnó.
Cung sila, y ecañiu ay binubudburoo sila ng
scucar na pinulbos

Tarta de castañas

Magdureg ng calahating kilogramong castañas
na iimbao at halgas ng apot na berro; at pag-

nadurog ng mabuti, pararbanin sila sa balaan na erin; pagcatapos maggagayuc sa corona ng 375 gramos ng harina, na lalagyan ng 8 gramong asing fino, 185 gramos ng azúcar en polvo, 375 gramos na manticà, dalauang itlog at ang pasta de castañas; ihahandá ang laboc na itó ng paris ng sa tartang pangcalahatan at tinatapos ng gayon din; datapuà ilalagay sa horoong templado at bibigyañ siyà ng dalauang oras at calabati sa pagluluto.

Tarta de arroz na may leche de almendras

Pagcatalop ng calahating kilogramong almen dras dulces at 15 o 16 na gramos ng mga mapapait, duduruguing mabuti, babasaín sila unti unti ng isang cucharadang tubig ng huog maguing langis; pagcatapos lulusaun sa isang camao ng apat na vasong tubig: pararaauin ang laboc na itó sa isang servilleta, pipilipiting mabuti siyà upang macuha ang icalimang bisà ng leche de almendra, na isasalin sa isang cacerola, na capagcaraca na,y linagyan ng 375 gramos na arroz de Carolina na lubhang malidis at hinugašan: ilalagay siya sa apoy sa tubig na malamig at, pageculó, isasalin sa isang saluran upang tumiti; pagcatapos 375 gramos na manticà, 250 gramos na azúcar en polvo at isang mabuting curòt na azúcar. Pagea ang laboc na ito,y cumuculó na, ilalagay ang cacerola sa iba

bao ng mga abong namumula, o sa abó ng apoy, upang ang bigas ay malutó ng atay atay, at hahaloin siyá manacanacá. Pageá lutó na, na naquiquilala cung ang caniyang mga butil ay umasplasta sa diin ng mga daliri, dudurugain ng icaapat na bahagui sa isang lusóng at pararaanin siyá sa isang salaang erio, at pagcatapos ulitin ang gauang ito ng macaitlo. Sa calahatang inihanda ng papaganiyan, ay magdaragdag ng anim na buróe upang pagsamasa-mahin ang bigás, na dapat buwo ng isaog pastang matigas; papahiran ng manticá ang isang molde ng tartang pangcaraniuan (*tigni TARTA A LA PARISIEN*), o caya isang cabang mabilog na papel na macunat na pinahiran ng manticá, at ilalagay ang pasta de arroz, na ilalatac ng magcaparisparis ang capal. Papupulahin ang bahaging ibabao at guguhitan ng dulo ng eucchillo ng isang dibuhong palamuti; pagcatapos ihalagay sa burnó na may init na catamtaman at lulutuin siya ng dalauang horas.

Maugayaring magsama sa pastang itó ng pasas de Corinto o de Málaga moscateles, vainilla o azahar, balat ng dayap, ng suhá at ng cidra; at bucood pa, cung ibig siyang gauing may leche con ayllanas, maqdudurog ng calahating kilogramo sa lugar ng mga almendras na caraniuan.

Tarta de patatas

Magihao sa baga ng mga dalauang puong mabubuting patatas (yhong mahalhabá, masaga ní sa harina at may mabubuting lasq) at pagcalapos na matalupan at mahugasaug magaling, magtiúfbang ng 760 gramos, da duduroguin sasamahan sunod sunod at bahabahagui ng 375 gramos pa mantica, 250 gramos na azúcar na fino, anim na buroc, calabating vaso ng mabuting crema doble, 30 gramos ng azahar pulverizado at isang mabuting curot ng asing fino. Ang lahat, pagcatapos na madurog na mabuti, pararaanin ng macailan sa salaang crin; pagcatapos nitó, hahaluin ang pasta ng isang panghaló at tatapusin ang tartang ito ayon sa palaad na isidalaysay.

Pababaúhan ng lahat ng mga bagay-bagay na amoy; lalagyan ng pasas de Corinto at moscatoles.

Tarta ng almendras amargas

Magdudurog ng 125 gramos ng almendras dulces, gayen díng carami ng amargas, basain unti unti ng calabati ng isang clara ng itlog ng boag maguing langis; at eung uala ng naquiquitang piraso ng almendra, ay magpaparaan o magsasala ng tatlong icesapat na babugui ng

litro (375 gramos) ng harina sa pinagsmamasa-han; ang harinang ito'y ibahandà paris ng quinaugalian, lalaguian sa guitoà ng 8 gramos ng using fino, 185 gramos na manicà, ang mga almondras na dinurog at isang calahating vaso ng crema. Pagecatapos ibahandà ang pasta pa ris ng ugali (*tigni sa bagay na itó ang pagmama-sang una ng capitulong ito*), sasamahan ng sapat na dami ng crema upang lumabas na malambot ng caunti.

Tatapusin ang tartang itó paris ng quinaugalian. (*Tigni tarta a la parisien*).

Tarta de avellanas tostadas

Magtalop ng 250 gramos ng avellanas, hugasan, patuyuin sila sa isang servilleta; sunod na ilagay sila sa isang caualí sa reposteria sa ibabao ng isang apoy na catamtaman, bahaluin sila ng patuloy ng isang panghalò upang paris paris na magcarcon ng isang mabuting culay na madilaodilao; saca pababayaan silang lumamig at duduruguin silá paris ng xøga nau-na. Ipatuloy ang paggauà ng gayon ding paraang sinabi na.

Tarta de pistachos

Magsala ng 375 gramos o tatlong icaapat na bahagui ng litro ng harina, at pagcayari ng

hucay, lagyan sa guitoa ng 8 gramong nging fino, 185 gramos ng azucar en polvo, 875 gramos ta mantica, anim na buroc, calabating vaso ng mabuting crema doble, at ang lahat ihanda ayon sa ugali; dagdagan ng sapat na crema ng lumabas na malambot ng caonti Cung tapos na, bataquin siya at lagyan sa ibabao ng 250 gramos ng mga pistachos na tinalupan, binogasap at pinatayong mabuti sa isang servilete; haluin ang pasta at tapusin ang tartang ito ng caparis ng mga isinalaysay, ilagay siya sa apoy na may iuit na catacantaman, bigyan siya ng dalauang oras na tagal sa lutuan.

Tarta de chocolate

Gagauin ang pagmamasa paris ng nauna, ang caibhan lamang ay sa lugar na haluan ng pistachos, ay sasamahan ng 250 gramos ng mabuting chocolateng may vainilla, na pipirasuhin ng maliliit na piraso, huag ilafagay ang mga natirang nangaling sa pagpiraso sa caniyu; haluin ng caonti ang pasta, upang ang chocolate, y houag magecaroon ng panahon na lumambot.

Bago isama ang chocolate, ibubucod ang isang icasampuong baliagui ng pasta, na pabababain ng malaqui at gagamiting pangbalot sa masa na gagauin ngad. Ang pacay ng pangbalot na ito ay ang piguilin na ang ibabao niya at ang

paitiguidlignid ng tarta,y mifrumhan ng maitim dahil sa mga bahagui ug chocolate na mangasusuyog sa tampac na init ug hurno; pagonuyan ng taria ayon sa palatuntunang pangenslabatan, ilalagay siya sa hurno na may init na catamtaman at ilulutó siya ug dalauang oras at calabutti.

Ang tartang ito, pagea quinaing malamig, ay isa siya sa mga lalong calugod-lugod. Ang ganitong mga tarta,y guinagamit mawinsanmisan na parang extremes, at lubhang tangi sa pista ng mga Hari.

CAPITULONG ICALABING APAT

«Koogloff» a la alemana

Ang daquilang pageciug ito,y mayroong conching cahigtan sa casarapan cay sa ating pastel de Compiégne; ang dalauang bagay na pastel na iyo,y mayroong malaquing pagcacatuucuyan, sapagca,t ang catauan ng mga sangkap na bumubo sa canila ay yson din. Cung gayon, cung dalauang masa,y nagcacaparis sa timbang at sucat, ang caibha,y nanggagaling sa mga parsang guinagamit sa paggaua sa canila, at ito,y ang tunay na cadahilaban, paris ng pinatutunayang maliuansag ng paggaua sa canila; sapagca,t ang *koogloff* o *cauglauffle* ay iniba-handaung lubos sa isang camao o lebrillo vi-

driado, samantala na ang pastel de Compiègne ay tinatrabaho sa pinangroamasahan.

Mga maliliit na kooglofes

Mga sangcap.—Para sa 12 maliliit na *couglauffles*, sumuha ng 375 gramos na harina, 12 gramong levadura, 8 gramong asin, dalauang itlog na buô, tatlong buróc, 62 gramong azúcar, caontiug crema at 250 gramos na manticá.

Sa paggawa ng masang ito, y sumundin aug mga palacad na isinalaysay para sa *couglauffle* (daquilang bagay) na sinabi na sa laloung itaas.

Pagca nahahanda na, y babahaguinio paris ug sa mga *kouques* at inabuhulmá ng gayon diu; datapua upang bigyan silá ng isang huguis na ibá ay papahiran ng manticá labing dalauang moldes ug galleta de fécula, o cayá sa mga iba na ang huguis ay mabilog, paritay o qninalán; at pageca itong maliliit na *couglauffles* ay yari na, ayon sa palatuntunan, ilalagay silá sa hurnong masiglá at aalisin pagpula ng caonti.

Gumagauá naman ng mga bollos na cabauig ng mga bizcotelas, na nacahulma ang pasta ng gayon at nacalagay ng patong sa molde at bizcotelas; pagcatapos, cung fermentado na, t lutó, pababayaang lumamig at pagpuputlin-putlin, na ang capal ay centimetro, t calahati o dalauang centimetro. Pagecatapos na ilagay silá sa ibabao ug dalauang placa o plaunchang bacal, ilalugay

uli sa burnó, upang mageulang silá sa ibabao at sa ilalim.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Bizcocho de manteca o solilemne

Ang caaynayang bizcochong itó ay quinacain carasiuan sa pag-inom ng te, ng café at ng chocolate: guinagauá siyang masarap, sa capal ng isang timbal de entremés; tigni rini ang mga sangkap:

375 gramos ng harina, 12 gramos ng levadura, 8 ng asing fino, 32 ng azúcar; isang vaso ng crema, apat na buroc at 310 gramos na manticá.

Paraan ng paggauá —Sasalain ang 375 gramos na harina, ibubucod ang icaapat na baha-gui, na igagayac sa huey; lalagyan sa guita ng 12 gramos ng mabuting levadura at caonting cremang templado, lulussauín ang lahoo na itó, isasama unti-unti ang harina. Paghaluing magaling ang lahoc na itó pabayaan siyang malambot ng caontí, at pagcatapos na matrabajo siyá ng mga ilang minutos, isasalin siyá sa isang cacerolang munti at pababayaang itaas niya ng macalawa ang capal ng caniyang laqui; casupod na ihahanda ang natírá ng harina sa huey at lalagyan sa guita ng 8 gramos ng

asing fino, 30 gramos na azúcar en polvo, npat na buroc, 155 gramos na manticang templado o tinuooao lamang at asing calahating vaso ng cre-mang merinit ug caonti: habaluin ang lahóc na ito, isasama ang berina sa tunao at bibigyan ang minasang ito ng isang tigas na caparis ng sa pastel de Compiégoo, sama-sugid malambot ng caonti.

Tatrabahohin ug pastang ito ng mga ilang minutos hahampasin siya ng palad ng camay, at casunod na ihabaló ug levadurang yari na: tatrabahohin pagcatapos ng mga ilang minutos, ng gauin siyang elastica at parang terciopelo, at cung magcagayo, y ilalagay siya sa isang moldeng liso na may 16 na centímetros na luang at 10 hanggang 13 centímetros na taas. Ang moldeng ito, y pinahiran na muna ng manticang pinatuyó sa isang servilleta, upang aliein sa caniya ang caonti ng gatas na nilalamana, at ilalagay sa lugar na naoocol sa fermentación. Pagca napataas na ng malapit sa macalauna ang eaniyang unang laqui, papahirang bahagya ng buroc ng itlog ang ibabao, at ipapasoc siya sa burnong masigla. Pababayaan siya ng isang oras sa lutuan, at pagcatapos, cung siya, y cananin, puputlin siya ng pahalaang sa calhatian ng eaniyang taas, ibihualay ang bahaguing itaas, na pipihitin, at cung gayo, y nababauig sa bahay ng pacyutan. Casunod na lalagyan sa ibabao ng isang eurot ng asing fino at 155 gramos

na manticang lalong sadyang macacaya, na tinutubao muna, paginigatan na ang dalauang bahagui, y magecaroon ng gayon ding damping manticā; pagcatapos muling ilalagny sa gayon ding calagayang quinatoroonan noong alisin sa hurno, at caeaning mainit.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Kouques na may mantica

Lalong naiibigan ang mga *kouques* cay sa mga *solilemnes*, sapageat sila, y lalong calugodlugod dahil sa canilang huguis na marquit at manginal.

Ang masang ito, y lubos na caparis ng naunā; caya, nōga, upang gumaua ng labing ualong *kouques* gagauá niyaon ding masang isinalaysay sa capitulong naunā, paginigatang magecaroon ng sapat na tigas upang maihulma siyá.

Pag ang pasta, y yari na, babahaguinin siya ng apat na bahagui, at pagcatapos igugulong baua, t isa sa mga bahagui bibigyan sila ng isang habang 16 hanggang 18 centimetros, puputlin sila ng limang bahaguing magecaparis; pagcatapos na mabahagui ang masa, huhulma-hing mabilog baua, t bahagui, at mulā sa mga unang binulmá pahababain silá ng 10 centimetros, bibigyan sila ng isang hoguis na maha-

bang matulis ang isang dulong parang balisung-song. Samantalang binibigyan silá ng hugis na ito ilalagay sila sa isang malaquing planchang bahagyang pinahiran ng manticâ, at magcacalayo-layo sila sila ng cahi,t tig lilimang centimetros, ilalagay sila hangang sampaó sa baua,t plancha. Pagecatapos na maidiin ng marahan ang bahaguing itaas ng m̄ga *kouques*, ilalagay sila sa hurnó o sa estufa; datapuà quinacailangan na ang init ay maguing malamlam at catamtaman. Pagcatapos ng dalauang oras o da dalauang oras at calahatì ang m̄ga *kouques* ay dapat na umabot sa suson ng una niyang capal.

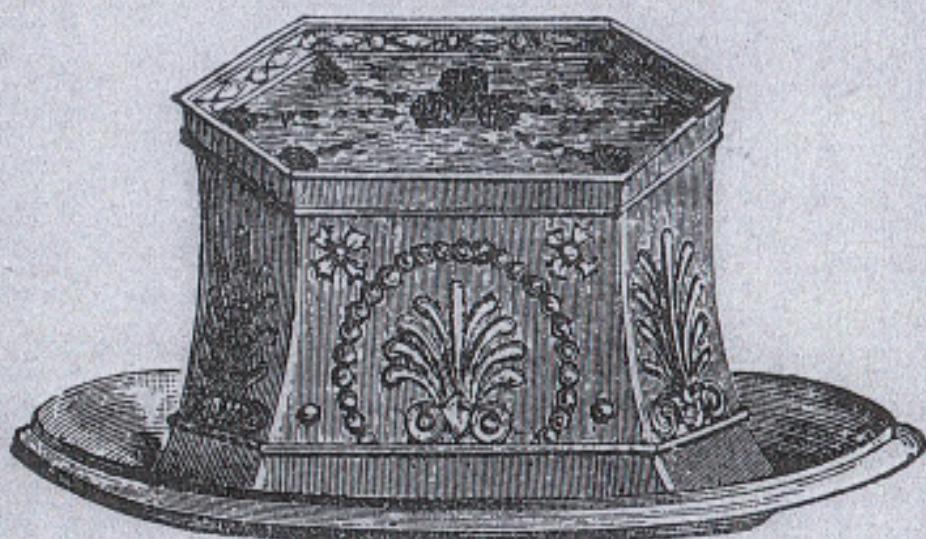
Papahirang bahagyá sila ng burog at ilagay silá agad sa hurnó, sa init na lubhang masigla, at cung magcaroon na ng isang magandang culay at matigas cung hipoin, alisin na sa hurno.

Cung sila,y cacanin na magtitimplá ng 250 gramos na manticâ, at pagcaputol ng bahaguing itaas ng baua,t *kouque* pipihitin sila at lalagyan sila ng dalauang curot ng asing fino. Pagcatapos sa baua,t bahagi ng *kouque* ay magbubuhos ng isang cucharadang manticang naha-handa sa bagay na itó; muling ilalagay ang bahaguing itaas ng m̄ga *kouques* sa ibabao ng canyang catugón at, handa sila sa dalauang pingán, idulot pagdaca.

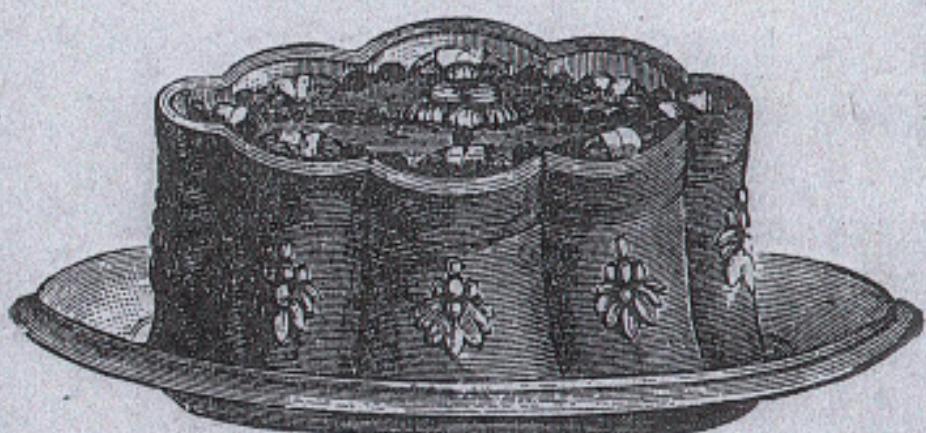
Hindi mangyayaring gumauá ng culang sa labingualo hangang sa dalauang puong *kouques* na paminsanan; ito,y nanggaling sa hindi mang-



Lar. 8.—Pastel na mainit n̄g cogujadas a las finas hierbas.



Lar. 9.—Pastel na mainit n̄g faisán may casamang trufas.



Lar. 10.—Pastel na mainit n̄g codornices may casamang setas.

yaring gumauá ng eulang sa 375 gramos (na may tatlong icaapat na bagagui ng litro) ng masa, cung hinahangad ding magcaroon ng capanatagang lalabas na magaling.

Guinagauá naman ang mga *kouques* na itó sa pastel ng mga pasteles (*tigni ang articulong ito*); ibinibigay sa canila ang gayon ding huguis at ang gayon ding laqui, at linalagyan silang gayon din ng manticá sa loob. Cung ibig gu-magauá ng tatlong puot anim o apat na puo dodoblehen ang masang isinalaysay sa lalong itaas.

CAPITULONG ICALABING PITO

Bizcotelas de Bruselas

Mga sangcap.—375 gramos ng harina, 16 gramos ng levadura, 125 gramos ng azúcar, dala-uang itlog at dalauang buroc at 200 gramos ng manticá.

Paraan ný paggauá.—Inihahandá ang pastang itó ng pérís din ng *solilemne*. Cung yari na y inahuhulma, t pinahahabang cahuguis ng linulón na 27 centímetros ang habá, isusuot siya sa isang molde na may 27 centímetros ang habá at may 9 naman ang lapad; ang moldeng ito dapat magecaroon calaquihan ng limang centímetros na lalim at dapat maguing semicircular o calahati ng bilog. Lalagyan sa ibabao ng

isang servilletang binudburang bahagya ng harina at ilalagay na casunod ang masa.

Cung siya anaqui'y mayroon na ng macalawa ng caniyang laqui, itataob na marahan ang molde ilalagay ang masa sa isang planchang bahagyang pinahiran ng mantic; pagcatapos papahirang marahan ng itlog at harion ang ibabao sa itaas at ang mga taguiliran at ilalagay sa bornong masigla: culang ng calahating horas ay sucat sa pagslalutin, na dapat magbigay ng isang magandang culay na mapula pulo sa ibabao at sa ilalim at maguiog matigas ng caonti cung hipoin.

Babalutin siya sa isang pirasong franela at pababayaan siyang lumamig; saca babahaguinin ng putol putol puputlin ang bizeotela ng pahalang, houag silang bibigyan ng mahiguit sa isang calahating centimetrong capal: pagcatapos ilalagay sila sa ibabao ng mga planchas at muling ipapasoc sa hurbo upang ang inasya magcaroon ng isang culay na mapula sa dalauang taguiliran. Sa sumaudaling sila, y gagamitin maglatag ng caonting manticang malamig sa ibabao ng isang bizeotela at tatacban ng iba, at ganiyan sunod sunod gagauin ang gayon din sa labut.

Cacanin naman sila ng hindi na mamantikan at malamig.

ICALAUANG BAHAGUI

ENTRADAS CALIENTES

UNANG CAPITULO

Mga pastelillos para sa entremés at al natural

Pagecatapos na mabigyan ng anim na pihit ang tatlong icaapat na bahagui ng litro (375 gramos) ng hojaldre, gagaua ng dalauang fondo (sa dalauang icatlong bahagui ng hojaldre) na ang capal ay may isang icaapat na bahagui ng centimetro, at babahaguinin ng isang pangputol ng pastas na mabilog at maquinis, na apat na centimetros ang lepad, ihibualay ang mga pinagtobasan na ibabalot sa natitira ng hojaldre pagecatapos na mabahagui siya paris ng nauna. Ilalagay itong maliliit na capas o fondos sa ibabao ng isang malaquing planchang bahagyang basa, na nageacalayo-layo sila sila ng isang centimetro ang calaquihan; babasain

sila ng caonti sa ibabao at sasangcapan sila ng caonting relleno ng mga lamang ibon o ternera, na tataeban ng mga maliliit na fondos na uoang guinaua. Upang ilaquip silá sa fondo ng mga pastelillos pagtitibain sila ng isang munting pamutol ng pasas na 3 centimetros ang lapad, na ipipibit sa bagay na itó mula sa dacong labí pagcatapos na pahirang bahagya sila ng itlog at harina ilalagay sa burnó at bibigyan sila ng isang magandung culay na mapula pula.

Ang *raña* pastelillong ito, y hindi totoong mabuti cundi sila cakanin panggagaling sa burnó; cung sila, y malamig o pinainit, nauaualán ng isang bahagui ng canilang mga cabutihan.

Mga pastelillos de agraz

Gaganin ang paris ng mga nauna, ang caibhan lamang ay maglalagay sa ibabao ng relleno ng bauat pastelillo ng isang uvas na hindi pa hinog.

Mga pastelillos ng mga bató ng manóe

Cumuha ng sang gaanong bilang na maiinsm na bató ng manóe, cung ilang mga pastelillo ang ibig gauin, ilalagay sila sa tubig ng asing mahiguit ng caonti cay sa templado, na huag silang ilalagay sa apoy ng houng pumutoe ang

mga bató, pagcatapos na mapalamin ng bahag-ya, patutayánin, at pagea malalamin na'y lalagay sa isang caointing relleno ng ibon (o ng albondiguillas) na ipinanghalaman sa mga pastelillos na inihabanda, tinatapos ng paris ng mga natuna.

Sa sumandaling sila'y ibahain, bubusan sila at bubusan ang ibabao ng bauat relleno ng caointing salsa blanca (béchamel), tatacbaug mulí at cacadín.

Mga pastelillos a la escarlata

Sasangcapan ang mga pastelillos ng caointing rellenoong ibon, na sinamahan ng mga maliliit na piraso ng dilá ng vaca a la escarlata, na sa sumandali ng paghahain sa canila'y uiuili-gan ng salsa español. Tatacban silang mulí at cacaúin.

Mga pastelillos de trufas

Ang mga pastelilloang ito'y dapat magcaroon ng rellenoong ibon, na lalagyan sa ibabao ng isang munting trufang casing laqui ng isang suer moscada at tatapusin ang paggawa paris ng ugali.

Bago sila ibahain uiuilihán ang relleno ng caointing salsa española, na sinamahan ng caointing trufang tinsedidád

Mga pastelillos de alondras

Idadaang may casamang quinchay ang sang-gaanong daming mga dibdib ng mga alondras o cogujadas (na binibilog) cung ilang pastelillos ang ibig gauin. Pagca sila, y malamig na ibihualay sila sa canilang sangcap, at ilalagay ang isang dibdib sa ibabao ng bauat pastelli-llong pinamutibang bahagya ng rellenong la-man ng pinangaso, at tatapusing paris ng ugali.

Paghahain sa canila uiuligan ang relleno ng salsa española na may amoy ng mga pinangaso.

Mga pastelillos ng mga lechecillos de carpa

Paputiin sa tubig ng asin at catis ng dayap ang mga ilang mtunting balombalonan ng is-dang carpa; pagpuputlin inputlin ng mumunting pirasong cuadrado na centimetro, t calahati. Mag-lalagay ng caontsa ibabao ng bauat pastelillo, na sinangeapan na ng caonting rellenong fino ng mga balombalonan ng carpa, at tatapusin ang paggauá paris ng ugali. Bago sila ihain lalagyan sila ng salsa blanca (*béchamel*); data-pua caranisa, y inihahain ng nalang salsang ito.

Ang mga pastelillos de lechecillos ng mga isdaang maquerel, ng sollo, t ng lamprea ay ginagaúá ng caparis ng naunà.

Mga pastelillos de cangrejos

Ang mga pastelillong pinamutihan ng caonting rellonong fino ng alimango o alimasag ay lalagyan sa ibabao ng bauat isâ sa canila ng isang galamay ng alimango na pinamutihan, at pagcatapos uauacasan ng paris ng ugali.

Mga pastelillos de ostras

Hugasan at papaputiin sa canila ring' tubig ang casing daming mga talabá cung gaano caramiung pastelillos ang ibig gauin, na pamumutihin ng caonting relleno ng mga balombalonan ng carpa; pagcatapos ilalagay sa ibabao ang mga talabá, na dapat na maguing mala-mig at pinatuyó sa isaong servilleta, pagcatapos na maalisan sila ng mga tabi at ang bahagui nilang lipacan, anopaat matirá lamang ang bahaguing masustáncia.

Tapusin paris ng ugali

Mga pastelillos de anchoas (isdang halobaybay)

Pagcatapos na mahugasan at maibanda ang mga ibang casing bilang na mabubutiog filetés ng mga anchoas cung ilang pastelillos ang ibig gauin, lololouin ang mga fileteng itó na bubuô ng isang munting bola, sassangcapan ang mga

pastelillos ng relleno fino ng anchoas at mag-lalagay sa ibabao ng bauat isa ng isang fileteng linulon. Ang natitirá ng paggaua ay ga-guin ng paris ng sinabi na.

Maugayayaring sangkapau ang ganitong mga pastelillo ng labat na bagay-bagay na mga relleno ng malalamig, ng mga albondiguillas na carne o isda.

Mga pastelillo rusos

Tatadtarin ang calahati ng isang filete ng vaca ng lubhang maliliit; hahaloan siya sa 125 gramos na manticang tinimplahan ng asin, ng paminta, nuez moscada, setas, quinchay, isang dulo ng chalote at caouting dibdib ng ibon.

Ang mga costradas o empanadas na nahananda na sa paraang quinaugalian, ay pamumutihan at tatacban sila ng isang munting capa ng hojaldre. Paghahain sa canila, y tatacban ang mga costradas ng caouting salsa de tortuga (pauican). Pagcatapos tatacban sila ayon sa ugali at ibahain.

CAPITULONG ICALAUUA

Mga empanadas a la «béchamel»

Ang mga empanadang ito'y sinasapnan sa mga moldes ng mga flanes, paris ng mga ito, datapua sinasapoan ng mga acesaya ng hojaldre, na binabasag at inihahalô sa caonting harina, upang bigyan sila ng caonti pang tigas.

Sinasapnan naman sila ng pasta fina na 5 kilogramos. Lalong najibigan ang pastang ito sapagca't may lamaang buroc at lalong nagpa palutong sa mga empanada. Iliquotô sila sa apoy na masiglâ at binibigyan sila ng isang culay macho, samacatuid mapulápula ng caonti gayon din ang taquip, na pinapatung'an ng isang munting buco o bulac-lac na guinagamitan ng mga pamuti ng hojaldreng iniquid ng sampung pihit; eung hindi ganitô ang mga buco o bulac-lac na ito, y nahuhulog sa paglulutô.

Dapat malasin na ang ganitong mga empanada, y humibioging mapatong na malapot ng caonti sa pasta; ito, y iquinapaguiguinguing lalong cauyaaya nila pag sila, y quinacain, sapagca't hinihitit ng malambot ng canyang balat ang béchamel. Dapat silang isalin pagalis sa hornó; eung hindi, ang balat nila, y lumalambot na madali, at ito, y quinacallanggang lagan.

Upang sila'y pamutihán, pupotlín ang mga dibdib ng ibon ng maliliit na tilas na centímetro, t calahati ang habá at calahating centímetro ang lapad; puputlín naman dalauang trufas na totoong maítim, dilang a la escarlata at mga setas, lahat nalalagay sa salsa *béchamel*, na ang lasa niyang aterciopelado, y nacacamtian sa isang ganáp na sabao ng mga ibong may rellenong trufas. Ilinalagay ang rellenong itó sa baño maría at, paghahain sa canila, y pamutihán ang mga empanada at lalagyan sa ibaibao ng caointing *béchamel* lamang; tatacban si-la, t idudulot.

Maminsan minsay idinudulot ang rellenong itong tinadtad o pinutol ng maliliit na mga cuadrado; gumagamit maininsanmipsan sa mga empanadang ito ng mga tilas ng isdang lenguso na pinagputol-putol ng maliliit na cuadrado, na ang setas na pinagputol putol ng gayon din, o caya mga filetes ng isdang rodoballo, ng isdang sollo o esturion, ng isdang porca at ng grandimo, lahat paraparang may salsa a la *béchamel*.

CAPITULONG ICATATLO

Mga trufas empanadas

Pagecatapos na macayod at mahugasan ng tubig na malabiningga labing dalauang maiinam na trufas, na inabubuting catauan at mageaca-paris ng capal, ilolutō sila sa alac ng Champagne, patititiin sila, t pababayaang lumamig; casunod ilalagay sila sa taguilirang lalong pantay at puputlin sila na ilalagay sa ibabao isang pamutol ugat na may 2 centimetro ang lapad at ibabaón hanggang sa tatlong icaspat na baha-gui ng lalim ng mga trufas, tutuelapin ng dulo ng euchillo itong mga maliliit na taquip; pag-catapos aalisan ng laman ang mga trufas unti-untili (ng maingat) ng isang munting cuchara ng café. Sa catapusan, pageca sila y uala ng laman, paghahain sa canila, y pamumutihan sila ng isang puré ng mga ibon o ng isang salpicón ng mga dibdib ng ibon na pinagputol putol ng mga cuadradong maliliit, na may mga trufas na pinagputolputol din, o ng mga bató ng manoc na may maliliit na trupas na gayon ding hugis, o cayá ng mga palong ng manoc na pinagputolputol na caparis casama ng mga trufas lahat may salsa a la béchamel. Pinamumutihan pá sila ng isang munting putol na mahabá, t

maquitid ng atay casama, y isang dabong maquitid ng trufa o ng mga filetes ng alondra na may sulas na maliliit at isang labhang mara-ming mga lamang loob ng mga hayop na pinangaso at labat guinagamitan ng salsa a la española o alemana.

Ang mga trufas na pinanumutihan na ay tataeban ng mga mumunting pirasong mabilog ng balat na inalis sa canila doong sila, y alisan ng lawan.

Idioudulot maninsan minsan itong maiinam na mga trufas na ito sa isang servilletang parang damasco.

Mga empanadillos de pasta de tallarines

Magmainsa ng pasta de tallarines sa labing dalauang buroc ng itlog, at pagcatapos na mapababa siya at maputol ayon sa ugali, ilinalagay sila untiunti sa isang cacerola ng tubig na cumuculò, pagcatapos ng mga ilang minutos ng pagculò hahançoin sila, t patititiin sa isang malaquing salaan at ilulutò sila sa isang cacerola na may 125 gramos na manticà at caonting asin.

Isasalin sila sa isang malaquing pingan na tinatauag na plato de saltear at ilalagay sila ng pareho, bibigyan sila ng isang taas na may 6 na centimetros.

Pag malamig na, itataob ang pingan sa pinagsmasahan at puputlin ang mga empanadillos

ng isang pamutol ng pastas na mabilog at liso, na apat na centímetros ang calaquián ng lapad, o puputlin sila ng mga ovalado, mga cuadrado o mga talung babá.

Pagcatapos maglalagay sa isang camao na munti ng ualong itlog, babat'hing mabuti, at ilulubog sa itlog na binati ang mga empanadillas isa isa, pagiingatang patitiin silang magaling. Pagcatapos binabalot sila sa miga ng tiapay na quinayod ng lubhang fino. Pagca nabalot ng lahat ng miga, ilulubog silang muli at moling babalutin ng miga, pagcatapos babalutin sila ng panibago ng bahagyá ng harina sa pagmamasahan upang ilagay silang lalong masinsin, at pagcatapos na mailagay ang taquip sa lalong mabuting taguiliran, ipiprito sila sa inanticang mainit ng caontí, bahangoin sila pag-cacaroon ng isang mabuting culay na guinto,

Pagcatapos ng gauang ito itataas ang taquip ng dulo ng isang cuchillo at pamumutihan silang madali ng isang munting cuchara ng café, sa pagdudulot sa canila, y pamumutihang lahat ng rellenong guinagamit para sa mga empanadas ng mga trufas.

Maminsan hindi sila binabalot ng itlog at harina cundi minsan lamang; datapoua sa pagganito ang mga empanada, y ualang tibay na quinacailangan. Ito ring palacad na ito ang guinagamit sa mga timbales de entrada.

Ang palnead, tungkol sa mga empanadas ng ilides ay gayon din.

Mga empanadillas a la «Monglás»

Ihahanda labingdalaña ng mga empanadillas ang ito ng caparis dio ng mga pastelillos belados (*tigni ang icaapat na bahagui ng aklat ng ito*); datapouna hindi binibigyan ang mga ito ng mabiguit sa 5 centimetros na lapad at gayon din ang taas.

Pagca nahahanda na ang mga empanadillas, pamumutihán ang ilalim at ang mga taguiliran ng mumunting putol ng tocino na lubhang ma-quiquitid at pupunuin ng harina, t grasang tinadtad ng baca; pagcatapos na sila, y mataeban ng illog at harina at mapamutihán, ilalegay sa hornong masigla at bibigyan sila ng isang mai-dam na culay guintó. Pagcatapos na sila y maisalin pamumutihán ng isang putol na ma-quitid ng atay at ng mga trocas na may salsa a la Monglás; pinamumutihán naman ng isang guisadong alin man, a la tolosana, o ng mga dibdib ng imagen a la *béchamel*.

Bago ilutó ang mga empanadillas, pinamumutihán naman sila ng caparis ng mga empanadillas de pan, paris halimbawa, ang mga co-dornices al gratin at ibang ibong maliit, gayon din ang mga filetes ng sollo, ng rodaballo, ng salmón, ng lenguado, ng peseadilla, ng an-

guila at mga iba, ang labat may casamang quinchay. (*Tigni para sa mga paghahandang ito ang paraan ng paghahanda ng mga relenos ng mga pasteles na mdiinit*).

Mga empanadillas de pan na pinamutihan ng mga codornices al gratin

Cumuha ng isang tinapay na masinsin at mabilog, na tatlong kilogramo, sa mga tinapay na guinagamit sa sopas, o lalong masinsin ng caonti. Putin ang tinapay na ito ng pahalang at sa mga putol ng limang centimetros ang capal; pagcatapos putlin ang miga lamang ng isang pamutol-ugat na 7 centimetros ang lapad; pu-putol ng papaganiyan labing dalauang empanadas, at sa ibabao ng taguilirang lalong masinsin itatanda ang taquip ng dulo ng cuchillo, sa layong calahating centimetro mula sa labi; pagcatapos cacaualan sila sa paliguid liguid

Ilalagay ang anim sa canila sa isang cacero lang may daming sapat na manticang sinala upang mataebang mabuti sila at bibigyan sila ng culay sa ibabao ng isang apoy na catamtaman. Pagea sila, y may culay guintó na, patotuyuin sila sa isang servilleta, at gayon din ang gagauin sa mga ibang anim, eueunin agad ang labat ng miga, at maglalagay sa baus, t isa sa canila ng isang cucharada ng rellenong fino; pagcatapos ilalatag sa ibabao ng dulong labing dalauang codornices na inaiisan ng butó; iluto

silá at lagyan silá sa ibabao ng caonting hielo at caonting rellenong casing capal ng isang nuez na hinilot, na ilalagay na ano pa, y magsasa ilalim ng sigmura ng mga codornices.

Pageatapos ng gauang itó, ilalagay na siping siping ang labing dalauang empanada sa isang planchang bacal na natatacban ng mga putol-putol na tocino. Liguiran namuñ ng tocino ang mga empanadas at sa ibabao isang tilas na papel na itatali ng capirasong sinulid: tatacban ang mga codornices ng mga putol ng tocino at lalagyan sa ibabao ng dalauang mabilog na papel na pinahiran ng mantieñ. Ilagay sila sa apoy na catamtaman at pabayaang malutó ng isang oras at calahati: alisin ang mga putol ng tocino at patuyuing sumandalí ang mga empanadas sa isang servilleta: maglagay sa ibabao ng mga codornices na caonting mabuting salsa española, at ihain.

Pinamutihán naman ang ganitong mga empanadillas, ng mga alondras (naglalagay ng dalaua sa bauat isá), ng mga tordas, mga calapating bundoc, mga siusin ng perdiz at ibang mga ibong maliliit.

Bocaditos de la Reina

Ang mga pastelillong itó *vol-au vent* inibahaing lubos na mayroon diu niyaong mga rellenong tinataglay ng mga empanadas apasteladas.

Datapna upang ang mga pastelillong ito'y magaling at mabibilog dapat pabayaan silang matahimic ng sumandali, mga ilang minuto, pag-eatapos na pababain at trabahohin ang hojaldre, na babahaguiuin ng lalong malapot ng caonti cay sa ugali ng isang pamutol ng pastas na quinaualan na limang centimetros ang lapad.

Ilalagay sa ibabao ng isang planchang binasa ng bahagya at, pagecatapos na mapahiran ng itlog at harina, t iprito, hubucayan silang palalimin ng caonti at ang lalong malapit na mangyayari sa labi; ilalegay sila sa burnong masigla, bibigyan sila ng isang culay na mapulapula.

Ang mga empatadillas de fideos inihahanda ug caparis din ng mga empanadas de tallarines. Ang relleno naman ay yaon din.

CAPITULONG ICAAPAT

« Vol-au-vent » á la Nesle

Gagaua ng mga albondiguillas sa mumunting cuchara sa paginom ng café (*Tigni RELLENO DE ALBONDIGUILLAS DE AVES*). Pagecatapos na paculuan sila sa sabao na ganap, patutuyua sila sa isang servilleta at ilalagay sa manyos na *vol-au-vent*, na tatapusing rerellenahan ng isang mabuting guisado ng mga palong at mga bató

ng manoc, ng mga mollejas ng anao ng tupa, mga trufas, ng mga setas, ng mga colas de cangrejo, ang lahat may salsa alemana.

Ang mga *vol-au-vent* pinamumutihan naman ng albondiguillas ng lamán na pinabagaso o ng isda, at palaguing may salsa alemana o *béchamel*, at may iba't ibang guisados, maguing carne, maguing isda: ibibigay ang mga sangeap sa pagsasalaysay ng mga caceroas de arroz, sapagta't sila'y pinsamumutihan ng gayon din.

CAPITULONG ICALIMA

Paggaua ng mga tostones

Pababain, sa isang cuadradong mahabà, may 4 na decilitros (185 gramos) ng hojaldreng linamas sa sampaug pihit. Maglalagay sa ibabao ng pangilalim na ito ng maliliit na tumpoc ng relleno ng albondiguillas (o ng rellenong fino) na casing laqui ng isang nuez, sa may 2 centímetros ang layo ng isa sa isá; pageatapos basain ang ilalim sa paligid ligid ng relleno sa ibabao nitó itutopí ang labí ng pasta, at ididiing mabuti upang ang relleno'y lumatag ng pareho, paginatang huag may matirang hangin sa loob; pageatapos puputlin ang mga tostones ng isang rodaja, o ng isang corta pastas o pamutol ng pastas na mabilog na quinaualan, na may lima

hangang anim na centimetros, datapoua bibig-yan ang mga tostones ng huguis na semicircular (calahati ng bilog) na 4 na centimetros ang lapad at lima ang caliitan sa haba. At unlitin ang gauang ito sa natitira ng masa, hangang sa matipon dalauang puot apat na tostones, na ipaglalagay, samantalang inihahanda, sa dalauang panaquip ng cacerola na binudbu rang bahagya ng harina. Sa pagdudulot, ilalagay sila sa isang piprituhan na hindi malabis na mainit, at pipihitin sila manacanaca ng duro ng isang calauit pagea sila, y mapula na, patutayuin sila sa isang servilleta, pamumuhan at ibahain.

Ang ganitong entremés ay lubhang naoocol gamitan ng mga pamuti ng hojaldre at ng alabat ng mga bagay bagay na rellenoong carne at isda. Pinamumutihan naman ng mga relleno ng croquetas na ibon o ng carne ng pinangaso: cung gayo, y pinanganganlan silang canalones a la Luxembourg, sapagea, t nagtataglay, naga ng huguis ng isang canalón. Gumagaua rin naman ng mga entremeses na ang guinagamit ay pastang malamig; datapoua cung gayo, y dapat gauin ang ilalim ay lalong maquitid cung mangyayari.

Mga tostones a la parisien

Pababaing lubhaang maquitud tatlong icaapat na bahagui ng litro (375 gramos) ng pasta ng pastel, at maglalagay sa ibabao, 5 o 6 na centimetros malapit sa labi, ng mga tumpoc na maliliit ng tinadtad na ibon 6 iba (na inihandang caparis dio ng sa mga croquetas) na casinig laqui ng isang malaquing quez moscada, at sa mabiguit sa 2 centimetros na layo ng isa,t isa. Pagcatapos na mabasang magaling siya sa paligid liguid muling itutupi ang labi ng ilalim sa ibabao, iimpiting mabuti siya upang ang relleno,y lumatag ng magcaparis. Sa isang pangputol ng pastas na maliit, mabilog at maquidis, na may 4 hangang 5 centimetros ang lapad, puputlin ang mga tostones ng mabibilog paginigatang ang relleno,y matirá sa gutna. Ilalagay sila sa ibabao ng dalauang panaquip na binudburan ng harina; susundin ang palacad ding yaon sa pagrerelleno ng natitirá ng ilalim, hangang macamtan dalauang puot apat na tostones: pababayaang ganiyan sila ng dalauang oras upang ang pasta,y mangurong. Sa paghabain sa cauila iluloto sila sa isang piprituhang mainit ng bahagya, at pipihitin sila ng isang calauit: ang mga ganitong tostones ay lubos na mabibilog na parang mga bolas Pagea sila,y nagcaroon ng isang magandsng culay guin-

tong mapula, patutayuin sa isang servilletang susou at idudulot agad.

Guinagaua rin naman ang mga tostones na ito na ang huguis ay semicircular o may calabati ng bilog o may canalón: mangyayari namang rellenanhan sila ng pasta de albondiguiillas o ibang mga rellenong fino.

Mga tostones á la rusa

Maglusao sa isang munting cacerola ng dalauáng cucharadang harina na may apat na itlog; pagcatapos sasanahan ng calabating vaso ng mabuting crema, isang pulvos ng asin at isang cucharada ng manticang tinunao. Ang lahat na pinaghalohaloung mabuti, lalagyan ng isang cucharada sa isang caualing malaquing piñahirang bahagyá ng manticá, na icacalat upang tacban ang lalim ng cauali, paris ng guinagaua sa mga *pannequets* (1). Pagcalagay sa apoy, at pageacaroon ng culay pipihitin upang magcaroon niyaon ding culay ng guintong mapula sa mageabilang taguiliran; pagcatapos ilalagay sa ibabao ng isang malaquing plancha at muling pasisimulang gauin ang gauyon ding gaua sa natitira ng pasta, na dapat magbigay ng labing dalauang maliliit na torti.

(1) *Pannequet* o *parmelet*, goisado inglés na guinagaua sa cauali.—(N. del T.)

Iwas na lubhaug maquiquitid, na puputlin sa guitna; muling puputlin ang bauat piraso sa isang talungbabang lalong mangyayari, at ang ibabao niya'y halagyan ng relleno ng albondiguiillas o iba, o tjoadtad na ibon o ng pinangasong nahahanda ng paris ng sa mga croquetas; itatopi ang mga tortillang ito anopaat ang relleno'y matacbang magaling Upang siya'y alalayan, babasain ang mga labi ng tortillas ng caonting pasta niyeong guinamit sa paggaua ng mga tortillas ding ito, at ilinaan sa bagay na ito; pagca nacayari na sa papaganian ng dalausong puot apat na tostones, ilulubog sila sa anim na itlog na binati, sasamanhan ng isang curot na asin, babalutin sila sa migang lubhaug manipis ng tinapay na quinayod paris ng guinagaua sa mga croquetas de ave, at sa minsang sila'y naguing empanados ng papaganian, ilalagay sila sa ibabao ng dalauang taquip ng cacerola, Pag dudulot sa canila'y ipipritong bibigyan ng mabuting culay at ihahain.

CAPITULONG ICAANIM

Croquetas de arroz á la antigua

Maglulutó ng 185 gramos ng bigas Carolina, paris ng sinabi noong pagusapad ang mga cacerolas de arroz; gauin siyang may cahalong isang cucharada ng mabuting creamang inigá, dalauang cucharada ng mabuting quesong quinayod, sa Parma, at isang dulo ng nuez moscada. Pag nagcahalo ng lahat bababaguinin ng labing ualong bahaguing magcacaparis; sa isa sa camila, y gagaua sa guaang ng camay na calina, ng daliring hinlalaqui ng canan, ng isang patang cazoleta na sisidlan ng isang cucharadita ng mabuting tinadtad na may sangcap o ng relleno ng croquetas de caza o ibon; tatacban ang cazoleta anópat ang relleno, y matira-sa loob, at eung magcagayon ang labat ay bubuo ng isang bola. Pagcatapos sa natitira, o caya sa baua, tisa ng 17 bahaguing natitira ng bigas, ay gagauio ang gayon ding gauia, at itong 18 bolang ito, y igugulong sa ibabao ng queso de Parmang quinayod na lubhang fino, at pagcatapos sa mga camay. Pagcatapos ng gauang ito, maghalaho ng dalauang dacot na queso de Parma na quinayod din, sa apat na mga ti-

napay na quinayod na finopg fino; ilalagay ang mga croquetas sa abim na itlog na binatî, patutuydin silâ ng caontî upang igulong silâ sa migang hinaluan ng queso, at pagcatapos sa mga palad ng mga camay. Ang 18 croquetas na inihandâ ng papagdiyao, ilalagay, ang calahati sa isang prituhang mainit ng caontî, ingtang haluin ang cauali upang gomulong ang croquetas, ng magcaroon ng isang culay na parejo, at eung sila,y may culay guinto na nalisin sa apoy, upang ang loob ay magcaroon ng panahong uminit na magaling; pagca sila,y nagcaroon na ng isang culay na mapula pulá, pamumutihan sila ng quinchay na prinito at isusuet sa estufa o apuyán, samantala na sa mga natitiray guinagaua ang gaua ring yaon.

CAPITULONG ICAPITO

Pastel na mainit ng becacinas na may trufas

Pagcatapos na mahimolmulan at masalab sa apoy naloung becacinâs na catamtaman, ihihiuay ang mga liig at ang mga paa; pupatlin ang baus,t isa ng dalauang bahagui, aalisin ang mga butó sa lomo; patutuyuin ang loob ng isang servilleta at ilalagay silâ sa isang caualing pinugtupasen ng 125 gramos na manticâ, gayon

dīng dami ng tocinong pinugluray-lufay (1), isang cucharada ng quinchay, dalauang cucharada ng estas, apat na cucharada ng trofas, lahat siya'y tinadtad ng finong-fino; pagcatapos isang baloc ng choletang tinadtad at pinaputi, ang asin at mga sangecap na cailangan at isang dulo ng nuez moscadang quinayod: isasalang ang mga becacing, lulūtuing binayhinay sila sa loob ng dalauang pung minutos sa ibabao ng isang apoy na catamtaman, ingatan, sa lacad na ito ng papahon, na haluin sila upang tumanggap na lahat na sangecap (2); pababayaan silang lumamig; sunod na tatadtorin ang mga bituca ng mga becacinás at liliguisin sa lusong sasamahan ng apat na cucharada ng relleno ng albondiguillas o ibang sino (*tigni ang mga pancat na ito*), dalauang cucharada ng mga hierbas finas at isang dulo ng nuez moscada.

Maghahanda cung gayon ng isang pastel na mainit na ang lapad ay 18 o 19 na centímetros at 10 ó 11 ang taas (*tigni Capitulong ictatto, unang bahagi*); pagcatapos tatacban ang ilalim at ang paligidlíguid ng relleno, at pag

(1) Sa bagay na ito; y cacayurin ang bahaguing itas ng isang pirasong tociuong mataba, na nagbibigay ng isang parang wanticang ualang asin.

(2) Ang tanag namin sa bahaguing ito ng paggawa ay *pasar las becacinás a las finas hierbas*; caya cung sa mga pangeat na sun usunod niuleain naming: *pasercat o tal cosa a las finas hierbas*, tatantu ng dapat sundin ang palaced na isinalaysay sa pangeat na ito.

catapos na mabigyan ang mga calabati ng mga becacias ng mabuting buguis sa pagputol sa canila ng mga bahaguing mabutó, ilalagay silang corona sa pastel, sasaahan ng mga ilao ng mabubutiog trufas na pinagputolputol ng mga dahong maquiquitid, na ilalagay sa pagitan ng mga becacias upang bigyan sila ng canilang bango; saka tatacbang lahat pati ng ilalim, na pinaglipatang una ng mga becacias; lalagyan sa ibabao ng dalauang dahon ng laurel at mga putol ng tocinong mabibilog at casing lapad ng ibabao ng pastel, na tatacbang casunod ng isang pangilalim ng pastang inihanda Curutiu ang labi ng palong ng pastel, pamutihan sa loob at, cung napamutihan na ang labat lalagyang mabuti ng itlog at harina (1) at ilalagay siya sa hurnong masigla. Ang bahaguing itaas cung may culay guinto na, ay bibistain o puputlan cung may lumalabis (2) at tatacban ng apat na mabibilog na papel, na may 24 centimetros na lapad.

Pababayaang maluto ng isang oras at calabati; datapua ang paglulutong ito, y daptat ma-

(1) Sa isang itlog maglalagay ng calabating encharadaong malaqui ng harinang sinalá; lahat pag nagcabalong magaling nagtibigay ng isang quietab na maganda. Datapua ang ganitoong culay guinto, y sa mga pasteles na maiinit lamang manucol.

(2) Ang paliguid-liguid ng taquip, opang ang ibon ting ibinobunga ng relleno y houag macásira sa hugis ng pastel.

I spos sa sumandaling siya, y iihahain; sa ibang paraan ang pastel ay nauaualan ng bahagui ng caniyang bangó. Aalisin tung gayon ang taqaip, ang mga putol ng tocino, ang mga dahon ng laurel at pagcatapos na maalisang mabuti ng finab ang pastel tatacban ang caniyang relleno ng isang calahating salsa española sa gelatina at ng mga dahon ng mga trufas, at pagecatapos gegelatinahan ng bahagyá ang balat ng pastel.

Ang salsaung itong may calahating pagca española ay matindi ng caontí, datapua siya y lubhang pangpalacas at masarap, sapagca't guinagaña siyang taglay ang amoy ng lawan ng pipangasó, may casamang mga trufas at caonting vino de España. Pageca yari ng salsang ito sa munting hurnó, ay may isang lasang sadyn at nagbibigay ng isang mainam na gelatina sa caniyang pingan ng lalong masustanciang pagcain.

Caraniuan ang loob ng mga becacinas sampa ng liig at ng mga paa, ay guinagamit sa paggaua ng isang amoy ng pangaso na guinagamit sa paggaua ng salsa del timbal.

*Pastel na mainit ng mga ibong cogujadas
a las finas hierbas*

Pagcatapos na salabin tatlong puot anim na mainam na cogujadas, aalisin ng lawan sa taguiliran, pagecatapos ipapasa sila sa mga finas

bierbas (paris ng guinsua sa pastel na mainit ng mga becacinas) at pababayaan silang lumamig sa sangkap; ibubucod ang mga balonbalonan at tatadtariu ang mga bituca, na duduruguin at hahaluan ng tatlong cucharada ng relleno at isang cucharada ng fidas hiervas, o caya ng rellenong fino.

Inibahanda ang pastel na mainit, na tinatacban ang ilalim at ang paligidligid ng relleno; pagcatapos maglalagay ng isang labing dalauang cogujadas, sa ibabao nila, y ilalatad ang icaapat na bahagi ng sangkap; at pagcatapos na ultin ang gauang ito ng macalaua, tatacban ang tatlong puot aum na cogujadas ng natitirá ng sangkap, dalauang dahon ng laurel at dalauang putol ng tocino, at saca gagauin paris ng ugali.

Pagcatapos na alisin ang mga putol ng tocino, ang laurel at maalisan ng linab, tatacban ang pastel ng isang may calabating pagca española a la galetina at ng isang relleno ng mga cetas, ng mga frutas sa mga dahong maquikitid at ng mga ilang filetes ng mga cogujadas na nangasugpo.

Dapat malasin na ang cogujada, t ang becaday, nagtataglay sa ibabao nila ang ugating gauad ang amoy nila sa relleno.

Gagamitan ang mga palacad na isinalaysay na sa unahan sa paggaua ng mga pasteles na maiinit ng perdiz, mga sisiu ng codornices, mga

ortegas, mga pichones, mga tordos, mga petrojos, mga ibong malalamig, mga pardales, picofinos, hortelanos at mga ibang marami.

Pastel na mainit ng faisán na may casamang trufas

Cumuha ng dalauang faisanes na catamtaman at pabayaan sila sa loob ng tatlo o apat na arao, upang magcaroon sila ng lalong amoy na pinangaso; pagcatapos hibimulmulan at sasalabín, at pagpuputlinputlin ng paris ng mga sisiu upang iguisa; ipapasa sila sa mga finas hierbás ng caparis din ng amoy na sinabi sa lalong itaas. Pag napalamig na, pamumutíhan ang ilalim at ang paligidliguid ng pastel na mainit ng apat na cucharada ng rellonong fino ng albondiguillas o iba, na linagyan muna ng dalauang trufas na tinadtad na lubhang maliliit ilalagay ang mga hitá, t mga tulatod sa ibabao, maglalagay ng apat na trufas na pinutol ng dalaua, at sunod na ilalagay ang mga dibdib at mga sicimura ng mga faisanes; sasamahan pa ng mga ilang trufas at muling tatacbang lahat ng sangkap na pinagparaawan sa mga ibon. Sa ibabao ang mga dahon ng laurel at mga dahon ng tocino, at iluluto, tatapusin ang pastel paris ng nauna, at, pagcatapos na maaliwng magaling siya ng linab, tatacban siyá ng isang may calabating pagea española na may helatina, may casamang mga trufas na binilog na casing lalaqui ng mga nueces moscadas, at ihahain agad.

Pastel na mainit ng mga codornices na may casamang setas

Maghimulmol at magsalab ng sampaong mabuting codornices sa uvasan, ihinalay ang mga licod, ang mga liig at mga paa, ipasoc ang mga buto ng mga hita sa loob; patuyuin ang loob ng isang servilleta upang linisin ang dugó; ilalagay pagcatapos sa isang caualí, na pinagtunauan ng 125 grainos na manticang linahocan ng gayon ding caraming tocinong quinayod, isang cucharada ng quinehay, tatlo ng mga setas na lubhang maputi, isang dulo ng chalote, lahat sila'y tinadtag na magaling, at asin at sangkap na mga cailangan at isaug dulo ng nuez moscada; ilalagay na ganian sa isang apoy na catamtaman, pagiirogtang hahaluin silá bauat limang minutos ng tablan silá ng isang mabuting sangkap.

Casunod na ihahandá isang pastel na mainit paris ng ugali, tataeban ang ilalim at ang paligid-liquid ng apat na cucharadang rellenong (fino o ng albondiguillas) na hinahaluhan ng dalawang cucharada ng finas hierbas, paris ng sinabi na sa lalong itaas. Ang mga codornices pag napalamig na'y ilalagay na corona sa pastel na mainit; ilalagay sa guitná isang tatlong puong magagandang setas na parang linalíe; tataeban nang lahat pati ng ilalim na pinagliyagan ng mga

codornices; sasamahan ng dalauang dahon ng laurel at muling tatacban ng mga putol ng tocino. (*Tigni PASTEL NA MAINIT NG BECACINAS*)

Sa sumandali ng paghahain, nalisin ng grasa ang pastel na mainit at tatacban ng isang salsang medio espiola a la gelatina, casama isang relleno ng mga setas na lubhang maputi.

Ang salsang ito, i guinagaoang may casamang substancia ng mga setas at ng vino de Madera seco, na mga lutô.

Upang gauin itong pastel na mainit na may casamang trufas, susundin ang mga palacad na isinalaysay sa mga pangeat na nauna.

Ang loob ng catauan ng mga codornices, ang mga liig at ang mga paa, y guinagamit sa pag gaua ng salsa (*Tigni PASTEL NA MAINIT NG BECACINAS*).

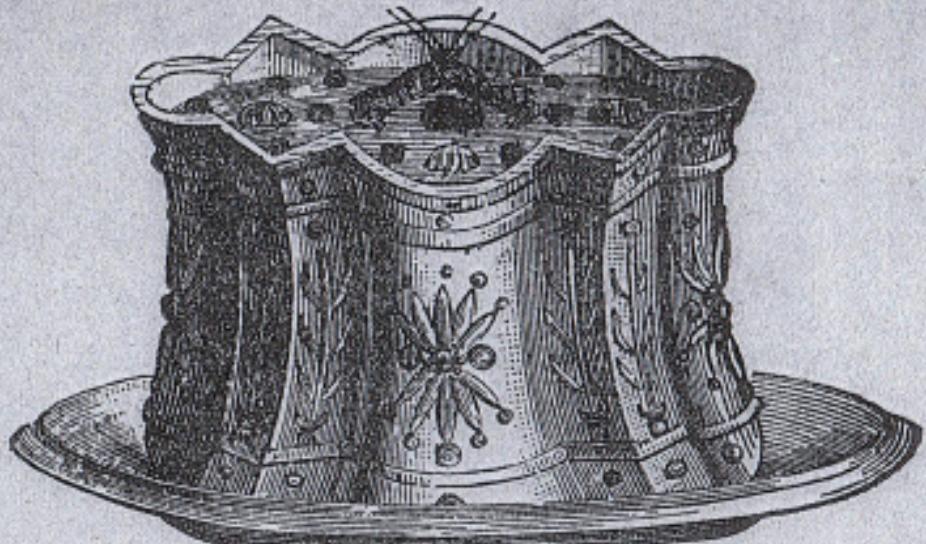
Pastel caliente a la «Monglás»

Linisin sa tubig na templado dalauang atay ng Strasbourg (*foie-gras*); pagecatapos ilalagay sa tubig na malamig at sa apoy, at pagea nagpasimula na ng pageculo nalisin at pababayaang lumamig sa tubig na buhay: tuloy puputlin ng mshahabat maquiquitid. Ilalagay silang maga ling sa husay at ipapasa sila sa mga finas hierbas (*Tigni sa bagay na ito ang PASTEL NA MAINIT NG BECACINAS*), sa apoy na atay atay, sa loob pg sampung minutos; pagea sila, y mala-

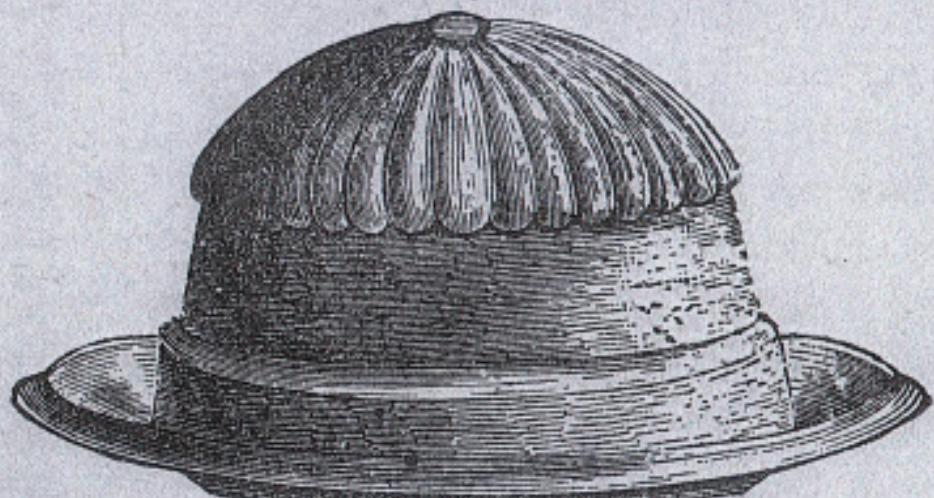
mig na puputlan ng m̄ga lumalabis, at ihihiuay ang m̄ga icaapat na bahgui ng isang atay; duduruguin ang pinagputlan at ihahalô sa gayon ding laqui ng relleñong fino. (*Tigni relleñong fino ng m̄ga ibon*).

Pagca nahahanda na ang pastel na mainit, tatacban ng relleno ang paliquid liguid at ang ilalim, pagcatapos ilalagay na corona ang m̄ga atay, idadagdag sa ibabao ang sangcap na pinaglagyan sa canila, casama,y dalauang dahon ng laurel at m̄ga putol na mahahaba,t maquiquitid ng tocino, at tatapusin ng paris ng ugali Ilalagay sa hurnong masigla, pababayaan siyang malutô ng isang oras at calahati, at cung siya,y nahahandá na upang ihain, aalisan siya ng grasa at tatacban siyá ng isang relleno ng m̄ga trufas na m̄ga dahong maquiquitid.

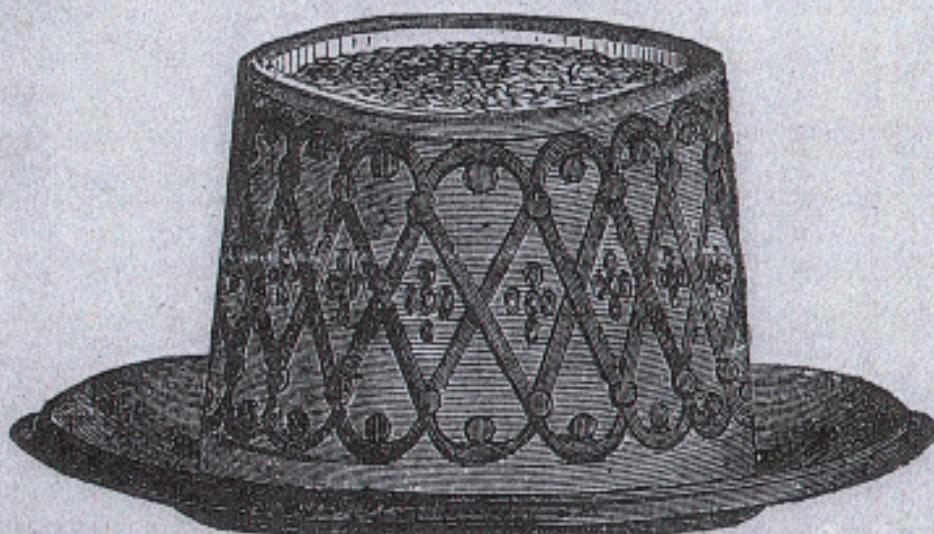
Ang salsa ng pastel na ito,y inihahandá ng papaganito: pageatapos na madurog ang atay na inahiualay, liliguisin siyá sa isang cacerola sasamahan ng isang cucharada ng salsa española at paraanin sa isang pirasong hinabi; pagcatapos ihahalô sa tatlong cucharada (ng guisado) ng mabuting salsa española na guinauang may casamang isang ganap ng ibong trufado, na naguing vino de Madera, na lalagyan ng m̄ga dahong maquiquitid ng apat na magagan-dang trufas na lubhang maiitim.



Lar. 12.—Pastel na mainit a la financiera.



Lar. 13.—M̄ga empanadas de entrada, a la antigua.



Lar. 14.—Timbal n̄g macarrones a la milanesa.

Hindi dapat limutin na ang salsang itong a la «Monglas» hindi dapat cumulô sapagca,t ang pageulô ay nacasisirâ sa caniyá.

* *Pastel na mainit ng mga balombalonan
ng anac ng tupa*

Maglinis ng dalauang puot apat na balombalonan ng anac ng tupa, na ilinutô sa apoy na atayatay sa loob ng isang mabuting iceaapat na bahagui ng ora sa mga finas hierbas (na isinalaysay sa mga sangeap ng pastel na mainit ng mga becasinas), paris ng ugali

Pag nahahandá na ang pastel, pamumutibanan ang ilalim at ang paligidliguid ng caonting rellenong fino o iba, at ilalagay sa loob, na corona, ang mga balimbalonan, na dapat lumagay na malamig tatacban silá ng sangcap, sasamahan ng dalauang dahon ng laurel at ang mga putol mahahabat maquiquitid ng tocino. Tatapusin ang pastel paris ng ugali, ilalagay sa hurnong masiglâ at pababayaan siyang malutô ng isang horas at calabati. Pag siyá,y ihahandá na, aalisán ng grasa at tatacban ng isang mabuting salsa española (na guinauáng may casamang ganap ng mga ibon at substancia ng mga setas) casamay isang relleno ng mga setas, at mga talbos ng alcachofas

Mangyayari namang taeban ng isang salsa alemana.

Gayon din ang maguiguing palacad sa paggaua ng isang pastel na mainit na may mga balombalonan ug ternera.

Pastel na mainit a la financiera (1)

Pagecatapos na maibandà isang pastel na mainit na caparis ng mga figura 1, 2, 3 at 4, tatacban siyá sa loob ng mga dahon ng tocino, at rerellenahan siyá ug grasa ng bacang capón, na tinad-tad, at tatapusin ang pastel paris ng caraniuan, bibigyan siyá ng isang horas sa lutuan at mangdaug culay. Pageca malamig na ng caunti, isasaling màgaling. Sa pag dudulot sa caniyá pamumutihau siyá sa calahatian ng relleno ng albondiguillas ng ibon o lamán ng pinangaso, pacá tatapusing rerellenahan ng isang mabuting relleñong binubuô ng mga balombalonan ng anae ng tupa, ng mga palong at mga bató ng manoc, ng mga setas, ng mga trufas, ng mga talbos ng alcachofas, ng mga buntot ng alimango at ng anim na malalaquing alimango; maglalagay ng isang mabuting salsa española a la gelatina, na guinauang may casamang isang ganap ng ibong trufado, na inigá sa vino del Rhin o ng Madera seco.

Caranua,y dapat magcaroon ng pagiliugat sa pag gegelatinar ug bahagyá ng balat ng mga

(1) Gailnagamit namin ang nican francés na itó, sa pagecat siya y nalang catumbas sa nican castilla, at gayon dia ang gaganap namfosa lacad ng aclat.—N del T.

pasteles na maiinit; itó, y nagbibigay* sa canilá ng usang pagmumuc hang nag papahayag ng wabuting cayarian-nilá.

Pastel na mainit ng mga sibuyas na mura

Gomauà ng isang calahating kilogramo ng mabuting relleno (*tigni ang pagcaít na itó*) na lubhang malamlam, na hahaluan ng isang ma-laquińg cucharada ng sibuyas [na murang tinatad na finong fino at pinaputi, at isang dulong quinayod ng nuez moscada.

Ang pastel na inihanda na ayon sa ugali, ipapasoc sa hurnong masiglá; pagca ang palong ay nagcaroon na ng isang mabuting culay quintó, aalisin ang taquip sa paligidliguid ng balet ang capal ng relleno, upang ding itó, pag namagá y huag labangan ang pasta, na siyang ualang pag-salang mangyayari cung hindi gagamitin ang pag-iingat na itó.

Tacban ang pastel ng apat na mabilog na papel, 24 centimetros ang diametro o lapad; at pabayaan siyang malutó ng isang oras lamang: cung magcagayo, y aalisin siyá ng grasa, puputín ang relleno ng mga rombas o cuadrados, upang ihain siyá ng lalong madali at pagea natachan na ng isang salsa española ng isang relleno ng setas at ng mga talbos ng alcachofas, ihahain agad.

Pastel na mainit ng rellenong ibon na may trufas.

Gumauà ng 375 gramos na rellenong ibon na may casamang mga trufas (*tigni ang pangcat na ito*); cumoha ng apat na magagandang trufas, na lili-nisin at puputlin ng apat na bahagui.

Ihondà ang pastel na paris ng quincugalian, rellenabao siya ng icaapat na bahagui ng relleno at lagyan sa ibabao ng apat na piraso ng trufas; pageatasos maglalagay ng ibang icaapat na bahagui ng relleno at mga ibang apat na piraso ng trufas. Uulitin ang gauang itó ng macalausa pa, pagiirogatang ilagay ang mga piraso ng trufa ng pareho, upang mapamudmud sila sa boong relleno; tatapusin ang pastel na itó ng gayon ding pagiingat na paris ng nauna.

Sa pagbahain sa eamiya siya, yataeban ng isang mabuting salsa medio española na may gelatina at ng mga trufas na binilog na casing laqui ng mga huecos moscadas.

Pag ang pastel ay pinamutihan ng relleno, mangyayaring samahan ng mga bató, mga palong, mga balonbalonan ng anac ng tupa, mga talbos ng alcachofas o setas.

Pastel na liebre na may casamang setas

Gumauà ng 375 gramos na relleno ng liebre (*Tigni ang pangcat na ito*);rellenshan ang ng ma-

espat, samahan ng mga na lubhang mapuputi at apat na filetes ng gazapo (conejong bago) na pinagputol putol ng mahahabat maquiquitid at nangasa husay na. Tapusin ang paggaue paris ug ugali, datapua paginigatan ang pagloluto. Pagecatapos tatacban ang relleno ng isang mabuting salsa medio española na may gelatinia at may relleno ug setas, ng mga filetes ng gazapo na pinagputolputol ng mahahabat maquiquitid na mga salteado.

Mangyayari namang gauin ang ganitong mga pasteles na maiinit na may casamang mga relleno ng albondiguillas na ibon o ng lamau ng pinangaso. (*Tigni ang mga pangcat na ito*).

CAPITULONG ICAUALO

Pastel na salmon

Putlin ng putol na mahahabat maquiquitid ang isang rueda ng salmong sapat na macapal upaog punuin ang pastel; ipasi sila sa mga finas hierbas; samacatuid, magtitimpla sa isang cacerolang munti ng 185 gramos na manticang fino, na lalagyan ng dalauang cucharada ng lejibil, dalawa ng setas at doble ng trufas, labut sila, y tinadtad na magaling at fino, at isang baloc ng chocolateng tinadtad at pinaputi, isang

drío ng nuez moscada, at ang ásin at sangeap na mga cailanggau upang ilagay sa husay ang salmón.

Pagca nabanda na ang pastel paris ng ugali, ipapasoc ang mga putol ng salmón sa manj-cang uasa husay at ipaglalagay na corona sa pastel; ilalagay sa ibabao ang natitira ng sangeap, dalauang dahon ng laurel at tacbang lahat ng mga putol na mahahaba at maquiquitid ng tocino. Tatapusin ang pastel ayon sa ugali, at ilalagay sa hurnóng masigla, pababayaan siyang malutó ng limaang icaapat na bahagi ng oras.

Paghahain sa caniyá aalisán siya ng grasa at tacban ng isang relleno ng mga balombalonan ng isdang carpa, ng mga colas de cangrejo, ng mga talabá, ng eetas, ng mga talbos ng alcachofas at mga ilang trufas.

Maggyayaring lutoin ang guisadong itó na may cañamang isang mabuting salsa ng medio española na may gelatina, o ng isang mabuting salsa holandesa o alemana.

Gayon din ang magui-guing palacad sa pag gauá ng mga pasteles na mainit ng mga filetes ng rodaballos; barbudos, sabalos, esturiones, lenguados, sollos, carpas, anguilas, (palós, igá, pabucang binhi, malabanos), percas, lotas, salmonetes at mga ibang isdá sa dagat at sa ilog.

Pastel na mainit a la marinera

Muba ug isang rueda o postaung munti ng salmón (na pinutol ng apat), isang lenguado (ang mga filetes ay pinutol ng anim), isang angui lang munti (na pinutol ng anim na piraso), apat na balombalouan ug carpa, dalauang docena ng mabubuting talabá, apat na trufas na pinutol ng mga dahong maquiquitid, ang gayon ding dami ng mga setas na ilinutong lubhang mapuputi.

Casunod na magtitimplang, bahagyá, ug 250 gramos na manticá, na habaluan ng apat na eucharadang malaqui ng perejil, apat ng setas, apat ng trufas at ang lahat tinadtad na magaling; pagcatapos isang baloc ng chaloteng tinadtad at pinaputi, ang icaapat ng isang nuez moscadaung quinayod, isang mabuting eurot ng clavong pinulbos, ang asing cailangan sa sangcap ng isda, at ihabandá ang pastel ayon sa ugali. Pasimulan agad na tatacban ang ilalim ng pastel ng isang eucharada ng manticang a las finas hierbas; ilalagay sa ibabao ang mga putol ng anguila, magpasoc sa paguitan nila ng mga ilang talabá; pagcatapos tatacbang lahat ng dalauang eucharadang malaqui ng manticang mahusay, sa ibabao mga ilang dahon ng trufas at setas na tatacban ng salmon, at sa paguitan ng baus, piraso, ay maglagay, ug mga talabá. Tatacbang lahat ng dalauang eucharadang manticá, maglagay sa

ibabao ng setas at mga dahon ng trufas; ilalagsay ang mga balonbalonan ng carpa, at sa paguiton niya, y ilalagsay ang natitirá ng mga talabá at dalauang eucharadang manticang a las finas hierbas, na paibabaoang msayos ng mga filetes ng lenguado at ng natirá ng mga trufas at mga setas; pagecatapos tatacbang labat ng natitirá ng manticá at dalauang dahon ng laurel. Tataposin ang pastel ng paris ng quinaugalian at pababayaang malutó ng limang icaapat na oras.

Pagca nahabanda na upang ibain, aalisín ang mga dalton ng laurel at lahat ng pagbababad; casunod na tatacban ang pastel ng isang guisado ng colas de cangrejo, ng setas, ng mga ilang maliliit na trufas sa salsa medio española a la gelatina, na may cásamang manteca de cangrejos, o ng isang mabuting salsa holandesang nasasama rin, ng manteca do cangrejos: ang manticang itó'y nagbibigay dito sa dalauang salsang itó ng isang pagmumuc-hang masarap at isang lasang sadyá.

*Pastel ma mainit ng mga filetes ng mga
pescadillang relleno*

Cunin ang mga filetes ng labing liinang catamtawang mga pescadillas, at pagecatapos na mabugasan silá, t mailegay sa husay, na gayon ma, y huag silang aalisán ng balat, ilalngay silá sa dulang; lalagyún silá ng asin, butil ng paminta

at nuez tuoscada; pagcatapos tatacbang babagya sila ng caunting relleñong fino ng mga alimasag, ng mga trufas o ng setas: saca agad lololonin ang mga filetes sa ibabao nila rin sa dulong lalong macapal, upang lumabas silang lalong igalaman at lalong mabilog. Cung matacban, mat malolon ng paganiyan ang tatlong puong filetes, pamumutihan ang ilalim at paliguid liguid ng pastel, at ilalagay na matutuid ang sampoo ng mga filetes na dapat tumaquip sa loob sa ibabao ng ilalim ng pastel; tatacban ang mga fileteng itó ng dalauang cucharadang mantica na tinunao ng bahagyà. Maglagay sa ibabao pa ng ibang sampaong filetes at tatacban silá ng dalauang cucharadang mantica; casunod na ilalagay ang sampaong filetes na natitirá at tatacban ng apat na cucharadang mantica at dalauang dahon ng laurel.

Tapusin ang pastel paris ng ugali at pabyaan siyang malutó ng limang icaapat ng ora; paghabain sa caniyá aalisán siyá ng grasa, aali sió sa caniyá ang mga dahon ng laurel, at tatacban siyá ng isang guiso ng mga balombabolban ng carpa, mga talabà, mga colas de cangrejo, ng mga cetas at ng mga talbos ng al cachofas na may salsa ng camatis o ng salsa española na may catás ng dayap.

Sa isang pastel na mainit ng mga filetes ng lenguado (isang dapò) ay gayon din ang gaging palacad; gayon man, ang mga fileteng ito, y

na lisau ng balat, sapagca't ang lahan ng leunguado'y mayroong lalong catauan, at, dahil ditoy umaalalay ng lalong magaling sa pagluluto cay sa mga filetes ng pescadilla.

CAPITULONG ICASIAM.

Pastel na mainit ng mga gulay a la moderna

Ang pageaing ito, y totoong caaya itya at maringal, cung lumalabas sa mga caimay na bibaca; datapua maguiguing ganap na mabuti cung inihahain sa loob ng mga buan ng mayo, julio, t agosto, sapagca't laipung sa panahong ito nagcacaroon ng mga gulay na lalong pili, capanahubang maganda't mayaman para sa mga entremeses (mga pageaing pamuti sa dulang) ng lahat na mga bagay bagay na gulay.

Itong lubhang maraŋgal na pastel na mainit ay binubuo ng lahat ng mga gulay na mangyayari, paris ng mga zanahorias, nabos, coliflores, sibuyas, guisantes, habas, judias na mapuputi at mga verde, mga dulo ng espárragos, lechugas, pepinos, apio (quinchay) mga talbos ng alcachofas at mga setas.

Paraan ng paggawa.—Pasisimulan sa paghanda ng isang sustancia na parang pinacapangulo o tantungad; sa bagay na ito, maglala-

guy sa isang catamtawang marmita (padayoc na tangoò o bacal, na may taquip at habauscan) ng dalauang puong zanahorias, dalauang puong nabos, dalauang puong sibuyas, apat na usbong ng apio, apat na lechugas at apat na ulo ng clavo; ilalagay na lahat sa isang mabuting sabao (na malamlam sa asin) at, pagingataang sagapan, pababayaang malutó sa apoy na atay-atay.

Pagcalutong mabuti ng mga zanahorias, cuuin ang sustancia na sasalain siya sa isang servilleta, at pababayaang tumining upang siya'y luminao.

Pagcatapos tatabas ng isang daang zanahorias na maliliit ng cahuguis at casinglaqui ng zeituna, ilalagay sila sa tubig na cumuculo, at palalamiguin pagcatapos ng tatlo o apat na minutos ng pageulo. Magbahanda, t msgpapaputi naman ng isang tatlong pueng nabos na maliliit, at palalamiguin madali. Ilalagay itong dalauang bagay na mga ugat na ito ng magcavod sa dalauang cacerola, at lalagyan sila ng sabao, sustanciang pinacapançulo, caonting azucar at caonting manticá: iluluto sila sa apoy na banayad, at cung sila'y halos lutó na (dapat lumagay na matigas pa ng caonti) ilalagay ang cacerola sa apoy na matindi hanggang sa magcaroon ng gelatina, samacatuid, na naiiga at nashunin.

Samantalang guinagaú ang paglulutong ito, ilalagay na lulutuing, magcasama, pagcatapos na

mapaputi, ualong lechugas at labingdalauang ugat o mga usbong ng apio (quinsay); ang lahat naliliguiran ng mga putol na mahahabat maquiquitid ng tocino at ilinutong may sabao, na ganap at inalisan ng linab, ng mga ibon. Pagcatapos ilalagay na lulutuing bucod sa tubig na cumuculó, may caonting asin at manticà, isang ulo ng coliflor, 185 gramos (na may 4 na decilitros) ng guisantes na ilinutó sa isang sisidlang laton sa repostería, upang sila'y lumabas na lubhang mga verde, isang decilitrong habas de huerte, isa ng judias blancas; pagcatapos papuputiin o huhugasan ng tubig na cumuculo (at sapat na maalat upang bigyan ng lasa ang mga gulay na itó, sapagkat di silá lulutuing muli) ang mga duio ng espárragos ng isang calahating mazo, at gayon ding dami ng mga judias verdes, na puputling casing hahabá ng mga zapahorias na maliliit; sunod na ibahanda apat na talbos ng alcachofas at iluluto sila sa tubig na cumuculó na may manticà, catas nang dayap at isang carampot na asin; pagcatapos maghabanda ng isang canastilla ng mainam na setas, na ilinutong may casamang caonting catas ng dayap, caonting manticà, asin; sunod na magpuputol ng isang mabuting pepino ng apat na bahagui, at pagcatapos na iguisá puputlin ng isang pamutol ugat na may 2 hanggang 3 centimetros ang lapad at tubudburan ng isang munting cuebara ng

asíng fino. Upang alisin ang tubig na naçapu, punó sa gulay na itó papahiran siyá, t patutuyuin sa isang servilleta; ilalagay siyá sa 185 gramos manticáng pinalinao, na maiait ng caonti at ilalagay sa apoy na catamtaman. Pag mabuti da ang pagcaculay guinto niyá, papahiran siyá sa isang servilleta at ilalagay sa isang cacerolang munti.

Ngayón magtatalop ng maingat ng isang tatlong puong sibuyas na mumunti, t murá na lubhang magcicaparis, at ilalagay silá sa isang caualing pinabiran ng manticá; lalagyan silá ng sabao ng sustanciang pinacapangulo, caunting azucar at manticá. Ilulutó silá sa apoy na banayad, at pageca sila, y lutó na, palalaputin hangaog sa ang sabao ay bumuo ng gelatina, sa ibabao ng isang apoy na catamtaman, upang bigyan silá ng isang magandaang culay na mapulápula at maquintab.

Ang cailangan sa pag gauà ay magcaroon ng pagiinìgat na ang mga gulay at ang mga ugat ay matirang lalong mangaling na matigas ng caonti sa paglulutó sa canilá (itó, y may malaquing halagá); sú papaganiya, y lumalabas sila ng lalong mangaling; at pageca silá, y pinaghahalang may-easama ay hindi nápipisá dahil sa pagcacasi奎iang nararanasan sa canicanilá, sa pageca, t quinacailangan pang pasulaquin silá ng isang macalaua man lamang, upang silá, y matigmac na magaling sa salsa.

Pagcatapos ng gauang itó patutuyuin lahat ng

mga gulay (bucod tangi ang mga zanahorias, ang mga nabos at ang mga mumunting sibuyas na murâ), sa isang servilletang nacaticlop; casunod na igagayac, pag nangahabandá na sa isang pingan, lahat ng mga ugat at mga gulay na dapat bumuo: ng taquip ng pastel, sa pagcacasunodsunod na ganitó: gagaua ug isang corona ng mga coliflores, na mariquit pagwasdan. Sa ibabao ng coronang ito, gagaua ng iba sa mga sibuyas na mumuntit murang gelatinado, pagcatapos iba sa mga zanahorias na maliliit (na ang dulo, y papaitas) at sa ibabao ibang corona ng maiinam na setas na mapuputi.

Sa gutna ng taquip isang magandang talbos ng alcachofa, na lalagyang, cahuguis ng pirámide; ng isang munting tangcas ng mga judias na murang linahucau ng mga zanahorias.

Pagcatapos pagsasamasamahin at tataeban ng salsa ng papaganito: sa isang mabuting salsa *béchamel* na mainit, na ang caniyang lasang anaqui, y terciopelo, y guinaua ng isang ganap ng ibon (na may sustancia ng setas) at may sustanciang pinacapang ulo, pasisimulang tataeban ng bahagya ang ibabao ng *béchamel* ng isang cucharada ng judias verdes, isa ng zanahorias, isa ng guisantes, isa ng mga pepino, isa ng mga dulo ng espárragos, isa ng mga judias na mapuputi, isa ng mga habas de huerta, isa ng mga talbos ng alcachofas (na ilingay na muna sa husay na paris ng mga pe-

pino), isa ng setas; pagecatapos muliog pasisimulan yaon ding pagsasamasama, datapua pag-ingatang huag maglalagay ng mahiguit cay sa quisacailungan sa pagpapamuti sa pastel (1) hanggang sa dalauang icatlong babagui at mairao siyang magaling.

Cung gayo,y ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman; at pagsasalin sa caniya sa pastel, bahaluo sila ng minsan o macalaua lamang; casunod, pagecatapos na maimpit at mapainutihan ang mga lechugas paris ng sa entremés, gagaua ng isang corona sa ilalim ng pastel. Sa gitna ng coronang ito ilalagay ang mga ugat ng upio (quinsay) at caonting col flor; pagecatapos, sa ibabao ng mga lechugas, gagaua ng isang corona sa mga momunting piraso ng coliflor, sa ibabao nito,y gagaua ng isa sa mga sibuyas na mumunti,t mura na gelatinado, at sa ibabao isa pa sa mga mumunting coles de Bruselas (2).

Pagecatapos ng pamumuting ito, tatacban at ilalagay ang pastel sa estufa o calan, sandali bago siya ihain, upang ang mga gulay ay uminit, namagaling.

(1) Ang pastel na ito,y dapat magning malaqui,t matass, upang gumaiz a ng isang pasoc na matindi, sa pageat lahat ng tauo,y natulngod cu main ng pageaing ito.

(2) Hindi ilinalagay maninsapminsan itong unang pamuti, pagea gayon recellenahan ang pastel na mainit ng potaje lamang. Piaumutihan naman ng potajeng ito, ang mga col-au-vent, ang mga timbales de tallarines, at pati ng mga pastellitos de arroz, at iba pa.

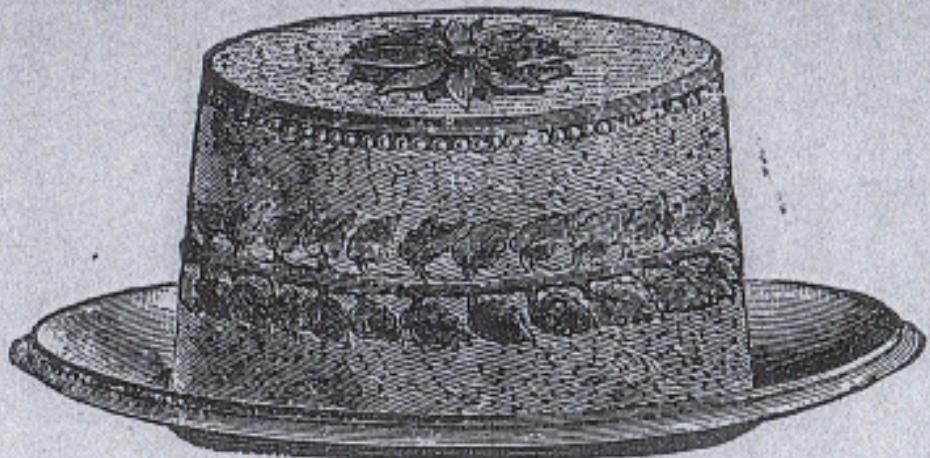
Cun nahahandà na upang ihain, pamumutihan ang pastel na mainit, ilalagay n̄g cuchacucharada ang potaje, at rerellanahan halos hangang sa labi at sa huguis na maumboc; casunod na ilalagay ang taquip na m̄ga gulay na inihandá na capagcaraca.

Tunay na itó,y ang pastel na mainit n̄g m̄ga gulay na naayon sa nangyaring ihanda n̄g m̄ga magulang na ating pinangalingan.

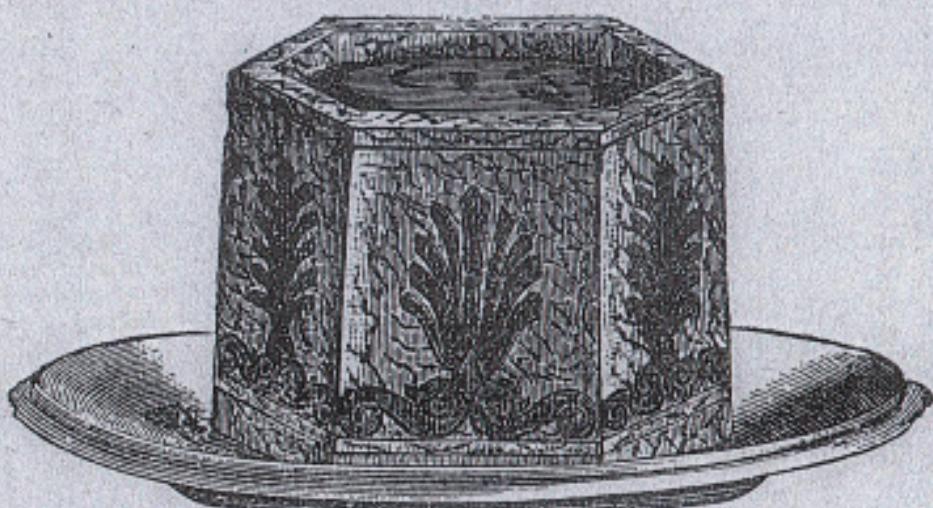
Ang pasoc o pagcaing itó, na totoong mayaman at maquisig, nagdudulot sa atin n̄g *non plus ultra*, ang susóng pagcacasama n̄g m̄ga gulay at n̄g m̄ga ugat na nan̄gapapanahón. Sa uacas, siyá ang uliran n̄g m̄ga maiinam na pagcaing maihahain sa panahong itóng masaganâ, datapuà mahilig n̄g caonti sa mabuting carné; tunay n̄g na ang m̄ga sangcap n̄g pagcaing itó,y lubhang marami at ang m̄ga pagiin̄gat na hinihingi ay lalo pa.

Naglagay cung minsan sa potajeng itó n̄g isang guisado n̄g m̄ga filetes n̄g dinnalagang cebada, o isang putol na mahaba,t maquitid n̄g atay, m̄ga filetes n̄g alondras o n̄g m̄ga ibang maliliit na ibon.

Pinamumutihan naman ang paa n̄g pastel n̄g isang corona n̄g m̄ga trufas na malilfit (ang m̄ga iningatan sa m̄ga bote ay siyang lalong magaling) m̄ga linalic, mabibilog at m̄ga babad sa gelatina, o n̄g isang corona n̄g m̄ga mumunting patatas na mabibilog na casing laqui n̄g m̄ga nueces



Lar. 15.—Timbal n̄g macarrones a lo cazador.



Lar. 16.—Timbal n̄g macarrones a la marinera.



Lar. 17.—Timbal a la financiera.

moscadas, may mabuting culay quintó at gelatinado, at isa ng mga zanahorias na malilinguit na linalic ng gayon din mga gelatinado, o ng nabos.

CAPITULONG ICASAMPUO

Pastel na mainit na anglo-francés

Pagcatapos na ihandá ang mga ilang filetes ng carnero, na mabuting calidad, puputlin silá, tihahandang putol ng mahahabat maquiquitid; lalagyan silá sa mageabilang taguiliran ng asin, paminta, t moscada; pagecatapos magtitimplá ng 250 gramos na manticá, na lalahocan ng dala-usang cucharada ng perejil, apat na setas at gayon ding dami ng trufas, ang lahat tinadtad na finong fino at sasamahan ng isang baloc ng chalote na tinadtad at pinaputi.

Pageca nahandá na ang pastel ayon sa ugali, ipapasoc ang mga filetes sa manticang a las finas hierbas, ipaglalagay na isá isá na huguis corona sa pastel; pagecatapos maglalagay sa guitná ng mabubuting setas na lutó, na lubhang mapuputi, mga trufas na mga dahong maquiquitid o mga talbos ng alcachofas, o mga ilang putol na mahahabat maquiquitid ng mga balombalonan ng asoc ng tupa o ng ternera: ang lahat ay tatacban, pati ang natitirá, ng manticang finas hierbas.

Tatapusin ang pastel na mainit paris ng pinagcaugalian, at ilalagay sa burnong masigla, pambahayan siyang malutó ng isang oras at calahati. Pagea nahabandà na upang ihain, nalisin ang tocino at ang dalauang dahon ng laurel; pageatapos tatacban ng isang medio gelatina ng carnero, na guinauang may casamang sostancia ng selas, mga trufas, mga talbos ng alcachofas o mga balombalonan ng adáe ng tupa, o ng isang salsa ng camatis.

- Palalacarin ng paris do ng sinabi sa itaas para sa mga pasteles na mainit ng ternera, ng vaca, ng baboy, ng corzo, ng baboy damó at mga ibang usá.

CAPITULONG ICALABING ISA

Pastel na mainit na ruso

Paraan ng pag gawa—Pagecatapos na maputol ng mahabata, maquiquitid isang ruedang munti ng salmon, ipapasa siya sa mga finas hierbas may casamang asin, paminta, moscada; ipapasú din naman sa mga finas hierbas isang atay ng Strasbourg (*foie gras*) na pinutol na mahabata, maquiquitid. Sunod na magtataadtad ng labing dalauang buroc ng itlog na lutó; at pagea nahabandà na ang pastel paris ug ugali, pamomutibán siya, sa paligid liquid at sa ilalim ng bigas.

na lutô sa isang mabuting sabao ng inagén (ang bigás dapat lumagay na malamig, gayon din ang natitirá ng relleno), at tatacban ang ilalim ng mga putol na mahahaba at maquiquitid ng salmón, na lalagyan sa ibabao ng burog na tinatad; pageatapos ilalagay ang calahati ng mga putol ng atay at tatacban ng buroc na tinatad. Uulitin ang guinauh sa salmón at sa atay, at ilalagay sa ibabao ang manticâng a las floas hierbas (na pagpapasucan ng salmón at ng atay).

Tatacban ang lahat ng natitirá ng bigas; tapusin ang pastel paris ng ugali, pababayaan siyang malutô ng isang oras at calahati at iha-hain agad.

Ang cocinerong ruso,y hindi naglalagay ng salsang anomán; datapua inuacala namin na isang mabuting salsang medio española na gelatinada,y nagbibigay ng lalong lasa,t casarapan sa guisong itong taga ibang lupain.

Ang tunay na culay ng mga pasteles na maiinit ay dapat maguing mapulá pulá. Ang culay na itó,y nag papatanigí sa mga gánitong pagcain, sapagca,t ang culay na dilao quintó ay may pagca matabang, ualang lasa, na hindi nauueol sa mga pasteles de entrada. Gayon man, dapat nating dulutan ang mga nag papaoulac sa dulang ng banda ng culay nalalong quinalologdau nilá; datapua caraniuan ang culay na buhay siyang lalong napipli, sapagca,t siyang lalong calugod lugod.

Gumagauà naman ng mga pasteles na malilit na mga ovalado para sa mga llanes (mga pagcailog matamis na may itlog at gatas).

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Mga empanadas de entrada a la antigua

Maghandà ng isang fondo (ilalim) ng pasta para sa timbal (*tingni ang pagmamasang ito*); putlin siyang mabilog na ang lapad ay 21 bangang 22 centímetros; ilagay sa ibabao ng isang munting planchang bacal; pagcatapos gagauà (paris ng mga panecillos a la duquesa) ng tatlong puot anim o apat na puong albondiguillas (*tigni ang pangcat na ito*) na casing lalaqui ng isang itlog ng pichon; ilalagay ang calahati sa fondo ng empanada, datapua sa humiguit ng caonti pa sa 2 centímetros ng fondo. Maglalagay sa ibabao ng mga ilang putol na mahahabat maquiquitid ng mga balombalonan ng anae ng tupa o ng vaca (na ilinutô sa mga finas hierbas), setas at mga talbos ng alcachofas, na nahahandá sa mga calahating ieaapat na bahagui; pagcatapos ilalagay ang natitira ng mga albondiguillas, at maglalagay sa ibabao ng apat na mainam na alimasag (ang mga paa at buntot ay pinsainutihan), setas at mga talbos ng alcachofas, datapua pagiiugatan na ang labnit ay bumuo ng isang ganap na suc clob,

Casunod na gagaua ng isang fondo paris ng sa empanada, at puputlin na ang lapad ng bigay ay 25 centimetros (na dapat magcaroon ng calahating centimetroong capal). Babasain ng bahagya ang labi ng unang fondo, ilalagay sa ibabao ng caniyang relleno ang fondong malaqui at saca ididiin sa paligid liquid lubhang malapit sa mga albondiguillas; dapat magcaroon ng pagiingat na may matirang caonting bangin sa empanada (na sa papaganito,y nasa-sara), upang magcaroon ng mabutingpagmumuc-ha (1). Casunod na angatjin at idiiin ang labi ng unang fondo sa ibabao ng labi ng icalaua, at mangatitirang mageadiquit na magaling; babasain ng bahagya ang bahaguing itaas at maglalagay ng isang dahon o tilas na mahaba,t maquitid ng hojaldre na 2 centimetroong mahahabá sa lapad at may isang centimetro calaquihang ang capal lamang, at pagecatapos ihihinang at iimpitin ang tilas na itó ng paris ng guinagauà sa empanada de entremes.

Pagca mapulá ng bahagya, maglalagay sa gutná ng taquip, na 16 na centímetros ang lapad

(1) Gayon man, nauucol na may matirang caonting bangin; cuong dili, pagca may lamang maraming bangin, ito, dahil sa iuit ng horno, ay nagpiplít huaduhalay, at maminisan-minsa,y guinuguló ang lamán ng empanada. Datapua pagca nangyayari itó at ang pasta,y tumigas na, gagaua ng isang munting butas ng ulo ng isang alfiler ng lumabas alg bangin; sa ganitong paraan,y ang pagtumuc-ha ng empanada,y hindi nababago.

esilitan, ng isang mariquit na bulaclac, binubuo ng mga tilas na linulon, sa pastaring guinamit sa empanada, o cuya isang conona,y taquip na pamuti ng hojaldre na tinatabas ayon sa hugis na matanda. Papulahin o lagyan ng buroc ng itlog itong conua,y taquip na itó, liguiran ang capal ng tilas ng empanada ng isang tilas na papel na macunat na pinahiran ng manticá upang piguilin ang lapad ng empanada, na ilalagay sa hurnong masigla; pababayaang malutó siya ng isang oras at calahati, pagiingatan siyá ng paris ng sinabi sa uná.

Handá na upang ihain (pag aalis sa caniyá sa hurnó) puputlin ang bahaguing itaas, gagauá ng isang butas na 8 centimetros ang laqui, na pag lalagyan ng isang mabuting salsa española at muling tatacban.

Empanada de entrada, ng relleno ng ibón

Palulacaring lubos ng caparis din ng nauna, ang caibhan lamang ay ang empanadang ito,y pina-mumutihan ng relleno ng mga ibón (*tigní ang pagecat na itó*), at upang pamutihan ang natitíri sasamahan ng mga palong at mga bató ng manoc, trufas, setas; mga talbos ng alcachofas at apat na maiñam na alimasag; lalagyan siya ng isang salsa española ng guinawang may casa-mang isang sabao ng ibon at isang sustancia ng trufas o dg setas.

Empanada de entrada, na may relleno ng pinangaso

Guinagauá ang empanadang itó ng paris ng m̄ga natuna; datapuá pinamumutihan ng relleno ng pinangaso. (*tigni ang pangeat na itó.*)

Maglalagay sa guitná at sa ibabao ng m̄ga albondiguillas ng isang putol na mahaba, t maquitid ng filete ng conejong bago o ng liebreng bago, na ipinasa ng caontí sa m̄ga finas hierbas, m̄ga filetes ng alondras, ng bocadas, ng perdiz o ibang munting ibon, na may casamang setas, trufas at isang ma. buting salsa medio española, na gelatinada at guiuauá sa isang amoy ng pinangaso, na trofada

Empanada de entrada, ng rellenong isda

Magpapasá ng bahagya sa m̄ga finas hierbas ng apat na balombalonan ng carpa, at ilalagay silang may casamang setas at m̄ga colas de cangrejo sa paguitan ng m̄ga albondiguillas ng rellenong isda (*tigni ang pangeat na ito*); pagcatapos uauacasán at lulutuin ang empanadang itó ng paraang quinaugalian at lalagyan siyá ng salsa española ng sinamahan ng manteca ng m̄ga alimasag.

Empanada de entrada a la cazador

Ipapasa sa finas hierbas isang sisiú ng per-

dux roja (na pinutol ng dalaue, t inibanda) isang bocaciunang inibanda rit naman, dalaung co dornices, anim na cogujadas, ang mga loinc (gulugod) at ang mga hita ng isang gazapong bundoc at apat na trufas na maiitim, no ang baua, t isa sa mga ito, y babahaguinin ng limang putol na mahababa, t maquiquitid.

Ang labat, pagcatapos na mabanat lamang at maasnan, pababayaan siyang lumamig sa caniyang sangcap; pagcatapos paumutihan ang empanada na ilalagay ng maingat labat ng pinangasong na una sa huguis na cupula o suc clob; ang mga bahaguing hungcag rerellenahan ng manticaong a las finas hierbas na pinagparaan sa pinangaso.

Pagcatapos ng empanada ayon sa ugali, ilalagay siya sa burnong masigla, at pababayaan siyang malutô ng isang oras at calabati.

Cung siya, y ibahain na, lalagyan siya ng isang salsa espanyolang diyari sa isang amoy ng pinangaso na may casamaang trufas.

Cung ibig gumawa ng isang empanada de entrada de salmón, dapat tandaan ang paggawa ng pastel na maiinit ng salmón, at pumalaçad na lubos na sundin ang caniyang mga cailangan; gayon din ang gagauin tungkol sa mga ibang pastel na maiinit.

CAPITULONG ICALABING TATLO

Timbal n̄g macarrones a la milanesa

Itong mainam na pagcain ito, y nagpapahalaga n̄g tangi sa mga pastang a la italiana, t a la francesa. Datapua isang timbal na mabuti ang pagecayari humihingi n̄g malaquing pagiingat at cabihasnan, sapagca, t ang caonting gayac na ilinalagay hindi dapat pumangit dahil sa paglundó n̄g timbal; itó lamang ang nagpapaganda sa caniya; isang mainam na culay guintong buhay dapat magpatangi sá caniyá sa mga ibang pag-ening matindi sa pastelería.

Paraan n̄g pag gawa.—Gumauà ng 2 litro n̄g pastang handà para sa timbales (*tigni ang pagmamasang itó*) at apat na buroc ng pasta n̄g tallarines (masang guinagamit sa sopas), na lalagyan n̄g isang eucharadang azucar no piñublos (1);

(1) Ang azucar tumutulong sa pagenculay; dahil dito sumatalang arg timbal ay nagcuculay n̄g isang amarilloong buhay, ang pastang itó n̄g tallarines, na siyang pemuti, ay nagecacoon n̄g isang magandang culay na namumula mulá at mariqnit na tignan, sapagca, t ang pemuti y nahiliuhalay na magaling sa balat ng timbal. Ang pasta n̄g tallarines ay yaring guinamitan ng buroc n̄g itlog at cayá pagluluto sa caniyá y lomalabas na maputi samantala na ang balat n̄g timbal ay nagcuculay n̄g tiapula,

casunod na papahiran ng masaganang mantica ang molde hulmahan ng mga timbales (ang molde ng ito'y dapat magcaroon ng 17 centimetros na lapad at 9 na centimetros na capal), at pag catapos na maihulma at mapababang lubhang manipis ang pasta de tallarines, igagayaan at ilalagay isang pamuting magaan, maayos; babalietarin ang molde, ng di maluoy ang pamuting ito sa bihip ng hangin, samantalang inahuhulmat piuabababa ang pasta fina ng isang mabuting calabating centimetrog capal at 60 centimetrog haba. Casunod na tatabasin ang fondong ito ng isang tilas na 56 hangang 57 centimetros na haba at 10 centimetros ang lapad; pagecatapos pasisimulang lololomin sa ibabao niya rin, at ilalagay sa isang tabi samantalang inahuhulma isang bahagui ng mga pamuti ng tilas na ito; pabababain siya (1) ng gayon din sa isang mabuting calabating centimetrog capal. Putlin siyang mabilog, ilagay siya sa ibabao ng fondo ng molde ng timbal, upang magcaroon lamang ng gayon ding lapad; cung gayo,y babasain ng bahagyá ang pamuti ng molde ilalagay lamang ang dulo ng pangbasa na dapat magcaroon ng caonting tubig.

(1) Dapat ganin ang mga fondong ito ng lalong tuunting dami ng buriuang mangyayari, upang ang pasta sa paraang ito,y mangyayaring itire na madali ang pamuti, betapna lalopa upang ang eulay niya,y magnung malinanag, na maaring mangyari pageca ang fondo,y labhaug naeusuot sa harina.

Ilalagay na "casunod ang fondong mabilog sa ibabao ng palamuti ug fondo, ididiin siya ng isang tounting pastang basá, upang ang mga pamutiy bumaon; pagcatapos ilalagay na matuid sa molde ang tilas na linulon; unutin siya untí untí, siya'y ididiin sa palamuting humibiyas sa paligid liquid ng timbal, na sa papaniya'y madaling nagayacan sa sumaudali. Dahil sa paraang ito,y ualang nasisirang lubos na auoman sa pamuti; at upang paghinangin ang dalauang fondong ito, maglalagay at ididiin sa ibabao ng mga sugpong ng isang tilas na munting nalulon at basá ng bahagya.

Isasalin pagcatapos sa timbal ang mga maccarrones na nahahanda sa bagay na ito, at babaisin ng caonti ang labi ng timbal, na tatacban ng isang fondong lubhang manipis (isang icaapat na centimetro ang capa), at pagcatapos na ihinang na magaling ang taquip, itutupi sa ibabao ng labi ng timbal; babasaing lahat at tatacban agad ng isang pao galauang fondo na casing lapad ng molde.

Pagcatapos na pahiran siya ng itlog at harina at iprito, guguhitan siya ng bahagyà, butasan sa guitná at ilalagay sa hurnong masigla, at pababayaan siyang malutó isang oras at calahati; ihain siya pagcatapos na gelatinabeng ng bahagyá ang balat, na dapat lumagay na msbuti ang pageaculay.

May msbuting anyó, at tangi dahil sa cali-

dad ng timbal, ang lutuño siyang may relleno ng macarrones na nahahandâ ng papaganitó.

Magsilid sa isang cacerola ng tubig na cuaukuló ng calahating kilogramo ng tunay na mga macarrones sa Italia (1) na may caonting asin at manticá; lulutuin sa apoy na atay-atay. Samantalang ilinulutó lalagyan ng fondo ang timbal; sunod na cacayod o cucudcod ng may isang calahating kilogramo ng queso de Parma. Ang mga macarrones na namamagang magaling at malamlam cung hipòin ay pinatutuyó sa isang colador; ilalagay ang calahati sa isang cacerola, ilalagay sa ibabao ang calahati ng queso, dala-uang cacurot ug paminta at 250 gramos ng manticá; maglalagay ug mga ilang eucharada ng crema at gayon din dami ng catas ng vaea o ng gelatina ng ibon. Pagcatapos isasama ang natitirá ng mga macarrones at ng queso, at pagcatapos hahaluing lahat, upang magcalahoc na magaling ang sangcap, at cung maquitang ang mga macarrones ay sumusulid ng malabis, sasamahan sila ng caonting crema at ilalegay sa timbal.

(1) Naquiquilala silang madali: sila, y lubhang masinsin, qulang litac ni labhang, ang pasta nila, y nanganinanq at mabuti ang pagcacalutó, samantala na sogn ating mga fábrica, na humahauig sa mga gawang Italia, y mayroong isang culay na malabó at gris, ang ibabpo niya, y may labhang caya cung iluto, y nagesabuhisualay sa mga bahaguing may labhang.

Timbal n̄g macarrones a lo cazador

Ibihanda ang mga macarrones n̄g paris ng nauna, datapua papalitan ang catas o sustancia n̄g vaca n̄g mga filetes na manivpis n̄g mga dibdib ng alondra, sasamahan n̄g isaog mabuting salsa espiolang guinauang may casamang isang lalong magaling na amoy n̄g mga pinangasong may balat o balahibo; pagcatapos pamutihan ang timbal at tatapusin at ilulutó ayon sa ugali.

Maugayaring maglagay sa lugar n̄g mga filetes n̄g alondra, n̄g mga filetes na manipis n̄g gazapo at n̄g lebrato (liebreng bago), n̄g perdiz, n̄g becada, n̄g faisán o n̄g ibang pinangasong maliliit.

Timbal n̄g macarrones a la financiera

Ang mga macarrones na inihanda ng gayon ding paraang sinabi sa itaas, ay sasamahan n̄g isaog mabuting guiso n̄g mga palong at balombalonan n̄g manoc o inagen, n̄g atay, n̄g trufas at mga ilang setas at isang salsa espiolang may gelatina.

Timbal n̄g macarrones a la marinera

Ipapasa sa mantecá ang mga filetes ng isang

lenguadong catauteman; papuputiin ang mga ilang balombalonan ng carpa; magtatalop ng labing dalauang buntot ng alimaongo at ihahanda ang macarrones ayon sa ugali; ang mga ito'y palalaputin ng dalauang mabuting cucharada ng salsa *béchamel* para vigilia, at 125 gramos ng maunteca de cangrejos at 125 gramos pa ng manticá.

Cung silá,y nanga sa husay na,t malambot, ilalagay ang icasapat na bahagui sa isang timbal at ilalagay sa ibabao ang mga itlog, ang calahati ng mga colas de cangrejo at gayon ding caraming setas. Tatacbang lahat ng icatlong bahagui ng mga macarrones na natitirá, na lagyan sa ibabao ng mga filetes ng lenguado na pinutol na lubhang maninipis, ng mga colas de cangrejo at isang calahating docena ng setas na mapuputi. Pagcatapos isasalin ang natitirá ng mga macarones sa timbal, na tatapusin ng paris ng ugali.

*Timbal ng tallarines na may salsa blanca
ng mga ibon*

Magmasa ng pasta de tallarines sa ualong buroc ng itlog; at pagcatapos na mapababa,t maputol ayon sa ugali, ilalagay silá unti unti sa sabao na cumucaló at tatacban silá paris ng mga macarrones. Samantulang ilinalagay silá ng camay na caliuh habaluin silá ng canan ng isang sandoc

na cahoy, ng di magcabilot bilot; pababayhan silang malutô sa apoy na banayad, at cung sila'y namamagá na,t malambot, patititiin at ilalagay ang calahati sa isang malaquing cacerola, at tatacban silá ng 250 gramos na manticá ng mga vacas, gayon ding damí ng queso de Parma, na quinayod at caonting pamintang lini-guis. Isasama ang natitirá ng mga tallarines, 62 gramos ng queso ni Gruyere, na quinayod, at isang cucharada ng sabao ng ibon; ang lahat cung lutô na,t na sa husay, ilalagay ang calahati sa timbal, na pinatalim na muna sa paris ng ugali, at lalagyan silá sa ibabao ng salsa blanca ng mga ibon na may mabubuting setas at salsa béchamel na guinauang may casamang sabao ng ibon at sustancia ng setas. Isasama ang natitirá ng mga tallarines at tatapusin ang pag gauá paris ng ugali. Pababayaang malutô ng isang oras at calahati, gegelatinahan sa ibabao at paligidliguid at ihahain agad.

Timbal ng mga cintas na may amoy ng piranjaso.

Pagcatapos na masahin ualong buroé ng itlog sa pasta ng tallarines (*tigni ang pangeat na itg*) pabababaín ang pastang itó paris ng sa mga tallarines (ang lalong manipis na mangyayari); puputlin ng huguis cintas na centimetro,t calahati ang lapad at 10 ang habâ, at iluluto silá sa apoy na atay atay sa sabao na cumuculò, at

pagea silá, y lubhang malambot na cung bipuin, patititiin at sassangcapan niyaon diu sangcap ng mga tallarines ng timbal na nauna. Gayon man, sa lugar ng sabao ng ibon, palalaputin silá ng amoy ng pinangaso, at pagcatapos na mailagay ang calahati sa timbal, magsasalin sa ibabao ng mga anim na puong albondiguillas ng lamán ng pinangaso (na cahuguis at casing laqui ng mga itlog ng codorniz) may casamang salsa medio española gelatinada, na guinauang may isang mabuting amoy ng lamán ng pinangaso. Ilagay ang natitirá ng mga cintas sa timbal, va tatapusin ayon sa ugali, at ilagay sa apoy na masiglú; ibain pag cuha sa caniya sa burnó at gelatinahan ng bahagyá.

Timbal a la financiera

Pageatapos na magayacan at hungcaguín ang timbal ng paris ng sinabi sa unang pangcat ng capitulong na una, tatacban sa fondo, t paliguid ligaid ng mga putol na mahahabá, t maquiquitid at maninipis ng tocino; pagcatapos pupunin ng grasa o lamáng matabá ng vaca, na tinadtad. Saca tatacban ng isang fondong ihihinang sa labí ng timbal, itutupi siyá sa ibabao ng taquip, tatacban pa siya ng ibang fondong casing lapad na ganap ng sa molde; papahiran siya ng itlog at harina sa ibabao ng bahagyá, guguhitán, gagauh ng isang butas sa guitoa at ilalagay sa

hurnong masigla; pababayaang malutó siya isang horas at calahati, at pagcatapos na cunia siya sa molde, puputlin siyá sa layong isang centímetro ang calaquiham mula sa labí, upang gumaúan ng isang taquip na parís ng sa isang pastel na mainit; aanggatin ang taquip na itó ng maingat, aalisán ng lamán ang timbal, cucunin ang lamáng matabá at ang mga putol ng tocino, at tatacban ang munting butas ng fondo ng caonting pasta (1); cung nahahandà na upang ihain, rerellenahan siyá sa calahati ng albondiguillas ng laman ng pinangaso o ng isda, at mageasalin sa ibabao ng isang mabuting guiso ng inga palong at balombalonan ng inabiní, ng atay, ng mga balombalonan ng tornera o ng cordero, ng trufas at ng setas, at ang lahat ay uiuiligán ng isang salsa medio española na may gelatina; tatacban ang timbal, gegelatinahan sa ibabao at paliguid liquid ng bahagya at idudulot agad.

Ang pageaing ito, y hindi naiiba sa pastel na mainit cundi sa ang timbal ay iminolde at ang siya, y inihahaing casama ang caniyang taquip samantala na ang pastel na mainit ay inihahaing halos parating ualang taquip, upang pairalín ang caniyang mayamang relleno, na ilalagay ng uasto, gayac ng maiipam na mga ali-

(1) Gayon din ang paghahanang guinagaua sa mga bulat ng timbales ng macarrones, ng tallarines at ng empanadas; paghahain sa canita, y rerellenahan ng iba sa iba bandang itó.

masag; datapna ang natitira ng timbal ay lubos na yaon ding sa pastel na mainit.

Ganiyan ding, uga, naman mangyayaring mag-hain ng mga timbales na may casamang iba't ibang rellenong isinalaysay na para sa pastel na mainit,

Tungkol sa mga ynon na sa canila,y ilinulatō ang rellenong casabay ang balat, palalacaran ang paraang sumusunod:

Timbal ng pichones na may casamang trufas

Pagcatapos na masalab ualong maijinam na pichon, isusuot sa loob nila ang canilang mga paa at bahatiin sa calahatiian; ilalsgay sila sa cauali, ua piqagtunauan ng 125 gramos ng man-ticang mainam, gayon din dami ng tocinong quinayod, isaug cucharada ng perejil, dalauang setas, apat na trufas; lahat sila,y tinadtad na magaling, at isang baloc ng chaloteng tinadtad at pinaputi, caonting moscada, asin at mga sangeap na cailangan sa icasasarap ng mga pi-chones; saka apat na mabubuting trufas na pi-nutol ng mga dahong maninipis. Ang lahat ay iluluto sa spoy na banayad, sa loob ng pitó o ualong minuto: pipibitio ang mga pichones at pababayaan silang lamamig. Pagecatapos alisin silá ng lahat ng mga butong madaling alisin.

Magmamasa ng dalauang litro ng pasta de timbal may casamang dalauang buroc; ang pas-

tung itó y pababain at puputlin ng huguis tallarines at siyang ipangtataquip ng balingyá sa fondo, t sa paligid ng molde na unang pinahíran ng manticá; saca ibuhulmá halos ang boong pasta, at pagcatapos na mapababa siya hangang sa calahating centimetro capal, muling maghabandá ng caparis ng sa isang pastol na malamig; cung sa caniyang taas at lapad siya, y macapupuno na sa molde, t mapapasoc na madali sa caniyá, isisilid siya sa loob at ididjing casama ng natitirá ng pasta na buhulmahin sa bagay na itó. Pagcatapos na maipacuba sa caniyá ang ganap na huguis ng molde (1), puputlin ang pasta sa centimetro, t calabati ng labi ng molde; tatacban ng bahagyá ang fondo, t ang paligid ng timbal ng caonting relleñong maiuam ng trufas, at ilalagay na pinacacorona ualong calabating mga pichones at sa paguitan ng baua, t isá sa cunilá, y mag lalagay ng isang dahon ng trofas at ang calabati ng caniyang sangeap; sa ibabao ilalagay ng papagayon din ang mga ibang ualong calahating pichones at ang natirá ng caniyang sangeap. Tatapusin ang timbal paris ng ugali, bibigyan siyá ng isang oras at calabati sa paglulutó. Pageca nagagayac na upang ihain siyá, puputlin ang bahaguing itaas upang maguing taquip, aalisin sa caniya ang caunting relleñong

(1) Iogatang huag may matirang mga bula ng baquin sa paguitan ng pasta, t ng molde; at, lalo na, na ang pastay huag lumagay na tugi pagcatapos na mapendohan ng timbal.

tumataquip, sa mga pichones at nalisan ng grass (linab). Lalagyan sa ibabao ng mga dahon ng trufas may casamang isang mabuting salsa española gelatinada, na guinauang may casamang isang sabao ng ibon at sustancia ng trufas; intactan, gegelatipahan ng caanti at ihahain.

Itong icalauang paraan ng pag gauh ng timbales ay lalong matulin cay sa isinalaysay para sa mga macarrones a la milanesa, sapagca, ang pamuti nitó, y nayari sa isang sumandali, palibhasá, y nauí sa isang caonting pasta ng tallarines na pinutol na lubhang manipis at ibinaon ng caonti sa molde na bumubuo ng mga fideos, na siyang bumubunga ng lubhang magaling na bagay pageca ang timbal ay ilinutó. Bucod sa rito, sapagca, ang pasta, y nahahandá upang ihulma ang timbal, ualang cailanggang ihandá siyá.

Ang ganitong palacad ay lubhang mabuti sa mga pangyayaring madalian.

Timbal a la parisien

Muha ng calahating kilogramo ng tunay na macarrones sa Italia ng mga lalong mahahabáng mangyayari, lutuin silá sa tubig na cumuculò may casamang caonting asin at manticá, pagcatapos sa apoy na banayad at hangoint halos lutó; patitítiin ang tubig at uunatin sa boong hinabahaba nilá sa ibabao ng isang servilleta.

Papahirang masaganá, ng manteca de cangrejos na mapolang mapula, isang molde ng timbal,

upang tinaing paris ng naoocol ang mga macarrones, na ilalagay na papibitpibit pa parang susò (*tigni ang fig. 13*), patutuyuin siláng lubos ng servilleta samantalang ilinslagay at linololong tangcastangcas, puputlin ang mga dulo ng pareho, t sa escuala, upan ding bauat bahaguing magcacapisa, y huag bumuo cundi isang tangcas lamang.

Pagca ang molde, y natacban na ng papaganiyan sa fondo, t sa paligid ay pasisimulang tacban ng maingat ang mga macarrones ng fondo, ng relleno ng albondiguillas ng pinangaso na malambot ng caonti, na dalauang centimetro ang capal at pagcatapos pagtátatacban ang mga ibá ng relleñong gayon din ang capál; datapua ang totoong eailangan, paglalagay ng relleñong itó, ay pag-ingatang huag gagalauin ang macarrones, sapagca, t sa ibang paraan ang timbal ay lalabas na lubhang masamang tingnan; ang carapatán ng pagcaing itó, y na sa mabuting quinahinatban ug bahaguing itó ng pag gauá.

Pamumutihang casunod ang timbal, maglagay, sa may centímetro, t calahati ng caniyang taas, ng mga ilang mabubuting filetes na maninipis ng alondras, ng perdiz, ng faisán o ng lebratong bondoc, may casamáong trufas o setas na may mabuting salsa española ng guinauang may amoy ng pinangaso.

Ang guisong ito, y dapat illegay na malamig. Ang paggaúa, y idinadaos ng papaganito:

Sisimulan sa pagpapahid na bahagya ng itlog at harina sa ibabao ng macarones, upang ang rellenoong sinabi na namin, ay maniquit na magaling; pagcatapos ilalagay ang roga filetes, at saca, sa ibabao ng isang mabilog na papel na pinahiran ng manticá, maglalatag ng dalawang centimetroung capal na relleno na bubuo ng isang circulo o bilog na 12 centimetro ang diametro o lapad, at pagcatapos na mailagay ang guiso, itataob ang papel na itó sa ibabao niya; upang alisin ang papel lalaguiyan siya sa ibabao, sa isang segundo lamang ng isang taquip ng cacerolang mainit ng caontí; capagdaca ang manticang napapahid sa caniya;y natutunao at ang papel na aalis na madali, at ang dulo ng cuchillo ang magsasanib ng labí ng rellenoong nilalamnan ng papel sa labí ng relleno ng paliguid ng timbal, anopaat ang mga filetes at ang guiso,y matacbang pareho sa lahat ng mga bahagi ng relleno.

Cung tapos na ang timbal ilalagay sa istang cacerolang tubig at ilulutó siya sa baño maria, paginañatan na ang tubig ay huag euculo sa paglulutó na tumatagnal ng mga limang icaapat na bahagi ng ora (1).

Pagea siya,y ihahain na, maglalagay ng isang pingang malaqni sa ibabao ng molde, itataob

(1) Ang tubig dapat umabot hangang centimetro,t calabati malapit sa labí ng molde, na tataeban ng isang mabilog na papel na pinahiran ng manticá.

ito at ililigpit, at lilitao ang timbal na may isang pagnumuhang mahalaga dahil sa anay yang eulay pulang maliwanag, at ihahain agad.

Itong matinding pagecaing ito, y hindi totoong bumubuô ng bahagui ng pulutong ng mga matinding pagecaing pangearanuan.

Timbal-a la indiada

Magpalutô (paris ng sa pangyayaring nauna), ng bucod, ng dalauang icaapat na bahagui ng kilogramo ng macarrones; maglagay sa isa nitong dalauang bahaguing ito ng isang munting pinagbabaran ng casubhâ, upang ang mga macarrones, sa paglulutô, y mageaculay ng esontî ng madilao. Pagcalutô nila, y patititiin ang tubig, ng magcabucod at ilalagay silá sa molde ng paganitô (1).

Maglalagay ng isang tangeas o linubid na macarrones na maputi sa paligid liquid ng fondo ng molde; pagcatapos tatacbang lahat ang fondo ng isang capa ng macarrones na madilao at isá ng mapuputi, na nalalagay ng pahalang, at gayon sunodsunod na maglalagay ng ilang capa (pagiiingatang itutupi ang mga dulo sa loob ng huag maquita), saca maglalagay ng isang linubid ng maputi, saca isá ng mga madilao at gayon sunodsunod pagsasaclit saclitin at tatacban ang paligidliquid ng molde hangang itaas. Cung tapus na, y

(1) Pagecaraca, y lololonin sa servilleta upang patitiog magaling siá.

tataeban ng maingat, paris ng sa pagyayaring nauna, ang fondo, t ang paligidliguid ng timbal ng relleno ng albongdiguillas ng ibou na malambot ng caanti, na ang capal ay dalauang centimetros; lalagyan sa loob ng isang guiso a la indiana, na may mga palong at mga balombalonan ng inagen, may atay, may setas at ilang maliit na putol na mabahabat maquiquitid ng tocinong (1) ualang taba, labat may cahalong salsa *veloutée*, na sasamahan ng caointing pinagbabaran ng cebubbâ upang tinain siya ng madilao. Ang salsang ito, y dapat gauing may casamang ieang sabao ng ibong may casamang setas, pamintâ sa Cayenne at pimiento, sa pagca,t itong dalauang bagay na mga sangcap na ito, y nagpatangi sa salsang ito dahil sa lacas ng canilang mga bisang mabango, t pangpalacas.

Tatapusin ang timbal paris ng nauna, lulutuin naman siya sa baflo maria; ihahain siya pag aalis sa caniyâ sa molde.

Ang matinding pagcaing ito, y lubhang tangi, at ang mga gubit na maayos na mapuputi, t madidilao ay totoong nacalulugod sa tingin.

Mangyayari namang pamutilhan ang loob nitong dalauang bagay na mga timbales na ca-

(1) Pinuputol ang tocinong ito ng isang pamutol ugat na centimetro, t calahati ang lapad; pageatas pos pipaputti siya sa maraming tubig upang maalisan siya ng asio, at haluto pagcatapos sa apoy na banniyad sa sabao.

tatapos na isinalaysay namin, ng lahat ng mga guisong mangyayari ng mga trumunting pinugaso.

Timbal na maputing a la marinera

Magluto sa isang cacerolang tubig na cumuculo, na may caonting asin at mantica, ng isang libra ng mga tuoay na macarrones sa Italia ang mga lalong mahahabá cung mayroon; hahanquin silang hindi tatapusing lutuin at patititiin ang tubig nilá; pagcatapos igugulong sila sa servilleta ng matuyong magaling samantalang ilinalagay sila sa moldeng pinahirang bahagya ng mantica. Ilalagay sila sa fondo ng molde ng huguis caracol (suso), at matutuid sa paliquid-liquid. Ang bahaguing ito ng paggaua pageca natapos na, tatacban sila ng relleno ng albondiguillas na isdá na ang capal ay da-lauang centimetro at malapot ng caonti. Pamumutihan ang loob ng isang guiso (salsang ilinalagay sa guinisá) ng mga balombalonan ng carpa, ng mga colas de cangrejo at setas, ang lahat may casamang salsa *béchamel*. Tataposin ang timbal na itó paris ng mga nsuna at lulutuin siyá sa baño maría, ayon sa sinabi. (*Tig-ní Timbal a la parisien*).

Mangyayari namang pamutihan ang timbal na ito ng mga filetes ng lenguado, ng percas, ng salmonetes, ng anguila, (palos, igat, pabu-

cang binhi, malabanos), ng barbudos (balbasin), ng rodoballo, ng salmon, ng truchas, ng sollo, o caya ng mga itlog ng mga maquereles, ng lotos, ng talabá, ng colas de cangrejo at ng langostino, ng setas, ng talbos ng alcachofas at ng trufas.

Susundin ang mga palacad na tinuran sa tatlong mga timbales na nauna, tungkol sa ibaang mga sangkap, upang gumauá ng mga timbales na ovaladong malalaqui.

CAPITULONG ICALABING APAT

Salsa española

Muba ng isang cacerolang mataas, na may 18 hangang 19 na centimetrong luang; maglalagay sa caniya ng dalauang putol na mahaba bat, inaquitid ng jamón na isang centímetro ang capal; sa ibabao ng isang landrocilla ng ternera at dalauang perdices, sasamahan ng sapat na sabao (1) upang tacban lamang ang landrocilla ng ternera, at ilalagay sa isang ugaling hurnong tansó o bacal na may apoy; pagcaang sabao ay naubos, tatacban ang apoy ng

(1) Dapat magecaroon og pagiínget na ang sabao na gagamitna sa paggaus ng mga salsa sa pangcalabatan, ay huag magecaroon cundi lubhang caonting asin, upan ding cuog mayari na, y huag lumabas na mazat, cundi malasa, masarap, dahil sa pagya liga ng mga catas na mabilisang hinaiaman, na nagpapahiná rin sa caniya cuog ang asin ay nahalasahan sa ngala-úg-a.

ng abó ng mapadali ang 'paghibitulay' o catas ng ternera, quinasasapitang macabuluban upang macamtan ang lalong malaquing dami ng gelatina at, dabil dito, ng isang salsa española ng magaling.

Halos sa catapusan ng pagcaigá o ng pagcaubos ng sabao, ingatan ng malaqui na huag siyang calilingatan upang ang gelatina'y huag mang'anib na masugpó ng init ng apoy (natulad ng sa burno, y parating magdaraya, t hindi nagaantay cailan man). Ang pagmamalas na ito, y siyang totoong cailangan sa paggawa, sa pagca, t cung ang gelatina'y sinalacay, cahit bahagya, ng apoy, nagcacaroon ng masamang amoy at masaclap sa ngala-ngala. Sa uacas pagca ang sabao ay maguiguing gelatina na sa macatuid, pagca uala na, o caya pagca ang caonting natitira, y oagpapasimulang pagculay ng isang mapulang bahagyang maquita, alisin ang cacerola sa apoy, at tadtarin ang ternera ng dulo ng cuchillo, upang ang catas na linalaman ay mapasama sa gelatina (1). Tatacban agad ang apoy ng mga abong nagbabaga at muling ilalagay ang cacerola sa ibabao sa loob halos ng isang ora, at mamamalas na ang gela-

(1) Pagca ualang mga perdives na maiisagay, ilalagay ang caparazón (pulos na butó) ng isang lebratong buodoc; ang canyang amoy ay nagbibigay ng isang cuaya-ayang lasa sa salsa española at tumutulong ng pagbibigay sa caniya ug isang culay na mapula-pula na nagpapatawid sa canya pagca nasa cahusayan.

tuna'y unti-unting nagcuculay ng isang-mapulang maliuuanag. Upang gauin itong pagmamalas ng madali, cucuhis ng dulo ng cuchillo ng caonting gelatina, at pagugulungin sa pagitan ng mga daliri upang bumuo ng isang munting pelta, na nacacantán agad cuon ang gelatina, y na sa husay na, samantala na, sa labang pang-yayari, ay nariniquit sa mga daliri (1). Cung gayon nalisin sa apoy at ilalagay sa piling niyá, rin sa loob ng isang icaapat na bahagui ng ora, upang hititin ang pagculò ng gelatina, na pagcatapos ay nalulusao ng lalong madali. Pupuin cuon gayon ang cacerola ng consumado o ng sabao, at ilalagay siyá sa isang tabí sa hurnó. Pagea cumuculò na, pagcatapos na siyá, y masagapan, sasalinan siyá ng dalauang cucharones ng pinagbabarang mapula (2); (na sa cabilá ng hojas na

(1) Ang paraang itó nñ pag gaua ay tunay ng mga ilang daqailang maestro, at hindi dapat panalang balagá, sapagca, t madali, bagama, t humihingging gauin sa sumadaling nababagay, at sapagca, t mapagugulong naman siya sa pagitan ng mga daliri cahit na sunóg; at itó, y nagpatotoo na humihingging tunay ng isang masusing paglilngat.

(2) Guinagaua ang pagbababad na itóng magtutunao ng 125 gramos na mantica, na sasamahan ng sapat na harinang sinalá upaong gumawa ng isang mapulang calas ng caonti, at ilalagay sa ibabao ng mga aboong nagbabaga. Pagiingatang halaluin siya maminisanminsán, upaong bigyan siyá natunti ng isang magandang eulay gointo at parejo. Pagea isinasama ang pinagbabaran, huag ilimitin na ang mapula, y di dapat lumagay sa apoy sa loob ng paabong pinaghahalo ang mga unang cuchardas ng española, cundi siya, y ilalagay pagcatapos, upaong ilagay eyang lubhang mainit sa natitírá ng pinagbabaran.

ító ang paonan ng númerong ító) ililipad siyá ng lugar upang gumaúà sa lahóe na ító ng espiñolang malusao na magaling, upang mahalóng mabuti ng ualang butil butil o buobuó; at mag-lalagay pa ng mga ilang eucharndang dagdag, upang gauin siyang lalong malinis at lalong calás; pagecatapos ilalagay sa cacerola na quinalagyan ng ternera. Sasamahan ng isang munting sanga ng perejil at munting sibuyas na murá; ilalagay sa husay na may casamang calahating dahon ng laurel, caonting tomillo, dala-uang clavo at higuit sa lahat, isang guiso ng setas.

Pabayaang malutó sa apoy na banayad ang salsa española sa tabí ng horno, at sagapan. Pagecatapos ng isang mahabang ora ng pagculò aalisan siyá ng linab, at pagecatapos ng isang ora, t calahati ay muling aalisan siyá ng linab; pararaanin siya sa isang salaang hinabi sa isang sisidlan, hahaluin manacanacá ng isang sandoc na caboy, ng di matacban ang caniyang ibabao ng isang lámad na nabubuong madali dahil sa hihip ng bangin.

Ang salsang ító, na tinacban at pinagingatan ng papaganiyan, nagbibigay ng isang españolang may isang lasang calugodlugod, bagama, t caonti lamang ang asin; ang culay niyá, y dapat manguing isang mapulang maliuuanag na buhay at, gayon may bahagyang quinulayan ng mapulá,

Ngayo'y gauin ang balsang itó paris ng guinaua para sa pastel na mainit o la finanoiera.

Salsa medio española a la gelatina

Maglagay ug calahati ng salsa española sa isang cacerola na may casamang gayon ding caraming sabao⁽¹⁾ ng ibon (na linagyan ng mga guisos ng trufas at setas), cung ang mga albondiguillas na dapat magpamuti sa pastel na mainit ay sa ibon; datapua cung sila,y su pinangasong may balat, gagauin ang española na may amoy ng gayon ding pinangaso na may sustancia ug trufas at setas.

Ilalagay, nga, ang cacerola sa isaing hurnong maalab, hahaluin ng isang sandoc na cahoy ang salsa española, hangang masoc sa pagculò, at pageatas ilalagay siyá sa isang tabi ng hurno; sa sagapan siyá at aalisan ng linab ng mabuting mabuti, at pababayaan siyá sa calagayang ito sa loob ng tatlong icaapat na bahaguing mahabâ ng

(1) Ang sabao ay gagauing may casamang mga buto,t mga lamang loob ng dalauang dumalagang pinacain na nalajagay sa sabao (na inalatan ng caonting hignit sa lahat) na sasamahan ng isang zanahoria at dalauang sibuyas, pageatas na siyá,y mapigang magaling, pababysan siyang maluto sa apoy na banniyad ng mga isang dalauang oras at saka sasalain siyá sa isang servilleta, ra hindi siyá pipigain, pageca tinimbang na muli, palilinsaon upang siya,y gamitin, ibibigay sa caniyá aog amoy ng pinangaso sa pagpasama ng isang baloc ng chalote.

ora, pagcaraan ng mga ito, y nalisan siya ng huab ng panibago at muling ilalagay sa hurnong maalab; maglalagay sa salsa ng isang sandee na caboy upang baluin siya at ilagang tumanas sa ibabao ng cacerole, na siyang daong-yayari cung hindi guidagamit ang pagiingat na ito, dahil sa malabis na pageculong quinacaila ngan, upang ingatan ng boong macacaya, dahil sa matuling pageahupang ito, ang amoy, siyang totoong bisá ng salsa. Samantalang ginagaua ang salsa ng ito, y naquiquitang siya, y unti-unting nagcacaroon niyang pamomoong tantong mapingniug na humihibó sa unang tingin sa uacas, sa minsang maigá siya ng naoocol pararaanin siyá sa salaang binabi at isasalin siyá sa isang guisong guinagaua ng papaganito:

Maglalagay sa isang cacerolang munti ng isang vaso ng tunay na Madera (1) seco, may easamang anim na trufas na maiitim sa dahong maninipis, at ilalagay sa hurnong maalab. Pagcaang alac ay naigá sa tatlong icaapat na bahagui, aalisin ang caccrola sa apoy upang eunis ang mga mabangó at ang jamón; pageatapes sasamahan ng mga palong at balombalonan ng inalien, mga balombalonan ng cordero, setas,

(1) Cung ualang Madera, magilgá pagdaea ng isang vaso ng vino blanco del Rhin o ibá. Maglalagay ng caonting jamóng ualang taba, isang pirasong laurel, caonting bor mo cada at isang pulbos ng paminta.

lahat sila,y lutong maputing maputi at pinati-ting magaling. Sasalacaing lahat upang pagsa-masamahin sila, na ilalagay n̄g sampung se-gundos sa hurno; ilalagay ang salsa española, tatacban ang cacerola at ilalagay sa baño ma-ria. Sa paghahain, isasaling halos cumuculo sa pastel na mainit, at maglalagay sa ibabao n̄g m̄ga ilang palong na maputi at m̄ga ilang ali-man̄ong malalaqui.

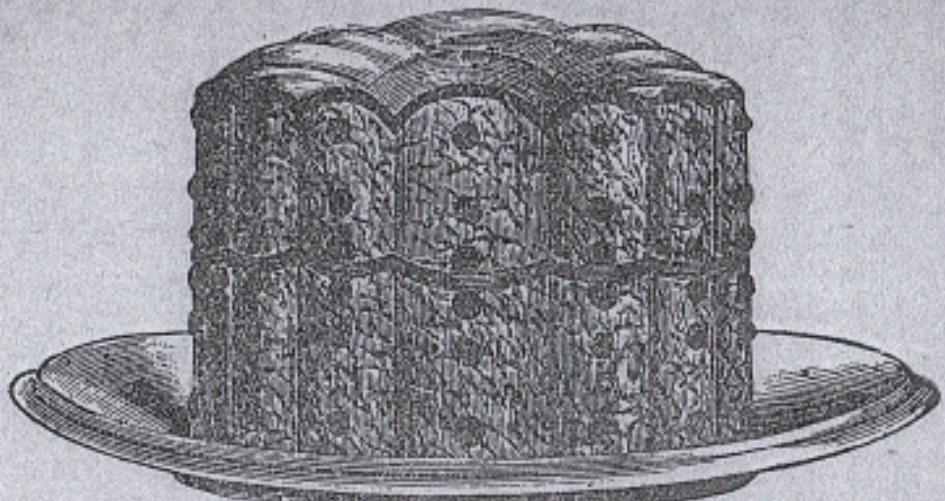
Mayroong m̄ga nagdaragdag sa paggaua n̄g salsang ito n̄g caonting pimiento (sili), n̄g gauin siyang lalong masidhi; datapua ang m̄ga iba y hindi naglalagay niyaon cailan man, sapagca t ang pimiento,y nananaig n̄g malabis at pumipi-guil na malasahan ang calugod-lugod na amoy n̄g pinan̄gaso, n̄g m̄ga trufas at n̄g m̄ga setas, na siyang ualang pagsalat di maipagtatalong lalong minamagaling.

Hindi cami magbibigay n̄g lalong salaysay tungkol sa salsang itó, at gayon din ang gaga-uin namin tungkol sa salsang *veloutée* pagsa salaysay n̄g sumusunod:

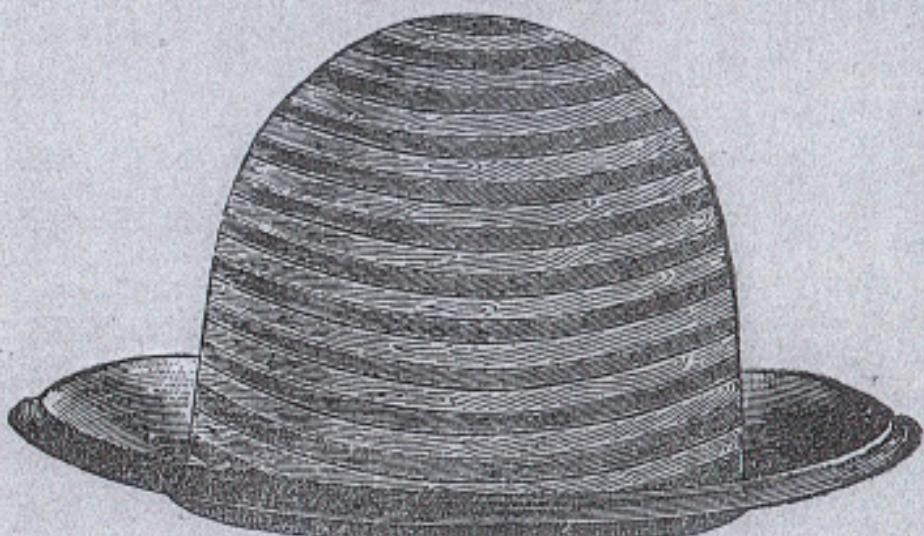
Salsa alemana

Ilagay sa isang cacerola ang calahati n̄g *veloutée* at ang isang calahati n̄g mabuting sabao n̄g ibon, na linagyan n̄g m̄ga ilang setas at, higuit sa labat. ualang asin.

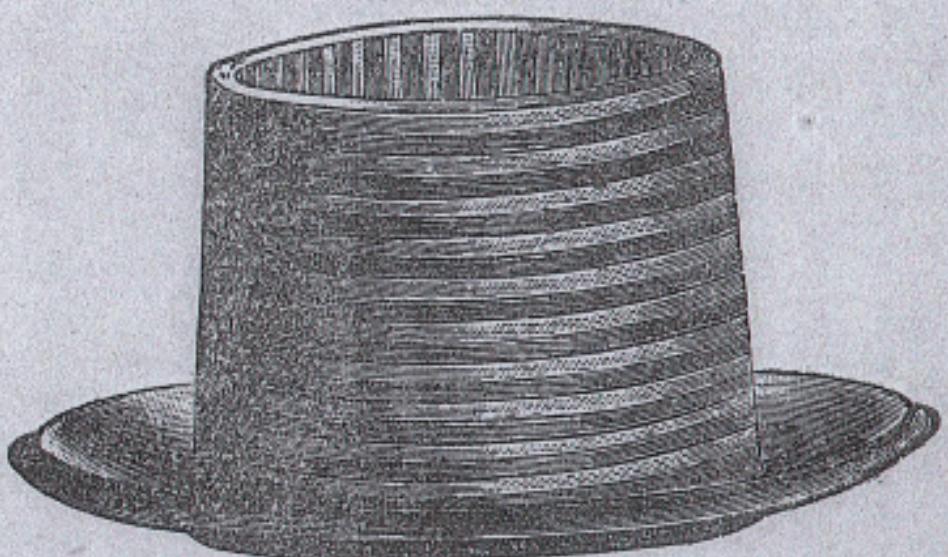
Pagcatapos na mailagay sa apoy na maalab,



Lar. 18.—Timbal n̄g m̄ga pitchones na may trufas.



Lar. 19.—Timbal a la parisén.



Lar. 20.—Timbal a la india.

haluin ang salsa ng isang sandoc na cahoy hangang sa cauiyang pageculò; cung mageagayo, y ilalagay siyá sa isang tabi ng hurnó, tatacban siyá at pababayann siyang maigá ng malapit sa isang oras, pagcatapos aalisin ng linab at ilalagay siya ng panibago sa ganap na apoy at hahaluin, ng di maniquit, hangang sa maigang mabuti o caya, y mahalong magaling at tacbang malapot ng caonti ang ibabao ng sandoc.

Sacá aalisin ang cacerola sa apoy; magbabati ng apat na buroc na sasamahan ng dalauang eucharada ng crema, at pagcatapos na paraanin silí sa salaan, sasamahan ng isang damí ng manticang mainam, na casing laqui ng isang itlog na muní, na pipiraso ng maliliit, at ibububo unti unti, sa *veloutée*, na habaluin ng sandoc na cahoy. Pagca ang lahat ay nagcahalohálo ng magaling, ilalagay ang salsa alemana sa ibabao ng isang apoy na catamtaman hahaluing parati at, pagca nagcaroon na ng mga unang bulá, aalisin sa apoy. Pagca nahaló ng magaling, pararanganin sa salaan sa ibang cacerola (1) na may lamáng sangeap o guisado. Quinacailang magtagó ng caonti ng salsang itó upang tacban pagcatapos ang mga pagcaing dapat lagyan.

Ang *salsa voloutée* lamang ay mabuti cung

(1) Ang salsang itóng ganiyang inihandá ay may isang cassarapang ganap at lubhang calugodlugod sa n̄galangálá; dapat lumagay na lubhaang halo at tumaquinip na mudali sa paglalagyán sa cañya.

guinagauang marauni. Tingni rini cung paano ang pag gaua:

Mag lalagay sa isang cacerola ng dalauang inagen, kilogramo, t calabati ng landrecilla ng ternera, t tatlo o apat na zanahoriis, dalauang sibuyas na malalaqui, clavo, isang mabunting eucbarada ng sabao ng ternera, sisiu at ibang lamau at isang munting sangang ng finas hierbas.

Ang hinahangad sa salsa ng culay ay magcaroon ng culay. Pageca ang catas ay nagpasimula ng paglapo, daragdagan siya ng caonting sabao at daragdagan pagcatapos ng sunod-sunod hanggang sa matacban ang lahat. Pageca napagputolputol na ang mga ibon at ang lamán upang ibigay ang lalong catas na mangyayari, pababayaang malutó sa apoy na atay atay.

Mag hahandang buod ng salsa blaucang may manticang masunogsunog sa caualí, na paglulutuan ng mga setas na tinimplahan ng asin at catas ng dayap na mga ilalagay sa cacerola; lulutuin sa apoy na banayad at sasagapan ng maingat sa loob ng dalauang horas; pagecatapos aalisin ng linah ang *veloutée* at pararaanin sa salaan. Cung ang pag gaua, y lumabas na magaling; ang *veloutée*, y dapat maguing maputi. Ang salsa ng culay cabilang ng mga daquilang salsa ng lalong natatangi.

Salsa bechamel

Pagca ang *veloutée* ay igá paris ng sa salsa alemana, sa gayon ding damí, at sa sunnandaling mageahalohaló mag sasaling bahabahagui sa *veloutée* (1) ng cremang inigang magaling (2), at paúgabin ang *béchamel* na itó, pagiingatang halin siyá ng sandoc na cahoy, ng di maniquit sa fondo ng cacerola, sapagca, t ang pagiingat na itó, y siyang bisa ng pag gaua; sa ibang paraan, ang salsang itó, y nageacaroon ng isang tanging lasang hindi matitiis ng ngala ngala, samantala na cung siyá ng paris ng naoocol ay may isang lasa, t casarapang ganap.

Pagea ang pageaigá niyá, y na sa sucat na, y tumataquip na madali sa guisadong pagsasalsahan sa caniyá, at eun gayo, y aalisin sa apoy, sasamahan ng isang pirasong manticang casing laqui ng isang nuez at mga ilang eucharada ng crema

(1) Igahin sa isang icatló ang litro, t calabati ng gatas na mainit at gamitin sa lugor ng crema sapagca, t ualang maenbia nito cundi sa vispera, caya siyá, y umaasiin, sa mantalang cung gamitin ang gatas, na mainit ualang tacot na macaranas ng pánganib na itó; gayon man, cung maenbia ng mabuting crema doble, gagamitin siyang malamig ihahalo siyang bahabahagui sa *veloutée*.

(2) Sa macatuid, na ligahin ang *veloutée* sa loob ng ilang minutos, pagcatapos na isalin ang icatloog bahagui ng gatas; pagcatapos isasama ang natitlra ng macalaúá, na may ilang minutos na paguitan, upang ang paghalohalo, y maguing lalong madali.

dobleng malapot ng lumabas na lalong maputi.

Maglagay pa ng isang dulo ng nuez moscada ng quinayod, at pagcatapos na paraanin siya sa salaang maputi, lalagyan ng salsa ang guiso, t' ang guisadong mga itinadhanh, pati ang mga pagcaing a la *béchamel*. Magtatago naman ng caonti ng *béchamel* upang tacban ang ibabao ng mga matitinding pagcaing.

Salsa béchamel para vigilia

Pagecatapos na ipacapagpaculò ng litro t calabati ng gatas na mainit, magtutunao ng isang pirasong manticang mainam na casing laqui ng isang itlog, da sasamahan ng caointing harilang sinalâ upang gumauâ ng isang masang mapula, totostahin siyá ng mga ilang minutos sa apoy na catamtaman, na lulusuin sa icnapat na ba hagui niyaong gatas, idaragdag ang natitirâ ng may pagipagitan. Pag cumuculò ng lahat, ilalagay sa isang tabi ng hurnó at sasamahan ng isang zanahoriang tinalupan, isang sibuyas, isang munting sangâ ng perejil, mga ilang baloc ng mga chalotes, tomillos, laurel, albahaca at caointing asin; pababayaang malutô sa apoy na bannayad sa loob ng isang ora at pararaanin sa salaan; pagecatapos iigahin siyá upang bigyan siyá ng catauan, daragdagan ng asin (eung inaacalang nauucol), isang dulo ng moseada at isang mabuting piraso ng manticang mainam, upang ilagay siyang lubhang malamlam. Idaraan sa salaang

maputi at gamitin sa mga matitinding pagcaing mga isdá na natataan sa ganitong bagay na salsa *lêchamel* para vigilia.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga relleno para sa albondiguillas na carné, t isdá

Relleno para sa albondiguillas ug ibon

Paragon ug paggauá.—Ilagay sa isang cacero-la ang miga ng isang muñting tinapay, na babasain, ng dalauang cucharadang sabao ng ibon, isa ng velouteé at dalauang cucharada ng mga setas na tinadtad na fino; ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman, at pag-ca ang sopas ay cumuculo na, hahaluin siya ng patuloy ng isang sandoc na cahoy, at cung-siya, y tuyó na ng sapat aalisin siya sa apoy at sa gayo, y bumubuô siya ng isang pastang may catauang malambot ng caontí at malatquit; sasamahan siya ng dalauang buroc na binati (maongyayaring huag maglagay), ilalagay siya sa isang pingan 'at tatacban' ng isang mabilog na papel na pinahiran ng mantica.

Cucunin pagcatapos ang mga filetes ng dalauang sisíu, na aalisin ng mga maliliit na litid at ug balat, at duduruguing magaling at ida-

raan ang lamaog ito sa salaan ng albondigui-llas, pagcatapos nito,y duduruguin naman ang panetela (sopas) at pararaanin sa salaan.

Cung itong tatlong pagsasamahing ito,y na-habanda na ng papaganiyao, magtitimbang ng 125 gramos ng panetela, 310 gramos ng laman ng ibon at 185 gramos ng ternera; duduruguin magcasama ang panetela,t ang ternera sa loob ng isang cuarto de hora, pagcatapos isasama ang ibon at duduruguin samasawang lahat ng labing lima o dalauang puong minutos pa. Lalagyan siya ng 12 gramos ng using sang-cap isang dulo ng nuez moscadang quinayod at dalanang buroc na lutong dinurog sa loob ng limang minutos; samahan pa ng dalauang buroc at isang eucharada ng *veloutée* o ng *béchamel* na malamig, at pagcatapos na duruguing magaling aug lahat sa loob ng limang minutos ilalagay ang rellenong ito sa isang sisidlan na ilalagay sa bieло; datapua upang matanto cung mahusay na ang relleno, gagaua ng isang albondiguilla at lulutuin sa caonting sabao; pagcatapos ng mga ilang minutos aalisin. Ang albondiguillang ito,y dapat lumagay na malambot sa hipô; pagca pinutol sa guitna, ang loob niya,y dapat lumagay na lubhang masinsin, lubhang malamlam at calugod-lugod sa ngala-ngala.

Cung siya,y malambot ng malabis sasanahan ng isang buroc, at cung sa pabalic, inaaacalang

malabis na tigas, lalagyan siyá ng caointing *béchamel* o ng caointing *rebloutée*. Paggamit ng rellenong ito, y papahirang bahagya ng manticáisa o m̄ga iba, t ibang pingang salacayan o caya dalauang panaquip na catamtaman; pagcatapos maglalagay sa malapit ng isang munting cacerola ng tubig na cumuculò, na susuotan ng isang malaquing cucharang pilac; cucuha ng ibang cuchara; pupunuin ng relleno at p̄pan-tain ng dahon ng cuchillo ang rellenong lumabis sa labí ng cuchara, bibigyan siyá ng ganap na huguis ng calahati ng isang itlog sa caniyang cahabaan. Upang ilagay na lubhang masinsin o maquinis ang ibabao ng relleno, isusuot ang cuchillo sa tubig na mainit at idaraan sa ibabao ng relleno, na cucunin sa cuchara ipapasoc sa ilalim niya ang cuchara na nasa tubig na mainit, at ilalagay sa ibabao ng isa sa panaquip sa m̄ga pingang pinshiran ng manticá. Lalenglalo na; pagingatan na huag silang mapangiui sa paglilipad lipad sa canilá sa isang cuchara.

Bibigyan ng huguis ang natitira ng relleno na susundin ang gayon ding palacad (1)

(1) Gumagaua naman ng albondigillas na ang guinagamit ay mumunting cuchara sa café at malalaquing cuchara. Itong m̄ga holi, y guinagamit sa pagpapamuti ng m̄ga pirasong malalaqui. Gayon din guinagaua sa pagmamasahang binudeturang ng harina, na pagpapa-n̄ulungan ng rellenong guinawang mumunting mabibilog na humiguit o cumulang ang lalaqui. Gumagaua ng m̄ga maliliit na casing laqui ng m̄ga pistachios at guinagamit sa pagpapamuti ng m̄ga *vol-au-vent* na maliliit ng m̄ga cazoletas de arroz, empanadillas at m̄ga iba.

Relleno para sa albondigillas ng mga isda (sollo)

Pagecatapos na mahugasan at maibanda ang mga filetes ng dalauang sollos na catamtaman, duduruguing magaling at idaraan sa salann ng albondigillas; pagcatapos binabasá sa gatas (o sa sabao) ang miga ng isang tinapay na isang libra.

Pageca nababad ng magaling iimpitin siya ng malacas sa loob ng isang servilleta upang alisin ang tunao at ng mangyaring duruguin siyá ng lalong magaling sa loob ng sampaong minutos, pagcatapos nitó, y idaraan siyá sa salaan.

Saca magtitimbang ng 185 gramos ng pahe-tela, 210 gramos ng isdá at 185 gramos ng manticang mainam, at pasisimulang duduruguing samasama ang panetela, t ang isdá sa loob ng mga ilang minutos. Pagecatapos, isasama ang manticá at duduruguing lahat na samasama sa loob ng labing limang minutos; sasamahan ng 12 gramos ng sal especia, isang dulo ng moscada at tatlong buroc ng itlog na lutó.

Duduruguing lahat ng limang minutos pa, at pagecatapos sasamahan ng dalauang eucharada ng finas hierbas na ipinasá sa manticá, at isang eucharadang malaqui ng *béchamel* para vigilia; habaluing lahat na magaling sa loob ng dalauang minutos, at ilalagay ang relleno sa isang sisidlan. Sa natitirá ng pag gauá palalaca

rio ayon sa sinabi sa pangyayaring na una.

Ang mga relleno ng carpas, ng anguilas sa ilog at sa dagat, ng mga filetes ng barbudos ng lenguados at pescadillas ay guinagaua ng pagayon din.

Ang mga cailangan sa mga rellenong ito ay yaong ding mga isinalaysay sa lalong itaas para sa rellenong ibon, na ang caibhan lamang ay ang ito, y de vigilia, sapagca, t binubuo ng isda, gatas at manticà; datapuà ito, y di pumpigui na gauin naman ang relleno ng ibon na ang gagamitin ay manticà; sa lugar ng ubre (susong mga babaing hayop), at ito, y hindi nacau anó man sa cahihinatnan, caya gumagaua ng mga rellenong isda na ang guinagamit ay ubre sa lugar ng manticà.

Sangcap ng mga rellenong albondiguillas na carné (maguing sa ibon o hindi)

125 gramos ng panetela, 310 gramos ng carné at 185 gramos ng ubre; pagcatapos tatlong cucharada ng finas fierbas, 12 gramos ng sal especia, caonting moscada, apatna buroc, at salsa *veloutée* o *béchamel*.

Susundin yaon ding palacad na isinálaysay sa lalong itaas sa pag gaua ng mga relleno ng albondiguillas na temera, pavipollo, dumalaga, fai-

sán, perdigones, lebratong bondoc o ibong pinangaso, at lahat ng mga isdá sa dagat at tubig na tabang.

Rellenong isdá na may casamang trufas

Maglinis ng apat na mabubuting trufas na tubhaug maiitim at, pagcatapos na matadtad silang sinong fino, mangyayaring ihaló sa relleno. Narito ang ibang paraan ng pag gauà: pagea ang mga trufas ay natadtad na ilulutô silá sa apoy na atay atay may casamang isang vasong vino de Madera at isang cucharada ng *veloutée*; pagea naigà ang icatlong bahagui, pababayaang lumamig, at ihahaló sa relleno na nahahanda ng paris ng sa sollo.

Susundin yaon ding palacad sa pag gauà ng rellenong ibon na may casamang trufas at mga ibá.

Rellenong isdá na may manteca de cangrejos

Maglutô ng dalauang puot tatlong alimasag sa tubig na tabang; ibucod ang bahaguing malitid at malamán; at ang mga butó, mga paa, t buntot, na inalisan ng bahaguing calampnan (1), duduruguin ng sapat na panahon hangang sa maliguis na magaling, sa pagea, t ang cabutihán

(1) Cañanuan ang mga butó, mga paa, t buntot pinababayaang matuyó sa estufa o sa hurno, ng madurog silá ng lalong madali.

ng manticá ay na sa pagiingat lamang na ginagamit sa bahaguing itó ng pag gauá. Magliguis pageatapos 125 gramos ng mabuting manticang mainam, at lulusauin ang ahóc na itó sa isang cacerola sasamahan ng mga ilang eucha-
rada ng tubig na mainit; palalabasin ang icali-
mang bisá na pipigain ang lahat sa isang sala-
ang fino sa ibabao ng isang cacerólang may tu-
big na mainit; upang ang manteca de cangrejos
ay matíra sa ibabao at ang mga bahagui ng
laman na nangyariog natirang nanidiquit sa ta-
lucap ay bumabá sa ilalim: sasaloquin ng isang
euchara ang manticá at ilalagay sa isang sisid-
lang may tubig na malamig, upang matuò; pag-
ca malamig na, patutuyuing iimpitin siyá sa isang
servilleta at aariin siyang bumububó ng bahagui
ng 185 gramos ng manticang itinagdá sa sang-
cap ng rellenong na una; ito, y ang baong ca-
ibhan.

Sa gayon ding paraan isinasama ang manteca de cangrejos sa rellenong ibon at mga ibá, na isasama silá sa timbang ng ubre.

Rellenóng fino ng gazapos

Hugasan at ihandá ang laman ng isang ma-
buting gazapong bundoc; tumimbang ng 375
gramos ng carneng itó at pagpuputlin putlin ng
mumunting pirasong cuadrado; gayon din mag-
puputol ng 250 gramos ng tocinong matabá, at

ilalagay na labat sa isang cacerola na may casamang 60 gramos ng manticang muinam, tatlong cucharadas ng finas hierbas, 16 na gramos ng sal especia, isang dahon ng laurel, dalauang sibuyas na maliliit at isang munting zanahoriang pinutol ng mga dahon. Ilagay ang cacerolaang ito sa apoy na banayad at pabayaan siyang malutot sa loob ng dalauang puot lima o tatlong puong minutos; pagcatapos aalisin ang laurel, ang mga sibuyas at ang zanahoria. Pagca malamig na ang lahat, duduruguing magaling at idaraan sa salaan ng albondiguillas; pagcatapos magliliguis ng 125 gramos ng panetela (*tigni RELLENO PARA SA ALBONDIGUILLAS NA IBON*); pararaanin sa salaan at duduruguin sa lusong, may casamang tatlong buroc ng itlog na lutot; isasama ang natitira ng relleno at duduruguin sa loob ng isang mabuting cuarto de hora, pagcatapos nito, y sasamahan siya ng isang munting cucharada ng *velouté* cung inaacalang cailagan. Liguisin pa ng mga ilang minutos, ilagay ang relleno sa isang munting sisidlan at tataeban ng isang mabilog na papel na pinahiran ng manticá.

Susundin ang gayon ding palaead sa paggawa ng mga rellenong fino (o, mga lutot) ng lahat ng mga bagay-bagay na pinanggasong may balat, at ng atay (*foie gras*).

Rellenong may casamang setas

Pageatapos na ihanda isang canastillo ng mabubuting setas, tatadtaring maliliit at ilalagay na ilulutô sa apoy na stay-atay sa isang malaquing eucharada ng mabuting sabao nt isa ng *veloutée*. Pagea sila,y naigâ ña sa calahati, paraauning parang puré sa salaang fino, pagea lumamig na, ihahalô sa relleno, sa lugar ng *veloutée* na ugaling ilagay upang gauin siyang lalong malamlam o lalong malainbot.

Isinasama naman ng papagayon din itong itong puré ng setas sa mga relleno ng pinangasong may balat at may pacpac.

Rellenong fino ng mga balombalonan ng carpa

Muha ng apat na mabubuting balombalonan ng carpa; linisin, uala ng gagamitin cundi isang tubig sa pagpapaputi sa canila; tumimbang ng 310 gramos, na ilalagay na lulutuin sa apoy na banayad ng sampnng minutos, sa 185 gramos ng manticang mainam; timplahan ng 12 gramos ng sal especia at ng dalauang eucharada ng finas hierbas, isang dahon ng laurel at isang dulo ng moscadang quinayod; pagea malamig ng lahat, duduruguin ang mga balombalonan lamang may casamang 185 gramos ng panetolang may gatas. (*Tigni RELLENO PARA PA*

ALBONDIGUILAS NA ISDA). Pagecatapos na madrogo sa loob ng sampung minutos isasama ang mga balonbalonan, at pagecatapos na maliguis na mabuti ang lahat, sasamahan ng tatlong buroc at apat na cucharadas ng *béchamel* na isda; saca aalisin ang relleno, at gagamitin ang *gratin* para sa entradas (pagcaing matitindi) na mga isda at mga pasteleria, paris ng naquita sa pagcacasanodsunod ng mga pagecaing isdang isinalaysay dito sa icalauang bahagui.

Susundin ang gayon ding palacad sa mga rellenong maiinam ng mga balonbalonan ng mga maquereles, ng mga lotas, ng mga stay ng merluza o ng mga sollos.

Rellenong mainam ng mga alimasag

Magluto ng dalauang puot anim na alimasag; pagecatapos, sa mga talucap, gagaua ng 125 gramos ng manteca de cangrejos, paris ng itinuro sa *Rellenong isda na may manteca de cangrejos*; pagecatapos duduruguin ang lawan ng mga paa, t ng mga buntot, at idaraan sa salaan ng albondiguilas; titimbang ng 310 gramos ng lamang ito, na duduruguin sa loob ng sampung minutos may casamang 185 gramos ng panetlang na sa gatas. Sacar sasamahan ng 60 gramos ng mabuting manticang mainam at ang 125 gramos ng manteca de cangrejos, 12 gramos ng sal especia isang dulo ng nuez

moscada, tatlong buroc ng itlog at caonting bérhamel ng isdá, at ang lahat babasain paris ng ugali.

Ang mga rellenong maiinam ng mga langostinos at ng loctón ay guinagaú ng papagayon din.

Rellenong mainam na may trufas

Magtataadad ng 155 gramos ng mga trufas na maitim, pageatapos lulutuin sila sa apoy na banayad, sa loob ng sampaong minutos, sa 125 gramos na manticang tinimplahan ng 8 gramos ng sal especia at ng isang dulo ng moscada; patutuyuin sa isang servilleta; at pageatapos mag-dudurog ng 90 gramos ng panetelang na sa gatas. Ang mga trufas pagea malamig na, y pagsásamasa-mahin- at duduruguing casama ng panetela sa loob ng mga iláng minutos, at pagcatapos isasama ang manticá ng mga trufas at duduruguing lahat, hahaluan siyá ng tatlong buroc ng itlog.

Palalacarin ng papagayon din sa rellenong mainam ng may casamang setas, agáricos (cabute) at morillas.

*Rellenong mainam na may anchoas
(isdlang halobaybay)*

Pageatapos na alisan ng asin ang mga macapal na halobaybay na sariuá, lilinisín at aalisan silá ng tinic sa licod, titimbang ng 350 gramos

na lulutuin sa apoy na banayad ng dalanang minutos lamang may casamang 125 gramos ng manticang mainam, na tinimplahan ng dalauang cucharada ng finas hierbas, isang dulo ng nuez moseada at caonting sal especia. Pagca ang lahat ay malamig na, dudurugain ng sampaong minutos ang mga filetes ng mga halobaybay, ualang sangkap may casamang 185 gramos ng panetelang na sa gatas; pagcatapos isasama ang mantica ng finas hierbas, at lahat ay dudurugui ng sampaong minutos. Saca sasamahan pa ng 125 gramos ng manteca de cangrejos o iba at tatlong buroc ng itlog. Muling duduruguing lahat, at matitira ang rellenong nahahandâ opang gamitin.

Ang mga relleno ng sardinas (halobaybay, tamban) at ng mga arenques (tambang malaqui-laqui sa caugalian) na inasnán ay inihahandâ ng papagayon din.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Relleno ng pastel de cebollinos (mga sibuyas na mura)

Maghanda ng calabating kilogramo ng balombalonan ng ternera at 750 gramos ng grasa ng vaca na lubhang maharin; tatadtaring inabuti ang ternera at ihahalô sa grasa, at pag-

eatapos na matadtad ang lahat na finong fino, sasamahan ng 30 gramos ng sal especia, isang dulo ng moscada at apat na itlog, at tatadtarin pa sa loob ng mga ilang minutos. Duduruguin pageatapos ang rellenong ito upan ding huag may maquitang anomang piraso ng ternera, ng grasa; pagea gayo, y aalisin siya sa lusong at ilalagay siya sa loob ng dalauang horas sa lugar na malamig o sa hielo, casunod na duduruguin siya ng macalawa, babasain siya untiunti ng mga piraso ng hielo (1) hiuugasan at casing lalaqui ng mga itlog, na siyang sa relleno, y nagpapaquinis at lubhang nagpapasinsin; datapua dapat magcaroon ng pagiingat na babasain siya ng paris ng nauucol, upang magcaroon ng tigas ng mga relleno sa albondiguillas, ilalagay sa isang malaquing camao o paso, duduruguin ang isang babagui ng papagayon din at ilalagay sa camao casama niyaong isang bahaguing duroc na, sasamahan ng dalauang cucharada ng *veloutée* at isá ng mga mumunting sibuyas na tinadtdad na

(1) Ang hielong ito, y tumutulong ng tangi sa pagbibigay latqid sa relleno, na siyang sa caoiva, y nagpasarap at gumaganyac na siya, y canin, sa pagea, t pag-a nangibá, y nauaoalán sa bahagui ng lahat ng caniyang buti, at ito, y nangyayari maminsan misaas cung tagarao, sa pagea, t ang malalaquing init ay pumipigil na ang grasa ng vaca, y maquilaquip ng mataimtim sa ternera, dahil sa ito, y isang catauang halumlgmig at ang isá ay isang catauang mamantica o mataba. Dahilan dito, y mahigpit na cailangan at basain siya ng hielo sa casalucuyan ng mga cañitan sa tagarao, samantala na cung taguinao o taglamig ay ibos na nalang cabuhuhán.

finong fino, at isasangcap at gagamiting paris din ng relleno ng albondiguillas ng ibon. (*Tigni ang pangcat na ito*)

Ang aming mga nunoy gutangauà ng relle-nong ito na ang guioagamit ay sangcalan at itac, sa macatuid, na yao,y hindi nila dinudurog cailan man, upang huag mauala sa caniyá, auila, ang caniyang casarapan, samantala na cung siyá,y daduruguin ay mauualán ng bahagi ng cani-yang sarap. Itó,y ang casabihan ng mga tauong ualang pagbabago sa canilang mga caisipan; sapageat di mangyayaring na ang rellenong gauà sa sangcalan at ng itac ay mabigyan ng caina-mang mangyayaring taglain at siyang quinad-roonan ng caniyang casarapan. Caunaunahan, cai-lan may hindi lumalabas na lubhang masinsin sa gauà ng sangcalan at itac, at di rin mang-yayaring imagecaroon ng calatquitang ibinibigay sa caniyá ng lusong, sapageat ang mga carne,y nauualán ng lahat ng caniyang catas na pang-palacás sa pageat itó,y hinibitit ng sangcalan, samantala na sa lusong ay iniingatan lahat ng caniyang catas na malatquit, na nagbibigay sa caniyá niyang casarapang nag papatangi sa caniyá ng totoong cacaibá.

Itell'eno ng pastel na ibon na may casamang trufas

Palalacarin ng gayon ding paraang catlapos na tinuran namin, ang caibhan lamang ay ga-

gamit ng 500 gramos ng mga filetes ng dumalagang pinacain o ng ibang bagay na ibon, sa lugar ng 500 gramos ng ternera, at pagcatapos maghahalô dito ng apat na eucharadas ng trufas pa tinadtad na finong fino, sa lugar ng mga sibuyas na mumunti.

Relleno ng pastel na pinanjaso na may casamang setas

Susundin ang palacad na isinalaysay sa itaas, papalitan ang ternera ng 500 gramos ng carné ng mga sisiu ng mga perdices o ng mga bagong liebreng bondoc at ng apat pa eucharada ng setas na mapuputi, na tinadtad at tinimplahan ng caonting mantica.

Relleno ng pastel na carpas

Pagcatapos na macadurog at idaau sa salaan ng albondiguillas ng 500 gramos ng lamán ng carpas sa ilog at 125 gramos ng panetela, ay palalacarin sa natitirá ng paggaúá ang ugaling paraan; sa macatuid, na ang 500 gramos ng ternera lamang ang hindi gagamitin (ayon sa unang pangcat ng capitulong itó) at papalitan ng lamán ng carpas at ng panetela; pagcatapos apat na eucharada ng finas hierbas na binubuô ng isang dulo ng chalote, ng perejil, ng setas at ng trufas.

Ang caonting panatelañg nanasoc sa rellenong itó,y naugagaling sa ang lamán ng carpa,y ualang suat na tigas upang gumañá ng isang ganap na relleno; sapagta,t cung ualang casawang panetela,y hindi magcacaroon ng tigas na quinacailangan upang macatagal sa paglulutó

Nacagagauá naman ng relleno ng lamán ng sollo at ng anguilang dagat, datapua sinasamahan din ng panetelañg isinalaysay sa lalong itaas, o ang gayon ding timbang sa mga patatas na inihao sa mga abong maiinit.

ICAITLONG BAHAGUI

MĀGA PIEZAS DE FONDO

UNANG CAPITULO

Pastel na malamig nāg jamón

Gumaua nāg apat na litro, t calahati nāg pasta ayon sa paraang sinabi sa unang bahagui nāg aelat na ito. Taeban silá nāg isang servilletang halomigmig nāg bahagyá; casunod na maghanda nāg isang mabuting balombalonan nāg tenerang maputing maputi, samacatuid; aalisan siya nāg balat at nāg māga litid. Maghanda naman nāg isang bahagui nāg laman sa ilalim o sa ibaba nāg balombalonan (50 gramos), na tatadtaring may casamang 700 gramos nāg tocinong matabá. Itong rellenong tinadtad na magaling ilalagay sa isang lusong at sasamahan siya nāg 20 gramos nāg sal especia, dalausang chaloteung

tinadtad na finong fino, na papuputjing ilalagay sila sa tubig na cumuculô at iimpitin silâ ng isang lienzo; samahan pa ng isang cucharada ng perejil, dalaua ng setas at dalaua pang cucharada ng trufas, lahat sila,y tinadtad na magaling. Duduruguin ang lahoc na itong may casamang dalauang itlog at isang malaquing cucharada ng *veloutée* o ng española Cunin ang rellenong ito sa lusong at ilagay sa isang camao; linisin o ipalinis ang lusong at ang sangcalan naman. Saca magputol ng 500 gramos ng tocino ng mga mitsang maninipis na 8 centimetros ang habâ, at ihahalô sila sá isang mabuting cucharada ng finas hierbas at 16 na gramos ng sal especia. Cung gayo,y ibabaon sa balombalonan, ng lardera, ang mga mitsang tocino sa paguitan ng mga biblâ ng laman, samacatuid, matutuid, at puputling malapit na malapit sa ternera ang bahagi ng mga mitsang lumabis sa magcabilang taguiliran

Cunin ang icaapat na bahagi ng pastang nahahandâ at, pagcatapos na masahin ang la-long malaquing bahagi, pababaing mabilog at sa 2 centimetrog capal. Mamasahin ang pasta bibigyan siya ng 21 centimetros na diámetro at 21 hangang 24 na centimetros na taas. Hindi maglalagay ng mga paa; ang palamuting ito,y umiitim sa paglulutô. Narito sa halimbauâ, ang isa diyan sa mga bagay* na di maadaman ipaaninao nang pamintas; eapagea,

pag sinabi sa isang tauong hindi humipó cailan man ng pasta, oa pagea ididiin ang pasta ng canang camay sa ibabao ng pinagnamasahan, pipihitin siyá untuunti, naguing mabilog at sumisinsin sa caniyang ibabao, yao,y aacalaing di mangyayari, at ito,y mada-ling lininigin. Ang pag gauay mayroong mga catangian na hindi mangyayaring maabot cung ualá siyá, at itó,y nangyayari sa labat ng mga artes at mga hanap buhay, na quinacailanggang gumauà upang maquilala ang mga capansanan; sapagca,t ganó ang magagauà ng isang tauo na cailan may di naghandí ng isang pasta, na sabihin sa caniyá; «Pababain niyó ang pastang iyan; limbagán niyó siyá ng dulo ng mga daliri sa guitná ng fondo ng isang mabilog na 16 na centimetro ang diametro upang italá ang fondo pastel; saca agad na pataasin niyó ang pastang iyan, itaas ang labi al palataguin siya sa diin ng mga daliri sa ibabao niyá rin, upang lumagay na matuid?»

Bagaiman ilinagdá ang mga pahayag na itó, cpaanong mangyayaring maitaas ng tauong iyan ang pasta sa 20 o sa 25 centimetros ang taas? Yao,y inuulit naming: di mangyayari cuudi gagauin.

Sa uacás, pagea ang pastel ay nahahandá ayon sa palatontunghan, maghabandá ng isang jamón

na ipinalutô na sa vispera (1); samacatuid na ihihiualay ang balat at ang mga babaguing tabá na mangyayaring lumagay na maanta o madidilao, pati ang mga bahagui sa íbaba na maiitim dabil sa mga tali. Ingatan ang tocino sa ibabao ang lalong macapal na mangyayari; pagcatapos puputlin ng huguis na mabilog at caparis ng diámetro ng loob ng pastel. Pagcatapos nito,y puputlin na mumunting cuadrado ang lahat mga pinagtabasan ng jamón; datapua lamang ang bahaguing ualang tabá, at itong mga pinagtabasañg pinutol ng ganiyan ay ilalagay na casama ng mga pinagtabasan ng mga mitsa ng tocino sa relleno. Pagca gauanito, ilalagay ang calahati ng rellenoong ito sa pastel, pamumutihan ng bahagya ang paliguid hanggang sa taas na 13 hangang 16 na centímetros. at pagecatapos paparehohin ang sa fondo. Timbangin ang balombalonan ng ternera, at cung may timbang na kilógramo,t calahati maglalagay ng 48 gramos ng sangeap na pangpasarap; datapua dapat munang timbangin bago siyá lagyan ng mitsá. Pagcatapos ihahanda ng gayon din na paris ng jamón at ilalagay sa pastel. Ingatang lumagay siyang mabilog na mabilog, ng di macapanget sa pastel. Ang mga tira,y

(1) Sa tubig lamang sa loob ng anim na horas. Pagca ang jamón ay de primera clase, aalisán siya ng usín jeang arao lamang, cung dili,y pababayaan siya ng dalauaong arao sa tubig na malamig.

siyang ipamumuti sa mga bahaguing di magcaparis ng balombalonan ng ternera, maglalagay sa paligidliguid ng isang cordong relleno at ilalagay ang sal especia.

Tacban ang ternera ng dalauang mabuting centimetro ng relleno at sa ibabao ilalagay ang jamón, na dapat masoc na madali. Mag lalagay ng relleno sa paligid liguid, upang ang ibabao ng pastel ay mapamutihan namán, bagaman maombog sa guitná, na paibabauan ng dalauang dahon ng laurel. Maglamas ng 300 gramong manticaung mainam upang tacban ang jamón, at pagcatapos tatacbang lahat ng mga putol na mahahaba, t maquiquitid ng tocino na lubiang maninipis o ng tabá ng jamong conservado, na puputlin ng mabilog, casing laqui ng diametro ng pastel. Cung gayo, y ihihiualay na magaling ang relleno sa paligidliguid ng pastel ng dulo ng cuchillo.

Masahin ang tatlong icaapat na bahagui ng natitirá ng pasta na pabababain ng hustó sa lapad ng pastel.

Basain ng bahagyá ang labí na nasa paligid ng relleno; basain naman ang capa ng pastang pinababá at ilagay sa dacong itó sa ibabao ng pastel; impitin ang labí laban sa labí ng capa upang ihinang siyá ng magaling, ng piguilin ang catas na gagauin ng pageculò, at pagcatapos guauá ng isang butas sa guitná ng taquip, upang ang haúng naiimpit sa pastel ay maca

tanan. Sa ea· puputling matuid ang labi ng capang pinababá, bibigyan siyá ng caonting louang, at tatadtarin ang palong, sa mneatuid, ang labí, at pamumutihan sa ibabao ng isang moriquit na bulachito, sa uacas, tatadtarin ang paliguid· liguid at pamumutihan siyá ng maibigan.

Upang ihandá ang cartong humuhulma sa pastel, muha ng isang dahong malaqui ng cartong maquintab at maquinis at puputlin sa .guitná ug cauiyang lapad. Puputlin ang labí ng lapad ng calahati nitong cartón; itatalí sa dulo ng isang calahati, itutupí ang isat isa ng 5 centímetros lamang. Cung mageagayo,y guguhit sa labi ng caniyang habá ng isang guhit na matuid at isang hubog ng caontí. Itong dalauang guhit na itó,y dapat paglaquipin sa canilang mga dulo, msgearoon sa habá ng 64 hangang 65 centímetros at dapat lumagay na magcahiualay sa guitna ng 5 centímetros Pageatapos anaggghit sa ibabá ng guhit na hubog ng isang pareho ang layó sa guitna ng una at hiualay sa caniyá ng 21 centímetros; cuug uala na cundi 16 na centímetros na taas, dapat guhitin itong icalauang hubog sa 16 na centímetros na layó sa una; itong icalauang hubog dapat msgearoon ng 70 centímetros na habang unát.

Puputling casunod ang cartón ng mga gunting, susundin ang dinaraanan ng mga guhit na hubog; datapua bibigyan siyá ng 5 centímetros pang habá puputlan siyá ng pantay sa

mga dulo. Puputling matuid ang tsas ng cartón sa limang centimetros na lalim at sa centímetro,t calahati ng layò ng isat iss; pagcatapos buhugbuguin itong mga pinacamaliit na bandang itó, ididiin silá sa isang paralis na carabuan.

Lilignirin ang pastel ng cartong itó, na dapat ipiting magaling, at mapagmawalas na ang lábing binubog ng itaas ng cartón ay nabahandà ng papaganiyan ug ilagan ang paglapad ng pastel, na siyang bumubuo ng malaquing bahagui ng caniyang carictao. Pagcatapos quinacailanggang magtahi ng apat na cordon na 32 centimetros ang habá sa bauat dulo ng cartón 8 centímetros magnula sa labi. Ang cartong ito,y isang mabuting caisipan, sapagca,t ang huguis niya,y umaalalay sa pastel sa burnó, anopat ang pagluluto,y di mangyayaring macapanggit sa caniyá at ang pastel ay lumalabás na mariquit at maquisig

Pagcatapos na malabiang magaling ang pastel, puputol ng isang munting tilas ng papel, papahiran ng wanticá, na ilalagay sa paligid liguid ng labí ng palong; nalalayan siyang maglalagay sa ibabao niyá ng isang munting tilas na binasa ng itlog at hariná. Nalagay ang pastel sa burnong masigla, at pagcatapos ng sampung minutos eucunin siya upang liguirin siyá ng cartón ng madali; ilalagay na muli agad sa burnó, at pagea ang bahaguing itaas

ay may culay guiutó na, tatacban siya ng isang papel na tinuplì sa apat na dahon

Pababayaan siyang malutô sa loob ng apat na horas, at paghangô sa caniyá sa hurno lalagyan siyá ng apat na vaso ng mabuting sabao na masustanciâng sinalâ o pinatining may casatnaâng vino de Madera, tatacban agad ng caonting pasta ang butas ng guitna ng taquip.

Pageca ang pastel ay lumamig ng caonti, calaguin at aalisiu ang cartón, na itatagô upang gamitin siyá sa ibang panahon: mangyayaring gamitin ang naturang carton hanggang macaualô.

Ang ganitong mga pasteles na malalaqui ay nagtaglay ng magandang culay guinto ng mga pasteles sa Strasburgo, datapua lalong maquin-tab, at ang caniyang pagmumuc-ha,y lalong tanî ng lubhang malabis.

Gagamitin ang gayon ding palacad na tinuran sa pagputol ng mga cartóng pangpiguil sa mga pasteles na malalamig at maiinit na may gaano mang laqui at taas.

CAPITULONG ICALAUÁ

Mga pastelillos ng gelatina na may casamang codornices

PAGMAMALAS.—Ang pagcacapisan ng mga pastelillo ng gelatina ay bumubuo ng isang daquilang pieza de fondo na lalong mariquit na pagmasdan. Ang capiyang carictan at ang canyang buguis ay nagbibigay sa caniya ng isang pagmumuhang lubos na tangi; datapua igaanong panahon at pagtitiis ang hinihinggil! Upang gauin itong daquilang pieza, y quinacailangan ang caontian tatlong puot anim na mga pastelillos, at bauat isa sa canila, y dapat lumagay na handa, pinamutihan, ganap at guinayacan ng bucod, na ito, y humigop ng isang tagal ng panahon na bahagi lamang ng gabi ang mangyayaring magdulot sa atin.

Paraan ng paggauá.—Pasimulan sa paggauá ng apat na litro, t calahati ng pasta na maghanda ng 3 kilogramos (*tigni ang-paymamasang ito, unang bahagi*); balutin silá sa isang servilletang halomigmig ng bahagya at ilagay sa isang tabi.

Magealab ng tatlong puot anim na codornices sa uvásán yaong matatabá, at puputlan silá ng

mga paa, t liig. Aalisan silá ng butó paris ng ugali, ang caibban lamang ay pag gauh sa gantong mga bagay na ibon ay humihingi ng lalong malaquing pagiingat dahil sa caniyang pageapibican.

Pageatapos ng pag gauang itó, cueunin ang lamán ng dalauang lebratong bondoc, at pageatapos na maalisan ng mga litid, magtitimbang ng 750 gramos, na tatadtariog may casamang 1110 gramos ng tocinong matabà. Pagea ang labat ay natadtad ng magaling, dudurugin ang lahoe na itó sasamahan ng 32 gramos ng sal especia at dalauang buroc ng itlog, at idaraan sa salaan ng [albondiguillas], ilalagay sa isang camao hahaluan siyá ng dalauang eucharadang malaqui ng peregil, apat ng setas at isang chalote, labat silá y tinadtad na magaling. Samahan pageatapos ng 500 gramos ng trufas, na binungasang magaling, tinalupan at pinagputolputol na mumunting cuadrado, at isang malaquing eucharolla ng *veloutée* o ng española.

Lalamasín at puputlin ang pasta ng apat na bahagui, at tatlo sa canilá, y pabababain sa humiguit ng caontí sa isang icaapat ng centimetroong capal: saca puputlin silá ng mga tilas na 18 centimetros ang lapad; ilalagay ang apat sa mga tilas na itó isá sa ibabao ng isá at puputlin silá ng pahalang, bibigyan silá ng 6 na centimetroong taas. Pumutol ng ganiyan ng tatlong puot anim na mumunting bandang magecacaparis

sa haba,t lapad; maglagay ng siam isá sa ibabao ng isa at tacban sila ng servilletang ginamit sa pagbalot sa pasta. Sa mga pinagtbasan guvana ng isang masa, pababain sa humiguit ng caonti sa isang icanpat ng centimetrong capal at putlin ng isang pawutol ng pastas na mabilog lagos, na 8 centimetros at calahati hangang 6 ang diametro; pagpipisanin cung mageagayon tatlong puot anim nitong mga momunting capa ng siam siam, ilalagay sa ilalim ng servilleta at saca ililigpit at inamasahin ang mga pinagtbasang lalagyau ng mga ilang patac na tubig.

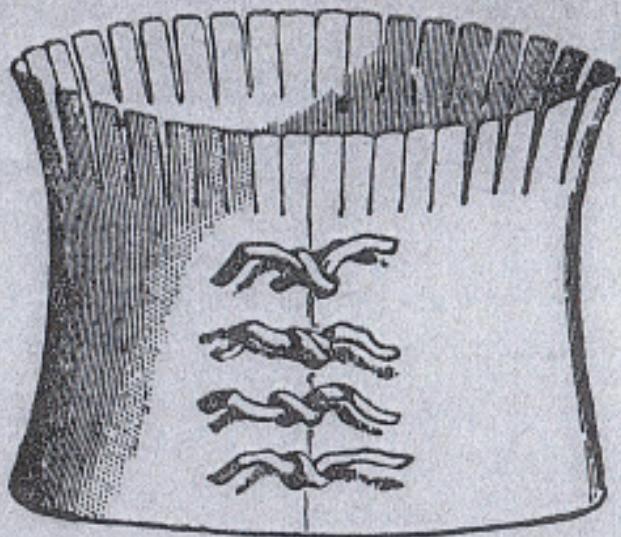
Pagecatapos nitó cucuba sa ilalim ng servilleta ng isang capang mabilog at isang rectangular, babasain ng bahagyá ang canto o labí ng mabilog at ididiquit ang isá lahat sa paligid: liguid sa caniyang labí, at ang dalauang dulo,y baba sain at pag lalaquiping ididiin sila ng dulo ng euchillo, upang mageapatong ng lalo at mageadiquit. Ididiin ng gayon din ang lahat ng paligid liguid ng mabilog. Ilagay itong munting empanada sa isang mabilog na papel na 8 centimetro, ang diametro, na sa canila,y naghanda na muna ng 36 na mageacaparis.

Gumauñ agad ng isang cordong mabilog, isang tilas na 17 centimetro,t calahati ang habà at calahating centimetro ang diámetro, basain ng bahagyá at ilaqip sa empanada idiin siyá sa ibabao ng pagcacabinang ng dalauang capa sa paa, at tatapusing idiin ang labing itans upang

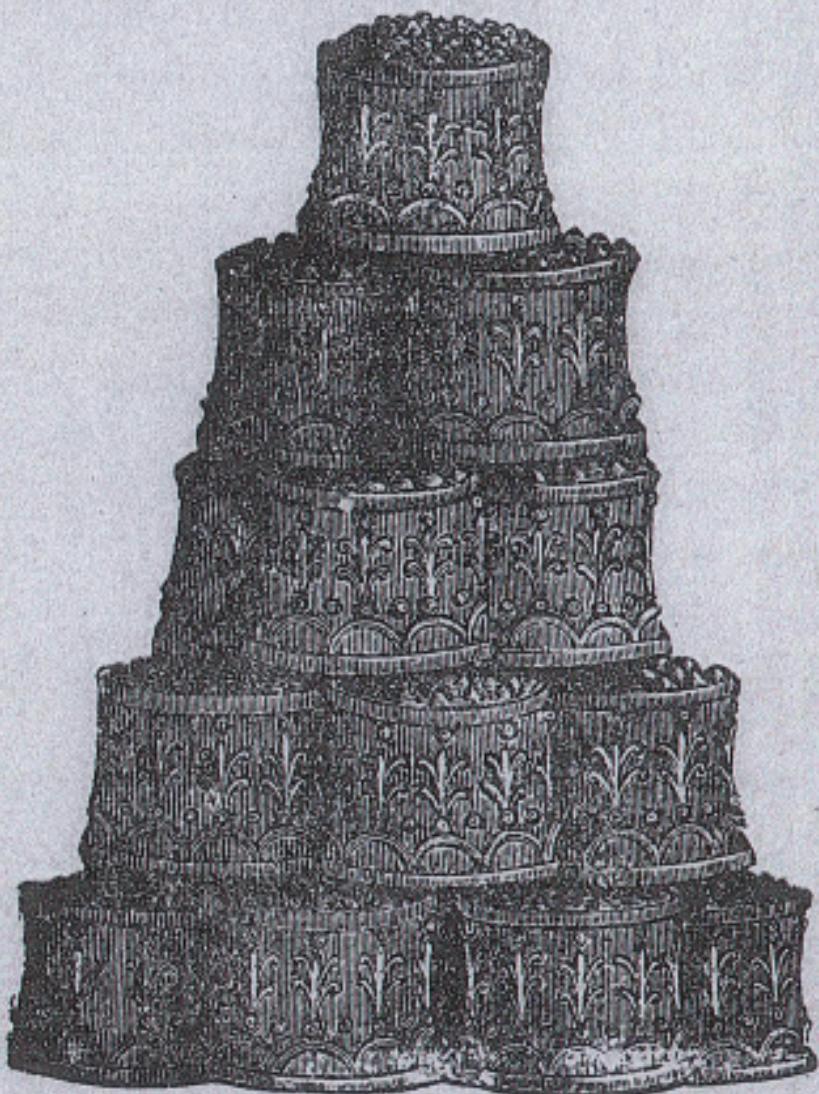
paluan̄in siyá n̄g caonti at bigyan siyá n̄g m̄ariquit na huguis at itaas n̄g isang malaquing pastel na malamig na pangcaraniuan.

Tatapusin silang isá isá, at papagayon din, ang tatlong puot anim na pastelillos. Samantalang sila,y tinatapos, ihahanay at tatacban n̄g isang servilleta, n̄g di silá masirá sa hihip n̄g han̄gin; pamumutihan pagcatapos ang fondo n̄g baua,t isá sa canilá n̄g isang cucharada n̄g relleno, at titimban̄in ang m̄ga codornices. Cung silá,y magtimbang n̄g dalauang kilógramo, magtitimbang n̄g bocod n̄g 60 o 62 gramos n̄g sal especia.

Ididiin o ilalatag ang m̄ga codornices at ilalagay silang magcacaagapay, at lalagyan silá sa ibabao n̄g calahatí n̄g sal especia; casunod na isasalin ang natitirá n̄g relleno ilalagay siyá n̄g bahabahaguing magcacaparis sa ibabao n̄g baua,t isá n̄g m̄ga codornices, na pahuhungcaguing parang m̄ga globos, isisilid sa canilá ang relleno; at samantalang iguinagayac n̄g papaganíyan ang m̄ga codornices, isusuot silá baua,t isá sa isang pastelillo, ilalagay silang ang sicismura;y papaitas. Pagca lahat n̄g m̄ga pastelillo,y na rellenanahan, titimplahan silang lalagyán sa bahabahaguing magcacaparis n̄g natitirá n̄g sal especia, at sacá sasalinan ang baua,t isá n̄g isang cucharada n̄g manticang mainam, malahiningá n̄g bahagyá; samantalang ang manticang itó,y namumuô, ibababà ang natitirá n̄g pasta sa isang icaapat n̄g



Lar. 21.—Moldeng cartón sa pagpofondo ng mga pasteles na malalamig ng jamon.



Lar. 22.—Molde para sa mumunting pastel na gelatina na may codornices.

centimétrong capal at babahaguinin ng isang pamutol ng pastas, na mabilog at lagos, na may 6 hangang 7 centímetros ang diámetro. Pagpipisanin ang mga redondeles (mabibilog), ng siam siam, na patong-patong o suson-suson, at ililigpit at mamasahin ang mga desperdicios (mga acesayá); pagecatapos maglalatag sa pinag-mamasahan ng mga putol na mahahabat maquitid ng tocino na lubhang maninipis, at mag-puputol ng mga mabibilog ng isang pamutol ng pastas na 5 centímetros ang diámetro. Maglagay sa ibabao ng bauat, codorniz ng isa sa mga mabibilog na itó ng tocino; babasain ng bahagya ang labí ng pasta sa loob ng pastel; maglalagay sa ibabao ng isa sa mga mabibilog ng pasta upang maguing taquip, at ididiin laban sa labí ng pastel upang mabinang siya.

Handá na ng papaganiyan lahat ng mga pastelillos, papantain ang labí ng palong at tadtarin. Pageca naayos na ng papaganiyan, isa sa husay sila, gagayacan o pamumutihan ng mga mumunting palma.

Pageca sila, y napamutihán na, y muling isa sa husay silá sa apoy ng maingat, upang sila, y magcaculay ng magcacaparis. Ilalagay sila sa iba, t ibang mga plancha, at sa layong 10 centímetros sa pagui-paguitan nilq, paginígatan na ang mga palong ay huag lumagay na bucás ng malabis; ilalagay silá sa hurnong masiglá, at pageca ang mga palong ay nagpapasimula ng

nagecuculay, aalisin sa loob ng dalauang puong minutos; pagecatapos ng tacbong ito ng pa nahon muling ilalagay sila sa hurnó tatacban sila ng mga dahon ng papel.

Pagecatapos ng calahaiing oras ng paglalató iuurong ang mga plancha sa bibig ng hurnó, upang pibitin ang cabilang muc ha ng mga pastelillos na nalalapit sa labí ng plancha, cung hindi ganito, sila,y magcacaroon ng lalong culay sa isang muc hä eay sa cabilá.

Pagca ang mga pastelillos ay tumagal na ng isang oras sa lutuan, cucunin sa hurnó at ilalagay sa ibabao ng mga panaquip at dadalhin sa lugar na malamig.

Sa sumunod na arao, pagdating ng sumandali ng paghahandá ng malaquing pieza, aalisin ang mga taquip ng mga pastelillos at papalitan ng mabuting gelatinang masarap at lubhang naugaganinag, na tatadtarinng lubhang maliliit upang bigyan siyá ng lalong quintab.

Magticlop ng maingat ng isang mariquit na servilletang tulad sa damasco at ilagay sa malaquing pingan. Paginígatan na ang servilletang ito,y lumagay na ligpit anopat boong siya,y pumantay sa labí ng pingan. Ihahandá pagcatapos ang catipunang itó paris ng ipinsahaysag ng figura 22.

Mga pastelillos ng gelatina na may olondras

Alisan ng balahibo, t salabin pitong puot dalaung olondras, na aalisan ng butó ng mangat. Maglalagay ng dalaua sa baua, t pastelillo; itó ang iquináibá nilá sa mga na uná. Ang ibá ng palacad ay yaon din; gayon man, dapat ilagay ang mga menudillos sa relleno.*

Mga pastelillos ng gelatina na may becacinas

Muhá ng labing ualong mainam na becacinas, at pagcatapos na silá, y mahimulmulán, masalab at maalisán ng butó, bahatiin silá sa calahatian, úpang pamutíban dalaung pastelillos ng baua, t becacina; at tatapusin ang pag gauá paris ng sinabi sa lalong itaas, ilalagay ang mga menu-dillos sa relleno.

Palalacarin ng gayon din sa pagpapamuti sa mga pastelillong itó ng mga pichones, ng mga calapating parang, ng mga sisiu ng codorniz, ng mga ortegas, ng mga petirrojos, ng mga morindelos, mga avefrias, ng mga pardales, ng mga hortelanos at mga iba pa.

Mga pastelillos ng gelatina na may filetes ng gazapo

Pageatapos na macunán ng mga filetes ang labing ualong gazapos sa bondoc, aalisan silá ng

lamad na malitid at bubugbuguing marahan sila ng dahon ng cuchillo, upang palsparin sila ng caonti; isasahusay sila paris ng ugali. Mag-lululon pageatapos ng isang filete, pasisimulan sa dulong laloung manipis, lololonin siya sa ibabao niya rin, at ilalagay na matoid sa pastel liliguiran siya ng relleno. Ang relleno'y inihibandá paris ng dati, sasamahan siya ng isang bábagui ng lamán ng mga hita ng mga gazapos.

Susundin yaon ding palacad na isinalaysay na tungkol sa paghahandá ng mga pastelillos na ito, pagpapamuti sa canila, pagtitimpla't pagluluto sa canilá.

Mga pastelillos ng gelatinang may filetes ng ibon

Pageca salab ng labing ualong sisiu, cueuin ang mga filetes parang laan sa isang fricasé, babalutin ang relleno ng mga filetes bubuô ng parang isang globo. Ang relleno'y gagauin ng lamán ng mga hita at tatapusin ang pag gauá ng paris ng isinalaysay.

Mga pastelillos ng gelatinang may casamang atay (foie gras) na may trufas

Maglinis ng dalauang puot apat na atay ng mga capones sa tubig na malamig; patititiin sila pagearaan ng tatlong oras; pageatapos puputlio baun't atay ng dalauang bahagui at ihihinalay ang babaguing nadiquit sa balat, gayon din ang

mga bibla. Casunod na puputol ng 500 gramos ng trufas ng mga mitsang calahating centimetro cuadrado at limang centimetros cuadrado, upang sila'y lumabas na matutulis sa dulo; pagecatapos sa tulong ng malaquing cuchara, y magbubucas ng isang butas na matuid sa isang piraso ng atay at isusuot isang mitsá ng trufa. Pagca napamutihan ng ganiyan ng trufas ang tatlong puot anim na piraso ng atay na lalong mainam, ilalagay silá sa isang cacerola may lamang 500 gramos ng manticang mainam, gayon ding dami ng tocinong quinayod, dalauang chalotes na tinadtad at pinaputi, isang cucharada ng perejil, dalaua ng setas at dalaua ng trufas, lahat sila'y tinadtad na magaling at ang sal especiang cai-langan upang ang sangcap ay maguing masarap.

Ilagay ang cacerola sa ibabao ng isang apoy na catamtaman at pabayaan silang maluto sa apoy na banayad sa loob ng mga ilang minutos, pagecatapos nito, y issasalin silá sa isang malaquing pingan. Pagca lumamig na ang mga atay (*foie gras*) tatabasin ng mabilog; at ang natitirá ng atay, sampa ng mga acsayang nangaling dito sa huling pag gauá, ay babayokin sa lusong; pageca silá, y naliguis ng magaling, isasama ang sangcap na pinaglutuan ng mga atay; pagecatapos isasama ang natitirá ng mga mitsá ng trufas na pinagputolputol ng mumunting cuadrado, isang cucharada ng *veloutée* at tatlong buroé ng itlog,

at ilalagay itong rellenong mainit sa isang cambo.

Ihanda ang mga pastelillos paris ng ugali at pamutihan sila ng gayon din. Maglagay ng caonting relleno sa ibabao ng atay at caonting sangkap. Tapusin ang pag gawa alinsunod sa mga palacad na ipinahayag laan sa mga pastelillos ng mga codornices.

Itong mga pastelillos ng *foie gras* ay siyang mga guinagaua ng lalong madali, sapagcat u lang anomang aalisan ng buto.

Ito'y hindi pumipigil na upang gauin ang damping ito ng pastelillos, dalawa catauong sanyay at bihasa, y gumugugol ng apat na oras.

CAPITULONG ICATATLO

Malaquing pastel fiambre ng mga perdigones (mga sisiu ng perdiz), na may trufas

Ang ganitong daquilang pastel ay lubhang caaya aya sa mga paglalacbay sa pangangaso, t paglalacad sa buquirin na guinagauang sama-sama sa loob ng mga maiinam na arao ng taginit at gayon din sa mga almusal na guinagaua ngayon, lalong lalo na ng mga maibiguin sa mga pasteles, sapagcat ang pastel na ito, y gaganaap sa panahong darating ng isang daqui.

lang catongculan sa mga catipunad ng mga matalino tungkol sa pagecain.

Paraan ng paggauà — Maghandà ng apat na litro, t calabati ng pasta, na babalutin sa isang servilletang halomigmig ng caonti. Pagecatapos nito, y magbihimulmol at magsasalab ng limang màbubuting perdigones, na aalisin ng butó paris ng ugali. Timbangin ang lamán ng mga perdigones na ito, at sa 500 gramos tumimbang ng 16 na gramos ng sal especia; cuning isunod ang laman ng dalauang gazapos sa bondoc; tumimbang ng 750 gramos at tadtaring may casamang 1.110 gramos ng tocinong matabá. Pagca natadtad ng magaling dudurugin ang rellenong ito sasamahan ng 32 gramos ng especia, dalauang buòe ng itlog, isang chaloteng tinadtad at pinaputi, isang cucharada ng perehil, dalaua ng setas at dalaua naman ng trufas, labat sila,y tinadtad na magaling. Haluan ang rellenong itó sa isang camao ng 500 gramos ng trufas na pinagputol putol na cubitos na calahating centímetro cuadrado, at isang cucharada ng *veloutée* o ng salsa española.

Magputol ng calahating kilógramo ng tocinong mataba ng mumunting tilas, na hahaluan ng 16 na gramos ng sal especia at dalauang cucharada ng finas hierbas, paris sa una.

Maghandang casunod ng isang balombalonan ng ternera; mimichahan ng mga ilang tilas ng toциno ang laman ng mga perdigones, iingatan

hoag siyang palalagpasan; pagcatapos mimicháhan ang ternera ng natitira ng mga tilas ng tocino.

Masahin ang tatlong icanpat na bahagui ng pasta upang ihanda ang pastel na 21 centímetros ang lapad at gayon din ang taas. Isilid sa loob ang may calabati ng relleno, pamutihan siya hangang sa mga may 15 centímetros na taas, puntay sa fondos, bugbuguin ng marahan ang mga perdigones upang palaparin silá, at ilagay sá ibabao ang calabati ng caniyang sal especia. Sidlan ang bauat isa sa canilà ng isang cucharada ng relleno na neg-aanyong globo; tadtarin sa iba t ibang bahagui ang ibabao ng lamán ng mga perdigones ng dulo ng cuchillo; casunod na ilagay silá sa pasta bigyán silá ng huguis ng isang pusò, upang pamutihang magaling ang fondo ng pastel. Pamutihan ang mga guang ng mga perdigones ng mga relleno at ilalagay sa ibabao ang natitira ng caniyang sal especia.

Timbangin ang balombalonan ng ternera, at ayon sa caniyang timbang ng sal especia (15 gramos na asin sa 500 gramos) na cailangan sa caniyang sangkap, putlib siyang biluguing magaling at ilagay sa ibabao ng mga perdigones. Painutihan sa paligidliguid ng natitira ng relleno, at ilagay sa ibabao ang caniyang sal especia; tacbang lahat ng 50 gramos ng manticang mainam na iniayos ano pa t ang bahuguing itsas lumagay na maombog. Tacban ang lahat ní

mga tilas ng tocino at dalauang dahon ng laurel.

Masahip ang tatlong icaapat ng natitirā ng pasta at pababain sa 29 centimetros na diámetro. Basain ng bahagyá ang loob ng labí ng pastel at ilagay itong capaung pinababa sa ibabao. Gumauá ng isang butas sa guitná at tapusin ang pag gauáng susundin ang mga palacad na isinalaysay sa *Pastel de jamón*. Pabayaang malutó ng apat na horas, at pagaalis sa caniya sa hurnó tacban ng caonting masa ang butas ng taquip.

Pagea lumamig ng magaling, pupatlin ang taquip ng maingat at aalisan ng taquip ang pastel upang cuñin ang balombalonan ng ternera, na papalitan ng isang salmorejo fiambre (salsang pinalamig), ng limang perdigones na may cassamang trufas, na ang salsang itó'y guinagauang taglay ang amoy ng mga butó ng mga hayop na napangaso.

Iilagay ng masayos ang mga perdigones sa pastel, isasaliu sa ibabao ang salsa at ang mga trufas, at taṭacbang lahat paglalagay ng taquip.

Ihain ang pastel sa isang servilleta o nababalot sa papel, at ilagay na matuid, cun siya, y ililipad.

Palacarin ng gayon din sa pag gauá ng mga pasteles fiambres ng labat ng mga bagaybagay na mga ibon, ng mga faisanes, ng becadas at ng filetes ng mga lebratillos.

Sa mga munting pageain bago mag almusal macagagaua naman ng mga pastelillos fiambres

na naglalaman ng isa lamang na perdigón na may casawang trufas at isa náwan sa salsa.

CAPITULONG ICAAPAT

Malaquing pastel na malamig ng dumalaga na may trufas

Gumauà ng gayon ding paraan ng apat na litro, t calahati ng pasta sa paghahandà o 2 kilogramo, t calahati (*tigni ang pangcat na ito, unang bahagui*), at balutin sa isang servilletang halomigmig ng caontí.

Maglagay ng kilogramo, t calahati ng trufas sa isang malaquing camao na punó ng tubig na mainit na binantuan ng malamig; cuscusin sila ng magaling upang alisan sila ng lupa, t buhangin; talópan silá ng maingat, upang alisin ang lalong maliit na bahaguing mangyayari ng lamán; ayusin ang lalong mga pangit, at ang mga ncsaya, y tadtarin upang ilagay silá sa relleno.

Maghimulmol at magsalab ng isang mainam na dumalagang pinacain, na aalisan ng butó nyón sa ugali. Maghandá agad ng isang balombalonan ng ternerang maputing-maputi at isang bahagui sa ibabá ng balombalonan, na cucunán ng 500 gramos, na tatadtaring may casawang 750 gramos ng tocinong matabá at

370 gramos ng jamón. Pagentadtad na magaling ng lahat, sasamahan ng 32 gramos ng sal especia, isang itlog, dalauang buroc ng itlog, isang cocharada ng *velouté* o ng española, dalauang chalotes na tinadtad at pinsputi, isang cocharada ng perejil, dalaua ng setas at dalaua naman ng trufas, ang lahat ay tinadtad na magaling.

Pagea' itong sangcap ay malalahóe na magaling sa lahat ng cahyang mga bahagui, ilalagay siya sa isang camao; magpuputol ng mahahabá maquiquitid na maliliit ng 750 gramos ng tocinong matabá, na habaluan ng 185 gramos ng sal especia at dalauang cocharada ng finas hierbas.

Titimbangin ang dumalaga at titimbangin ang canyang sangcap, samacatuid, 16 na gramos ng sal especia sa 500 gramos, at ilalagay ang asing itó sa isang tabi, titimbañin ng gayon din ang ternera, at ilalagay ang canyang asin ng bucod. Pagcatapos nito mimichahan ng tocino ang dumalaga at ang ternera, puputlin ang mga dulo ng mga tilas ng tocino na lumalabas sa ibabao ng mga lamán. Pagecatapos ng bahaging itó ng pag gauá, mamasahin, bibigyan silá ng buguis itlog, ang mahiguit sa tatlong icaapat na bahagui ng pasta, at pabababain itóng bubuó ng isang capang mahabá na 75 centímetros at 24 ang lapad; tatabasang bubuo ng isang rectángulo, bibigyan siyá ng 59 centíme-

tres na habâ at 25 ng lapad; pagsamasamahin ang mga pinagtbasan at ganin silang isang capang pinababâ sa mga 2 centímetros na capal, na puputling mabilog, may 28 centímetros ang diámetro at itutupi siyá ng caonti sa paliguidliguid na ididiin ang masa, yao,y dapat magbauas ng caniyang lapad ng isang mabuting centímetro,t calahatî, at ilalagay sa ibabao ng isang planchbang bahagyang pinahiran ng mantica lamang sa gutnâ.

Casunod na ilalagay ang talim ng cuchillo sa ibabao ng capa rectangular sa may mga 5 centímetros ng labl ng isa sa caniyang mga dulo; itutungó ang cuchillo at puputlin ang pasta ng pabiuas na di babauasan ang habâ ng capa; gayon din ang gagauin sa cabilang dulo na babalictarin ang capa; ihabarap na ilalagay siya sa paliguidliguid ng pastang mabilog, na yao,y dapat gumauâ ng mabuting panoorin; natatantóng quinacailangang bauasan sa hilig ang dami ng masa sa mga dulo; sapagca,t ang mga itó,y nangagcacaceruz o nangagcacapatong ang isa sa ibabao ng isá sa isang lapad na 5 mabuting centímetros; upang pagdiquitin silâ babasain ng bahagyá ang dalduang dulong binauasan ng masa, paris naman ng capal ng capang mabilog, na sa paliguid liguid niyá,y ilalagay ang isa, na ihilinang o ididiquit itó sa ibabao niya rin, ididiin siyaong magaling upang ang pageapatong ay huag maquita, at pagcatapos ibinang nainang siyá sa

lahat ng paligid liquid ng mabilog. Sa ea mag-lelolón ng isang tilas upang guimaná ng isang cordon na 56 centímetros ang habá at centímetro, calahati ang diametro, babawain at ididiquit sa labí ng pastel, aalalayan siyá sa labas samantalang inahihinang sa loob; ididiin ng caontí ang pasta sa itnaas upang bigyan ang pastel ng caontí pang luang at mainam na tindig.

Pagecayari nitó, ilalatág o ilalapad ang dumalaga sa pinagmasahan at ilalagay sa ibabao niyá ang calahati ng caniyang sal especia, bubutbutan siyá ng pitong trufas na hinati sa guitoá at maglagay sa ibabao ng 500 gramos ng relleno na pag-susuotang binahagui ng dalauang calahating trufas. Gumauná ng isang párang globo sa dumalaga at tadtarin siyá ng dulo ng cuchillo sa iba, t ibang bahagui.

Isilid sa pastel ang icatatló ng relleno na paparehohin; tabasin pagecatapos ang balombalonan ng tenerang mabilog na mabilog at caagpang ng diametro sa loob ng pastel, ng di macapanít sa caniyá; ipasoc sa pastel ng maingat, liguiran siyá ng isang cordong relleno, at rerenahan ng canyang mga acsaya ang mga bahaguing lalong maninipis, upang ilagay siyang gayon ding ecapal. Ilagay sa ibabao ang canyang sal especiang (tinimbang na muna) at dalauang trufas na pinagputol pntol ng mahaba, t maquiquitid, samacatuid, baua, t trufa, ng apot na bahagui. Ilagay sa ibabao ang dumal-

laga na ang siemura, y papaitas, tacban ng caniyang sangeap at tacban siya ng natitira ng relleno; putlin ng dalaun ang mga huling trufas at ipagbabaon sila sa relleno, pabayaang maquita ang canilang taguilirang lalong mala-pad; maglagay sa ibabao ng dalaunang dahon ng laurel at tacban ang lahat ng 500 gramos ng manticang mainam (na linamas) at ng mga putol na mabahaba, t maquiquitid ng tocino pag-ingatang lumagay na maombog sa guitna, upang bigyan ng lalong mainam na tindig ang taquip ng pastel. Iligpit ng caonti ng dulo ng cuchillo ang rellenong napadiquit sa pasta sa bahaguing itaas ng pastel.

Masahin ang tatlong icaapat ng natitirá ng pasta na pabababain sa 29 na centímetros na diámetro, at isang capal na isang centímetro o mahiguit; pagecatapos babasain sa loob ang pasta ng bahaguing itaas ng pastel. Ilalagay sa ibabao itong capang pinababa upang maguing panaquip; gagaua ng isang butas sa guitna, ididiin sa paligid liguid laban sa labi ng pastel upang idiquit siyang magaling; putlin ng lalong matuid na mangyayari lahat ng labi, at paluangin ng caonti upang bigyan siya ng lalong mainam na tindig; tadtarin ang labing itó, gumaua sa ibabao ng panaquip ng isang mariquit na bulaelac na munti; pagcatapos paumutibán ang paligid liguid ng pastel o tadtarin siyang macapal ng caonti at babalutap-

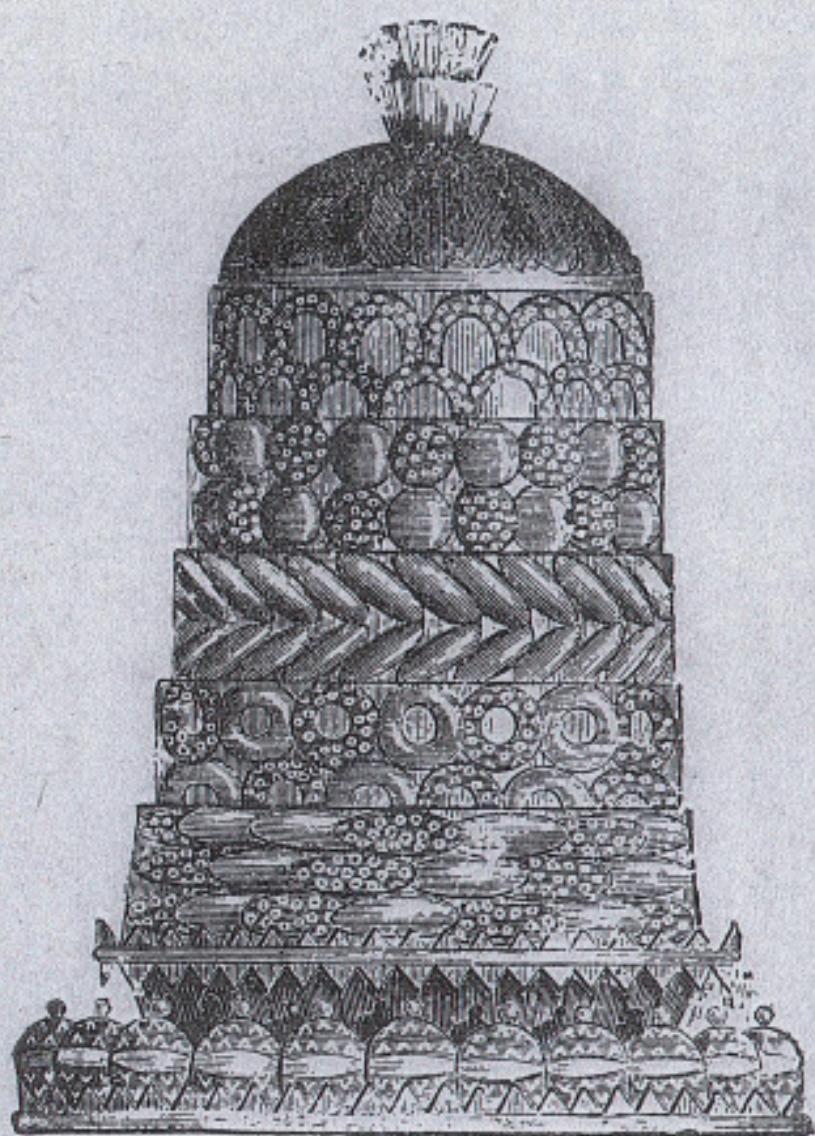
ng itlog at harinang magaling. Gagaua ng isang tilas na papel na may mga 2 centímetros ang lapad, papabirang bahagyá ng manticá at ilalagay sa paliguid liguid ng labí sa itaas ng pastel upang alalayan ang palong. Aalalayan itong tilas na papel ng ibang lalong miquitid na binasa ng itlog at harina, at ididiquit sa ibabao ng una. Pagecatapos na pahiran ang itlog at harinang pumatac sa ibabao ng plancha, ipapasoc sa burnong masigla ng sampaong minutos. Aalisin sa burnó pagecatapos ng panahong itó at muling tatacban siyá ng cartong isinalaysay sa *Pastel n̄g jamón*.

Pageca ang bahaguing itaas ng pastel ay may culay guinto ng bahagyá, tatacban siyá ng apat na dahon ng papel na pinagpatong patong, mag-papasoc sa guitná ng isang pacong tangaling cahoy na ipapasoc sa butas ng taquip ng pastel; ang pacong itó, y guinagamit upang piguilin ang papel ng di matinag paglaqui ng pastel sa burnó. Pababayaan siyang malutò ng apat na horas; pag aalis sa caniyá sa burnó, magsasalin sa loob ng apat na vaso ng mabuting sabao, na pinalinao ng vino de Madera, at tatacban ang butas ng taquip ng caonting pasta na itinagò sa bagay na itó.

MGA PAGMAMALAS.—Itong paraan ng pag gauá ng pastel na catatapos na isinalaysay, na gagamit ng dalauang capang pinahabá, isang retangular at isang mabilog, ay lubhang madali, t magaan

sa m̄ga tauong hindi bihasang gumauá n̄g gani-tong m̄ga pasteles na malalaqui, at tunay na, sa dalauang puong pasteleros, labing siam ang caliítang macagagauang madali niyaon sa para-ang itó, samantala na sa gayon ding bilang di magcacaroon n̄g dalauang may caya sa pag-gauá n̄g m̄ga yaon sa pamamaguitan n̄g diin n̄g m̄ga daliri, paris n̄g guinagauà n̄gayon, dahil sa ang ganitong m̄ga pasteles ay dapat magecaroon ang caliitan magmula sa 21 hangang 24 na centímetros na taas. Ang ganitong caya,y hindi nauucol cundi sa m̄ga artistas sa n̄gayon, sapagca,t ang m̄ga dati,y gumagauà n̄g m̄ga pas-teles n̄g malaquing sahol na inam n̄g tindig at caringalan cay sa amin. Ang aming pag-gaua,y humiguit sa lahat sa canilá.

Sa pagpapaquilala n̄g paraang itó n̄g pagga-uá n̄g ganitong m̄ga pasteles, inaacalà naming cami,y naggagauad n̄g isang paglilingcod na macabuluhan sa aming m̄ga casama sa arte o hanap buhay, sapagca,t tunay na ang palacad na ito,y mayroong calaluan na siya,y madali at maguinhaba sa lahat n̄g m̄ga di lubhang nacatatalos n̄g ganitong m̄ga bagay na pag-gaua. Bucod sa rito ang palacad ay matulin sa ca-niyang paggaua, at ito,y may malaquing cabu-luhan sa m̄ga sumandali n̄g cailangan at, la-long lalo na, sa m̄ga malalaquing tindahan, na doon maminsan minsay,y mayroong hinibing-ing limá o anim na pasteles na ganító.



Lar. 23.—Croquemboucheng caraniuan.

Ang mga pastelos ng mga capones, ng mga sisiu at ng ibang mga ibon ay inihahanda, tisanasahasay ng paris din ng na una.

Malaquing pastel na malamig ng mga sisiu ng ánade

Maghandá ng apat na litro, t calahati ng pasta sa ugaling palacad; pagcatapos hihimulmulan, sasalabin at aalisán ng butó dalauang maiinam na sisiu ng ánade Maghahandá ng isang balombalonan ng tenerang maputing maputi, iga-gayac ang relleno ng paris ng isinalaysay sa pastel na nauna, at tatapusin ang paggaua ng papagayou din.

Pastel na malamig ng mga lebratillos

Pagcatapos na macapaghanda ng kilogramo, t calahati ng trufas aalisán ng butó tatlong lebratillo at tatadtarin paris ng ugali. Magtitimbang ng 750 gramos ng laman ng mga lomos (gulugod) at ng mga atay na capua tatadtaring may casamang isang kilogramo ng tocinong matabá at 375 gramos ng mabuting jamón, 40 gramos ng sal especia, -dalauang buroc ng itlog, apat na eucharadas ng finas hierbas at isa ng *veloutée* o ng española; maghahanda, t pamumutihan isang balombalonan ng tenera at tatadtaring magaling. Gagauin at pamumutihan ang pastel paris ng ugali, bibigyan siya ng apat

na oras sa paglulutó. Pagaalis sa caniyú sa horuó, pagiingatang lagyan siya ng isang mabuting sabao, na guinawa ayon sa ugali na may casamang mga butó ng mga lebratillo at mga pinagtábasan ng ternera.

Ang mga pastelos ng liebre, conejo at gazapo sa bondoc ay guinagawa ng papagayon dñs.

CAPITULONG ICALIMA

Mga pastel na malalamig ng carné, may casamang vino de Madera

Muba ng apat na litro, t calabatí ng pastang guinagana ayon sa ugali (*tigní ang pangeal na ito, unang bahagui*): maghahadlang casunod ng isang mabuting balombalonan ng vaca. Mag putol ng tilas na 16 na centímetros ang habá at isang centímetro ang capal ng 500 gramos ng mabuting jamón, datapua hindi guinágawit cundi ang ualang tabá at bilao. Mag tilas namán ng isang kilógramo ng tocinong matabá; haluan ng 31 gramos ng sal especia at dalauang eucharada ng finas hierbas na tinadtad ng finong tino; casubod na titimbangin ang balombalonan ng vaca; at ayon sa caniyang timbang, maglalagay ng 16 na gramos ng sal especia sa baua, t 500 gramos ng luman, at ilalagay ang using itó sa isang tubí.

Pasisimulan pagcatapos na mimitchahan ang vaca ng papaganito: paghabalui ng sunodkauod isang tilas ng jamón sa paguitan ng dalaú ng tocino, na mageahiuay ng centímetro, t calahati ang isá sa isá, upang ang balombalonan ay mapamutihang magaling; ipasoc ang mga tilas na itó ng pahilig ng caonti at ibabaon sa catauan ng lamán. Talian ng isang sinulid ang lamán, na huag siyang malulupi, at bigyan siyá ng isang huguis na mabilog at ang lalong ma-laquing taas na mangyayari.

Maglagay sa fondo, t paligoid liguid ng isang cacerola sa salsas (sapagca, t gayon ang nauuñol ng lalong magaling dahil sa caniyang taas) ng mga tilas ng tocino, at 500 gramos ng jamong pinagtilas tilas. Ilalagay sa ibabao ang balombalonan ng vacang naliliguiran ng mga piraso ng zanahoria (dalaua), apat na sibuyas na tinad-tad na may casamang mga ilang clavo, datauang munting sangé ng perejil, mga sibuyas na munuti, t murá, laurel, tomillo at tatlong eucha-radaung malalaqui ng mabuting grasa ng ibon o ng marmita, isang vasong sabao na masustancia, isang bótella ng mabuting vino de Madera seco, calabating cōpa ng aguardiente at ang sal especiāl ng tinimbang na muna ayon sa timbang ng carné o lamán. Tacbang lahat ng isang mabilog na papel na pinahiran ng mantieá.

Pagcatapos ng isang calahating oras ng pagcuido ilalagay ang cacerola sa ibabao ng fogón,

may apoy sa ibabao at sa ilalim. Pababayanan siya ng ganiyan sa apoy na bannayad sa loob ng tatlong oras, inigatang huag titigil ang pagculó.

Ilalagay pagecatapos ang cacerola sa lugar na malamiq at pababayaang lumamig, pagecatapos ilalagay ang vaca sa isang malaquing pingan. Ang ilalim ng guiso ay idaraan sa isang servilleta; ilalagay sa isang pingan ang jamón, magtimbang ng isang kilogramo ng tocinong mataba, na dito'y násasacop ang mga tilas ng tocinong ilinutong casama ng vaca. Tatadtarin ang tocinong itóng may casamang 500 gramos ng vaca at 500 gramos ng jamón ilinutong casama niya, na tinadtad na lubhang magaling. Sasamahan ng 48 gramos ng sal especia, apat na cucharada ng finas hierbas, isang itlog, dalauang buroc at isang cucharada ng *veloutée*.

Ilalagay ang rellenong itó sa isang camao; haluao ng isang ditá ng vacang a la escarlata, na inihandá na muná, t pinutol ng maliliit na cuadrado.

Pagecatapos ng pag gauá, gagauin ang pastel ayon sa ugali. Isisilid ang calabati ng relleno sa loob ng pastel, nalalatag sa fondo, t sa paligid liquid; pagecatapos bibiluguing magaling ang balombalonan ng vaca, upan ding huag papangitin ang pastel, ilalagay ang mga acesayang lumabas sa ibabao ng relleno ng fondo ng pastel. Sa ibabao ilalagay ang balombalonan, sasamahan siyá ng 31 gramos ng sal especia, na

tataeban ng natitirá ng relleno at saka 600 gramos ng manticang mainam at mga tilas ng tocino, pagingatang matirang maombog sa guitna. Tatapusing paris ng pinagcaugalian. (*Tigni na bagay na itó Pastel nō jamón.*) Ilagay sa horibong masigla, bigyan siyá ng apat na oras sa lutuan.

Pag aalis sa caniyá sa hurnó ilalagay sa pastel ang fondo ng guiso ng balombalonan ng vaca. Ang tunao na itó, y hindi dapat lamabis sa tatlong vaso; cuñ hindi gayon ay iigaliin siyá ng paris ng nauucol. Taebang magaling ang pastel ng caonting pasta na piuagingatang itagó.

Isang mabuting balombalonan ng vacang ganivan ang pagcacahanda ay isang pagcaing caaya aya. Ang ganitong mga pasteles ay lubhang calugod lugod sa mga paglalaebay, pag papasabuquirin, mga pangangasong samasama at, lalo na, sa mga malalaquing almusal, na sa canila ang bahaguing itó ng vaca na guinauang pastel ay dapat pahalagahan, dahil sa caibigang cumain na dapat taglain ng lahat na ibanyayahan sa oras na itó ng arao.

Palalacarin ng gayon ding paraang isinalaysay sa pag gaua ng mga malalaquing pasteles ng mga hitá ng baboy damó, ng corzo, ng ciervo (sungayan), ng cervatillo, ng gamo at ng jabato. Iaayos ang paglulutó ng ganitong mga carne ayon sa cagulangan at caurukan.

*Malaqning pastel na malamig ng mga filetes ng
vacaang may casamang trufas*

Mula ng dalauang mabubuting filetes ng vacaang mabuting calidad. Pagcatapos na mahiuulay sa canilà ang báloc ng balát at lahat ng canilang mga litid, mimitsahan sa boong caceapalan nila ng paris din ng balombalonan ng vaca na catatapos na isinalaysay, at guinaganá ang gayon diug relleno.

Pagca ang pastel ay nahahandá, t' pinaintibán ng relleno, puputlin ang mga dulo ng mga tilas ng tocino, t' ng jamón na lumalabis sa capal ng carné. Ilalagay sa ibabao ng mga filetes ang sal especia, na 16 na gramos sa 500 grámong timbang ng mga filetes bago silá mitsahan. Pagcatapos babahagi ng ualang trufas (baua, t' isá ng apat na bahagui) at ipaangtataquip silá sa mga filetes, na lololonin sa ibabao nila rin ng papaganitó: pasisimulán sa dulong lalong matabá, upang lumabas na lalong mabilog; ilalagay siyá agad sa pastel at maglalagay sa ibabao ng ualang cata ngian ng apat na trufas na pinutol ng dalauang piraso; titimplahang lahat ng calabati ng sei pimiento, daragdagan ng caontí pa sa mga trufas. Sa ibabao ilalagay ang icafló ng natitira ng relleno. Saen lololonin ng gayon din ang icalauang filete at ilalagay sa ibabao ng isó taacban siyá ng natitirá ng sal especia at ug

relleno, sa ibabao nitó y magbabon n̄g pitó o uslong trufas na buō, lalagyan silá sa ibabao ng caouting sal especia. Taebang lahat n̄g 500 gramos ng manticang malnām may casawang mga tilas n̄g tocino at laurel. Taposin ang pastel paris n̄g ugali at llagay sa hornó sa loob ng apat na oras. Pag cuha sa caniyá sa hornó lalagyan siyá sa loob ng isang vaso ng vino de Madera seco, at tataebang magaling ang pastel upang maingatan ang bangó n̄g mga trufas.

Mangyayaring gauin naman ang mga pasteles na itong pinamutihan n̄g mga filetes na sariwá n̄g baboy, n̄g baca, n̄g ternera at n̄g carnero.

CAPITULONG ICAANIM

Malaquing pastel n̄g faisán a la antigua

Alisan ng butó tatlong mabubuting faisanes na may casiraan n̄g caonti upang magecaroon ug lalong amoy. Mimitsahan silá ng mumunting tilas n̄g tocino, at palalaparin silá sa pinag mamasahan o sa ibabao ng dulang. Titimplahan silá n̄g sal especia; maglalagay sa ibabao ng baua, tisá sa canilá n̄g isang cucharada ng relleno at mga ilang trufas at bibigyan silá n̄g huguis n̄g mga globos issará ang mga labi ng carayom sa paglalagay ng rienda sa cabayo at pising maliit.

Ilagay ang tatlong faisanes sa isang mala-laquaing cacerolang mabilog na ang diametro o luang ay casing laqui ng pastel. Pageatapos na tacban ang fondo, ang paligid liguid ng mga tilas ng tocino, ng jamón at ng isang mabuting balombalonan ng tenerang minitsahan ayon sa ugali at natatalian ng pisi ng di masira o mangui sa pagluluto, sasamahan ng sal espe ciang caillangan sa pagtitimplá, ng mga pinag tabasan ng tenera, ng mga butó ng mga faisanes, ng mga natitira ng mga kufas, may casamaug apat na sibuyas na tinadtad, tatlong clavos ng especia, dalauang mabubuting zanahorias, isang mabuting tangcas ng perejil, mga mumunting sibuyas na murú, laurel at tomillo; sasamahan ng isang copa ng isang mabuting vino de España (Jerez), isang cuecharadang malaki ng sabao na masustancia at ang dable ng mabuting grasa ng mga ibon o ibá.

Tataebang lahat ng isang papel na pinahiran ng manticú, at pagearaan ng mga ilang minutos ng pagculó ilalagay sa cacerola sa ibabao ng fogón, may apoy sa itaas at ibaba, at pababa ynaang malutó sa apoy na banayad sa loob ng isang oras na mahabá, ingatang huag tumigil ang pagculó.

Pabayaang lumamig; pageatapos cucunin ang balombalonan ng tenera, ang mga faisanes, ang mga tilas ng tocino at ang jamón, na ilalagay sa relleno na naunang imibanda, paris ng ipina-

Finanag sa *Pastel fiambre* ng mga perdigones na may casamang trufas.

Pagea ang pastel sy guinawa ng paris ng ugali, ilalagay sa loob ang icaapat ng relleno; pagca-tapos aalisin ang tali ng balombalonan ng ternera, na puputling mabilog at ilalagay sa pastel. Maglalagay sa ibabao ng caointing sal especia, ang tocino ng natitira ng relleno, at ang mga trufas na pinutol ng dalaúá; subod na aalisin ang tali ng mga faisanes at iaayos sila ng caointi, upang sila'y macapasoc sa pastel na huug siyang manggingui. Mag lagay sa pagitan nila ng mga ilang trufas at caointing sal especia; tacbang labat ng natitira ng relleno, na pagbabuuan ng mga ilang trufas na pinutol ng dalaúá at, catapustapusán, sssamahan ng 500 gramos ng manticang mainam, dalsuang dahon ng laurel at mga tilas ng tocino, labat sila'y nalalagay ng maingat upang lumabas ang pastel na maombog sa guitná; cung magecagayo, y tatapusiò ang pastel paris ng mga nauna at pababayaang malutó ng tatlong oras at calahati.

Pag euba sa caniya sa hurnó ilalagay sa caniya nng sabao na masustancia na sinabá sa servilleta, pinatinuing, at tatacban ang butas ng pastel ng caointing pasta.

CAPITULONG ICAPITO

Pastel ng «foie-gras» na may trufas

Muha ng abim pa mainam na *foies gras* de Strasburgo; pabayaan silá ng dalauang oras sa tubig na malamig; pagecataposilalagay sa isang cacerola ng tubig na malamig at ilalagay sa apoy, at pagca nagpapasimula ng pagculó, cucunin ang mga *foies* at ilalagay sa isang malaquing cainao o sisidlaug lapá na may tubig na malamig. Pagca ang mga *foies* ay napalamig na, sila'y aayusin aalisan silá ng mga fibras (hibla) at ng mga babaguing nasagui sa apdó. Paghiwalain agad sa dalauang bahagui, muha ng tatlo sa mga pirasong lalong maliliit, putling lubhaug maninipis at ilagay sa isang cacerola may casinang isang kilogramong tocinong maputí na diurog at pinaraan sa salaan ng albondiguillas, at samahan ng mga ilang chalotes na tinadtad at piusapnti, gayon ding dami ng perejil, dubleng dami ng scias at gayon ding dami ng trufas, labat sila'y tinadtad na finong fino, at 48 gramos ng sal especia.

Ihalágay ang lahóe na itó sa isang munting hurnó na may apoy na catamtaman, sa loob ng isang cuarto de hora; isalin cassuiod sa isang malaquing plancha at pabayaang lumamig.

Pagecatapos nitó megtatalop ng kilogramo, tahanatí ng mainam na trufas de Perigord; ilalagay silá sa timbangán casaria ang mga *foies*, at magtimbang ng sal especia ayón sa timbang, sa macatuid, 16 na gramos ng sal especia sa 500 gramos ng *foie* at ng trufas; ilagay itong asing bucod; pumutol ng anim na trufas ng mga filetes na cahauig ng mga tilas ng tocino na mga caranuan; gumaná ng isang pacong tangaling cahoy na matulis ang dulo na gayon din ang capal, na ipaangtatakdad sa mga *foies*, at casabay na isusuot sa canilá isang filete ng trufas.

Pagea ang siain na piraso ng *foie* ay napatihán ng magaling ng mga filetes ng trufas, ihahandá ang pastel ng caparis ng mga nauna. Pasisimulan sa pagdudurog da isang lusong ng mga dahong manidipis ng *foie* na ipinasá sa mga finas hierbas, isasama ang natitirá ng guisong itó: pagea halong magaling ng lahat, sasa-mahan ng apat na buroc ng itlog at dalauang trufas na pinutol ng mumunting cuadrado. Isilid ang icatló ng rellenong itó sa pastel, moglagay sa ibabao ng tatlong piraso ng *foie* na bubudburán ng sal especia; tataeban silá ng relleno; sa ibabao dalauang trufas na pinutol ng dalaná at pagecatapos tatlong babagui ng *foie gras*, na tinimplahan ng sal especia, tataeban silá ng cahati ng natitirá ng relleno at ng iba, t ibang mga trufas na buō. Ilalagay sa ibabao ang tatlong huling piraso ng *foie*, na dapat maguing ang

lalong maibin; liguiran silá ng natitírá ng mga trufas, na dapat, maguing ang caliitan isang docena; ilagay sa ibabao ang natitirang sal especia at tacban ng natitírá ng relleno, na italagay na pareho. Tacban ang lahat ng 500 gramos ng manticang mainsin, dalauang dahon ng laurel at mga tilas ng tocino. Tatapusin ang pastel ng paris ng quinaugalian; bibigyan siya ng apat na horas na pagluluto at pageuba ng pastel sa hurnó bubusan sa loob ng isang vaso ng mabuting Jerez, at tatacbang magaling ng caonting pasta.

CAPITULONG ICAUALO

Malaquing pastel ng sollo (esturion) na may trufas

Muba ng limang kilógramo ng sollong sariuang sariuá, at pagcatapos na mahugasán, salisan siya ng balat, at cucunin ang caniyang mga tinic at patotuyuin ng isang servilleta. Saca titimbangin, at sa baus, t calahating kilogramong timbang na ibinigay, mag titimbang ng 16 na gramos ng sal especia.

Pagcatapos cucunin ang mga filetes ng isang mabuting anguila (palos, igat, pabucang bibhi, malabanos) sa ilog, na puputlin ng tilas ng paris ng caraguian at titimplahan ng gayon din. Pumutol naman ng anim na mahubuting trufas

ng tilas tilas at tatadtario sa sollo, maglalagay na hali-halili ng isang tilas ng anguila at isa ng trufa, at gayon sunod-sunod upang labat ng sollo, y mapamutihang magaling.

Magdudurog ng 500 gramos ng carpas at idoraan sa salean ng albondigillas; muling dudu-ruuin ng panibago may casawang 125 gramos ng panetela at sasamahan ng 750 gramos ng manticang mainam o ng suso ng ternera, o ng tocinong quinayod Ang labat pageca nahalo ng magaling sasamahan ng apat na bureo, apai na eucharada ng finas hierbas, 34 gramos ng sal especia at isang eucharada ng *veloutée*. Haluin ang rellenong ito sa isang camao, at pagcatapos ihahanda ang pastel ng paris ng pinagcaugalian.

Pageca nahanda, na'y pamomutihan ang fondo at ang paligid liguid ng icanpat ng relleno at ilalagay sa ibabao ang calahati ng sollo; ilalagay ang calahati ng sal especia at maglalagay sa ibabao ng anim na trufas na pinutol ng dalaus, na tatacbao ng relleno; ilagay pagcatapos ang natitira ng sollo, na tinimpla muna paris ng unang bahagui. Ilalatag sa ibabao ang natitira ng sal especia, isang doce nang trufas at ang natitira ng relleno, at tatacbang labat ng 500 gramos na manticang mga tilas ng tocino; ipatuloy ang paggaus ng paris ng quinagalian at ilagay na lutuin sa loob ng apat na horas.

Pagalis ng pastel sa burnó rellenahan siyá ng manticang tinunro na may cabalong finas bierbas, at susarhang magaling ang butas ng taquip.

Palalaearin lubos ng papagayon din sa pag-gawa ng malalaquing pasteles ng salmon, ng salmoncillos at ng truchas.

Malaquing pastel ng mga balombalonan ng carpá at ng filetes ng rodaballo

Muba ng dalauang puong mabubuting balombalonan ng mga carpas sa ilog at isang rodaballong sariwang sariwa; cbuin ang mga filetes, gumaua ng isang relleno paris ng sa pangeat na nauna; datapuà samahan ito ng 125 gramos ng filetes ng anchoa (isdaong halobaybay), labnt sila,y dinurog na magaling; timbaogin ang rodaballo at ang mga balombalonan, at timbangin ang sal especiang nauucol. Magtunao ng bahagya ng isang kilogramong manticang mainam may casamang dalauang cucharada ng chalotes at perejil, apat ng setas at gayon ding dami ng trufas, lahat tinadtid na magaling.

Ibahanda ang pastel paris ng ugali, pamumatihan ang fondo at ang paligid liquid ng relleno; nayosin ang apat na filetes ng rodaballong mabilog na mabilog at ilalagay ang mga pinagtatabasan sa fondo ng pastel; timplahang bahagya silá ng sal especia taeban silá ng isang cucha-

radaang manticang may casamang finas hierbas at caonting relleno. Maglalagay na ibabao ng limang balombalonan ng carpa at titimplahan; sa malamig pamumutihin ng ganiyan ang pastel, ilalagay muna ang mga balombalonan, pagcatapos ang rodaballo at ganiyan sunod sunod, titimplahan silang labat ng papagayon din. Tataebang labat ng natitirá ng sal especia, may casamang manticá, mga finas hierbas at labat ng relleno, at catapustapusang mga putol na mahahabát maquiquid ng tocino. Tatapusin ang pastel paris ng ugali, bibigyan siyá ng tatlong oras at calabatiog pagluluto at, pag alis sa caniya sa hornó, reellenahan siyá ng manticang tinundo na may casamang finas hierbas.

Macapaglalagay ng mga putol na mahahabát maquiquid ng trufas namán sa pastel na itong canya aya ang salsa

Mangyayaring samahan ng mga talabang sariua at matatabá

Susundin ang gayon din palacad sa pag gauá ng malalaqing pasteles ng mga filetes ng lenguado, (isdang dapá) ng isdang percas, ng sollo (esturion), ng lotas, ng anguilas, ng salmoncillos, ng truchas at ng barbudos (mga balbasin).

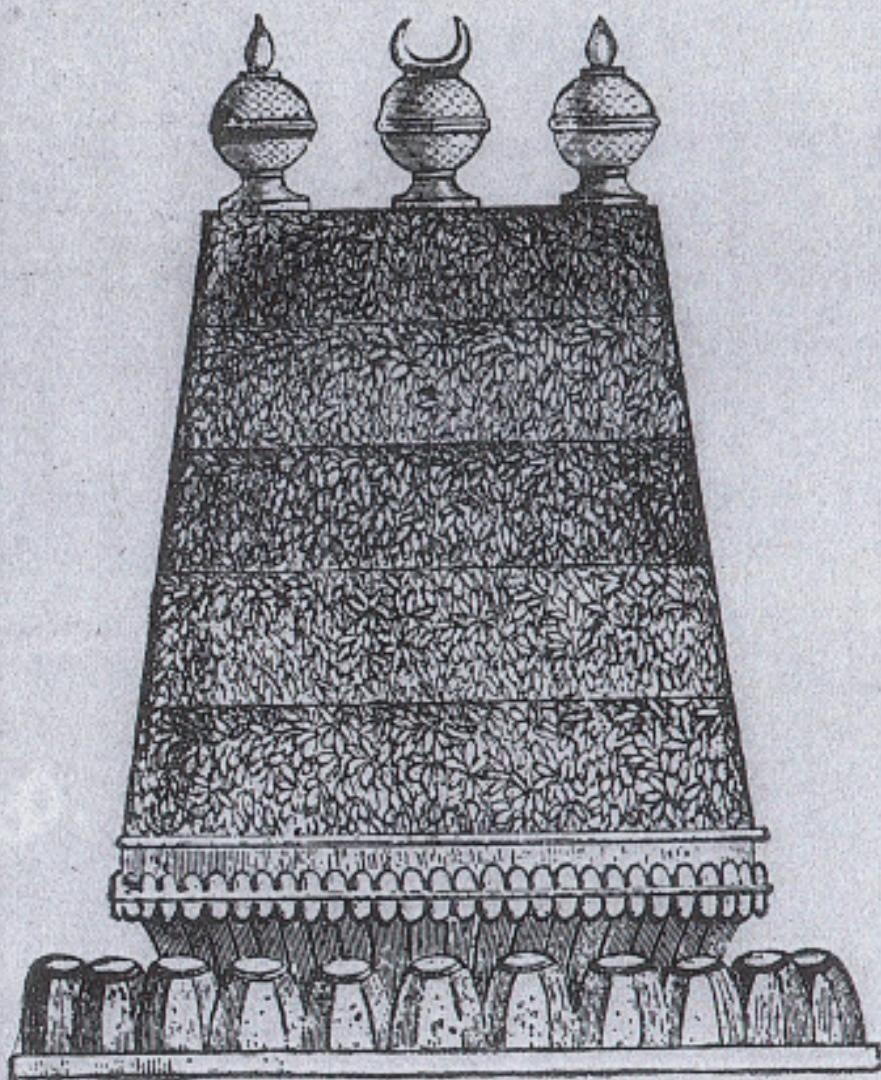
Macapag lalagay sa relleno ng mga pastel na itó ng atón escabechado na pinutol ng mununting cuadrado.

*Malaquing pastel n̄g anguilas at gelatina
na may trufas*

Pagcatapos na maalisan n̄g m̄ga tinic ang tatlóng mabubuting anguilas sa ilog, ilalapad sa boong habâ nilá, ilalagay silá sa pinagmamasahan, titimplahan silá ayon sa ugali at tatacban silá n̄g isang capa n̄g rellene na centimetro, calahatî ang capal, na inihabandá n̄g caparis din n̄g relleno para sa pastel n̄g sollo, n̄guni sasamahan itó n̄g 500 gramos n̄g trufas na pinagputol putol na mumunting cuadrado; pagcatapos itutupí ang m̄ga anguilas sa calahatian sa tungo n̄g canilang habâ, ano pa at, cung matirá ang relleno sa loob nilá y magcaroon silá n̄g pagmumucha at huguis na ugali, pagca ang pastel ay nahahaha, t napamutihan ug relleno paris n̄g ugali, maglololon n̄g isang auguila na parang corona sa loob n̄g pastel at maglalagay sa gitna nitong corona n̄g caonting relleno at m̄ga ilang trufas na buô Tatacban n̄g sal especia, ayon sa palacad na isinalaysay na; maglalagay sa ibabao n̄g ibang anguila, na ilinagay at tinimplahan din, at saca ang icatatlong anguila n̄g papagayon din.

Tatacban lahat n̄g 500 gramos n̄g manticang mainam at m̄ga putal na mahahabat maquitid n̄g tocino.

Tatapusin ang pag gaua n̄g paris n̄g pinag-



Lar. 25.—Turrón a la turca.

caugalian, ilulutô siya ng apal na oras at, pag-aalis sa caniya sa hurnó, rerellenahan siya ng manticang tunao na hinaluan ng finas hierbas.

Ang mga pastelos sa cazoletang lupa, y ualang anomañg caibhan sa mga pastelos na catatapos na isinalaysay, sapagcat ang mga carne o, lamau ay inihahanda, tinitimpla ng papagayon din; nguni dapat magingat, bago flagay sila sa hurnó, na idiquit o ilapad na magaling ang taquip na cazoleta sa pamamagitan ng isang cordong pasta. Ilulutô sila sa caonting panahon, sapagcat ang mga carné, sa bahagui, y luto na capagcaraca; isang calahating oras pagcatapos na alisin itong mga cazoletang itó sa hurnó, ay rellenahan sila ng tocinong tinunao o ng man tiea ng baboy na ualang asin.

CAPITULONG ICASIAM

**Malaquíng tartas, sa caja, ng queso, ng
pasas de Corinto at ng cremang
may casamang vainilla**

Bago pagosapan ang bagay na itó, sasabihin mnha namín cung paano ang pag gatuá ng mga caja sa paglulutô ng isang malaquíng tarta.

Para sa isang tartang malaqui na ang laqui ay pangcaraníuan, na ang timbang ay 4 na kilogramos, bibigyan ang caja ng 21 centimetros

na diametro ni 24 ang taas; datapuá sa laang tartaong may 6 na kilógramos, bibigyan ang caja ng 27 centímetros na diametro at 32 ang taas.

Upang gauin itoong bali palalacarin ng paris ng sumusunod: puputol ng isang tilas na carton satinado (maquintab at maquinis), ng paris ng isinalaysay na para sa pastel na mala-mig ng jamón; bibigyan ang tilas na itó ng 80 centímetros na habá sa dacong itaas ng caja at dapat magearoon caliitan ng 5 centímetros na palibis sa mababa; itó, y upang bigyan ng lalong maquisig na tiindig ang caja. Ididiquit itong tilas na cartón sa paligid liguid ng isang mabilog na carton din, na may 27 centímetros na lapad, sa pamamagitan ng mga tilas ng papel na mneunat na may engrudo, ilalagay ang calahati ng caniyang habá na nacadiquit sa fondo ng caja, at ang isaong calahati sa paligid-liguid siyá rin; datapuá upang bigyan siya ng lalong malsauning tibay mag didiquit ng dalauang hanay na mga tilas, ididiquit ang mga pangalauá sa ibabao ng mga panguna. Pagsasainahin ang dalauang duló ng tilas ng cartón na bumubuo ng paligid-liguid ng caja, magdidiquit naman ng mga tilas na papel sa loob at sa labas; pagca natapos na, y ipapasos sa hurnó ng mga ilang miyutos ng metuyo ang engrudo, at pag alis sa caniyá papahiran siya sa loob ng manticang bahagyaong-bahagya, at sa lagay na itó, y maggagmit na.

Malalaquing mga tartas na may queso.

Pagea ang tartang itó (*tigní ang pagmamasang itó, unang bahagui*) ay nahahanda upang isulot niya sa hurnó, ilalapad ang pasta sa piovagón, masahan at mag lalagay sa ibabao ng queso de Gruyére na pinutol ng muiscunting mga cuadrado na centímetro, t calahating cuadrado (125 gramos na queso para 500 gramos na pasta) pagcatapos pasisimul-án sa pag lololón ng pasta sa labí at ipaggpatuloy na lololonin sa ibabao niya rin; putlin ng ualong piraso, at ang lalong macapal ay ihuhulmá, t ilalagay agad sa caja, papahirang bahagyà siyá ng itlog at harina sa ibabao at paligid liquid; ihuhulmá ang natitirá ng pasta at ilalagay sa ibabao ng isá, ano pa, t siyang bumúo ng ulo ng tarta, at, pagcatapos na mapabinasang bahagyà siyá ng itlog at harina, puputlin ang pastang na sa paligid ng ulo; pagcatapos puputlin ng guyon din ang capal ng ulo; datatapua upang maguing magaling ang mga pagputol na itó ididiin ng marahan, at sacá ilalagay sa hurnó.

Pagcatapos ng culang ng caontí sa isáng oras na paglulutó, aalisin siyá unti unti sa hurnó upang pagmalasin cung ang ulo, y tangal na magaling sa natitirá ng masa; cung hindi pa tan-ás, ay tatangalín siyá ng camay, tataeban ng mga iba, t ibaáng dahon ng papel at ipapasoc

agad sa burno, ilalagay siyá ng lalo sa guitná niyaon din, at bindi na siyá bibipuin hangang sa siyá'y alisin. Pág ingatan na ang fondo, y lumagay na balagyang na culayan, samantala na ang ulo at ang iba pang bahagui ng tarta, y dapat magcaroon ug isang magandang culay na namumulamula. Itong caibhang itó, y bumubuo ng cariquitan nitong daquilang tarta.

Mga malalaquing tartas ng pasas de Corinto

- Sa isang tarta na apat na kilogramos na pasta, gumagamit ng 750 gramos ng mabubuting pasas de Corinto, na gumagaúà ng mga 94 na gramos para sa 500 gramos na pasta.

Pagca ang mga pasas ay malilinis na magaling, hinugasan at pinatuyó sa isang servilleta, ibabaon sa ibabao ng pasta at tatapusin ang pag gaua paris ng una.

Gayon din ang palalacarin sa pag gaua ng isang tarta ng pasas moscatel, ang caibhay gaganit ng 750 gramos ng pasas moscatel pag catapos na mahati silá sa guitná at maalisan ng mga butó.

Malalaquing tartas ng crema na may casamang vainilla

Magbabad, sa apat na vasong cremang cumuló, ng apat na baloc ng mabuting vainilla; pag-

catapos ng isang calahating oras na pagcabitad, idaraan ang creamang itó sa servilleta, igugolong siyá sa pinagmamasahan mag gugulong ng may anim na itlog, at palalacarín sa paggawa ng pagmamasang itó ayon sa recetas ng isinalaysay sa capitolong nauucol sa pasta para tartas. Sa paghulma't pag lulutó sa caniya'y isusupod ang palacad na tinuran na sa lalong itas.

Labat nitong mga bagay-bagay na mga tartas ng queso, ng passas, hindi nagbubuogo ng isang bagay rin sa pag lulutó na paris ng pastang caraníuan, at ang dahil ay maliwanag: ang mga ganitong sangkap o anib ay mga catauan na hindi naquiquisaling lubos sa fermentación, cuya ang pasta, y lumalabas na lalong mabigat ng caonti.

Ang mga tartas na itó, y lobhang nababagay sa mga té o cha at upang ihikin silá, sa malalauing lapang, sa mga almusal at mga pagcaing a la moderna.

CAPITULONG ICASAMPUO

Mga pastas bañadas (croquembouche)

Inihahandá caraníuan ang mga pagecing itó na may soyong hinagdan, na may limang bahaging nagcacapatong, na nag halamán ang bawat isa sa canilá ng ibaang bagay ng mga pastang itó;

dalapua namán ibinibigay sa canila itó ring níga huguis na itó ng bucod-bucod; ganitó, halimbawa, inihabandang binibigyan sila ng huguis ng mga conchas, at pagea gayo,y guinaghua sa mga maliliit na rosquillas na 5 centimetros ang diámetro sa labas at tatlong centimetro,t calashati sa loob.

Pagea sila,y lutó na, ihihiualay bauat rosquilla sa dalauang bahagi, ilulubog isá ísa sa azucar, at hanggang sila,y quinucuba sa cauali, lalagyan sila sa ibabao ng azúcar na magaspang, at muling ipapasoc silang madali sa cauali ng azúcar; ilalagay agad silá sa isang malalqcíng molde, magcacalaquip anopat bumuô silá ng isang parang conchang baligtad, dahil dito,y hindi silá ipapasoc sa cauali sa icalaua cundi upang basain ang babaguing cailangan upang sila,y magcadiquit-diquit. Pagca punó ng mabuti, itataob sa isang malaquing capa ng pasta sa repostería, na casing lapad din ng molde, at ganiyan ihahain agad, o éaya ilalagay sa ibabao ng isang plataforma (papatongán) ng mga pastelillos na pinaliguan sa hurnó, na pinamutihan ng mga pastas na mapuputi at mga rellenos na merengueng may casamaang vainilla. Maglalagay sa paguitan ng bauat rosquilla ng isang dahon ng pastang verde, na nagbibigay dito sa daquilang pieza ng isang pagmumuhang totoong mariquit, at pinuputungan ng

isang malaquing bulaciac na napapatunggan ng isang sangang azúcar na escarchado

Cucububin naman ang bahaguing itaas ng mga rosquillas ng mga pistachos (mga bunga ng alfonsigos) na tinadtad, o cayá ng mga muimunting pasas de Corinto na hinugasan at pinatuyó sa hurnó, na may cahalong azúcar na magaspang o sa azúcar na magaspang na may cahalong pistachos

Ang ganitong mga pastas ay may isang mangandang quinahibinatnan; datapua sila, y binusan lamang ng azúcar, tinitiná sila maminsan minsan ng isang culay rosa, na bacacantana, isang muiting pinagbabaran ng mga butil ng cochinilla, o cayá ng dilao ng pinagbabaran ng casubhá.

Ang icalauang plataforma, y binubuô ng muunting mga boñia ng pasta na may mga 2 centímetro ang diámetro, na ang calahati nila, y binusan ng azúcar at ang isang calebatí ay may casamang mga pistachos na tinadtad na finong fino. Sila, y bumubuô ng isang parang tablero de damas

Sa plataformang sumusunod ay naroon ang mga panecillos (na may anyong panecillos a la duquesa) na 4 na centímetros ang habá. Ilinlubog sa azúcar, ilinalagay sa hurnó at pagcatapos sa moldeng bumubuô ng tirintas.

• Sa icaapat na plataforma, y naroon ang mga rosquillas na 4 na centímetro, calahati ang dia-

metro sa labas at dalawa,t calabati sa loob. Hulubog ang calabati sa azúcar rosa at ang isang calabati sa azúcar na magaspang na rosa naman, na nagbubunga ng mariquit, lalonglalo na pagca ang azúcar na una,y may eulay rosa ng caonti at bindi nagbabago ang eulay niyá samantalang guinagamit.

Ang huling plataforma,y binubuô ng mga pencillos a la duquesa, na 4 na centímetros ang habá. Hulubog ang calabati nilá sa azúcar at ang isang calabati,y may casamang pistachos; ilalagay silá sa molde nangadidiquit sa caniyá, at sa papaganító,y bumubuô silá ng isang parang tornillo, sapagca,t nayayari siláng umiiquipit ng paitas, isá ng bahaguing binusan ng azúcar at isá ng pistachos, ibang binusan ng azúcar at ibá ng pistachos, at gayon sunodsunod.

Tigni rito ang paraan ng pag gauá ng paghahandá para sa ganitong mga pastas. Maglalagay sa isang malaquing cacerola ng sampaong vasong tubig at 375 gramos ng manticang mainam. Pagca ang lahoc na itó,y cumuculó, aalisin sa apoy upang ilagay siyá sa isang pastang matigas ng caonti dahil sa pagsasama ng harina, at hahaluín ng isang munting paleta; pagcatapos muling ilalagay ang handang ito sa apoy, at pagecatapos na mapatnyó siyá sa loob ng mga ilang minutos, ilalagay siyá sa isang lusong, sasawalan ng 500 gramos ng almendras de

avellanas o ng almendras dulces. Duduruguing may casamang 375 gramos ng azúcar en polvo, caonting asin at udím na boroé, hahaluin ang lathóe na itó ng munting palete; pagcatapos susamahan ng noga sucat o sailangang mga itlog upang bigyan ang pastang itó ng tigas na cailangan at caranuan, lalong mabuti ang matigas cay sa malambot.

Cung ibig gumauá ng mga panecillos a la duquesa, ilalagay ang pastang ito ng maliliit na bahaguing, casing lalaqui ug isang uez moscada, sa pinagsamasahan, na bubudburang bahagyá ng harina, at hangang sila,y guinagauna,y ilalagay sila sa may 2 centímetros na layó ang mga isa,t isang panecillos, sa ibabao ng mga plandchang pinahirang bahagyá ng mantick. Papahiran silá ng itlog at harina ng pareho at ilalagay sa hurnó na may init na malamlam, upang mga tuyó, na huag magcacaroon, 'gayon man, ng malabis na culay. Pagca sila,y malamig na,y ilulubog sa azúcar at itutumpoc paris ng sinabi sa lalong itaas.

Gagauin ang icaspat na bahaguing culang sa daming itó cung ibig gumauá ng mga rosquillas o conchas.

Cung ibig, bago cunin ang pasta sa molde, tataeban ang loob ng mermelada de albaricoques o ibá, at maghabaon sa ibabao ng mga mostachones na dinurog ng caonti.

Iataob, ang molde sa ibabao ng isang capa

o fondo ng pasta sa reposteria. Ilagay itong malaquing piezang ito sa isang lugar na may init na catamtaman, cung biudi mangyayaring ibain agad.

Mangyayaring iliaing ilagay lamang siya sa ibabao ng isang servilleta.

Nanuocol pagmalasing di nararapat pahiran ng mantica ang molde upang gauin ang piezang ito, paris ng mangyayaring acalain; dapat lamang paginigatan na ang molde'y huag lumagay na halomigmig, at ito'y madali paraanan siya ng isang linsó ng madiin. Mangyayari, gayon man, na langisan siya at pahiran agad.

Croquembouche parisien (1)

Paggpapalacad.—Pagcatapos na gumauat magluto ng 750 gramos (na azúcar) ng *croquignoles à la Reina* (2, ilalatag silá ng lalong parejong macacaya na 2 centímetros ang diámetro; pagcatapos ilalatag isang icaapat na bahagi ng diámetro sa calabati).

(1) Sa di mangyaring bigyan ang pangungusap na itó ng isang saling nanuocol, pigili naming gamitin siya sa uicang francés; datapna ang uicang *croquembouche* ng pagpapahayag ng isang larawan sa dili ng luğay o ngé latagot ng mīa nūpin pagea may nūnanguyang nababalot ng azúcar, paris, halimbawa, ang mga almedras garapifadas; anopat ang mga *croquembouche* ay inisa partsa na binalot ng azúcar o garapifadas.—(N. del T.)

(2) Búniga sa pasteleria, na tuyó at mat'gas.—(N. del T.)

Pagea sila, y dalutó ng magaling at malamig na, bubuoin ang *croquembouche* ng papaganito; pagcalapos na macapagluto sa isang munting cauall na reposeria ng 250 gramos na azúcar na niesjo ng caontí (sa macatmid), na aálisín siyá sa apoy pagea nag papasimulang mageulay ng bahagyú ng isang culay na madilao), isasalin ang calahati sa isang panaquip ng cacerola ng bahagyang pinahirau ng manticá; pagcatapos tatachan ang apoy ng munting burnó ng mga abong nagbabaga, upang pautilihin ang azúcar ng cauall sa sapat na init upang gamitio siyá, at casabay upang piguling magcaroon ng lalong culay; pagcagayo, y paliligoan ng bahagyá sa ibabao at sa paliguid liguid ang mga *croquignoles*, na ilalagay agad sa isang malaquing moldeng masinsin, malinis na malinis, pagcatapos na malangisan siyá ng bahagyá; datapuñ sa pagpapasoc ng mga *croquignoles* sa azúcar, dapat silang duruin ng dalo ng cuchillo at ilalagay silá ng maayos na pagcatalay ólayó. Pagea ang azúcar sa cauall ay nabauasan ng tatlong icaapat na babagui, isasama ang calahati ng azúcar na iniingatan, at pagea ang bahaguing itó, y nagamit, isasama ang natitirá; datapoa pagea nagpapasimulang magcaroon ng culay isasalin siyá sa panaquip ng cacerola ng pinagliyao na ng azúcar.

Pageatapos maglulutó parís ng una ng 250 gramos na azúcar sa isang munting caualing lininis na magaling; gagamitin ug parís din ng

na una, at pagestapos nitó, y maling pasisimulan ang gayon ding pag gaú, hangang sa ang moldey lumagay na napawutuhan ng *croquembouche*. Hindi nararapat pamutihan ang fondo, sapagot pinapalitan siyá ng isang capang pinababá ng pasta sa repostería, na gayon ding diametro, na unang pinutol na bilog na bilog, paris ng dalaúá pang lalong maliliit, isang may 15 na centímetros ang diámetro at isang may 10 centímetros; cung mageagayo, y paliligoan silá sa cauiliang capal, sa macatuid, sa paligidliguid, at ang mga maliliit na *croquignoles* na pinsaligoan sa batitirá ng azúcar na tinunao sa cauall paris ng nauua, ay ipangbubuo sa dalaúang mabilog isá sa ibabao ng isá, sa paligidliguid at sa ibabao ng labí ng dalaúang tumunting capa ng pastang pinababá upang bumuo ng dalaúang zócalos (tuntungan o papaturugán).

Caya, ididiquit ang malaquing capa sa ibabao ng *croquembouche*, at sa ibabao ng capang ito, y ididiquit ang zócalang lalong malaqui, at sa ibabao ilalagay ang icalauang zócalo, sa ibabao nito, y ididiquit lamang ang isang fila (banay) ng *croquignoles*; pagcatapos magdidiquit sa ibabao ng isang parang capa, na binubuo sa isang molde na may casamang cúpula (suclob na mabilog), na binubuo naman ng mga *croquignoles* na pinsaligoan; sa paligidliguid ng bahaguing itaas magdaragdag ng isang magcasusong circonference (mabilog) ng mga *croquignoles* na

pinaliguan, at sa ibabao, parang pinaka coron o putong, magdidiqnit ng mununting mga ingping niyari ng mga piraso ng mga *croquignoles* na pinagputol-putol ng mga mununting cuadado. Sa pagbabain sa caniya popunin ang copa ng cremang binati, may cuadang vainilla.

Ang plataforma'y binubuo ng mga paneccillos n la duquesa, na pinaliguan ng café; macapag-lalagay sa ibabao ng azúcar na magaspang na linaluan ng mga pistachos na tinadtad; ang pamuti ng malaquing copa ng fondo ay mga bizeochos de almendra na pinaligoan ng chocolate.

Cung magdaragdag sa pagitan ng *crequembouche* ng isang munting dahon ng pastang verde, itong daqoilang piezang ito,y lalabas na totoong mariquit

Croquembouche a la Reina

Guinagauá ang paghahandá ng gayon diug paraan eay sa *croquemboucheng* cgraninan; lamang sinasamahan ng 500 gramos ng almendras dulces na dinurog na mabuting mahuti, gagauin itong jaloog matigas ng caonti.

Ilagay ng mununting bahagi sa pinagma-masaban na binudburán muna ng harina. Lolonin bauat bahagi ng pasta sa mga tilas na centímetro,t enlahati ang capal; pagca nacogauá

na ng apat ng mga tilas na ito, y pagpupalung, patungin at babahaguinin ng mga cuadrado na centímetro, t calabati; ilalagay sila sa isang malaquing salaan may casamang isang dacot na harina; pagcatapos gagalauin ang salaan anopo, t ang mga *croquembouche*, sa paraan ito, sa qui-nagugulong at sa canilang pagecacaumpuean, ay bumibilog ng isang anyong tangi, at pagea lahat ng dacot na harina, y nacaraan na sa salaan, ilalagay na marahan itong mga pelotang ito sa isang panaquip ng cacerola; hangaang sila, y ini-bahandà ng papaganiyan ilinalagay sila sa pa-naquip. Ang pugganang ito, y dapat tapusing madali.

Ilalagay pagcatapos na lahat sa isang malaquing cacerolang punò ng tubig na cumueló, at habaluing marahan ng isang munting paleta ang ibabao ng tubig; pagea ang lahat ng mga *croquembouche*, y lumutang at lumagay na matigas cuung hipoin, aalisán sila ng tubig, para-ranin siya sa isang colador o sa isang salaan. Pagea sila, y malamig na balos, lalagyan sila sa ibabao ng apat na itlog na binati, at sila, y culayan ng paris paris. Pabayaang tumitik ang malabis na itlog nila sa loob ng mga ilang minutos, at ayusin pagcatapos ilagay sila sa ibabao ng mga planchas sa layong centímetro, t calabati sa pagi-pagitan ng isa, t isa nila at ilalagay sila sa hurnó sa apoy na malamlam.

Pagea sila, y lutó ng magaling at malutong

na malutong, isisilid sa dalawang panaquip na hoja de lata at ilalagay sa bibig ng hurno.

Magpalutô sa isang cacerola ng catataman ng 1 250 gramos na azúcar; pagcatapos ilalagay ang calabati sa isang malaquing panaquip na pinahirang bahagyâ ng mantica, at ang natitiray pababayaan sa ibabao ng apoy. Pagca siya, nagcaroon na ng isang mabuting culay na madilao aalisin sa apoy at ilalagay sa caniyâ ang lamân ng isâ sa mga panaquip na hoja de lata, at bahaluin ang mga *croquembouche* ng marahan ng isang munting paleta, upang mabalot na magaling ng azúcar; pagca gayo, y ilalagay ang calabati (at ang isang calabati sa bibig ng hurno) sa isang molde ng piezang malaqui na pinahirang bahagyâ muna ng mantica, o ng langis, at gagauing caparis ng isang almedrado; datapos ng lalong madali, dahil sa itong mga maliliit na *croquembouche* ay totoong mga babasaguin. Gagauin ang paggauâ ng lalong mabilis na macacaya, ingâlang, hiçuit sa lahat, na gauin siyâ sa lugar na mainit, upang buoin itong malaquing pieza ng lalong malaquing cadalian. Hangang binubuô, ibang tauo ang dapat maghandâng bahâbahagui ng natitirâ ng *croquembouche*, ililipad o iabot siyâ sa gomagauâ untiunti nalalagay sa ibabao ng isang panaquip na mainit, upang huang magcaroon ng panahong lugamig.

Pagca ang cacerola, y natirang ualang lamân,

ilalagay sa loob ang natitira ng azúcar at tutuanin siya sa ibabao ng isang apoy na catamtaman. Alagaang haluin siyá ng munting paleta samantala lang nacículayan, at pagca nagcaroon niyaou ding culay ng istá, ilalagay ang natitira ng *croquembouche* at hahaluin paris ng sinabi sa itaas; saka tatapusing bouin ang *croquembouche* ng paris ng pagcacapasimulá.

Pageca malamig na, itataob ang molde sa ibabao, ng isang capa de fondo na gayon ding lapad; nalisin ang molde at ilalagay ang *croquembouche* sa lugar na hindi humedo (halomigmig). Macapagderagdag ng isang plataforma o zócalo, na nagbibigay sa caniyá ng lalong maringál na tundig.

Ang ganitong *croquembouche*, y mayroong isáng pagmumuc-hang sadýá na nag papatangi sa caniyá, at ang mga pelotillas, na sa pagmumuc bánila, y anaqui, y maliliit na coles, ay lubhang calugod lugod sa ngalanggalá.

Itong daquilang piezang ito, y bumibingi ng malaquing cadalian sa pag buô sa caniyá sapageca, t' sa ibang paraan ang lalong malínang hihip ng hangin ay nagpapalamig na mabilis sa caniyá at pinipigil na ang mga bahaguing mainit na ilinálagay sa ibabao ng nálagay na sa molde ay mageálaquip ng sucat na tibay silá silá upang huag bumuô cundi isang catauan lamang dahil dito, y maininsan, pag alis nitong daquilang pieza sa molde, y naquiquitang natatangal ang mga

ilang bahagi, na quicacilangang idikit agad ng caonting azúcar.

Itó'y hindi pumipigui na ang *croquembouche*, itó'y maguing marupoc din; sa cabilaog pamig, lumalabas na pag bubuong madali sa caniya, ang azúcar, ay ualang panahón na mag ibá ng culay, na siyang lubhang mahalaga, upang magcaroong parati niyaon ding culay, at sa ibang paraan ang azúcar ay iniitim, at pagea gayón ang *croquembouche* lumalabas na jasperdo ng maraming culay at ualang pagmousuo-hang naba-bagay sa caniya.

Guinagauá pa itong *croquembouche* ng papa-guitó maglalagay ng 625 gramos ng azúcar sa polvo sa isang cauali na ilalagay sa isang apoy na catamtaman, at hangang titutemo bahauin lamang sa lugar na cumuculó, bahauin ang masang labat ng munting paleta. Pagea tunao ng lahat, pababayhan, siyang tiguil isang sandaig; pagea ang guitná ng caramelo, cumuculó at ang tunaó, y lumalagay na may isang mabuting pulang maluanag, bahangoín ang cacerola sa apoy; sacá ilalagay ang calahati ng mga *croquembouche*, na tatapusin ng paris ng iainalaysay.

Pageaibig tinain ng rosa ang mga *croquembouche*, mag sasaama sa azúcar, sa isá, t isang pangguyari, ng isang caonting pinagbabaran ng cochruilla o ng rojo vegetal, na, gayon may makatulad ng caonti ng caniyang culay na bolay, sa pagea, t ang azúcar ualang pag salang disput mscaranas ng pagluluto ng caramelo.

CAPITULONG ICALABING ISA

Turrón a la turca

Tinatawag ang torroong itóng *a la turca*, sapag-tat nágugohitan og pahalang ng dalausang culay, cahauig ng mga habing tarco, at upang itangi siyá ng lalo pinupotungan siyá ng apat na media luusang nalalagay sa ibabao ng apat na bolang azúcar.

Paraan ng paggawà—Magtatalop, magluhugas at magpuputol sa calahatián ng 2 kilógramos ng almendras dulce at ilalagay sa burnó sa apoy na malamlam; upang matuyong di nagbabago ang culay; pagcatapos paghibualayin ng dalausá at ibibigay sa calahati ang culay ng mga almendras na caraniuan, sa macatuid, na aalisin sa burnó pagca nagcaroon ng isang culay dilao na maliuanag; sacá titimbangin ang mga almendras blancas, at magtitimbang ng 750 gramos; ilalagay ang calahati sa bibig ng burnó; maglalagay na casunod ng 216 gramos ng azúcar cristalizado, na pinaraan sa salaang sutlá, sa isang munting cacerola sa reposteria, na ilalagay sa ibabao ng isang apoy na catamtaman; at pagca ang azúcar na ito, y nagpapasimula ng pageculó, hahluin siyá lamang kung saan cunmueló, og isang

monting paleta, upang matunao ng parejo na hung magecenulay. Pagca maquintau na ng caontí, ilalagay sa caniya ang mga almendras blancas, na habaluing marahan ng paleta; datupua nalisin ang cacerola sa apoy. Pagca ang mga almendras ay lumagay ng maquintab na magaling, ilalagay ang turrón sa pinagnama-sahang pinahirang bahagya ng mantica. Hala-tag ang turrón, ng matulin, ng 13 centímetros ang lapad at 78 centímetros ang haba (1); datupla ididiin ng marahan ng di mabasag ang mga almendras, na ihabanda agad, maglalagay sa ibabao ng isang tilas na eartón na 10 centímetro ang lapad at 72 ang haba. Puputlin ang turrón ng dalauang tilas na caparis ng sa cartón, sapagca't ang turrón ay dapat magecroou ng 5 centímetros na lapad. Ingatang putlin siya ng matuid na matoid susundin ang labi ng cartón: ilagay ang isa sa dalauang tilas ng turrón sa isang moldeng masinsin, na mataas (43 centímetros), ang diámetro, y 27 centímetros sa canyang pagcacabucá at 24 centímetros sa caniyang fondo. Puputlin ng pabitúis isang dulo ng tirang itó upang dumiquit na magaling na bumuô ng isang círculo. Bubuoín

(1) Ong ang moide,y mayroong 24 centímetros na diámetro, datapás cung mayroong 27 bibigyan ang tira ng turrón 81 centímetros na haba: cung ea paballe, ang moide,y mayroong 18 centímetros bibigyan ang tira ng turrón ng 69 centímetros na haba.

ang isang círculo ng turrón na ilalagay sa matuid ang isang tira sa paligid-ligid ng labas ng ibabá ng molde: ilalagay ang tirang hinubog ng papaganiyan sa ibabao ng isang planchaong ilalagay sa bibig ng hornó sa loob ng isang minuto lamang sapagca,t samantalang inihahandà ang dalauang tirang itó ng turrón, dapat magcaroon ng ibang pangalauang tavo na maghanda ng calahati ng mga almendras na pinapulang may casamang 216 gramos ng azúcar caparis ng sa turron maputi; pagca ang azúcar ay nagcuculay ng dilao na namumulamula, isasalin ang mga almendras na quinulayan na ihahandang matulin ng paris din ng unang turrón. Pagcatapos ilalagay ang isá sa mga tirang itó sa ibabao ng círculo ng turron maputi na nasa molde. Pagca ang tirang itó,y ilinagay ng maingat upang ang caniyang pagcacасugpong ay huag mahalata, maglalagay sa ibabao at paggayon dí ng isang pangalauang tiraug maputi. Sa ibabao nitó ilalagay ang pangalauá ng turrón na quinulayan. Samantalang iniraraos ang paggauang itó dapat na nalinis na ang cacerola at nagauá na ang natitirá ng turron maputi. Gagamitin sa dalauang tiras paris ng nauna, at, sa loob ng panahong itó,y dapat ihandá ang natitirá ng turron quinulayan na ilalagay sa dalauang tiras.

Dalaus catauo ang quinacailangan sa pag gauá nitong daquilang pieza eung hindi gayo,y ma-

daling ang culay na naghibigay sa caniyang gandang buag. Imaabas na magaling quinacailangan bucod pa na pumalasad ng malaquing cadalian, cuo di gayon ang pag gamay hindi lalabas na mabuti.

Ipapasoc sa burnó lahat ng mga nosaya ng mga tilas ng turrón; magtutunao doon din sa cacerola ng 125 gramos ng azúcar en polvo, na ipangdidiquit sa mga circulos ng turrón lamang sa isang lugar. Sa bagay na itó, eucuba sa pagitan ng manting paleta ng caonti ng azúcar na itó at ihalagay sa ibabao ng labi ng isang circulong maputi at ng isang mapula, upang idiquit silang magcasama; sa hataas, ididiquit ng papaganító lahat ng mga circulos ng turrón sa limang lugar na ibá t iba ng caniyang circumferencia ⚡ binilogbilog.

Ihalagay ang inga almedras na passa burnó sa caonting azúcar na nálalamán pa sa cacerola, at pagcatapos na mahalong magaling sili, ihalagay sa molde upang sarhan ang bahaguing itans ng turrón.

Pagea malamig na, itataob ang molde sa ibabao ng isang plataforma ng pasta sa repostería na natatækban ng azúcar na maputi at pinamutian ng pastang verde, paris ng ipinalinyag ng figura 25. Ang pamuti y binubuo ng mga pasta na tinatauag na wagdalenan na pinuligoan ng café. Pagcatapos na mshinalay ang molde, unaquiquita ang isang marikit na turróng tumay

na ualang caparis; at bagamaan ang guhit ng turrón ay hindi tunay na maputi (sapagka't hindi mangyayari), gayon man, gumagauà ng isang magandang pagecacalaban sa taguiliran ng mga guhit ng turróng mapulá, na, upang gumi-tao ng lalo, dapat maguing may isang mariquit na culay na mapulá.

Sa pagtapos nitong daquilang pieza; gumaga-uà sa turrón (may casamang mga almendras na hinati) ng apat na bolas na 8 centímetros ang diámetro; guinagauà naman ang lalong magaling, sa azúcar piedra Guinagauà naman ang apat na medialuna na ang guinaganit ay azúcar piedra

Mangyayari, gayon man, na ihandâ ang turróng itó ng ualang putong na itó; hindi dahil dia'y maguiguinguing isang piezang sabol sa carictan.

Mangyayari pang gauin ang mga guhit ng turrón na matutuid, sa lugar na lumagay ng pahálang; gayon man, lalong minamabuti ang papaganiyan, sapagea't lalong mariquit sa tingin.

Turrón a la parisien

Ang piezang itó ng turrón ay hindi mahuhuli sa anoman sa nauna; maguing sa caniyang cariquitan, maguing sa anyo niyang ualang caparis. Siyá, y binubuô ng mga almendras ng mga boong avellanas, na siyang sa caniyas, y lalong nagpa-

pasarap at lalong nagpapayaman cay sa ang
ibang turrones na caranuan.

Paraan ng paggaua — Pagcatapos na mac-
pagtalop ng 2,500 gramos ng almendras ng ave-
llanas, patutuyuin sa hurnoong malamlam; pagea
sila, y naculayan na ng bahagya aalisin sa hur-
no; magtitimbang ng isang kilogramo nila at
pababayaan sa bibig ng hurno; pagcatapos mag-
tutuao sa isang cacerolang catamtaman sa re-
posteria ng 435 gramos ng azúcar cristalizada,
at pararaanin sa salsaang sutla. Hangang tino-
tuao hahaluiing banayad, at pagcatuao ng la-
hat, at may isang culay dilao na maliwanag,
ilalagay ang mga almendras, na babalaing ga-
galeuin sila ng isang munting paleta. Aalisin
ang cacerola sa apoy pagea naculayan na ng
isang magandang culay guinto; isasalin ang leat-
long bahagui sa isang moldeng quinaualan, at
ang natitiray ilalagay sa bibig ng hurno upang
panatilihing mainit siya—samantala ang guinagaua
ang turrón. Para sa paggauang ito, y ididiing
marahan sa ibabao ng mga taguiliran ng molde
sa pamamagitan ng isang munting molde ng
mga pastas na tinataas ng magdalenas, at
pagea lubhang mainit na, y cucuba ng iba.
Maginat, sa pagbuboñ ng turrong ito, na ang
mga almendras ay huág magecapatong patong.
Hangang siya, y binubnó, ibang tao ang magbi-
bigay ng natitiray ng mga avellanas, ng bahaba-
hagui. Pagea ang molde, y punó na hangang

sa labi, cucunio ang natitira ng mga avellanas sa cacerola, na ipaglalalagay sa apoy, at ang cacerola'y lilitisip ng tubig na cumuculó at patutuyuin. Maglalagay sa loob ng 215 gramos na azúcar paris ng sinabi namin, at tutunaui sa apoy ng gayon ding taga pagiingat; susamahan ng 500 gramos ng almendras na linagay pagcaraca upang uminit sa bibig ng hurno; isasalin halos ang calahati sa isang moldeñ semicircular na bumubuo ng cúpula (suelob na mabilog), na ang diámetro, y 21 centímetros. Bubuoin ang turrong itó paris ng nauña, gagauin siyang magaling na caparis sa taas, susunding mabuti ang labi ng molde. Pagea siya y halos malamig na cucuin sa molde, na pagbubuoan ng isang pangalauang calahating bola. Pagea ang dalaua, y malalamig na, pagdidiqutin ng caonting azúcar carameló upang bumuo ng isang bolang ganap. Ang natitira, ang mga usaya ug turrón ay gagauing isang munting zócalo (tuntungan ó papatungan) na 5 centímetros ang diámetro at gayon din ang capal; pageatalapos magtitimbang ng mahiguit ng caonti sa calahati ng timbang ng azúcar na naibigay ng natitira ng mga almendras. Ilata-gay ang azúcar na itó sa cacerola, at tutunuin paris ng ugali, pagea may culay guinto ng magaling, ilalagay ang mga almendras na unang ipinaglalagay capagcaraca sa hurno; ilagay ang turrong itó sa isang plancha sa repostería (na

tangsong pulá); tammán sa ibabao ng azúcar na magaspang na ididiin ng bahagya. Bigyan ang turrong itó ng capal ng dalauang avellanas na eacapalan, 10 centímetros na calaparan at 16 na cahabaan. Pagea siyá malamig na halos, puputlín sa guitoá sunod sa ganiyang cahabaan; puputlín bauat bahagui ng pabalang, bigyan ng centímetro, t calabating lapad ang bauat tira, cayá sa ganito, y lumalabas na apat na barritas o mununting putel na turrón na isa ring haba, t lapad. Putlin ang icalaunang bahagui ng papagayon din; pageatapos ilalagay at ididiquit ang piezang malaqui ng turrón sa isang plataforma o capa ng pasta sa repostería na 37 centímetros ang diámetro; idiquit sa guitoá ng turrón ang munting zócalo na 5 centímetros ang lapad, sa ibabao nito, y ididiquit ng caramelo ang bolang turrón, ilalagay siyá ng an-yong ang pagcacadiquit ay lumagay na pabalang, upang siya, y huag maquita. Sa bagay na ito, y maglulutó ng 125 gramos ng azúcar cristalizada. Pagea nahahanda na, bibigyán ng 48 centímetros na babá ang azúcar na itó, at itutupi sa ibabao niya rin ng dalauá o ng tatlo; magpuputol ng isang tira na 2 msbubuting centímetros ang lapad, na ilalagay sa paligid-liquid ng bola upang huag maquita ang pagecacadiquit, pageatapos magpuputol ng isang pangalaunang tira ng azúcar na gayon ding lapad, ididiin siyá ng dahon ng cuchillo upang imagesroon ng lalong tigás. Pagea nahahanda.

na ng papaganiyan, puputol ng 2 mabubuting centímetros cuadrados (parisucat); ihitiualay bau, t cuadrado ng isang guhit na pahalang patungo sa mga suloc, anopat itong dalauang baba-gui, y bumuo ng isang triangulo. Cung gayon, upang sila, y idiquit sa ibabao ng labi ng azúcar, cucusha sa pamaguitan ng isang munting sipit ng isang uling na nagbabaga na ilalapít sa caonting layð, sa isí sa mga taguiliran ng bau, t triangulo, na ilalagay na mabilis sa ibabao ng capal ng azúcar na lumiligid sa bola; pagcatapos ang isang bahagi ng natitirá ng azúcar na nahanay, ay gagauing isang parang penacho (pamuti o plumaje) na 8 centímetros ang taas, na ididiquit sa guitna ng bola. Ang natitirá ng azúcar ay gauing mga ibang mumunting bolang azúcar cung gaano ang bilang ng mga taguiliran ng turróng malaqui, at pagcatapos na maidiquit sila sa ibabao ng bau, t taguiliran, ilalagay sa labi ng plataforma ng zócalo ang mga turrones na may azúcar na magaspang. Ang pamuting malaqui, y binubuó ng isang plataforma o capa ng pasta ng almendrang quinulayan sa hurno at pinamutibau ng crema a la Chantilly at a la vanilla.

Ang culay ng turróng itó, y dapat magning, sa higpita, y isang culay quintong maluanag, upang sa culay na itong mababá, y mabuod siyá ng halatá sa culay na caranuán ng mga ibang turrones.

Turrón a la Chantilly

Pagcatapos na macapagtalop ng 2 kilogramos ng mga almondras dulces, pagbubucurin sili sa dalatá (paris ng catutubong pagcacaibucod nila) at patutuyuin silá sa hurnong malamiam. Pagca silá y nanílao ng magaling, salisin.

Tumimbang ng 750 gramos nilá at muling ilagay sa bibig ng hurnó. Maglagay sa isang cacerolang catamtaman sa repostería ng 430 gramos ng azúcar en polvo may casamang isang vasong tubig. Pagca ang azúcar ay ekuental; ibiliualay ang caonfig bulang lauulabas, at pababayaang malutó hanggang sa maguing cara-melo. Pagca nagecaroon na ng isang entay na namumulámula (1), salisin ang cacerola sa apoy at ilagay ang mga almondras na nasa bibig ng hurnó. Hahaluing marahan silá ng munting paleta, at pagca silá y nahaló ng magaling, ilagay ang icatlò ng turrón sa isang munting plancha na dapat lumagay na templada. Ilabugay ang turrong itó, ng bahábahágui, sa ibabao ng azúcar na magaspang na binaluán ng mga pusitas de Corinto (125 gramos ng bawat bagay), ang mga itó y hinugasang magaling at pinatuyo sa apoy. Ilagay agad sa isang mulequing mol-

(1) Lalong dapat gamitin ang azúcar en polvo na magbabasain, sa pagca't sa paglaluto ay nabiyay y makusog pauganib na mabigo ang pag gaua.

deng masinsin na 27 centímetros ang diámetro at gayon din ang taas na bumubuô ng tatlóng baitang. Sa pag gauâ ng turrón itó, y susundin ang palacad na isinalaysay na para sa Turrón a la parisien; pagcatapos titimbangin ang natitirâ ng mga almendras at ilalagay sa apoy.

Lulutuing, paris ng una, ang calabati ng canji yang timbang na azúcar at caonti pa. Pagca ang mga almendras ay nageacadiquit, tatapusing pamutihan ang molde, na ilinagay na muna sa bibig ng hurno, upang ang turrón ay manatiling mainit; pagcatapos eceuha ng isang molde ng cúpula (suclub na mabilog) na may 18 mabuting centímetros na diámetro at 5 ng taas, na pagbubuoan ng isang copa ng turrón ng paris din ng pagbuô ng isa ng mga baitang, sa matuid, gagamitan ng azúcar na magaspang at mga pasitas de Corinto, at ang natitirâ ng turrón ay siyang gagauing pinacapaa ng copang itó.

Ididiquit ang turrón malaqui sa isang capa ng pasta sa reposteria na may 31 centímetros na diámetro; sa guitná ng turrón ididiquit ang paa ng copa, na ijitiric pagcatapos sa ibabao. Pag-ingatang idiquit siyang magaling na matuid.

Pagcatapos ng pag gauang itó, gagauin ng azúcar filada yaon ding copang guinauâ ng turrón; ang natitirâ ng azúcar ipangdidiquit, sa paligid-liquid ng labi ng copa ng turrón, sa isang hanay ng mamunting perlas na may casawang mga dahong mapuputi, at sa ibabao ng

labi niyaon ding copa, maglalagay ng isang hainay ng mga mumbunting corona na 2 centímetros na ang diámetro, na may casama ring mga dahong mapuputi. Sa gilusá ng cúpula maglalagay ng isang munting bola ng azúcar, at upang pamutihán ang labi ng copang piso; maglalagay at magdidiquit sa paligidliguid at anlayong isang mabuting centímetro sa labi ng isang corona ng mga maliliit na siungsing na may mga dahong mapuputi. Pagcatapos magtatanim sa ibabao ng capang pasta ng mga almendras ng pistachos; at paghahain sa caniya, y pamumutihán ang loob ng copa ng turrón ng cremang binati na may casamang vainilla; datapuá lalagyan ng caointing crema ng houseg dumaiti sa cúpula ng azúcar na basa ibabao.

Itong daqunilang piezang ito, y naibá sa mga batue, maguing sa caniyang huguis maguing sa caniyang quinahibinatuán; ang munting copang azúcar filada ang nagpapalubhang maquisig sa caniya; ang mga boong almendras, lalo na, na pinamutihán ng azúcar na magaspang na may calhalong pasitas de Corinto, ay napbibigay sa caniyá ng isang caibhang tangí.

Ang tatlong malsalaqing piezas ng turróng isinalaysay, sa canilang huguis at caringalan, ay totoong mga piezas de fondo na mahiguit sa mga turrones na pangearanuan.

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Ramilleteng may mga haliguit hinahan-ganan nḡ Isang cúpulang bumubuo nḡ archivolta o moldura

Paraan nḡ paggawa. — Muha nḡ 1500 gramos nḡ azúcar cristalizada de 1^a. calidad, at pageatas na matipac nḡ mununting tingcal (lalong malalaqui nḡ caontí cay sa mga guinagamit na pagisóm nḡ café), ilalagay sa isang cacerola o sa isang camao na tatacbán. Muha nḡ isang moldeng may cúpulang tangso o hoja de lata na ang diámetro, y 21 centímetros, na bumubuò nḡ suim na archivoltas, na ang bana, t isa nḡ mga ito, y dapat magcaroon nḡ 8 centímetros na pagcaeabucá at dalanang mabubuting centímetros magbuhat sa sinisíputan nḡ cimbra: saca isa pang moldeng masinsin, na ang diámetro, y 27 centímetros at 8 ang taas. Ang fondo nḡ moldeng itó, y hindi dapat magcaroon nḡ mahiguit sa 24 centímetros na diámetro, sapagca, t malalagay na hiuay sa malaquing zócalo dabil sa isang pañgalauang zócalong may 2 mabubuting centímetros na taas na naglalaquíp sa mila capuá; anopat ang molde, y tunay na luinalabás na may 10 centímetros na taas. Mag-

habandsi rin naman ng dahanong maliit na cu-
valig cabauig ng mga unang guinamit; sa iyo
maglalagay ng 8 tinggal na azúcar, na buba-
san sa ibabao ng apat na cucharda ng tubig
sa ilog filtrada; pababayaang bumiti ang azúcar
sa loob ng isang segundo, at ilalagay ang canali
ng isang apoy ng uling na pagniningas, na palau-
mán sa isang hurnóng may 18 hanggang 21 cen-
timetros na lapad; datapuá tatandaan na ang
munting hurnóng ito, y itataan lawang sa pag-
lalutó ng azúcar, sapagcat pagca siya, y palih-
guiran ng mga ibang paglalutó, ay sucat itó
upoong ang azúcar ay muba ng culay sa dacong
ang cauati ay nalalapit sa ibang paglalutó.

Pagca ang azúcar ay cumuculó ng labat, la-
lagyan sa loob ng cronting pulbos ng tanas.(1)
(siya, y tinatauag namin ng ganiyan upang big-
yan siyá ng isang pangalan), siya, y gumagana
ng mga pagculong namumuti; pagca naquitang
ang azúcar ay cumiquintab sa ibabao, at ang
mga pagculong ito, y bindi malilimit at lalong
malalapot, ipapasoc ang dulo ng isang cuchillo
at hulubog agad sa tubig na malamig, na da-
pat magcaroong nababanda sa inauabot ng ca-

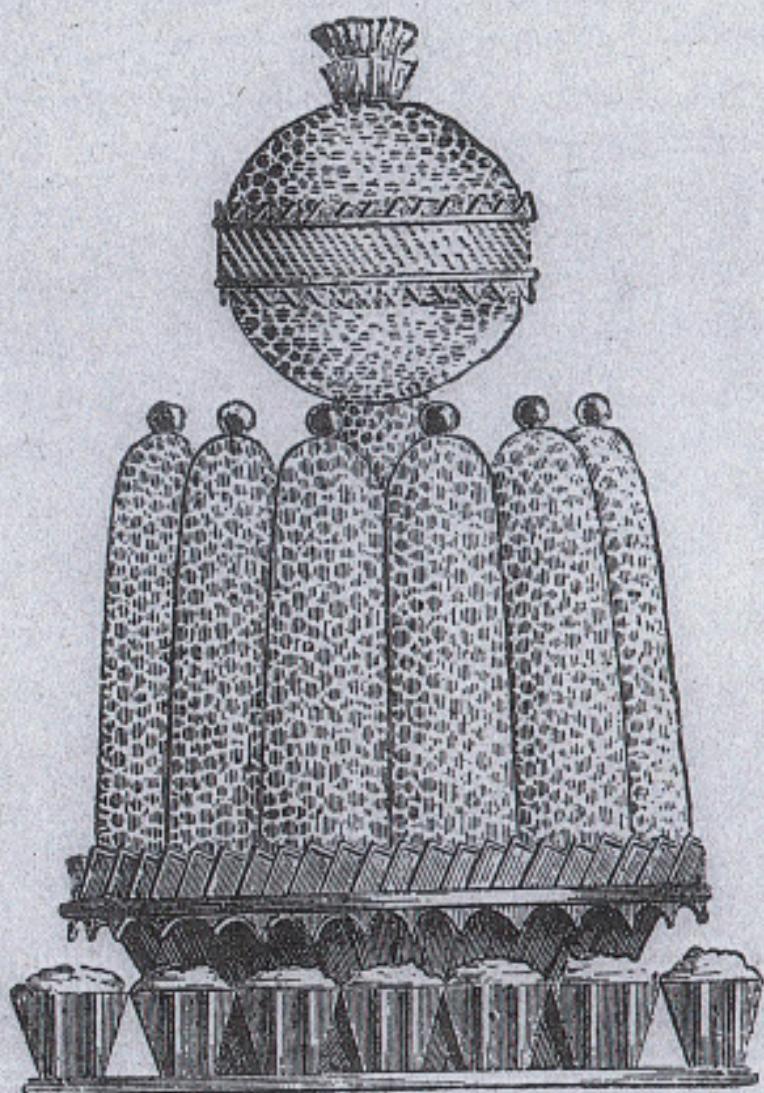
(1) Ang pulbos na ito, y dili iba cundi tanas na
inapoy sa apoy at cremaang tartaso; ang halaga y bindi
isinalipas sa 20 centimos. Upang makamutan, likiní
na drogería ng 10 centimos ng alimubre calcinado pul-
verizado at impalpable at saka 10 centimos cremao tar-
tar en polvo. Paghahaloín capua at ilulagay ang laboe
sa isang cojitan ng matatabang maguing.

may; iimpitin ang azúcar n̄g dulo n̄g cuchillo n̄g mga daliri, na dapat ilubog sa tubig casabay n̄g cuchillo; cung ang azúcar ay mabasag na humihiuay sa dulo n̄g cuchillo (gagauin ang m̄ga paggauang itó n̄g matulin), cung gayo,y naroon ang tinatauag na quebrada (baság); upang mapagquilalang maliuanag, pababayaan pa siyang gumauá n̄g isang labingdalauang culô, at pagcatapos aalising biglá ang caualí sa apoy, at ilalagay pagdaca sa isang lugar na malamig.

Pararaanan n̄g caonting langís sa ibabao at paligid liquid n̄g moldeng masinsin (lagyan siyá n̄g lalong caonting macacaya). Pagmamalasiñ ang azúcar na iquiquiling ang caualí at papihitin siyá sa caniya rin. Pagca siyá,y totoong malapot (1), liliguiran ang hahauacán n̄g caualí

(1) Ito,y ang lubhang cailangan sa filado: totoo na ang pulbos n̄g tauas ay hindi nacaaano man dito sa macabuluhan bahagui n̄g paggaua, na dapat pagin̄gatan n̄g malaqui paris n̄g sa pagluluto; pagca,t cung tunay na ang isang ramillete,y yayariin n̄g azúcar na totoong maputi, at ang azúcar ay masama ang pagcacafila, at puno n̄g m̄ga patac, nauuaulan halos n̄g calahati n̄g caniyang dilag at n̄g caniyang carapatan; gayon din cung mabuti ang pagcacapila, datapua ang azúcar ay masama ang pagcacaluto (may culay), at quinacailangan ilagay ang boong pagiisip dito sa dalauang bagay na totoong macabuluhan at di mapaghiiuay ang isat isa.

Madaling mahalata pagea ang azúcar ay mapafila, sapagca,t cung pagca mainit ay bumubuô pagpifila n̄g lubhang maraming m̄ga patac na humiguit o cumulang n̄g cacapal, dapat pagca gayon na magantay pa n̄g m̄ga ilang segundos. Pagea siya,y napalamig na sa ganap na calagayan, ay madaling pilahin siya at magcaroon n̄g isang capal o hilab na lubos na paris, na ualang nabubuong anomang tulo.



Lar. 26.—Turrón a la parisién.

ng isang dahon ng papel na itinupi sa calahati. Ilalagay ang camay na caliuá sa moldeng masinsin at ang canan ang ipanghabauac sa caualli, na itataguilid na marahan, upang ang azúcar ay dumating hanggang sa dulo ng gollete; itataas ang brazo ng may mga 16 na centímetros, ibababa pagcatapos ng gayon din gagauing mahulog ang azúcar na bumubuô ng isang buhos na cising hilab ng isáng sinulid; at dahil dito sa galao na patuloy at mabilis (1) natatacban sa lubhang caonting minutos ang isang bahagui ng ibabao ng molde.

Pagca ang azúcar ay hindi masila dahil sa lumamig ng malabis, ilalagay siyá sa labí ng hurnóng muntî, ihaharap ang gollete ng caualli sa daeo ng apoy, upang matangal ang azúcar na naniquit sa loob ng pag gauá. Pagca ang azúcar ay nagpapasimulâ ng umiinit ilalayong marahan ang caualli upang piguilin na cumulô at, lalo na, ang magcaroon ng culay. Pagca siyá, y tunao na, y muling pasisimulán ang pag gauá. Pagca ang azúcar ay naisalin na, muling

(1) Ang galao na itó, y dapat na nasa compás paris ng sa isang péndulo, datapua itó, y di mangyayaring camtan cundi sa quinasasanay. Mayroong tauo na, sa loob ng isang minuto, y gmagauá ng dalauang daang galao ng braso sa itaas at sa ibaba; datapua ang hindi totoong madali ay ang magayos ng buhos ng azúcar samantabong pinisilar, na di macarans n̄g ano mang pagecalinto, at sa cabilang panig piguiling dumating malabis na daming sabáy.

ilalagay ang cauali sa apoy upang matangal ang caointing azúcar na natitirá.

Isasalin sa ibabao ng isáng malaquing planchang ilalagay sa lupá at sa ibabao niyá, y lagay upang filahin ang ramillete.

Dapat pag ingatan na ang camay na calua, na ugmaalay sa molde, y lumagay na capantay ng baeuang, at ang canan ay tumaas na capantay ng dibdib.

Ang pacay ng layong itó ng molde sa cauali ay ang padaliin ang pagloual ng filado ug azúcar.

Macabuluhang pagmalasin na, upang filahin ang azúcar ng madali at mabuting labás, dapat ganapin ang pag gauá sa pooc na may estamtamang init at, lalonglalo pa, ingatang huag masoc ang hangin, sapagca, t dabil sa caniyang malabis na cacinuhad, ang isang hihip ny macapatid sa caniyá. Bucod dito, sa pagiingat na itó, y mayroong lalong malaquing capanatagáng maasahan ang culay niyang maputi, samantalang cung dili gayo, y may cailangan sáplitán na ilagay ang azúcar na painitin, na tumutulong na magbigay sa caniyá ng isang culay na bahagyá, datapuñ madilao dilao, na siyang dapat ilagan pa naman. Gayon din dapat malásing mahigpit ang mga bagay bagay at mga pagiingat nitong unang paglulutó ng azúcar, sapagca, t dapat na maguing patnugot sa mga paglulutong sunod-sunod.

Sa icalaunang cauali maglalagay ng gayon ding.

dami ng azúcar paris din ng sa una, babasain siya, t ilulutó ng gayon din, taglay ang gayon ding pagiingat. Pagea nasa husay na, at samantalang lumalamig, ilalagay ang isang caualing punó ng tubig sa apoy upang linisín siyá; at pagcatapos mamalasin at pifilahin ang azúcar paris ng nauna. Pagea siya, y malamig ng malabis, ilalagay upang matunao sa tabí ng munting hurnó.

Ipatutuloy ang pagfilá sa caniyá, at liliuisin ang caualing may lamang tubig na cumuculó, na isasalin sa isang malaquing cacerolang punó ng tubig na cumuculó na natataan sa paglilinis ng mga cauali samantalang quinacailangan.

Dapat alagaang panatilibio ang munting hurnong punó ng uling, ng di nagaantay ng pagpapaningas. Samantalang pinifilar ang azúcar dapat na nacalagay sa apoy ang cacerola ng tubig na cumuculó.

Sa uacas, pagcatapos na matachan ang molde ng tatlo o apat na paglulutó ng azúcar paris ng nauna, gaya ng catatapos na isinalaysay, pagiingatan na ang ibabá ng ramillete, y mapainutihan ng azúcar ng lalong calaputan eay sa lahat ng iba.

Hagay sa fondo ng molde ang dulo ng dalauang munting cuchillo, pahauacan silang mauid sa isang tano, samantalang guinagalao siyang marahan sa ibaba ng dalauang camay upaog tangalin siyá sa molde. Pagea natan-

gal na, pababayaan siy n sa ibabao ng moide sa pagaantay na siya, y mangyaring tapusin; casunod na tatacban ang cúpula, na dapat lumagay na may caonting pahid ng mantica, ng tatlong pagluluto ng azúcar paris ng mga nauna, datapua pagilingatang pamutihan ng lalong malapot ang ibaba ng cimbra ng mga archivoltas (amazon ng mga molduras), upang bigyan sila ng lalong tibay. Tanggaliin ang ramillete sa cúpula ng paris din ng nauna, at samantalang guinagaunit ang isang cauak, linisin ang isa ng huag magaantay.

Paige itong dalauang paghahandang ito, y natapos, maglalagay sa isang muunting cauak ng ualó o siam na tingcal ng azúcar may casamang apat na cucharada ng tubig filtrada (pinatalas o pinatagas). (1).

Iluluto ang azúcar na itó paris ng ugali, na huag lilimiting lagyan ng pulbos ng tauas. Sa loob ng pagluluto, babalutin ng isang calahating dahon ng papel ang mga pulubán ng dalauang tenedores na pilac, na pagpapatungin, hibigpitang magaling sila ng isang panali sa paligid liquid at sa ibabao ng papel, sa boong cabaan nilá. Pupunuin hangang sa calahati ng mga abong nagbabaga ang isang cacerolang catam-

(1) Bago ang lahat, dapat ilagay ang callangar sa ibabao *c*º dulang na pag gagauan: isang cacerolang puno ng tubig na filtrado, natatacban, ng di mahuligan sa loob ng pulbos ng uling, at isáng cucharang pilac.

taman; pagca ang azúcar ay lumamig ng suent nipaung siya,y filahing paris ng nauna, ilalagay ang cauali sa cacerola o sa abó upang madatiling maimit, datapua itataas ang habauacán ng cauali sa hangin, upang ang azúcar ay lumugay na lang malapot; pagca gayo,y isusuot sa caniyá ang mga tenedores hangang sa calahatian ng taas ng canilang mga dulo, at, pagbunot ng mga tenedores sa hanginan, ang azúcar dapat bumuó ng isáng hibláng layà at uslang lagod.

Ilalagay ang cauali sa labí ng munting hurnó o ng dulang, sa malapit sa caniyá,y maglalagay ng lubhaug magcacalapit silá silá ng limang malaquing mga planchas, at ilalagay ang paang matuid, sa ibabao ng nasa guituá Muha agad ng camay na caliuá ng isang cuchillong malaqui na hahanacang nabibitin ang dulo,y sa ibabao ng cauali; ang camay na canan ipanghahauac sa mga tenedores ng paris din ng paghauac ng isang pluma sa pag sulat. Pag aalis sa canilá sa cauali, pasisimulán ang pag pipilar ng azúcar, guganang banayad ng tatlo o apat na galao ng galangalaungan: pagca itinaas ang mga tenedores sa ibabao (1) ng dahon ng cuchillo, gagalatin ang galangalaungan ng cabilisang totoong malaqui, na

(1) Dapat taglain ang camay na caliuang capantay ng dibid, upang ang azucar na sinilá,y magcaroon ang edificer 1m, 60 na haba, ang canang camay dapat gumauang nacalagay na capantay ng noo, dahil dito ang pagguauang itó,y totoong mahirap.

hindi mangyayaring bilangin ang mga galao, sa pagca't sa isang minuto, y naagagauá ng isang daan límang puo, na nag gagawag ng malapit sa anim na raang metros ng azúcar filado (1). Hangang nagecuculang ang azúcar sa tenedor, isusuot itó sa azúcar na mainit; datapuà pagiingatang huag dumaiti sa fondo ng cauali ng di manganiib ang azúcar na maguing malinab at magbutilbutil, na siyang mangyari cung uala ang pagiingat na itó.

Pagca ang azúcar ay hindi na mainit ng sapat upang filabin, ilalagay ang cauali sa suloc ng munting bureó, ihaharap ang gollete sa apoy; pagca tunao na ng sapat upang filabin, muliug pasisimulan ang paggauá; paggamit ng lahat ng azúcar, ihihualay o aalisin siyá sa dahon ng cuchillo, habauacan itó ng canang camay, itutungó ang bahaguíng itans ng azúcar sa ibabao ng camay na caliuá, na itataas ang caliitan ng 32 centímetros. Ang masang itó ng azúcar na nacacamtan ay lalong mahilab o maquiai cay sa lalong magandang buhóc sa munido at lalong madilag cay sa mga hiblang pilac na lalong maquiquinang.

(1) Tigni rini ang isang paraan na, toteong, ualang ipinaquiquialán ra pulbos ng tanas. Ang pag sasanay lamang ang mangyayaring magcaloob niyaon; buod pa, y hindi pinalalacad ng gayon ding paraan tungkol sa pag filá sa cauali, sa pagca't dito, y lawang ang gilaanggalangan ang dapát galanin sa samantala na sa cauali ang brasoy siyang gumagalao.

Putlin ang ibabá ng azúcar upang ibiualsey ang mga bahaguing di minasang punó ng mga liang tulò. Idaang ang dahon ng cuchilo sa ilalim ng masa ng azúcar, na ilalatag agad sa ibabao ng dulang o sa pinagmamasaahan; datapouá imaginat na ang lugar na paglalagyán ay tuyó. Puputlin pageca gayon ng dalausang bahagui, ilalagay ang lalóng manípis sa ibabao ng isá, at ilalagay sa ibabao ng isang plancha.

Pagecatapos na mafilá ng macaitló pa yaon ding damí ng azúcar at maigayac ng pepagayon din, pasisimulang bubuoin itong malaquing pieza sa paraang sumusunod:

- Puputol ng tatlong masa dito sa azúcar filada, na ang haba,y ang caliitan 18 centímetros, datapouá pagingatan na itong anim na bahaguing ito,y maguing magecacing lalaqui silá silá. Idi-diin ng dahon ng isang cuchillong malaqui ang isang bahagui ng azúcar na itó, na lololonin o ihihinang agad sa tungo ng caniyang habá, itu-tupi ang labí at lololonin sa ibabao niya rin, upang bumuô ng isang parang haliguing bató na 18 centímetros ang diámetro sa base o pagpapatungan; bibigyan siyá ng isang calahating centímetro ang caliitan ng fasto, anopat ang haligui,y magecaroon ng 2 centímetro,t calahati sa caniyang bahaguing taas. Gagauan paris niyan ng limang haliguing gayon din ang baba,t capal; pagecatapos, ang azúcar ng tatlong masang iyan

ang siyang gagauing anim na ábacos (bahaguing itaas ng capitol) na 3 mabubuting centímetros cuadrados at ang caliiten na calahating centímetro ang capal, paginigmatang una sa lahat, na impiting mabuti ang azúcar, upang moguing lalong matigas. Gagaua rin naman ng anim na bases cuadradas na may 3 mabubuting centímetros at may isang centímetro o mahiguit na capal, at ang natitira ng azúcar filada, y gagauing maliliit na tiras na isang centímetro o mahiguit ng lapad, na ilalagay sa labí ng mga archivoltas ng cúpula.

Pagcatapos nito, y puputol ng isang bahaguing azúcar filada, na 10 centímetros ang habá at 16 ang lapad. Itutupi ang azúcar na itó sa calahatian sa dacong cahabaan niyá; igugulong na madali sa ibabao niya rin, at cung ualang 8 centímetros na capal, samahan ng azúcar na 5 centímetros ang habá sa paligid liguid.

Sacá cucuha sa painagitan ng isang sипит (1) ng isang uling na nagnininingás (2), sa caniyá ihaharap ang bahaguing itaas ng isang columnna

(1) Ang sипит na ito, y paris ng guinsagamit sa pasta; datapua ang tinutucoy namin ay lalong maquitid, masinsin at may 16 na centímetros ang habá.

(2) Narito pa ang isang mabutting ealsipan bunga ng pagsasaay; napaga, t magdiquit ng azúcar na mainit at tunao, azúcar filada sa ibabao ng azúcar filada rin, sy hindi ugali ni hindi mabuti ang quinarraratanan, at napadaliit napabuheny ang paggauang itó sa pagganit ng isang uling na nagnininingás.

o baligui; pagca ang azúcar ay nagpapasimula ng matunao, bumubo'g tumunting mga balong casing lalaqui ng mga ulo ng mga asfile, ilalagay ang columnang matuid sa dulong itó sa ibabao ng isang ábaco; datapua ilalagay na mabuting mabuti sa guitna nitong munting cuadrado ng azúcar filada, at pagcatapos na maidiquit ng propaganiyan ang anim na ábacos sa ibabao ng anim na columnas, ilalagay agad malapit sa labí ng munting zócalo ang anim na mga base ng mga columnas; datapua magingat higuit sa labat, na ilagay sítá na mageparis paris ng lalayó ng isat isa; cucuba ng isa at ih. harap ang muc hang ibabá sa init ng ulio; pageca ang azúcar ay nagpapasimula ng matunao muling ilalagay sa caniyang lugar. Ididiquit ng pagayon din ang mga ibang limang tumunting cuadradong azúcar, at ilalagay na matuid, sa guitná ng mga bases na itó ng mga columnas, ang małaquing masa ng azúcar filada, sa guitná niyá y maglalagay ng isang munting bigquis ng azúcar filada, na 5 centímetros ang taas, upang bumuô ng isang parang cascada.

Ihaharap ang bahaguing ibabá ng isang columna sa init ng ulio na nagninings, at ididiquit na matuid sa ibabao ng guitná ng base. Dapat pagmalasin, paglalagay sa caniyá na ang mga suloc ng ábaco ay dapat tumugong matuid sa mga suloc ng base; ilalagay ang anim na columnas ng gayon ding mga pagiingat at ang

lalong matuid na mangyayari; casunod na itatayóng banayad at madali ang pieza ng cúpula; saka ilalagay ano pa, ang mga archivoltas ay humulog na magaling ng pantay sa ibaba ng anim na columnas.

Upang itiric ang cúpula, maglalagay sa ibabao ng bauat ábaco ng isang munting filete ng azúcar filada, na paíinitan ng uling, at ilalagay agad, upang dumiquit sa cúpula, t sa mga ábacos. Pagcatapos nitó, itatayó ang ramillete, hahauacan siya sa basamento (patacaran) ng azúcar filada, na pinabayaan sa ibabao ng caniyang molde upang idiquit ang mga columnas ng lalong matatag at matibay at ilalagay sa ibabao ng isang grada o baitang na pasta ng almendras, na 29 centímetros ang diámetro, na sa loob ay may lamáng relleno ng merengues ng cremaug may casamaang vainilla.

Ang malaquíng capa de fondo, y pamumutibán ng mga mumunting pastas bañadas at acarameladas, na tataeban ng azúcar na magaspang at ng mga pistachos na tinadtad. Ang paligid-liquid ng dalauang capas de fondo, y pamumutihan ng mga mumunting pastas na maputi.

Itong daquilang piezang itó, y siyang hari ng lahat ng mga caparis niyá na mga lumá, t bago Ang caniyang cabuoay nsigtataglay ng labat ng mainam na tindig ng cariquitang na mangyayaring nasaín; ang caniyang dilag ay may isang lic hâ at isáng cayamanang ualang mapagtutularan; datojuá humigingí ng maruming panahón,

maraming pagiiugat, maramiog casanayán at maramiug azúcar.

Napagmalas na ang palacad ng pag filar sa cauali ay nauucol ng lubhang laló sa pag gauá ng mga ramilletes, sa pagca,t nagbibigay sa cauila ng lalong dilag, cay sa pamag itan ng palacad ng mga tenedores. Itong buli, gayon man, ay lubhang dapat unauain, sapagca,t sa pamag itan siya,y nacacamtan ang mabuting azúcar filada, na ibang ibá cay sa guinagamit sa mga ramilletes, at itó,y madaling tantuin. Caunaunahan, ang azúcar filada ay lalong magaspeng sa pamag itan ng palacad ng cauali cay sa pamag itan ng sa mga tenedores at nagcacamit ng lalong mala quing ningning; sa cabilang panig, ang azúcar nagecamit pa ng malaqui pagca siya,y pinilí sa ibabao ng molde, sapagca,t hindi maitatauá na, pagca pinilí siyá sa loob, palibhasá ang molde,y may caonting pahid ng langis, itong caonting langis na itó,y nag papadilim sa ibabao ng ramillete, na nahahalatá o naquiquita pagaalis sa caniyá sa molde.

Ang mga bagaybagay na cailangan, mga pagmamalas at mga pagiingat na ginamit sa pag gaua ng ramilleteng itó,y dapat ganaping mahigpit, sapagca,t silá,y ang maguiguing patnugot sa mga capitulong sumusunod, datapuà tangí ang mga palacad sa pagpifilar ng azúcar, na gaganap ng catungeulang lubhang macabuluhan sa pagsasalaysay ng ibang mga piezas inontadas,

na sa canilla oog azúcar filada, y siyang canilang hiyas na maputi.

CAPITULONG ICALABING TATLO

Flan á la portuguesa

Pagca itong daquilang piezang itó, y guinagauá ng mga camay na bihasa, lumalabas na isá sa mga lalong magagandá sa reposteriang mainit; dabil ditó, y minamahal siyá ng malaqui ng mga tonay na marurubong tungkol sa mga sadyang pagcain.

Paraan ní paygauá.—Muha ng isang daang mabubuting manzanas; pumili ng tatlong puot anim sa mga lalong magagandá, na aalisan ng lamán ayon sa ugali (ng pang alis ng lamán ng mga manzanas); at samantalang inaalisan ng lamán ipaglálalagay sa isang malaquing cacerolang may sucat na tubig upang tacbang lubos silá.

Sa tubig na itó, y na ilalagay na muna ang catas ng dalauang dayap at anim na cucharadas ng azúcar en polvo, upang panatilihin ang caputian ng mga manzanas samantalang inaalisan sila ng lamán. Pagca nacapaghanda na ng labing ualó, ilalagay silá sa isang cauall sa reposteria, may casamang 375 gramos na azúcar at ng mga balat ng dalauang dayap, na quinayod na

tióng fino, at sucat na tubig ng malutong madali ang mga manzanas. Samantalang nalo-to, y aalisán ng lamán ang natitírá ng mga manzanas, at pagmamalasin ang mga naluluto, at pagca sila, y halos luto na, patititiin ang tubig nilá at ilalagay silá sa isang pingang malaqui, ilalagay sa canali ang mga ibá. Samantalang ang mga ito, y ilintuló, pupatlin ang mga natitírá ng apat na piraso ang bsaat isé, tatalupan at aalisán ng ubod. Hahanguin ang mga naluluto ng matitigas ng caontí, at ilalagay sa canilang sabao ang mga pirasong buō ng mga ibá at pababayaan sila ng maluto sa apoy na atay-atay sa loob ng dalawang puong minutos. Pagcatapos hahaluiin silá ng isang munting paleta, ilalagay sila sa ibabao ng isang mabuting apoy upang maubos ang tubig ng instulin; pagca ang mga mermelada, y matigás na ng caontí, sasamahan siyá ng isang tarro ng mermelada ng albaricoques na may casamang 125 gramos ng manteca fina, at pararaanin sa galaang crin.

Maghandú ng isang empanadang mabuti ang pagcalutó na 24 centímetros ang diámetro at 13 ó 16 ang taas. Siya, y guinagauá sa pasta rin og mga pastelos na maiinit. Ilalagay sa isang planchang lubhang masinsin. Tatacban ng icaapat na bahgui ng mermelada ng mga manzanas, sa ibabao niya, y maglalagay ng labing daños ng mga manzanas na buō, na

punong puno ng mermelada ng albaricoques. Tataebán sila ng icatlo ng mermelada ng manzanas; maglalagay sa ibabao ng mga ibang labing dalaua ng mga manzanas na buong punong punong paris ng mga nauna, at tataeban ng calabati ng mermeladang natitirá. Ilagay pa sa ibabao ang labing dalauang manzanang natitirá na punong punó ng albaricoques, at ang natitirá ng mermelada'y itataquip ng pareho sa ibabao. Pamumutihan o tataedtarin ang balat ng flan, at liliguiran siyá ng isang cartong cabilug ng sa mga pasteles na malajamig. (*Tigni ang unang pangcat nitong icatlong bahagui*).

Ilagay itong malaquing piezang itó sa hurnong masigla, at taeban pagcaraan ng isang oras, upang ang ibabao ay magculay ng isang magandang culay na namumula mulá. Pábayaan siyang ma-lutó ng dalauang oras; pagcatapos magpapasoc sa ilalim ng flan ng isang panaquip ng cacerola, at aalisin siyá sa plancha. Tataeban ang paligid liguid ng balat ng mermelada ng albaricoques na pinalinao na magaling, at paliligoan ang ibabao ng flan ng isang tarro ng jalea ng manzanang pinutol ng mga dahon, na nagbibigay sa ibabao ng flan ng isang pagmumuhang maniningning; ilalagay sa isang servilletang tulad sa damasco na inihanda sa isang pingang malaqui, at idudulet pagdaca.

Inibahain namán ang ganitong mga flanes, na may casamang merengue; sa bagay na itó, y ga-

gauin ang calabati ng malaquing merengue a la parisien, na isinalaysay sa capitulo XV ng bahaguing ito. Pag dudulot sa caniyá, yataeban ang flan nitong cúpula o saclob na merengue.

Pinaínumutihan naman ang bahaguing itaás ng mga manzanas ng mga butil ng mga úvas na hindi pa hinog at mga guindas na minatamis, sa cabello de Angel, pistachos at pasitas de Corinto.

Gayon din naman quinuculayan ng culay quintó sa pahid ng buroc ng itlog ang balat sa init ng hurnó; datapná ang baño de albaricoques ay lalong mabuti sa lahat, sa pageat ang pagecuculay quintó sa ningas ng hurnó, y halos hindi pareho, at ang basio sa ibabao ay gayon din ang guinagauá.

Flan a la suiza

Ang flang ito, y lubhang calugod-lugod sa mga tauong maibquin ng queso; gayon din naman sa pag dudulot sa caniyá, sapagca, t ang siang ito, cahit suflado, y mayroong calabuan na macapagantay ng mga ilang minutos, samantala na caraniuan ang mga piezas sufladas ay hindi macapagaantay upang silá, y ihain na di mauaín-an ng bahagui ng canilang calidad at cariquitán.

Paraan ng paggauá.—Maglagay sa isang cacerola ng siam na vaso ng mabuting gatas at 250 gramos ng manteeca fina. Pagca ang lahoc na ito, y nagppasimula ng cumuculó; sa apoy at

sasamahao siyá ng may 600 gramos ng mabutiog harinang sinala, na lulusuin ng isang malaquing sandoc na cahoy. Ang pastang itó, y dapat lumagay na malsimbot at walang mga namumuhó, at patutuyuin siyá sa ibabao ng isang apoy na calamitanan sa loob ng apat hangang limang minutos. Magbago ng cacerola, at maghaló ng 185 gramos ng manteca fina, 500 gramos ng mabuting quesong quiwayod, at isang quesong muoti na ibang clase; pagcatapos sasamahao ng caonting pamintang maputi, ang dublé ng azúcar en polvo at apat na itlog; pagcatapos samahan pa ng apat na itlog, anim na buroc ng itlog; at 125 gramos ng queso Gruyére na pinagputol putol ng mumunting cuadrado. Lahat silá, pagca nagcahalong magaling ay dapat magauad ng isang pasta na may calambutan; pageca hindi ganito ay daragdagan ng isang itlog o dalaúá. Magbats ng anim na clara ng itlog at haluan ng anim na eucharada ng mabuting crema de Chantilly; isaling mainit na lahat (sapagca, t dapat lumagay na gayon pa) sa isang malaquing empanadang cohauig ng sa flan a la portuguesa (*tigni ang pangcat na una*); datapua liliguiran siyá ng tatlong dahon ng papel na pinahiran ng mantich, upang bigyan ang flan, sa paraang itó, ng isang tuas na 21 centímetros ang caliitan. Upang ang flan ay lumasbas ng magaling, ilagay siyá sa hurnó sa apoy na calamitanan, at pabaynang maluto siyá ng dalawang

oras o dalauang oras at calahati at iihain pagca-cuba sa hurnó.

Flan a la milanesa

Maglagay sa isang malaquing cacerola ng siam na vaso na mabuting gatas at 62 o 63 gramos ng manteca fina. Ang labóc na itó pagca napuló na,y madaling maguing isang pastang lubhang malambot, paglalagay ng sucat na harina ng crema de arroz, upang bumuñ ng isang parang crema sa pastelería na matigas ng caontí.

Pagcatapos na mapatuyó ang cremang itó ng limang minutos, magbahanili ng cacerola upang haluan siyá ng 185 gramos ng manteca fina, isang munting queso, at 750 gramos ng mabuting queso de Parmang quinayod; pagcatapos apat na itlog, caonting pamintang putí, doble ng azúcar en polvo, apat na itlog pa at apat na buroc. Ang lahat, pagca nahalong magaling, dapat magbigay ng isang pastang malambot. Pagea gayo,y magbabati ng anim na clara ng itlog at ilalagay sa pasta na may casamang anim na cucharada ng cremang binati. Ang lahat, pag nagcahalong magaling, isasalin sa ibabao ng isang empanadang camuc ha ng en flang nauna.

Iilagay sa hurnó sa init na catamtaman at pababayaang malutó ng dalauang oras o dalauang oras at calahati. Iihahaing cuinuculò.

Flan a la parisien

Pumutol ng apat na piraso ng may mga limang puong manzanas na lubhang magagaling, at pagcatapos na matalupan sila, y ilalagay sa isang malaquing cacerola may casamang 310 gramos na mantica, 125 ng azúcar en polvo at isang tarro ng mermelada de albaricoques. Nagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman at tacbán ng isang panaquip na tiguib apoy. Papagpauisin ng ganiyab ang mga manzanas ng mga ilang minutos lamang, upang lumambot ng caonti, sapagca, t dapat silang pantilihing mga buô.

Maghandá ng ibang cacerola na may 500 gramos na bigas, 210 gramos ng manteca fina, gayon ding dami ng azúcar, na pinagcayuran na muna sa ibabao ng balat ng isang mabuting dayap, caonting asin at ualó o siam na vaso ng gatas. Sa paglulutô ng lahoc na itó, y sinusunod ang palacad na isinalaysay tungkol sa timbal de arroz. (*Tigni ang pangcal na itó.*) Pagecalutô ng bigas hahaluán siya ng sampaong bureo ng itlog.

Maghahanda ng isang empanadang caparis ng sa flan a la portuguesa; pagca gayon ang bigas ay dapat lumagay na malamig. Ilalatag ang isaapat na bahagui sa ibabao ng empanada at sa ibabao maglalagay ng manyos ng apat na puo, t ualong cuartos ng manzanas (na dapat lu-

magay nāmang malalamig). Tatacban silá pagcatapos ng icatlo ng bigás, sa ibabao niyá, y muling magasayos ng ibang apat na puot ualong cuartos ng manzanas. Sa uacas, uulitin ang paggaus ng macalausa pa, pagiingatang panatilihin ang apat na puot ualong cuartos de manzana na lalong magagaling upang ipanaquip silá sa ibabao ng flan, na ang balat niyá dapat tadtarin o pamutihan, at liguiran siyá ng isang cartón, paris ng ugali. Ilalagay siyá sa hurnong masigla, ingatang tacban siyá pagcatapos ng isang oras na paglulutó, upang ang ibabao ay magculay ng isang mariquit na culay dilao. Pagcatapos ng dalauang oras o dalauang oras at calabati ng paglulutó, aalisin ang cartón, at cung ang balat ay malambot ng caontí sa hipò ilalagay sa hurnó sa loob ng calabating ora, o humiguit o magculang, ayon sa maguing cailangan.

Pagea nahahanda na ang flan upang siyá, y ihain, tatacban ang bahaguing itaas ng jalea ng manzanas, ng grosella o ng mermelada ng albaricoques. Tatacban ang paligid-liquid ng balat ng mermelada ng albaricoques at ihahain ang flan pagdaca.

Flan parisién na may albaricoques

Maghati sa guitnà ng anim na puong albaricoques na mapulang mapula ang culay, mabuting clase, at lalonglalo na hindi lubhang hinog;

pacuonluin ng bahabahagui sa 250 gramos na azúcar at apat na vasong tubig; pagca ang balat ay mababagbag na sila, y tatalupan at ilalagay sa mga pingan samautala na ang mga iba, y ilalagay ng bahabahagui sa jarabe na mga talop na. Pagea ang lahat ay uala ng balat, para-raain ang jarabe sa isaog salaañ, at palalaputin siyá paris ng caranjuao.

Gagauá ng isang paghahandá ng bigas na caparis ng una, datapuá dito, y maglalagay ng 375 gramos ng pasas moscato, ea Smirna o sa Corinto.

Tungkol sa iba, ang palacad ay yaon ding labos na isinalaysay sa lalong itaas, ang caibhan lamang ay sa toning maglalagay ng isang capa ng albaricoques sa flan, ay lalagyan sa ibabao ng dalaúá o tatlong eucharada ng jarabe o caya iingatan upang isalin siyá sa ibabao ng flan pag hahain sa caniya; datapuá lalong mabuti ang ihaló siyá sa bungang nagcacailangan ng cani yang catás.

Mangyayari namang pamutihan itong flan ng melocotones o ng ciruelas at ng guindas pa.

Mangyayari namang tacban ang mga flanes na itó ng merengueong malapot, paris ng sinabi tungkol sa flan a la portuguesa.

Flan a la turca

Pageatapos na maenpaghugas sa iba, t ibang tubig na malahininga ng 750 gramos na bigas,

papuputiin siya na ilalagay siya sa apoy sa tubig na malamig; pagca siya nasa gasap ng pagculò, patitiuin ang tubig, pararaamin siya sa isang salaau. Maglalagay ngad sa isang malaquing cacerolang maglalaman ng labing dalauang vasong gatas, ng 500 gramos na mantec, gayon ding caraming azúcar en polvo, na pinagcayuras muna sa ibabao ng balat ng isang suhâ ó ng isang cidra at linagyau ng isang butil na asin. Ilalagay ang cacerola sa ibabao ng isang apoy na cataintamas, upang ang bigas ay pamutoc ng untuunti ng malutô. Pagiingting manatiling matigas ng caonti, samacatuid, na ang paghahandang itó, y hindi humihingi ng totoong malaquing paglulutô paris ng mga ibá, sapagca, t ang mga butil ng bigas dapat ingataang mga boong-boo Haluin ng caonti ang handang itó, at pagcalutô ng bigas sasamahan ng calahating kilogramo ng mabuting pasas de Corinto, na hinugasang magaling at pinatuyo sa isang servilleta. Sasamahan ng labingdalauang buro ng itlog at mga ilang eucharada ng crema de Chantilly, na siyang dapat maglagay sa handang malawbot ng caonti; cung hindi ganito, y sasamahan ng caonti pang crema, pagcatapec nito, y isasama ang labing dalauang clara ng itlog na binati. Isasaling ishat sa isang costrada (o empanadang balot ng azúcar, itlog at harina) na ang diámetro, y 24 centímetros, na inihandang paris din ng mga nauna. Iisgay sa

burnó sa init na catamtaman at pabayaang malutó ng dalauang oras at calahati. Pagca ang flan ay nahahandh na upang ihain, paquiquintabing parang glasé ng paletang mapulá at idudulot agad.

Guinagauh naman ang flang itó na hindi siyá libinalagyan ng pasas de Corinto.

Flan ng patatas

Mag ihao sa abó ng isang mga tatlong puong patatas na mabubuti yaong mga mapopula, t mahababa, at pagcatapos na matalupan aalisan silá ng bahaguing mapulá, upang houag gamitin cundi ang ubod lamang, at megtitimbang nitó ng kilógramo, t calahati. Duduruguing may casawang 500 gramos ng manteca fina, at pagcasila, y durog ng magaling, sasamahan ng labing dalauang buroc ng itlog, 500 gramos ng azúcar en polvo, 62 gramos at calahati ng azahar garapíñado at pinulbos, caonting asin at mga ilang cucharadas ng crema a la Chantilly. Upang bigyan ang handang itó ng calagayang malambot ng caontí, ibahalo ang labing dalauang clara ng itlog na binating magaling. Isasaling labat sa isang empanada paris ng mga nauna, at ilalagay ang flan sa burnó sa init na catamtaman. Pababaynan siyang malutó ng dalauang oras hangang dalauang oras at calabati, ó malsigait tung cailangan; ibahaing ligó.

Flan ng castañas

Mag ihao sa abó ng mabuting castañas; mag-talop ng kilógramo, t calahati; at pagcatapos na matalupan at mabalucang magaling sií, ay du-duroguing may casamaug 500 gramos ng man-teca fina. Ang lahat, pagca nageahalo halo ng magaling, ay sasamahan ng 375 gramos ng azúcar en polvo, labing dalauang buroc ng itlog at caonting asin na may casamang mga ilang cu-charadas ng cremang binati upang palambotin ang handá paris ng caraniuan. Ang labing dalauang clarang binating magaling ihahalo naman at tatapusin ang paggaudi paris ng quinaugalian.

Flan ng tallarines na may casamang vainilla

Magbabad ng apat na baloc ng vainilla sa labing dalauang vasong gatas, at pagcatapos na ilutó siyá sa apoy na banayad ng dalauang puong minutos sa labí ng monting hurnó, idaraan sa isáng servilleta, at muling ilalagay sa apoy. Pagca cumuculó na, ilalagay ang mga tallarines, na ipinaghanda na muna ng labing dalauang buroc ng itlog, paris ng sinabj noong pagusapan ang pagmamasang itó (*tigni ang unang bahagui*); pagcaraan ng mga ilang minutos sasamahan ng 500 gramos na manticá, gayon ding

dami ng azúcar fina at caonting asin. Hahaloing lahat ng isang munting paleta; ilalagay ang cacerola sa ibabao ng mga abong nagbabaga at pababayaang malutó sa apoy na atay-atay, upang ang mga tallarines ay mamagh at sa ganitong paraa'y lumagay na lubhang malambot, na siyang dapat magbigay ng isang handang may tigas na caranuan. Sasamahan ng labing dalauang buroo ng itlog at mga ilang cucharadas ng cremang binati; pagcatapos ihalo ang labing dalauang clara ng itlog. Tungkol sa mga iba'y susundin yaon ding palacad ng unaug pangyayari.

Flan de fideos na may casamang dayap

Cayurin sa ibabao ng isang pirásong azúcar na 500 gramos ang timbang ang balat ng isang dayap na lubhang madilao at lubhang magaling; ilagay ang azucar na itó sa labing dalauang vassong gatas na cumuculó; pagcatapos lalagyan unti-unti ng 750 grainos ng mabuting fideos. Pagcatapos ng mga ilang minutos ng pageuld, sasamahan ng 375 gramos ng manticá at ilalagay ang cacerola sa ibabao ng mga abóng nagbabaga, upang ang mga fideos ay mamagá ng paris ng nauucol. Pagca sila'y lutó na, lalagyán ng caointing asin, labing dalauang buroo ng itlog at mga iba't ibang cucharadas ng cremang binati upang ilagay ang haudang lalong malambot. Pagcata-

pos babatihing magaling ang labing dalauang clara ng itlog at tatapusin ang pag gawa paris ng ugali.

Flan ng crema na may chocolate

Maglagay sa labing dalauang vasong gatas na comuculô ng isang baloc ng vainilla at 750 gramos ng mabuting chocolate. Pagecatapos ng isang cuarto de ora ng pagecababad, idaraan ang gatas sa isang servilleta tung gayo, y matitirâ ang chocolate sa fondo ng cacerola, cahit tunao. Lulusauin siyâ ng mga ilang eucharada ng pinagbabaran, at ililipat sa isang munting sisidlan.

Maglulusao sa isang malaquing cacerola ng 375 gramos na barina, may casamang apat na itlog na buô at labing dalauang buroc, at ilalagay untiunti ang pinagbabaran at caonting asin. Ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtamao, hahaluing ualang tiguil ang handâ ng isang munting paleta. Pagca ang crema, y nagpapasimula na ng paglapot, aalisin siyâ sa munting burnó upang palaputin siyâ ng ualang namumuô; sasamahan siyâ ng 250 gramos ng azúcar en polvo, 185 gramos ng manteca fina, at patutuyuin sa loob ng labinglimang minutos na hahaloin siyâ ng ualang tiguil, pagsaquitang buag maniniquit sa fondo ng cacerola. Pagca lumamig ng caontî, isasama sa caniyâ ang chocolate at 185 gramos ng mga mostachones na dinurog.

Ang handang ito'y dapat magcaroon ng tigas ng crema sa pasteleriang caraminao; cung hindi gayo,y sasamahan siyá ng mga ilang cucharada ng creamang binati. Ang labing dalauang clara ng ilog na binating magaling, ilalagay sa crema. Isasaling lahat sa empanada at susundin ang natitíra ng palacsad ng paraang quinaugalian.

Palacsarin ng papagayon din sa paggaaná ng mga flanes sa lahat ng mga bagay bagay na mga cremas sa pastelería na isinalaysay sa capitulong nauucol sa canila. (*Tigni ang bahagning ito*).

Flan anglo francés

Gumauà n̄g isang cremang paris n̄g nauna, datapua ualang ibang sangkap cundi ang pinagbabaran n̄g vainilla. Pagca tuyó na, sasamahan siyá ng 185 gramos n̄g manteca fina, gayon ding dami n̄g azúcar en polvo, gayon ding dami ang mga mostachones amargos na dinurog 125 gramos n̄g mabubuting pasas de Corinto na hinugasang magaling, 125 n̄g moscatel, na ang mga butil nila,y bibiaquin sa guitna,t aalisán silá n̄g mga butó, sasamahan pa n̄g 31 gramos n̄g cidrang minatamis na pinutol ng tilas tilas, 16 na gramos ng azahar garapíñada, ang calahati ng isang nuez moscada ng quinayod, caonting asin at isang calahating vaso n̄g vino de Jerez.

Ang handang ito,y dapat lumagay na malam-

bot paris ng nauua; batibio ang labing dalauang clara ng itlog at lhalong magaling sa crema, na isasalin agad sa empanada, at tatusin ang paggauà paris ng ugali.

Flan ng peras a la germana

Upang gauin ang flang itó ng mabuting labás, ay magpapagauà ng isang molde ng paganito: ang fondo, y dapat matangal sa mga padel ng molde, at ang mga itó ó ang paligid-liquid ay magcahiualay ng dalauang bahaguing magcaparis, na paglalaquipin sa pamaguitan ng dalauang bisagras na pagnugpungin ng mga pasadores na cauad na macapal, na ilalagay at aalisin cung ibig. Sa paa ng mga padel magcaroon ng isang munting siuang na mabilog, na pagpapasucan ng fondo; pagca isidasará ang mga bisagras, ang molde, y natitirang buô at, dahil dito, y binubuô siya ng tatlong bahaguing iba, t ibá. Ang moldeng ito, y dapat na sapilitan lumagay na yari ng papaganiyan: isasalaysay naming isá isá ang mga cadahilanán at ang mga quinahinatnan.

Paraan ng paggauà—Magputol ng apat na píraso ang baua, t isá, ng labing limang peras, at talupan; pagcatapos na maputol silá ng tiladtilad, ilalagay sa isang cacerola may casamang 184 gramos ng azúcar en polvo, calabating vasong tubig, ang eslabati ng balat ng isang dayap na

pinitol ng tilas tilas, at ilalagay sa apoy; pagea nangpapasimula na ang pagculo aalisin sa apoy, tatacban ang cacerola at ilalagay siyá agad sa ibabao ng mga abong pagbabaga, upang malutó sa apoy na banayad sa loob ng isang oras, ng macamtan ang caniyang ganap na pagcalutó.

Sa loob ng panahong itó, y maglilinis ng 62 gramos at calahati ng pasas de Corinto, gayon ding carami ng Smirna at gayon din dami ng sa Málaga: pagcatapos buhugasan silá, t patititiin sa isang salaan ng pasta ng almendras: Sacá magwawasa ng 375 gramos na harina, 125 gramos ng azúcar en polvo, 185 gramos na manticá, apat o limang buroc ng itlog at caonting asin. Dapat frisahin ang pastang itó upang lumabas na mainam at masinsin ng caonti. Pahahabain siyá hanggang 40 centímetros na habá na lololonin siyá, at pagcatapos pabababain siyá; puputol ng isang tilas na casing taas ng molde, at itó, y papahirang bahagyá ng manticá. Sacá, sa natitirá ng pasta, y gagauá ng isang capang mabilog upang tacban ang fondo ng molde; basain sa caniyá ang paligid liquid upang ilagay at idiquit ang tira na lololonin sa ibabao niya rin upang ilagay siyá ng madali sa ibabao ng mga padel ng molde; ididiquit na ididiin siya sa ibabao ng labí ng capa ng fondo, at pageagayon ang molde, y lúmalagay na natatacbang magaling.

Bago gamitin ang mga peras, iigahin ang jarabeeng ibinlgay nilá; pagcatapos pasisimulang tac-

ban nō peras ang fondo; sa ibabao ng mōga peras itatanim ang mōga pasas (na darat lumagay na halohalo); saka maglalagay ng peras sa ibabao at pasas, uulitin ang pag gauang itó upang buoín ang flan, na huag lilimutin na ang peras ay dapat matirí sa ibabao ng flan, na ilalagay sa hurnóng may apoy na catamtawan, o sa cocina económica. Pagcatapos ng isang oras na paglulutó, tatacban ang flan ng merengue, na tatemnan sa ibabao ng azúcar na magaspang; saka muling ilalagay sa apoy upang bigyan siya ng isang mariquit na culay.

Pagaalis sa caniyá sa hurnóy maglalagay sa ibabao, bubuō ng corona, ng dalauang puot apat na maliliit na merengues na ilintutong bucod, na siyang nagbibigay sa flan ng isang pagmumuc-hang maquisig.

Paghahain sa caniya, y cucunin ang mōga pásadores sa mōga bisagras, babahaguinin ang molde sa dalauang bahagui, at ang flan ay sisipot taglay ang isang mariquit na culay at, higuit sa lahat, ang isang balat na lubhang calugod lugod, malambot at malutong, na ito, y di mangyayaring camtan cung hindi gagamitin ang moldeng may bisagras, gayon din ang pasta ng azúcar hitdi magagamit sa mōga flanes cung hindi gagamit nitong bagong molde, na, sa cabilang daco, y may malaquing cahauigan sa mōga moldes na hoja de lata na guinngamit sa

pagfondo ng mga pasteles na malamig na a la «Laforgo».

Mangyayari namang tacban ang flan ito ng mga bizcochos de Génova, na hindi dapat hamquin.

Macagaganà naman ng ganitong flan sa mga manzanas na inihandang caparis din ng roga peras; lamang dapat samahan ng isang tarrong mermelada ng albaricoques ang mga manzanas.

Flan ng manzanas a la parisien

Magbabad, sa may isang litro (90 hangang 95 centilitros) ng mabuting gatas na cumeculo, ng isang baloc ng vainilla; pagcatapos ng dalauang puot limang minutos ng pagculó, sasamahan siyá ng 93 gramos ng sémola, at ilalagay ang cacerola sa ibabao ng mga abong nagbabaga sa loob ng dalauang puong minutos pa.

Casabay sa paghabanda ng handang ito, y mag-tatalop sa mga icaapat na bahagi ng sampaong mabubuting manzanas na ilulutó sa 185 gramos ug azúcar jarabe; pagcatapos na patitiin silá sa isang pingan, ilalagay ang jarabe sa sémola may casamang 125 gramos ng manticang malamig at gayon ding daming azúcar en polvo, anim na buroc ng itlog at dalauang malalaquing eucharada ng cremang binati.

Saca pofondohan ang molde ng flan ng pasta

azucarada, at isasalin ang handa terellenahan hangang 2 centímetros ang labí upang mailagay ang mga icaapat ng manzana. Pagca ang mga ito, y naaayos na bumubuô ng corena, ilalagay ang flan sa hurnóng may init na catamtaman, o caya sa cocina económica. Pagingataong hung likimutin ang bahaguing itó sapagca, t quíoncái. Langán na ang ibabao ng mga manzanas ay maculayan ng bahagyang bahagyá.

Pageatapos ng isang oras na paglulutó, anlisin ang flan sa hurnó, at saca, paghahain sa caniyá, tatacban ang mga manzanas ng isang tarro ng mermelada ng albaricoques.

Ang entremés na itó sa pasteleria ay lalong wabuti.

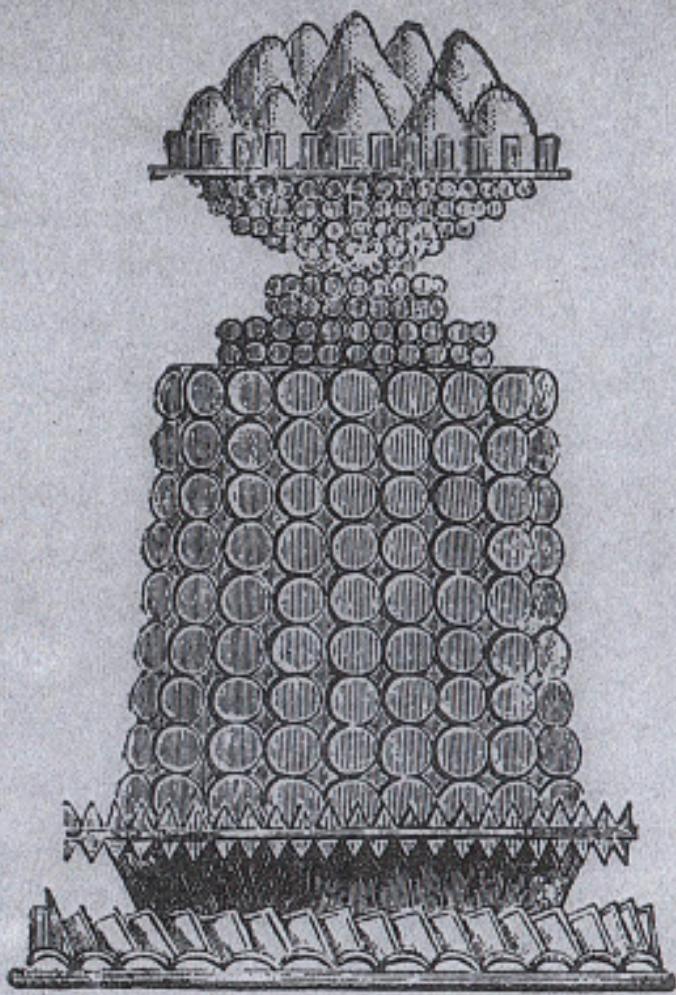
CAPITULONG ICALABING APAT

Mga suflados franceses

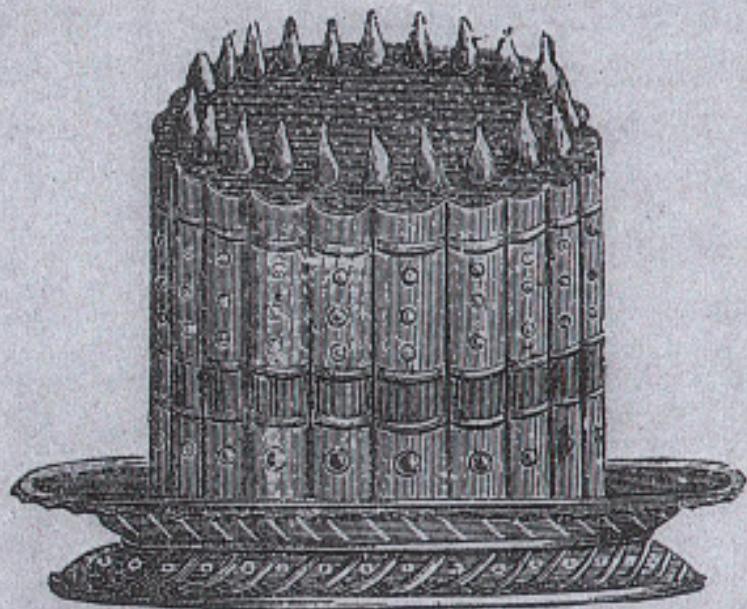
Suflado ng vainilla

Muba ng labing dalauang vaso ng mabuting gatas na piñaculoan, na lalagyan ng dalauang baloc ng vainilla. Pagea naigá na ang gatas ng isang icaapat, idaraan siyá sa isang servilleta sa isang malequing cacerola, at saímantalang ang pagbababad ay guinagaun, ay magbuhugas sa iba, t ibang tubig ng 500 gramos ng bigas. Sacá

ilalagay silá sa isang cacerolang may tubig na malamig at ilalagay sa apoy; pagcatapos n̄g m̄ga ilang minutos n̄g pageculó, patititiin ang bigas sa isang salaan. Isasálin agad sa pinagbababaran n̄g vainilla at muling ilalagay sa apoy. Pagca cumuculó na ilalagay ang cacerola sa ibabao n̄g m̄ga abong nagbabaga, upang malutong matahimic; hindi dapat maglagay n̄g apoy sa ibabao n̄g taquip. Pagcatapos n̄g tatlong icaapat n̄g ora n̄g paglulutô, sasamahan n̄g 500 gramos n̄g azúcar en polvo, 250 gramos n̄g manteca fina at caonting asin, at hahaluing lahat n̄g magaling. Maglagay pagca gayon n̄g apoy sa ibabao n̄g taquip upang malutô sa apoy na atay-atay, n̄g ualang pahinto hintó, sa loob n̄g isang orang mahabâ, pagcatapos nito ang m̄ga butil n̄g bigas ay dapat lumagay na malambot at malamlam sa diin n̄g m̄ga dalirî. Pagca gayo,y idaraang madali sa hinabing fino, parang isang puré. Ilalagay agad ang cremang itó n̄g bigas sa isang malaquing cacerolang ilalagay sa ibabao n̄g m̄ga abóng nagbabaga, upang manatiling mainit; samantalang nag babati n̄g labing anim na clara n̄g itlog. Pagca na batí n̄g magaling, aalisin ang crema sa apoy at ilalagay sa caniyá ang labing anim na buroc. Ang handang ito,y dapat magcaroon n̄g tigas n̄g isang crema sa pasteleriang caraniuan; cung dili gayo,y sasamahan siya n̄g caonting cremang binatí, upang ilagay siyang malambot paris n̄g nauucol. Ihahalô ang icaapat na bahgui n̄g



Lar. 24.—Croquembouche parisién.



Lar. 27.—Flan n̄g peras a la germana.

mga clara ng itlog, at pagcatapos ang isang calahati Hahaluin ang bandang ito ng matulin, paris ng paghahalo sa pasta ng bizcocho.

Lahat pagca nahalo ng magaling isasalin sa isang empanadang (1) inibanda sa bagay na ito. Ilalagay ang suflado sa burno sa init na catamtaman, at pababayaan siyang malutô ng dalauang oras o dalauang oras at calahati Pagca nahabanda na upang ihain, maglalagay ng abong nagbabaga sa isang plancha, aalisin ang suflado sa burno at ilalagay sa ibabao upang alalayan siya. Samantala, y tatacban siya ng azúcar en polvo, na pamumuoin, ng paletang tangsó, ó caya, y hindi pamumuoin, at natatacban lamang ng azúcar en polvo; casunod na dadalhin siya pagdaca sa comedor ó cacanan, na dooy aangatin siya ng isang panaquip ng cacerola Ilalagay sa isang malaquing pingan na dapat lumagay na may taquip da isang servilletang parang damasco, aalisin ang mga dahon ng papel na umaalalay sa caniyá at ihahaing madali.

Ang sufladong itong inihaiing ganiyan ng matulin, ay may isang ganap na casarapan at na-

(1) Ang empanadang ito'y dapat magcaroon ng 29 centímetros na diámetro at 9 na taas; lilligurian siya ng tatlong dahon ng papel na pinahiran ng mantica. Iiluto ang empanadang ito capagcaraca, parang isang empanada ng pastel na mainit a la flanclera; gayon mo, y manlispis ng caonti. Mangyayaring lutuing casabay ng suflado. Sa papaano mang paraoy lumalabas na magaling, datapuá ang suflado, y humihiopi pagca gayon ng caonti pang luto. Lalong mabuti ang lutuin muna siya.

lang iniisang anomao na ninanasa ng ngalan-
ngalang lalong pihican.

Ang cremang itó ng bigas ay nauucol ng ualang catapusang higuit sa mga suflados, sa pagca, t mayroong lalong tigas at tumatagal ng lalo cay sa sustancia ng patata. Gayon man; ang mga sustanciang ito, y may calaluan na sa caonting panaho, y iguinagayac ang handá ng suflado, samantalang sa paghahanda ng crema ng bigas ay nagecacailangan ng dalauang oras ang cañutan. Ito, y hindi pumipigui na ipagpapaundá siyá dito sa hulí.

Mga sangkap ng handa.—Labing dalauang vasong gatas na inigá sa siam, dalauang vainas o baloc ng vainilla, 500 gramos na azúcar, gayon din ng bigas, 250 gramos ng manteca fina, caonting asin, labing anim na buroc at labing anim na clara ng itlog na binati.

Gaganapin ang gayon ding mga sangkap at ang gayon ding pagiingat sa paggagayac ng mga handá ng mga sufladong sumusunod.

Suflado ng café moka

Magsangag ng 375 gramos ng café moka: pagca nagcaroon ng isaog eulay dilao na mapulá pulá ilalagay sa labing dalauang vasong gatas na cumuculó. Tatacban ang cacerola at pababayaang gauin ang pagbababad sa loob halos ng calahating ora, at pagcatapos nito, y ida-

raan sa servilleta. Tatapusin ang paggauh ng paris din ng pangeat na nauna, ang caibhan lamang ay ang hindi siya linalagyan ng vainilla.

Sustado ng cacao

Maglagay sa isang malaquing caualí sa repostería ng 625 gramos na cacao. Ilalagay sa ibabao ng isang apoy na cataintaman, at hahaluin maminsan-minsan, upang masanág siyang paraong café. Ilalagay sa sampaong vasong gatas na cumuculó, na sasamahan ng isang vaina o baloc ng vainilla. Tacbang ang pinagbabaran, at pagcaraao ng calahating oras idaraan sa servilleta. Tatapusin ang natitira ng paggauh paris ng una.

Sustado ng chocolate

Maglagay sa siam na vasong gatas na cumuculó ng isang vaina ng vainilla at 625 gramos ng mabuting chocolate, mga ouza-onza o mga pira pirasong malalaqui. Pagcatapos ng isang calahating oras ng pagbabad, idaraan ang gatas sa isang servilleta. Ang chocolateng natirá sa fondo ng cacerola, ay hahaluin ng caonti ng isang munting paleta, at madaling maguiinguing isang pastang malambot, na lulusauing casama ng pinagbabaran. Tatapusin ang paggauh paris ng ugali.

Ang sufladong ito, y humihingi ng lalong pagii-nígat cay sa mga nauna, sapagca, t lalong madaling tablan sa paglulutó, at dapat ihain pagaalis sa caniyá sa apoy; cung hindi gayo, y lagay na lubhang masinsin at unaual-an sa isang sumandalí ng pagmumuc-hang ibinibigay ng caniyang calidad at cariquitan dito sa caaya ayang pieza.

Suflado ng te hyssop-skine

Maglalagay sa siam na vasong gatas na cumuculò ng 24 gramos ng te *hyssop-skine*. Tacban at pabayaang gauin ang pagbababad sa loob ng isang cuarto de hora. Tatapusin ang pag gaua paris ng suflado francés ng vainilla.

Suflado ng ponche

Gumauà ng isang pinagbabarán ng te paris ng una, at pagea nagagayac na ang handá ayon sa ugali, paghahalò ng mga buroc ng itlog sasamahan ng calahating vaso ng mabuting *rack* o ng ron at ang eates ng dalauang dayap na magaling. Tatapusin ang suflado ng paris ng quinagalian.

Suflado ng azahar

Pagca siam na vaso ng gatas ay cumuculò na, maglalagay sa loob ng 62 gramos ng mga bulao

lac ng azahar na sariuá, t malihis. Tatooban ang pinagbábaran, at pagcatapos ug dalang puong minutos ipafutuloy ang pag gauá paris ng ugali.

Suslado ng azahar escarchado

Sa siam na vaso ng gatas na cumuculó, y maglagay ng 62 gramos ng mga bulaclac ng azahar na escarchadas, o cayá garapifadas. Tatocban ang pinagbabaran sa loob ng dalauang puong minutos, easalain sa servilleta at gagamitin ayon sa ugali.

Suslado ng azahar na tostado

Maglagay ng 250 gramos ng azúcar en polvo sa isang caualing malaqui sa repostería, na ilalagay sa isang apoy na catamtaman. Tutunauin ang azúcar na itó ng paris ng sa turrón, sa macatuid, na bahaluin siyá samantalang tinutubao; pagca ang mga burbujas ay nagpapasimula ng pumupula pulá, aalisin ang cauali sa apoy at maglagay sa loob ng 62 gramos ng mga bulaclac ng azahar escarchado, na habaluing paris ng turrón. Pagca ang lahoc na ito, y lumamig, sasamahan ng isang vasong gatas na cumuculó. Ilalagay ang cauali sa ibabao ng mga abong nagbabaga, upang tunauin until-until ang azúcar ng azahar. Pagcatapos idaraan sa isang servilleta at ilalagay sa lindóng unang iguinayac paris ng ugali, ang

caibhan ay ang hindi siya linagyan muna cundi 250, gramos na azúcar, na pati ng 250 tinunao sa caramelo, y tunay na bumubuo ng mga 500 gramos ng azúcar na quincaillangan sa suslating itó paris ng sa mga iba.

Suslado ng caramelo anisado

Magtutunao, paris ng una, ng 250 gramos ng azúcar sa caramelo, at lalagyan siyá ng 62 gramos ng anis verde. Pagca malamig na ang azúcar tutuwaan paris ng nauna, at tatapusin ang handa, suslating parati ang gayonding mgn palacad.

Suslado ng mga mostachones amargos

Pagcatapos na macapagdurog ng 375 gramos ng mostachones amargos, ilalagay sila sa siam na vasong gatas na cumuculó. Tatacban ang pinagbabaran sa loob halos ng calahating ora; idaraan siyá sa isang servilleta at gagamitin paris ng ugali, ang caibhan ay ang dapat bila ugín ang mga mostachones sa lugar ng 185 gramos na azúcar na hindi ilinalagay sa handa.

Suslado ng mostachones ng avellanas

Pinalalacad na lubos ng paris din ng sa pangcat na nauna, ang caibhan lamang ay pagcata-

pos na macapagdurog ng 375 gramos ng mostachones de avellanas, magsangag ng 125 gramos ng avellanas pa, at pageca sila, y may culay guinto ng magaling, pababayaan silang luma-mig, duduruguing babasain sila ng caonting tubig upang iuasang bitiuan nila ang langis, at ilalagay sa siam na vasong gatas na cumuculo, may casamang 375 gramos ng mostachones dulces na dinurog.

Suflado ng almendras amargas

Magdurog na magaling ng 125 gramos ng almendras amargas, na babasain maminsanmisan; pagcatapos ilalagay sa siam na vasong gatas na cumuculò, may casamang 375 gramos ng mostachones dulces. Tatacban ang pinagbabaran, at pararaanin sa servilleta pagcatapos ng isang cuarto de hora.

Suudin ang palacad na isinalaysay sa unang pangcat ng capitulong itó tungkol sa paghahandà at pagcatapos ng suflado, datapuá huag maglagay cundi 310 gramos na azúcar lamang sa handa, dabil sa azúcar na linalaman ng mga mostachones.

Ang suflado ng avellanas ay inihabandá ng papagayon din.

Suflado ng pistachos

Magdurog ng 250 gramos ng pistachos may casamaug 62 o 63 gramos ng cidrang minatamis at 8 gramos ng almendras amargas.

Ilagay na mababas ang lahóc na itó sa siam na vasong gatas na cumuculò, at pagcatapos ng labinglimá o dalauang puong minutos, idaraan sa isang servilleta. Pagca ang baudáy naga-gayac upang tangapin ang mga clara ng itlog, sasawahan ng saput na esencia ng verde de espinacas na idinraon sa salsaang sutlá (*tigni ang pangcat na itó sa huli ng bahaguing itó*) upang tinain siyá ng isang verde pistacho claro. Dapat paligoan ang suflado ng azúcar en polvo lamang.

Suflado ng apal na bunga

Mula ng isang pirasong azúcar na calahating kilógramo, na magcaroon ng lapad ng pilón ng azúcar. Cacayurin sa ibabao niyá ang balat ng isang suhang fiuong fino ang ibabao, at saman. taladg ang azúcar ay nagcacaroon ng culay ibihiualay ang mga pinogcayuran. Dapat paginóng tang huag cacayurin cundi ang ibabao lamang, sapagca, t cuung cacayurin ang bahaguing maputi sa loob, itó y magbibigay ng marawing capaiten. Cacayurin pagcatapos at papagayou din, isá pag-

catapos ng isa, ang balat ng isang dayap, ug cidra at ng isang bigarada o subhang maasim, na mga binog na hiuog at magggaling; pagtapos ilalagay itong azúcar sa siam na vasong gatas na halos cumuculò, at tatapusin ang handá paris ng carauian.

Suflado ng cidra

Cayurin ang balat ng isang mabuting cidra sa ibabao ng calahating kilógramo ng azúcar, paris ng catatapos na sinabi. Ilagay ang azúcar na itó sa siam na vasong gatas na cailaungan sa bandá sa suflado francés, na binubuô ng paris ng isinalaysay sa uuang pangeat ng capitulong itó.

Ang mga suflado ng dayap at ng suhá, y ini-hahandá ng papagayon din.

Suflado ng menta

Muha ng menta frisada at sariuà at ilagay sa gatas na halos cumuculò casama ang balat ng isang dayap na guinayad na fiuong siño. Pagecayari ng pagbababad, idaraan sa servillets, at tatapusin ang paggauà ng paris ng sa suflado francés.

Suflado ng marrasquino

Igagayaac ang handá paris ng ugali, datapoá

ualang amoy, at pagsasama ng mga clara ng itlog, sasamahan ng isang vaso ng tunsy na marrasquino de italia.

Ang suflado ug ron ay inihahanda ng gayon din.

Sufrado ng manzanas

Putlin ug mga icaapat na bahagui tatlong puot anim na mabubuting manzanas, at pag-catalop sa canila,y puputlin ng tilad-tilad at ilalagay silang ilulutong may casinang 250 gramos ng azúcar en polvo, isang balat ng dayap at isang vasong tubig. Ang mermeladang itó pagca natuyò ng magaling ay muling ilalagay sa isang malaquing cacerola; magbabating magaling ng labing ualong clara ng itlog, na hahaluan ng calahating kilogramo ng azúcar en polvo paris ng mga merengues, at ilalagay ang iciapat na bahagui ng mermelada. Pagcatapos pagca nagcahalo ng magaling ang lahat ang quinahibinatna,y isang bagay na sufladong (ualang manticú ni harina) na isasalin agad sa isang empanadang gayon ding calaqui, at ibibandang paris din ng sa mga nauna.

Ilalagay sa apoy sa init na catamtaman at pababayaang malutô ng malapit sa isang oras, ihahaing ligò sa maputi ng azúcar en polvo.

Ang sufladong ito,y may isang lasa,t casarapang ganap; datapua siya,y lalong madaling

gauin cay sa mga ibá, dahil sa lubhang pagcapilican ng canyang handa, na ualang ibang sangkap cundi mga clara ng itlog, azúcar at mermelada ng manzanas. Ang totoong cailanga,y ang mermelada,y lumagay na napatuyong magaling, upang naualay na lubos sa canyang humedad at maquillahoc na matajintim sa clara ng itlog.

Upang maasahan ang mabuting labás ng mga suflados sa pangcalaha'an, qu nacuila'ngang magcaroon ng mga cocinas económicas va ang tsas na caliitan ay 40 hangang 48 centímetros. Hindi silá gagamitin cundi sa paglilipat ng mga suflados magnulá sa bibig ng burnó hangang sa comedor, at ang cocinillang itó,y maguiguing totoong lalong mahalagá, sapagca,t ūngatau ang mabuting pagmumucha at calidad ng mga suflados na sa papaganiya,y mangyayaring magantay ug mga ilang minutos sapagca,t lalagay na cubli sa hangín na, totoong, tumutuloung ug tangí sa caniyang éagaanan. Palaguiog mayroon ng capansanang itó dahil sa malaquing layó ng mga comedores sa mga reposterías.

Ang mga cocinillas na itó,y paíiuitin ng malamlam, pupunin lamang ng mga abong maiinit.

Sustado ng albaricoques

Baleguindin ng labing dalauang bahagi apat na puot anim na magagaudang albaricoques,

piliin yaong mga hinog na hinog at mapupula ang culay. Lulutuin silang may casamang 375 gramos ng azúcar jarabe. Patuyuing magaling ang mermeladang itó na idaraan siyá sa salaao, at muling ilalagay sa isang cacerola. Pagcatapos magbabating magaling ng labing ualong clara ng itlog, na sasamahan ng 375 gramos ng azúcar en polvo, at maglalagay ng mga cucharadas ng clarang itó sa mermelada ng albaricoques; pagca itó, y malambot ng magaling dahil sa clarang ipinaglalagay ng ulit at ulit, ibahaló ang natití ng mga clara. Isasalin ang handang itó sa isang malaquing empanadang caparis ng naupa, ilalagay sa hurno na may init na catamtaman at pababayaang malutó ng mabiguit ng caontí sa isang ora. Ibahain agad na madali.

Pagca gumagauá ng ganitong mga sulfados, madalas ay nagpaparaan sa habi o salaang fino ng dalauang tarro na calahating kilogramo ng mermelada ng albaricoques ang baua, t isá; datipuá cung ang mermeladang itó, y malambot ng caontí, huag siyang gagamitin. Magbabati ng labing ualong clara ng itlog, na lalagyau lamang ng calahating kilogramo ng azúcar.

Tatapusin ng paris ng quiuangalian.

Sulfado ng fresas

Pagcatapos magtalop ng isaug canastilla ng longgandang fresas at way mabuting lasa, pi-

pisain at idaraan sa habing fino. Lalagyan sila ng 750 gramos ng azúcar en polvo may cassava ng labing ualang clara ng itlog na binuting magaling.

Pageca ang lahat ay nagcahalo ng magaling, ilalagay ang puré ó masa ng fresas na nagcahalong mabuti. Isasalin ang handa sa isang empanada paris ng caraniuan at tatapusin ang paggauà paris ng sinabi sa lalong itaas.

Magpapalacad ng gayon din tungkol sa paggauà ng mga suflados ng frambuesas, ng gressellas, ng ciroelas claudias at mirabellias.

Sapagca, ang mga ganitong suflados ay lubhang madaling ilutó, ay guinagaua naman ng paraang sumusunod: igagayag ang calahati ng handa ng suflado francés na isinalaysay sa una; datapua hindi naglalagay ng mahiguit sa ualang buroc ng itlog at caonting azúcar. Pagecatapos ilalagay ang bandang itó ayon sa isá sa mga recetang isinalaysay sa lalong itaas; datapua hindi inihahaló ang lahat hangang sa matapos na maihandang lubos ang suflado upang ilagay siyá sa hurnó.

Ang suflado ng frambuesas ay inihahandá ng paris din nitó.

Suflado ng sécula ng patata

Pagecatapos na macapaghanda ng isa sa mga pagbababad na tinoran sa mga sangeap ng mga

unang suflados na isinalaysay sa una, ay mag-lalagay sa isang cacerolang catamtaman ng 250 gramos ng harina ng fécula ng patata at 125 gramos ng manteca fina. Hahaluing inabuti ang lahoc na itó upang bumuó ng isang pasta na ualaug mga namumuó at bubusan sa ibabao ng caontí ng pinagbabaran upang lusauin siyá. Magsasama pagcatapos sa natitirá ng pinagbabaran ng 500 gramos ng azúcar en polvo at caointing asin.

Pagcalagay ng cacerola sa isang apoy na catamtaman, hahaluing patuloy ang handá ug isang munting paleta, at pagca nagpasimula ug lumapot aalisin sa apoy upang ipagpatuloy ang pagpalapet sa caniyá ng lalong malaquing cadalian.

Pagcatapos muling ilalagay sa apoy at patutuyuin sa loob ng mga ilang minutos. Pagcaalis sa apoy, magbabating magaling ng labing anim na clara ng itlog, at ang .16 na buroc ilalagay sa handá, na siyang magpapalambot sa caniya, t magbibigay tigas ng crema sa pastelería; cuñ dili gayo, y sasamahan siyá ng caontí ng pinagbabarang itinaan sa bagay na itó, at saca. Hahalong madaling madali ang mga clara ng itlog, na dapat lumagay na binating magaling. Ilagay ang handang itóng, cumuculò pa, sa isang empanadang gayon din calaqui at gayon din ang pagcacahandá ng paris ng sa mga suflados na una, at pagcalagay sa burnóng may init na catamtaman bibigyan siyá ng isang oras o isang

ora, t calahati sa lutuan. Ihaing ligó o sa púti na binudburan ng azúcar.

Ang mga suflados ng harina ng bigas at ng castañas ay inibahandá ng papagayon din. Mang-yayaring sasamahan ng mga ilang cucharadas ng crema de Chantilly.

May malaquing cabulahan ang huag papag-antain ang mga bandá ng mga suflados. Pagea sila, y tapúsna, y dapat ilagay sa burnó agad, sapagta, t cung hindi ang mga clara, t ang mga buroc ay nagpapahiná ng tangí at nacasisirá sa suflado, at hindi nagaasal ng paris ng nararapat sa paglulutó.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga suflados na mumunti ng bigas at ng fécula

Mga sufladong mumunti ng balat ng dayap

Maglagay sa isang cacerola ng 62 o 63 gramos ng harina ng patata, na lulosauin sa caonting gatas; pagcatapos sasamahan ng lahoc na itó ng tatlong vaso ng crema, 62 hangang 63 gramos ng mantica fina at isang butil na asin. Ilutó ang cremang itó sa ibabao ng isang apoy na catamtaman at halui ng ualang tiguil; dapat lumabas na lalong masinsin ng caontí eay sa

crema sa pasteleria. Pagea siya, y nabigyan na ng dalong minutos sa pagluluto, papalitang sisa ng cacerola upang haluan siya ng 125 gramos ng azúcar en polvo (na pinagcayuran sa ibabao ng balat ng isang dayap) at dalauang itlog na buô. Gauin ang paglalaboc na ito ng isang minuto, at samahan ng apat na buroc ng itlog. Ang handang ito, y dapat lumagay na lusao ng caonti, na gayon may hindi tunso.

Pagdaca fofondohan dalauang puot apat na mumunting moldes na pantay para sa flan, ng pasta fina (*signi ang pangeat na ito*). Isasalin sa canilâ ang handa at ilalagay sila sa hurno sa apoy na catamtaman. Pagea sila, y naluto ng may mabuting eulay paliliguan ng azúcar na sinong fino at ibahaing maiinit.

Mga sangkap ng handa.—62 ó 63 gramos ng fécula, gayon ding dami ng manteca fina, tatlong vaso ng crema, isang balat ng dayap, 125 gramos ng azúcar, dalauang itlog na buô, apat na buroc at isang butil na asin.

Gagauin sila ng gayon din: may casamang balat ng suba, ng cidra, ng bigarada at may casamang azahar.

Mga susladong mumunti ng bigas na may casamang leche de almendras

Pagntapos na macapagdurog ng 250 gramos

ng almendras dulces at 31 ó 32 ng amargas, lulusuin sa tatlong vasong gatas na halos ay cumuculó at pipigain sa isang servilleta upang palabasin ang lahat ng gatas sa mga almendras.

Saca agad maglalagay sa cacerola ng 62 gramos ng harina crema ng bigas at lulusuing unti unti ng gatas ng almendras; pagea lusao na at ualang mga namumuñ, magsasalin sa gatas ng almendras ng 62 gramos ng manteca fina at caontiug asin. Ilalagay ang cremang itó sa ibabao ng isang apoy na catamtaman, hahaluin siyang ualang tiguil sa loob ng ualong minutos, at pagcatapos sasamahan ng 125 gramos ng azúcar en polvo at dalauang itlog na buō. Haluing magaling ang laboc na itó, at pagcatapos na mailagay siyá sa mga moldes, bubudburan ng azúcar na magaspang at tatapusin ang paggaúà paris ng nauna.

Mga sangkap ng handá. - 250 gramos ng almendras dulces, 31 ng amargas, tatlong vaso ng gatas, 62 ó 63 gramos na manticá, gayon ding dami ng harina ng bigas, 125 gramos ng azúcar na fino, apat na buroc ng itlog at dalauang itlog na buō at caonting asin.

Mangyayaring pabangohan ang handang itó ng lahat ng mga bagay bagay na pabangó.

Sa bagay na itó, y susundin ang mga palacad na isinalaysay laan sa pagbababad ng mga cremas sa baño maría o ng mga suflados de entremés.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Paghahandá ng mga mumunting suflados

Mga mumunting suflados ng rosa

Maglagay sa isang munting camao ng 250 gramos ng azúcar na pinarahan sa salaang sutlá, na lulusauring may casamang ilang clara ng itlog, na siyang magbibigay ng isang pastang matigas ng cuonti; gagauin siya sa loob ng sampaong minutos at lalagyan siyá ng mga ilang paták ng esencia de rosa at sapat na rojo vejetal upang culayang lahat ng isang rosang buháy.

Pagecatapos ng pag gauang itó, lololonin ang pastang itó sa pinagnamasahan (na binudburan muna ng azúcar na fino) ng tilastilas na casing cacapal ng isang dalirí; puputlin silá ng maliliit na piraso na pagugulungín sa pag-itán ng mga palad ng mga camay, pagiingatang babasain silá samantalang binubuō, at ilalagay agad sa munting mga cajang mabibilog na 2 centímetros ang diámetro at isang centímetro ang taas. Pageca lahat ay nahanda na ng papaganiyan; ididiing marahan ng daliring pangturo o hintuturo ang ibabao ng bauat suflado, babasain ang daliri sa tubig sa bauat minsan, sa paraang itó ang mga suflado'y lumalabas na maquiquinis at maquiquintab pagecatapos ng pagluluto.

Ilalagay silá sa hurnong may init na catamtawan at maquiquita silang tumataas ng mahigit sa centímetro, t calahati sa ibabao ng mga cajas; pagcatapos ng humiguit ng caonti sa labing limang minutos na paglulutó, y aalisin sa hurno, pagmamalasin cuung silá, y tuyongtuyó na sa ibabao; cuung hindi; pababayaang malutó pa ng mga ilang minutos, datapuá huag silang iuaualay sa tingin, sapagca, t sa mga ilang minutos ay nauualan ng canilang unang culay at dahil sa caculangang itó ng pagiingat ay nagecacaroon silá ng lubhang masamang pagmumuc ha.

Mga mumunting susados ng chocolate

Pagcatapos na macapagcayod ng 125 gramos ng chocolate, ilalagay sa ibabao ng isang papel sa bibig ng hurno sa loob ng limang minutos, at samantala, y magtutunao ng 185 gramos ng azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, sa isang clara ng itlog, pagcatapos nito, y issama ang chocolate, na dapat ng natunao at gayon may huag lumagay cundi templado lamang. Ang lahoc ay lumalabas na lubhang matigas at quinacailangang samahan ng caonting clara ng itlog ng siya, y malololong madali. Taptapusin ang paggaúà paris ng sinabi.

Mga mumunting suflados ng casubha

Magbabad, sa isang munting molde ng flan, ng caonting casubha na mga dahon, na pababayang maluto sa apoy na atay-atay upang ang pinagbabaran ay maiga sa mahiguit ng caonti sa isang eucharada; at samantalang lumalamig magtata trabajo sa isang munting camao ng 250 gramos ng azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, may casamang isang clara ng itlog; pagcatapos ng sampaong minutos, lalagyan siyá ng sapat na pinagbabaran upang culayan ang pasta ng isang culay dilao ng dayap; sasamahan ng caonting azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, upang bigyan siyá ng tigas na cailangan at ng siya'y malololong madali. Puputlin at tatapusin ang mga suflados paris ng sinabi sa lalong itaas.

Mga mumunting suflados de primavera

Maglusao sa isang munting camao ng 250 gramos ng azúcar may casamang tatlong icaapat na bahagi ng isang clara ng itlog at isang eucharadita ng esencia ng verde de espinacas upang culayan siyá ng isang magandang verde pistacho. Isama ang calabati ng isang balat ng cidrang quinayod, at tapusin ang pag gaua paris ng ugali.

Mga mununting suflados ng avellanas

Pagcatapos na macatrabajo ng 250 gramos ng azúcar (na pinaraan sa salaang sutla) casama isang clara ng itlog, magecacayod ng 93 o 94 gramos ng almendras ng avellanas, na isinanggag muna ayon sa ugali, at ibahalô agad sa pasta, na sa paraang itó, y lamalagay na masinsiu ng caonti. Sasamahan siyá ng clara ng itlog, cung cailangan, at tatapusin itong mununting suflados ng paris ng ipinahayag na.

Ang mga suflados ng almendras amargas inihahandá ng papagayon dio, gagamit og 16 na gramos nila, na deduruguing magaling may casamang caointing pastang inibanda munang paris ng na una.

Mumunting suflados ng azahar garapiñada

Maghahandang paris ng ugali ng 250 gramos ng azúcar na may casamang isang clara ng itlog; at pagcatapos na matrabajo siyá ng sampaong minutos; maghabalô ng 8 gramos ng mga bulaclac ng azahar na escarchadas, at tatapusin ang pag gagua ayon sa ugali

Mumunting suflados ng vainilla

Magdurog na may casamang 250 gramos na

azúcar ng isang vaina ng vainilla, at paraaning lahat sa salaang sutlá; tatrabayohing may casamang isang clara ng itlog sa loob ng sampaong minutos. Pagcatapos uaucasán ang pag gaua paris ng quincegalian.

Mumunting suflados de limón

Magcayod sa ibabao ng isang piraso ng azúcar ng calahating balat ng isang mabuting dayap na lubhang madilao at mabuting mabuti; cayurin ang ibabao upang ligpitin lahat ng bangó ng dayap at liguisin o duruguin sa pinagma-masahan ng rodillo (paralis); ihaló agad sa 250 gramos na azúcar na trinabahong paris ng ugaling, may casamang isang clara ng itlog, at magpalacad tuugcol sa natitirá ng pag gaua ayon sa caugalian.

Ang mga mumunting suflados ng suhá, ng cidra at ng bigarada, y iibahandá ng papagayon din, gagamitin ang isá sa canilang mga balat na quinayod sa ibabao ng azúcar.

Mumunting suflados ng azúcar na magaspang, ng pistachos at ng pasas de Corinto

Ang ganganitong mumunting suflados ay hindi ibá cundi ang mga isinalaysay na sa capitolong itó: tigní rini ang cuibhán: pagca ang mumunting suflados de rosa, y nahahanda upang ilagay

silá sa hurnó, isusuot ng caontí ang can·lang ibabao sa azúcar na magaspang, at ilalagay silá agad sa hurnó; sa papaganító bacacawtan ang mga suflados de rosa na may azúcar na magaspang. Sa mga suflados de rosang may casamang pistachos, pinaban̄ohan lamang ang azúcar ng esencia do rosa, ualang cahalong rojo (mapulá) at pagca gayon ang mga suflados ay mapuputi. Ididiin silang marahan sa ibabao ng mga pistachos na tinadtad na maliliit, at ilalagay silá sa hurnó.

Palalacarin ang gayon din sa mga suflados de chocolate, tatacban silá ng azúcar na magaspang gayon din sa mga suflados ng pistachos, ng azahar, ng vainilla, ng avellanas, ng mga balat ng dayap, ng cidra, ng bigarada at ng suhá. Sila, y mangyayaring taeban ng azúcar na magaspang, ng mga pistachos na hinaluan ng azúcar na magaspang, ó ng azúcar na magaspang na may cahalong pasas de Corinto, na pinili munóng maliliit at hinugasang magaling at patutuyuin ng caontí sa bibig ng hurnó.

CAPITULONG ICALABING PITO

Malilit na bizcochos suflados

Mumunting bizcochos suflados, na may azahar

Magbating magaling ng tatlóng clara ng illog; haluan ng 250 gramos ng azúcar na pinaraan sa salaang sotla at 31 gramos ng azahar escarchado, na tinadtag ng babagyó. Isasalin ang handang itó sa malilit na cabang quínuunutan, na 2 centímetros ang diámetro at gayon din ang taas, datapua pagiinigatang huag silang punuin cundi hangang calabati lamaug; at pagca ang mga bizcochos ay nasa cani canilang mga caba tatacban silá ng isang capang macapal og caontí ng azúcar na pinaraan sa salaang sotla, at ilalagay agad sa isang lugar na halumigwíg upang tulungan ang azúcar sa pagcatuao. Pagcatapos ilalagay silá sa burnó sa init na malamlam at aalisin silang taglay ang mabuting culay.

Itong maliit-na bizcochong ito, y dapat tumaaas ng caonti sa ibabao ng caja, bumuō ng isang sufladong magaan, lubhang malitoanag at maquintab.

Mumunting bizcochos suflados, na may avellanas

Magtatalop ng 93 bangang 94 gramos ng ave-llanas, na puputlin ng mga tilad na maninipis at ilalagay sa hurnong malamlam upang bigyan sila ng isang bahagyang culay. Samantalang lu-malamig, magbabati ng tatlong clara ng it-log, na habaluan ng 250 gramos ng azúcar na pinaraan sa sлаang sutlа, at ng mga ayellanas. Tatapusin ang mga bizcochos paris ng mga nauua; mangyayaring tampan sa ibabao ng mga avellanas na tibadtad na finong fino at inihalò sa caonting clara ng itlog at sa dalauang cucharadas na szúcar.

Palalacarin ng paris din sa sinabi sa lalong itaas ang pag gaud ng mga bizcochos suflados na may casamang almendras na caraniuán, ihahanda ang mga itó ng paris din ng mga avellanas.

Mumunting biscochos suflados, na may casamang pistachos

Pageatapos na magtalop ng 125 gramos ng mabubuting pistachos, puputlin, ang calabati ng tiladtilad at ang mga natiray tatadtarin ng caonti. Magbabating msgaling ng tatlong clara ng itlog, na paglagyan ng mga tilad na pistachos at 250 gramos na azúcar na pinaraan sa salaang sutlа. Casunod na rerellenahan ang mga ejes

at bubudburan ng baliagya ang ibabao ng mga bizcochos. Pagca ang azúcar na itó, y natunao, itatanim sa ibabao ang mga pistachong tinadtad, at ilalagay sa burnong malamlam.

Mangyayaring maghaló sa mga pistachong tinadtad ng azúcar na megaspang; at itó, y lumbas na mainam.

CAPITULONG ICALABING UALO

Mga buñuelos a la española

Igagayac yaon ding batdang sinabi dito sa itaas at pababayaang lumamig. Halagay siya sa ibabao ng mga dahon ng tinsapay ng hostias na centímetro, t calahati ang capal; puputlin ang mga tinsapay na itóng nahahanda ng papaganiyan, ng rombos na ganito ang huguis <>; ipapasoc silá sa isang pastang nahahanda sa lutuan at bibig-yau silá sa burnó ng isang culay quintó; bubudburan silá ng azúcar na fino at ihahain.



TALAAN NG MGA NALALAMAN SA ACLAT NA ITO

UNANG BAHAGUI

PAGMAMASA SA PANGCALAHATAN

UNANG CAPITULO

Pagmamasa ng bojaldre	7
Mga sangkap sa pagmamasa	8

CAPITULONG ICALAU

Tungkol sa pasta fina	
Pasta fina para sa mga pastoles de entrada	15

CAPITULONG ICATLO

Paghahanda ng pasta para sa mga pastel na maiinit at malalamig	15
Pagbabanda ng pasta para sa mga pastel na maiinit	19

CAPITULONG IOAAPAT

Pasta fina para sa mga timbales	20
---	----

CAPITULONG IOALIMA

Paraan ng palacad sa pagwamasa ng isang pastel na malaquing pangcaraniuan

20

CAPITULONG IOANIM**Pasta sa repostería**

Mga sangcap ng pagmamasa ng pasta sa repostería

25

CAPITULONG ICAPITÓ

Mga sangcap ng pagmamasa ng isang babá na may laquing pangcaraniuan

27

CAPITULONG ICAUALÓ**Pastel de Compiégne**

Mga sangcap ng pagwamasa ug isang pastel na may caraniuang laqui

31

Pastel de Compiégne na may casamang anis at pasas de Corinto

35

Pastel de Compiégne na may casamang angélica, t guindas

35

CAPITULONG IOASIAM

Sangcap ng masa ng isang pastel a la parisión, na may laquing pangcaraniuan

36

CAPITULONG ICASAMPUÓ**Pastel a la francesa**

Sangcap ng masa ng isang pastel a la francesa, na may caranjuang laqui	40
--	----

CAPITULONG ICALABING ISA

Sangcap ng masa ng isang pastel real, na may laquing pangcaraniuan	42
--	----

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Pagmamasa ng mga tartas escaldadas (binablian)	44
--	----

CAPITULONG ICALABING TATLÓ

Pagmamasa ng mga tartas	48
Tarta a la parisién na may casamang vai niña	48
Tarta ng azahar	50
“ ng cidra	51
“ ng balat ng dayap	51
“ ng pasas de Corinto	51
“ ng pasas moscatel	52
“ ng queso permesano	52
“ ng queso de Gruyére	52
“ anglo - francesa	53
“ de castañas	53
“ ng bigas na may leche de almendras	54
“ ng patatas	56
“ ng almondras amargas	56

PASTELERIA AT REPOSTERIA

” ng avellanas tostadas (sinangag)	57
” ng pistachos (bunga ng alfónsigo)	57
” ng chocolate	58

CAPITULONG ICALABING APAT

Kooglöff à la alemana	59
Mga maliliit na Kooglöffs	60

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga bizcochos de manteca o soilemne	61
---	----

CAPITULONG ICALABING ANIM

Kouques na may manticú	63
----------------------------------	----

CAPITULONG ICALABING PITO

Biscotelas de Bruselas	65
----------------------------------	----

IKALAUANG BAHAGUI

**ENTRADAS CALIENTES Ó MGA PAGCAING LALONG
MASUSTANCIARG MAINIT**

CAPITULONG PANÔUNA

Mga pastelillos para entremés ó pamuti sa dolaug al natural	67
--	----

ICAITLONO RAHAGUT

303

Mga pastelillos de agravio ó bg uvas na hid-	
di pa hinog	68
Mga pastelillos ng mga bato ng manoc	68
" " a la escarlata	69
" " ng mga trufas	69
" " ng alondras	70
" " ng mga balonbalonán ng carpa	70
" " ng mga alimasag	71
" " ng mga talabá	71
" " ng mga isdang halobaybay	71
" " rusos	72

CAPITULONG IOALAUÁ

Mga empanadas á la béchamel	73
---------------------------------------	----

CAPITULONG JOAITLÓ

Mga trufas empanadas	75
Mga empanadillas ng pasta ng tallarines (masa para sa sopas)	76
Mga empanadillas á la Monglás	78
Mga empanadillas na tinapay na pinamutihan ng mga codornices al gratin	
Bocaditos de la Reina	79
	80

CAPITULONG ICAAPAT

Volvu vent a la Nesle	81
---------------------------------	----

CAPITULONG ICALIMA

Pag gauá ng mga tostones o tinapay na	
---------------------------------------	--

304 PASTELERIA AT REPOSTERIA

tostado	82
Mga tostones a la parisien	84
" " a la rusa	87

CAPITULONG ICAANIM

Mga croquetas de arroz a la antigua	87
---	----

CAPITULONG ICAPITO

Pastel na mainit ng becasibas na may trufas	88
Pastel na mainit ng cogujadas a las finas hierbas	91
Pastel na mainit ng faisán na may trufas	93
Pastel na mainit ng codornices na may setas	94
Pastel na mainit a la Monglás	98
Pastel na mainit ng balombalonan ng cordero	97
Pastel na mainit a la financiera	98
Pastel na mainit ng cebollinos sibuyas na mumunti	99
Pastel na mainit ng relleno ng mga ibon na may trufas	100
Pastel na mainit ng liebre na may setas	100

CAPITULONG ICOUALO

Pastel ng salmón	101
Pastel na mainit a la marinera	103
Pastel ng mga filetes ng mga isdang	

ICAITLONG BAHAGUI	305
rellenos	104
CAPITULONG ICASIAM	
Pastel ng mga gulay a la moderna	106
CAPITULONG ICASAMPUO	
Pastel na mainit anglo francés	113
CAPITULONG ICALABING ISA	
Pastel na mainit ruso	114
CAPITULONG ICALABING DALAUA	
Mga empanadas de entrada a lo antigua	116
Mga empanadas de entrada ng relleno ng mga ibon	118
Empanada de entrada na may relleno ng pinangaso	119
Mga empanadas de entrada na may rellenong isdá	119
Mga empanadas de entrada a lo cazador	119
CAPITULONG ICALABING TATLO	
Timbal ng macarrones a la milanesa	121
Timbal ng macarrones a lo cazador	125
Timbal ng macarrones a la financiera	125
Timbal ng macarrones a la marinera	125
Timbal ng tellarines na may salsablanca ng mga ibon	126

Timbal ng mga cintas na may amoy ng pinangaso	127
Timbal a la financiera	128
„ ng mga pichon na may trufas	130
„ a la parisien	132
„ a la india	135
„ blanco, a la marinera	137

CAPITULONG ICALABING APAT

Salsa española	138
Salsa medio española a la gelatina	142
Salsa alemana	144
Salsa béchamel	147
Salsa béchamel para sa vigilia	148

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga rellenos para sa albondiguillas na carné t isdá

Relleno para sa albondiguillas na ibon	149
Relleno para sa albondiguillas na isdá (sollo)	152
Sangeap ng mga relleno ng mga albon- diguillas na carné (maguing sa ibon o hindi)	153
Rellenong isdá na may trufas	154
Rellenong isdá na may manteca de can- grejos	154
Rellenong fino ng gazapos	155
„ may cassamang setas	157

ICATLONG BAHAGUI

807

Rellenong fino ng mga balombalonan ng carpa	157
Rellenong fino ng mga alimasag	158
" fino na may trufas	159
Rellenong fino na may mga isdang halobabaybay	159

CAPITULONG ICALABING ANIM

Relleno ng pastel ng mumunting sibuyas	160
Relleno ng pastel na ibong may casa-mang trufas	162
Relleno ng pastel na pinangaso na may setas	163
Relleno ng pastel na carpus	163

ICATLONG BAHAGUI

MGA PIEZAS DE FONDO

UNANG CAPITULO

Pastel fino ng jamón	165
--------------------------------	-----

ICALAUANG CAPITULO

Mga pastelillos na gelatina na may codornices	173
---	-----

Mga pastelillos na gelatina na may alondras	179
Mga pastelillos na gelatina na may becasinas	179
Mga pastelillos na gelatina na may filotes ng gazapo	179
Mga pastelillos na gelatina na may filotes ng ibon	180
Mga pastelillos na gelatina na may atay (foie gras) at may trufas	180

CAPITULONG ICATATLO

Malaquing pastel na pisalamig ng mga perdigones na may trufas	182
---	-----

CAPITULONG ICAAPAT

Malaquing pastel na malamig ng dumalaga na may trufas	186
Malaquing pastel na malamig ng mga sisiu ng anade (itic)	193
Pastel na malamig ng lebratillos	193

CAPITULONG ICALIMA

Pasteles na malamig ng carné, may casamang vino de Madera	194
Malaquing pastel na malamig ng mga filetes ng vaca na may trufas	198

CAPITULONG ICAANIM

Malaquing pastel ng fajisan a la antigua	199
--	-----

CAPITULONG ICAPITÓ

Pastel ng "foie gras" na may casinang trufas	202
--	-----

CAPITULONG ICAUALÓ

Malaquing pastel ng sollo na may trufas	204
Malaquing pastel ng mga balombalonan ng carpa at ng mga filetes ng rodaballo	206
Malaquing pastel ng mga anguilas (palos, igat, malabanos, pabucang binhi) at gelatina na may trufas	208

CAPITULONG IOASIAM

Malaquing tartas na nasa caja, ng queso, ng pasas de Corinto at ng crema na may vainilla	209
Malalaquing tartas na may queso	211
Malalaquing tartas ng pasas de Corinto	212
Malalaquing tartas ng cremang may vainilla	212

CAPITULONG ICASAMPUO

Mga pastas bafíadas (croquembouche)	213
Croquembouche parisién	218
Croquembouche á la Reina	221

CAPITULONG ICALABING ISA

Turrón á la turca	226
á la parisién	230

310	PASTELERIA AT REPOSTERIA	
Turrón á la Chantilly	235	

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Ramilletong may mga columbas (haligui) na may isang cúpula ó suclob na bu- muboó ng archivolta	238
--	-----

CAPITULONG ICALABING TATLÓ

Flan á la portuguésan	252
“ á la suiza	255
“ á la milanesa	257
“ á la parisien	258
“ parisien na may albaricoques . . .	259
“ á la turca	260
“ ng patatas	262
“ ng castañas	263
“ ng tallarines na may vanilla . . .	263
“ ng fideos na may dayap	264
“ ng cremaung may chocolate . . .	265
“ anglo francés	266
“ ng peras á la germana	267
“ ng manzanas a la parisien	270

CAPITULONG ICALABING APAT

Mga suflados franceses

Mga suflados ng vainilla	271
“ “ ng café moka	274
“ “ ng cacao	275
“ “ ng chocolate	275
“ “ ng te hyswen-skine	276

ICAITLONG BAHIAQUE

311

Mga suflados ng ponche	276
" " ng azahar	276
" " ng azahar escarchado	277
" " ng azahar tostado (sinangag)	277
" " ng caramelo anisado	278
" " ng mga mostachones amarillos	278
" " ng mga mostachones ng avellanas	278
" " ng almendras amargas	279
" " ng pistachos	280
" " ng apat na bunga	280
" " ng cidra	281
" " ng menta (hierbabuena)	281
" " ng marrasquino	281
" " may manzanas	282
" " ng albaricoques	283
" " ng fresas	284
" " ng fécula o sustancia ng patata	285

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga suflados na maliliit ng bigas at ng fécula

Mga sufiadong maliliit ng balat ng dayap	287
Mga sufiadong mumunti ng bigas na may leche de almendras	288

CAPITULONG ICALABING ANG

Paghahanda ng miga mumunting suflados	
Mumunting suflados de Rosas	290
Mumunting suflados ng chocolate	291
Mumunting suflados ng casubhá	292
Mumunting suflados de primavera	292
Mumunting suflados ng avellanas	293
Mumunting suflados ng azahar campañado	293
Mumunting suflados ng vainilla	293
Mumunting suflados ng dayap	294
Mumunting suflados ng azúcar na magaspang, ng pistachos at ng pasas de Corinth	294

CAPITULONG ICALABING PITO

Mumunting bizcochos suflados	
Mumunting bizcochos suflados na may azahar	295
Mumunting bizcochos suflados na may avellanas	297
Mumunting bizcochos suflados na may pistachos	297

CAPITULONG ICALABING UALO

Mga buñuelos á la española	
	298

ALGUNAS DE LAS OBRAS QUE SE VENDEN EN LAS LIBRERÍAS

**DE
J. MARTINEZ**

<i>Alemany</i> , — Diccionario de la Lengua Española en pasta	<i>P</i> 9.00
<i>Alémany</i> , — Encyclopédico Ilustrado de la Lengua Española	<i>P</i> 8.00
<i>Rancés</i> , — Diccionario de la Lengua Castellana. Edic. bolsillo	<i>P</i> 1.80
<i>Roberston</i> , — Diccionario Inglés-Español y Español-Inglés	<i>P</i> 3.60
<i>Carmen de Burgos</i> , — Quiere V. comer bien? Libro de Cocina, tela <i>P</i> 3.70 y rústica "	3.00
<i>Carmen de Burgos</i> , — Nuevos Modelos de Cartas, rústica	<i>P</i> 1.00
<i>Galland</i> , — Las Mil y una Noches, rústica	" 1.50
<i>Sopena</i> , — A B C (Abecedario Ilustrado para Niños)	" 1.00
<i>Roberston</i> , — Quiere V. saber inglés en diez días?	" 0.80
<i>Garzón Ruiz</i> , — Gramática del Idioma Internacional Esperanto	<i>P</i> 1.80
<i>Cervantes</i> , — El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha	<i>P</i> 2.00
<i>Smiles</i> , — El Deber, rústica	" 0.80
" — El Carácter, rústica	" 0.80
" — El Ahorro, rústica	" 0.80
" — Ayúdate, rústica	" 0.80
" — Vida y Trabajo, rústica	" 0.80
" — Viaje de un joven alrededor del mundo, rústica	<i>P</i> 0.80
" — Vida de Jorge Stephenson, rústica	" 0.80
" — Inventores e Industriales, rústica	" 0.80
<i>Wiseman</i> , — Fabiola o la Iglesia de los Catatumbos rústica	<i>P</i> 1.20
<i>Lénage</i> , — Gil Blas de Santillana, rústica	" 1.20
<i>Galsavara</i> , — Motores de Gas de Alcohol y de Petróleo	" 6.00
<i>Moulan</i> , — Tratado de Mecánica Industrial	" 17.50
<i>Graetz</i> , — La Electricidad y sus Aplicaciones	" 12.00
<i>Scansetti</i> , — Manual de la Fabricación de Jabones	" 6.00
<i>Toro y Gómez</i> , — Diccionario Encyclopédico Ilustrado de la Lengua Castellana	" 6.00
<i>Raymond</i> , — Galería de Servicios y de Escrupulosos	" 1.00
<i>Gherardi & Cerruti</i> , — Recetario Doméstico	" 0.50
<i>Fengen</i> , — El Amo del Mundo	" 8.00
<i>... ...</i> , — La Tragedia de la Reina	" 1.00

