

**Instituto Nacional de Cultura
Centro Nacional de Información Cultural**

***Recetario de postres, dulces y ponches
de doña María Trinidad Santos
Cuzco, 1910***



INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA

Centro Nacional de Información Cultural

Recetario de postres, dulces y ponches de doña María Trinidad Santos Cuzco, 1910

*Manual
de
Postres y
Dulces y Ponches
Pertenciente
a
M.T.S.
Cuzco, Mayo 30
1910*

Material especial impreso en soporte electrónico (CD Rom)

Lima
2004

*Recetario de postres, dulces y ponches de doña María Trinidad Santos.
Cuzco, 1910*

Instituto Nacional de Cultura
Centro Nacional de Información Cultural
Lima, Perú

Hecho el Depósito Legal: N° 150130 – 2004 – 5249

Director: César Coloma Porcari
Digitadora: Teresa Bazán Ramírez
Revisión: Luis Alberto Meneses Hermoza

Juan Benjumin

Manual
de
Postres y
Dulces y ponches
Perteneeciente
a
M. F. I.
Curso Mayo 30
1910

Introducción

Este nuevo trabajo de investigación que presentamos, el vigésimo tercero que llevamos a cabo, recupera la valiosísima información contenida en el cuaderno manuscrito *Manual de Postres y Dulces y Ponches perteneciente a M.T.S. Cuzco, Mayo 30, 1910*, elaborado por doña María Trinidad Santos (Cuzco, 1844 - Lima, 1942), tía carnal de doña Martha Santos de Valcárcel, esposa del Dr. Luis E. Valcárcel.

Es gracias a doña Ada Valcárcel Santos viuda de Infante, hija del ilustre maestro Dr. Luis E. Valcárcel, que hemos tenido acceso a este documento de su propiedad, una fotocopia del cual ha sido obsequiada por ella a este Centro Nacional de Información Cultural, conservando la Sra. Ada el original por ser un apreciado recuerdo familiar.

El recetario es de gran importancia para la historia de la culinaria peruana y en particular la cuzqueña, por la fecha que tiene, 30 de mayo de 1910.

En la transcripción, realizada por doña Teresa Bazán Ramírez, se ha respetado la ortografía original, siendo el trabajo revisado por don Luis Alberto Meneses Hermoza.

El interesado encontrará las palabras originales con las que se llamaba en el Cuzco a algunos productos, como “talco”, para referirse a la colapez, o “amoniaco”, como sinónimo de bicarbonato de sodio.

La autora menciona también la “harina de Chile”, que era la fabricada industrialmente en ese país, y llevada al Cuzco desde tan lejanas tierras, para diferenciarla de la harina producida localmente.

Estamos seguros que la información que rescatamos y ofrecemos a los interesados será de gran utilidad para verificar la antigüedad de algunos platos cuzqueños así como su modo preparación original y sus nombres tradicionales.

César Coloma Porcari

Lima, 2004

Presentación

Mis recuerdos se remontan a muchos años, casi un siglo. Mi niñez fue linda, rodeada de mucho cariño, de cosas bellas y situaciones encantadoras.

Viví en una hacienda muy cerca al Cuzco, ahora a solo media hora. Se llamaba Chiñicara Alta, cerca a un pueblito muy lindo, Oropesa. Viví con mis tíos y mis padres que iban los fines de semana a descansar, hasta los siete años, en que volví al Cuzco para ir al colegio.

La tía doña María Trinidad Santos, tía carnal de mi madre, doña Martha Santos de Valcárcel, casada con el Dr. Luis E. Valcárcel, y por lo tanto, tía abuela mía, nació por 1844, en el Cuzco, y falleció en Lima, en 1942.

Era mi tía abuela doña María Trinidad Santos una pequeña señorita, la engreída de la casa en todo el sentido de la palabra. Disponía las comidas, preparaba los dulces, en lo cual era una maestra.

Los postres fueron su especialidad. Inventaba muchos, pues tenía en sus manos los ingredientes. Una torta o bizcochuelo se hacía con veinte huevos, harinas que se elaboraban allí mismo con los mejores maíces que se sembraban en la hacienda.

Tenía unos cuadernitos pequeños donde apuntaba los postres que hacía, algunos de su invención.

La elaboración de las tortas se hacía a base de todo lo que se podía sacar de los mismos productos que tenía a mano. Así por ejemplo, se preparaba la gelatina de las patas de las vacas, volteando una silla con las patas arriba y amarrando una tela de tocuyo y pasando gota a gota el líquido preparado de hervir las patas con azúcar y goteando la gelatina, que se mezclaba con las frutillas, que eran unas frutas muy ricas, parecidas a las fresas, siendo éstas muy dulce y con un sabor delicioso.

El presente cuaderno, fechado en el Cuzco el 30 de mayo de 1910, de mi propiedad, y cuya fotocopia he obsequiado al Centro Nacional de Información Cultural del Instituto Nacional de Cultura, donde se conserva el Archivo Luis E. Valcárcel, es un ejemplo del dedicado trabajo de mi tía abuela.

Agradezco al Centro Nacional de Información Cultural y en particular a su Director, Dr. César Coloma Porcari, por la digitalización del cuaderno de mi propiedad, con el fin de difundirlo como una información valiosa sobre la historia culinaria del Cuzco.

Ada Valcárcel Santos viuda de Infante

Lima, 2004

Manual de Postres y Dulces y Ponches

Perteneciente a M.T.S.

Cuzco, Mayo 30, 1910

[001]

Galletas

Se baten 2 claras, bien seco. Se baten enseguida las yemas juntas, 8, con las claras más 4 onzas de azúcar en el huevo hasta que se derrita, y 3 onzas de mantequilla derretida; se frota con la harina necesaria más 1 y ½ cucharadita de royal. Se frota todo junto a la masa, algo suave, y se corta con los moldes.

[002]

Torta blanca

Se pesan 4 onzas de harina, 4 de mantequilla y 4 ó 5 onzas de azúcar. Se baten 6 claras, bien seco, la mantequilla derretida, quitándole la sal con el azúcar, hasta que se ponga blanco; se mezcla con el huevo batido, se soba todo junto con la harina más una copa de pisco. Se pone al horno en fuente.

[003]

Budines de almendra

Se muele 1 libra de almendra dulce, seca, con una libra de azúcar y, cuando esté como masa, se le echa 8 huevos bien batidos. Las claras se baten por separado como para turrón. Se mezcla la masa con todo y se unta la fuente con licor o manteca, y se pone al horno tapado con un papel.

[004]

Budín inglés

Se baten 6 yemas y se echan poco a poco 6 onzas de almendra molida, lo más seca. Lo mismo, se le echa 3 bizcochuelos desmenuzados, 3 cucharas de azúcar molida, y 6 claras, bien batidas con 4 onzas de mantequilla derretida. Esta masa se pone en una budinera y se pone al horno.

[005]

Budín de naranjas

Se baten 16 huevos, claras y yemas hasta que esté bien espeso, con una libra de azúcar. Se le echa el jugo de 5 ó 4 naranjas, bien cernido, se incorpora todo, se pone en una fuente y se manda al horno.

[006]

Budín de ñatas

A un plato soperero lleno de natas, le corresponde media libra de azúcar molida, 18 yemas de huevo, una caja de bizcochuelo, seco desmenuzado, y si está fresco se deshace con un poco de leche. Todo esto se bate bien en una fuente y colocando en otra untada con manteca, se manda al horno poniéndole por encima canela, ajonjolí y azúcar.

[007]

“Ponche aldeano”

Se pone en la ponchera una botella de buen aguardiente, media libra de azúcar en polvo, zumo de limón, un poco de nuez moscada y de canela en polvo, se bate en tanto que se echa encima, poco a poco, una tetera de agua hervida y se toman en vasitos.

[008]

Torta blanca

Se baten como para suspiros 12 claras de huevos. Se derrite media libra de mantequilla, se deja asentar la sal, se pesa media libra de azúcar se le echa la mantequilla, y se frota con el azúcar hasta que se ponga blanca y espumosa. Se mezcla esto con las claras batidas y se le va poniendo, poco a poco, media libra de harina de Chile. Cuando se ha mezclado todo, se le pone una copa de cañazo; se vuelve a mezclar todo, se echa a la budinera engrasada de antemano y al horno.

[009]

Jalea de nísperos

Se lavan los nísperos, se quitan las colas, se hacen hervir. Cuando ya haya hervido un poco, se escurre el agua a un depósito limpio, se deja enfriar, se pelan los nísperos, y se vuelve a hacer hervir en la misma agua en que hirvieron antes, hasta que esté algo espeso. Se cuele esta agua, se mide una botella de esta agua y una libra de azúcar blanca. Se hace tomar el punto, y para probar si está bien se saca con dos pajitas y se sopla, y cuando vuela ya está muy bien, ó sino, se saca á un platillo y se toca con la mano, y cuando no se pega al dedo estará bien y, enseguida, se come y después se chupan los dedos. Esto lo hace la señora Jesús de Ugarte espléndidamente.

[010]

Bizcochos de maíz

Se batirán 20 yemas de huevo con una libra de azúcar, hasta que esté casi blanco; y en éste estado se mezcla con 2 libras de harina de maíz blanco y una libra de manteca. Se distribuye sobre el papel en la figura que una quiera, y se pone al horno con un poco de polvo de azúcar por encima. También se pone un poco de aguardiente a la masa.

[011]

¡¡Tortitas de morón!!

Se hace una masa de cantidades iguales de harina de trigo y maíz blanco y manteca, es decir, una libra de cada cosa. Se hacen bolitas y después se señalan con la tapa de una botella y se ponen al horno con polvo de azúcar y canela encima. Los papeles deben ser muy dobles.

[012]

¡¡Maicillos!!

Se baten 28 huevos con 2 libras de azúcar, y estando ya bien el batido, se incorpora con toda la harina de maíz que sea necesaria para hacer una masa manuable, y se le pone 1 libra de manteca y una taza de aguardiente, luego se soba bien la masa, y se hacen las figuras que uno guste, aunque sean sapos, pájaros y peces. Después se pone al horno en papel. Son los maicillos tan.....

[013]

“Bizcochos de Chocolate”

Se cogen 6 huevos frescos se separan las claras y se baten hasta que forme espuma. Se añaden las 6 yemas y se vuelve a batir hasta que se mezclen, aumentando entonces 12 onzas de azúcar en polvo, 7 de harina y media libra de chocolate en polvo, todo cernido, batiendo bien por un cuarto de hora para que se mezcle. Se distribuye en papeles para poner al horno.

[014]

Carlota rusa

Se pesa una libra de azúcar y se baten 16 yemas de huevo con el azúcar hasta que esté bien espeso. Por separado se hace hervir 4 tasas de leche con un poquito de vainilla. Se incorpora con el huevo batido esta leche cernida, después se le pone 13 tiras de colapez derretido en 4

cucharas de agua tibia. Todo esto se incorpora bien y se le echa en el molde para sacarlo al día siguiente.

[015]

Bizcocho de nata

Se baten 3 huevos claras y yemas hasta que este bien espeso se le echa una taza de nata y media de azúcar, después de mezclarlo bien se pone una cucharilla de polvo real 2 tazas de harina de Chile bien mezclado todo se pone al horno en fuente o molde.

[016]

Pasteles al horno

Se pesan 2 libras de harina de Chile y se separa 1 libra lo que se pone sobre la mesa, y se ponen 6 yemas de huevo que se mezcla con la harina. Enseguida se pone 2 vasitos de agua y 2 copitas de licor, todo esto se frota bien hasta que este la masa suave mezclada con la libra de harina que se separa. Para frotar esto se extiende con una botella y se pone al medio una libra de mantequilla bien lavada, lo que se vuelve a extender con cuidado. Se hace esta operación por 3 o 4 veces, después se corta en la forma que uno gusta y se manda al horno.

[017]

Galletas

Se pesan tres libras de harina de las que se separa una libra. Para frotar a las dos libras restantes se le pone 15 huevos, claras y yemas, ocho onzas de mantequilla y ocho de manteca, una libra de azúcar molida y dos cucharillas de royal. Todo esto se mezcla bien con la harina y se frota hasta que se ponga suave la masa. Se extiende y se corta con los moldes para poner al horno, y enseguida se comen.

[018]

Pastel frito

A una libra de harina de Chile, se le pone 8 yemas de huevos bien batidos, una taza de leche, una cucharilla de royal, una cucharilla de azúcar, 3 de manteca, media de sal. Se incorpora parte de la harina con todo esto y se frota bien aumentando el resto de la harina, poco a poco, hasta que la masa este muy suelta. Luego se extiende con una botella hasta que esté bien delgada y se pasa con manteca muy caliente y se dobla. Esta operación se hace 8 ó 10 veces, y en la última, que también será delgada, se corta en pedazos si se quiere con salsa, o sea sin ella, se fríe en manteca bien caliente y se espolvorea con azúcar molida.

[019]

Galletas de París

A 3 libras y media de harina se le pone una libra y media de azúcar molida, una libra de manteca, 6 claras de huevos y 6 yemas. Se baten por separado zumo de 3 limones, una copa de aguardiente, un poquito de sal, una nuez moscada rallada, una onza de amoniaco bicarbonato (sic). Todo esto se mezcla bien y después de frotar hasta que se endurezca, se hace una bola de todo ello y se guarda hasta el día siguiente, en que se extiende después de frotar, bien delgado, y se corta con los moldes para poner al horno.

[020]

Buñuelos de camote

Se toma una porción de camotes cocinados, se muelen bien, se le echa florina (sic) hasta que tome cuerpo, y después se pone algunas yemas de huevo, luego se frota bien y se hacen de ella en forma de rosquetes y se fríen en manteca bien caliente y se sirven en almíbar... Son exquisitos hechos por Guiller... Caller... (sic).

[021]

Crema de leche

Se miden 3 tazas de leche y se hace hervir con canela y vainilla, y media libra de azúcar, todo bien hervido. Se cierne y se separa una taza para derretir 9 tiras de colapez, y al resto se le pone 8 yemas de huevo, bien batidos, lo que se vuelve a hacer hervir un poquito. Al último se le echa la colapez y un poco frío se echa a los moldes. Se sirve con almíbar.

[022]

Cocada

Para 100 cocos bien pelados y molidos, se hace almíbar de 2 libras de azúcar que esté en punto de caramelo, se pone el coco molido y se hace hervir que parezca el fondo, y se cortan con cuchillo o se pone en fuente.

[023]

Rosquetes de mantequilla

Se baten 25 yemas con una libra de azúcar hasta que este bien espeso y se le pone harina lo que sea suficiente. Se le pone media libra de mantequilla tibia, se frota hasta que la masa quede seca y suave. Se hacen los rosquetes.

[024]

Budín de almidón

Se baten 22 yemas con 2 claras, pero es mejor batir por separado. Se le pone una libra de azúcar molida hasta que esté bien espeso. Se le pone una copa de licor y se mezcla con una libra de almidón de papas cernida, 4 onzas de almendra molida, 1 onza de canela, y un poquito de anís sobre la fuente untada con manteca, y se pone al horno.

[025]

Tamal en mediano

Para 8 huevos se le pone 2 libras de azúcar 3 de harina de maíz blanca, 2 de manteca, una taza de resacado, si quieren de yema o sino de clara. Todo mezclado, se soba bien la masa con la manteca y se pone al horno adornando con yema, almendra, pasa, clavo, ajonjolí.

[026]

Torta de bizcochos

3 bizcochos, 3 libras de azúcar molida, se pone 6 huevos batidos, 4 onzas de mantequilla, un poco de leche, 4 onzas de almendra amatajada. Se bate bien todo esto, se pone en una fuente, y por encima azúcar y canela. Se pone al horno. Se manda de obsequio a algún ¡¡fiestayoc!!

[027]

Galletas París

Se baten 10 huevos, 4 sin claras, por separado o como guste. Con 10 onzas de azúcar, 2 cuartos de amoniaco, una copa de licor, otra de agua de azahar o coñac, se frota con la harina que sea necesaria hasta que la masa sea suave, y se corta con los moldes extendiendo la masa como creo sepa la que haga y, sino, que no se meta a hacer.

[028]

Galletas alemanas

A 3 libras de harina entra 8 onzas de mantequilla, 6 yemas y 10 claras, 12 tasas de leche, 2 copas de agua de azahar, 2 cucharillas de amoniaco y una libra de azúcar, se hacen las galletas.

[029]

Galletas de Lima

1 libra de harina, una de almidón de papas, 4 onzas de mantequilla, 8 onzas de azúcar, 8 limones rallados, leche una taza, agua de azahar, una cucharilla de amoniaco. Que esté la masa suave y bien frotada, se cortan con moldes y se pone al horno.

[030]

Galletas

A 25 huevos, claras y yemas, se pone 2 libras de azúcar, 1 libra de manteca, 1 onza de bicarbonato, una copa de agua de azahar, canela y harina [la] que sea suficiente.

[031]

Helado de crema

Se ponen a hervir cuartillo y medio de leche y 8 onzas de natas, con 12 onzas de azúcar y la raspadura de una cáscara de limón, meneando continuamente hasta que empiece a engrosarse. Se apartan inmediatamente del fuego y se pasa por un lienzo sobre un vaso, donde se deja enfriar y se echa en la sorbetera para que hiele. Enseguida se sirve en los vasitos o conchitas, y se sirve a la concurrencia que probablemente está esperando con ansias...

[032]

Rompe dientes a la francesa

Para una libra de harina de trigo y libra media de azúcar, 8 claras de huevos, una libra de almendra picada; el azúcar se pone (se...) en dos limones. Antes de ponerse las claras se batan un poco para hacer la mezcla de la masa; se extiende con un bolillo y se pone en las latas, se unta por encima con yemas de huevo se hornean, y al tiempo de hornear se cortan en tajadas y después se come bien caliente, y esto rompe los dientes.

[033]

Diana

Se adereza el agua caliente con licor y azúcar, se separa del fuego para echarle la almendra molida, enseguida se toma.

[034]

Budín de almidón

Se batan 11 yemas de huevo con 2 claras, pero es mejor batir por separado las 2 claras. Se le pone media libra de azúcar bien molida, se bate, bien seco, una copa de resacado, se mezcla con media libra de almidón de papas, cernido o en flor, 2 onzas de almendras bien molidas, media onza de canela, un poquito de anís, se unta la fuente con mantequilla bien lavada y se pone al horno. Enseguida se come, no se guarda.

[035]

Buñuelos para San Juan

A una libra y 2 onzas de harina se le pone una taza de borra y un poco de agua de hinojo, la que se hace hervir con cáscara de naranja con canela y clavo. Se le pone también un poco de sal y se prepara (...) levadura, después (...) lo necesario. Se hace la masa batiendo 30 huevos, sacándoles las 30 claras. Se le pone una copa de resacado, una taza de leche, la libra de harina. Se soba la masa y se deja madurar 7 o 8 horas, y después se fríen en manteca los bollos y se le pone miel por encima. J. E. P. M. G. L. M.

[036]

Suspiros ¡ai! ¡ai! ¡ai!

Para cada cinco claras se le pone una libra de azúcar molida, un poco de agua de azahar, y el zumo de limón agrio. Esto se bate bien, bien (sic), y se pone al horno en cajitas de papel, y se pone a la boca. Cada suspiro se disuelve con la mayor rapidez y uno queda con...

[037]

Rompe dientes

Para una libra y media de azúcar molida, 2 libras de trigo de harina, una libra de almendras molidas.

Se prepara para poner a la masa 12 claras, se mezcla con la harina y el azúcar más 8 onzas de almidón molido. Todo esto se soba bien, bien (sic), se extiende la masa del ancho y grueso de 4 dedos, y se corta en rebanadas delgadas como de medio dedo, y se pone en latas poniéndoles la almendra por encima, y bañando con claras de huevo batido se pone al horno. Esto se empieza a comer y también empiezan a romperse los pobres dientes picados.

[038]

Buñuelos ¡¡colosales!!

Se cuaja la leche fresca, se cierne el suero y el queso que quede, no muy seco, con algo de suero, se pone en la fuente en que se debe frotar. A esto se le pone poco a poco harina de Chile, la que sea suficiente para que resulte la masa ¡suelta!

Se va frotando ambas cosas, enseguida se baten tres huevos o cuatro, 1º las claras y enseguida se le pone a ése batido las yemas, en seguidilla se echa a la masa el huevo, se frota bien, bien... bien... Enseguida se le pone una copa de licor, se sigue frotando hasta que la masa se desprenda de la fuente. Se deja madurar un poco. Se extiende con una botella y se corta con cuchillo o con moldes según el gusto de la “muchacha” que guste hacer estos simpáticos “puñuelitos”. Después de todo esto se prepara la sartén, se le pone harta manteca y se fríen y enseguida se comen con miel ¡Esto se llama ¡¡Puñuelo!

[039]

¡¡Galletas muy ricas!!

Se pesa tres libras de harina de Chile, ni más ni menos, de las cuales se separa un poquito para hacer las galletas. A las tres libras de harina se le pone media libra de mantequilla derretida y buena, 7 cucharillas de royal, llenas, se hace frotar bien sólo la harina, mantequilla y royal.

Mientras tanto se baten 16 yemas con una libra de azúcar blanca, y por separado 12 claras. Después de batir hasta que esté espeso, se mezclan los dos batidos de huevo a una fuente y se baten un rato. A la masa se le pone una media tasa de agua de azahar u hojas de naranja, reposado, y después se le pone el huevo batido y se frota muy bien. Después se reúne la masa a un lado de la fuente o batea en que se hace, se pone al sol para que fermente la masa. Enseguida se hacen las galletas con la harina que se separó y se pone a las latas untadas con manteca, y se pone al horno que no debe estar muy caliente ni muy frío. ¡Enseguida se comen!

[040]

Empanadas puneñas

Se baten 50 huevos, menos 10 claras, en la misma batea donde tiene que prepararse la masa. Se le pone la harina necesaria, manteca dos libras, 2 tazas de borra bien espesa, 2 de agua tibia y 2 de chicha, una copa de aguardiente, un poco de sal, 4 cucharillas de royal. Todo esto se frota bien, bien (sic), y queda la masa algo suelta, lo que se hace fermentar y se hacen las empanadas y también ruronos (sic) que resultara muy ¡güenos! Y más con la siguiente salsa para las empanadas: A una ó dos cucharas de manteca, se le pican 10 ó 12 cebollas, dos ó tres quesitos frescos; antes de poner el queso se le pone 6 o más ajíes colorados, un poco de sal y, enseguida se le echa el queso picado y aceitunas, lo que sea necesario. Todo esto se pone con una cuchara a las chutachitas, que se hacen para las empanadas que salen muy ricas!! Hechas por la señorita...

[041]

Galleras de pura yema

Se baten quince yemas de huevos con seis onzas de azúcar, y estando bien batido se les pone la mejor harina de trigo; se incorpora con tres onzas de mantequilla, un poco de agua de azahar y bicarbonato de amoniaco molido y desleído en un poco de aguardiente. Una vez que esté

mezclado todo esto, y estando bien sobada la masa, se corta en moldes y se manda al horno, y se comen...

[042]

;;;Bizcocho de nata!!!

Se baten tres claras de huevo y cuando esté seco se le van poniendo las tres yemas y se continúa batiendo bien. Luego media libra de azúcar molida se incorpora; después una taza de nata (sin leche), una cucharilla de cremor, y media cucharilla de bicarbonato de soda. Se le echa poco a poco media libra de harina de Chile, y luego que se haya mezclado bien, se echa a una budinera untada con mantequilla, y se pone al horno. Este es un postre muy rico y más cuando...

[043]

Galletas de “Chiñicara”

Se baten 9 huevos, poniéndoles media libra de azúcar, y por separado se frotan libra y media de harina de Chile, con cinco onzas de manteca; cuando esté espeso el huevo batido se le pone una copa de licor, con lo que se bate más. Esto se echa a la masa y se soba bien, aumentado media tasa de leche; antes de que esté seca la masa se pone medio de bicarbonato. Después de frotar bien se le aumenta más harina hasta que esté un poco suave. Todo se debe frotar bien y después se extiende para cortar con una botella. Se pone en latas y enseguida al horno; cuando hayan acabado de sacar los panes - hasta que se cocine...

[044]

Bizcochos de Santa Marta

Se hace almíbar de una libra de azúcar, después de cernir se le da punto de pluma a lo que se le añade 12 onzas de manteca, y luego que enfríe el almíbar se le echa harina de maíz blanco hasta que se haga una masa algo suelta. En ese estado se le ponen tres huevos enteros, se soba muy bien la masa y se hacen unos rosquetitos pequeños que se ponen al horno, y en el acto de sacar se pone azúcar molida por encima, y vuelve al horno para que se dore... Se comen y son muy...

[045] [046]

Tortas de Sn. Jacinto

Una libra de almendras peladas y bien molidas, se mezclan con 2 libras y media de azúcar blanca en polvo, media onza de canela molida y unas ralladuras de corteza de naranja ó limón. Después de formar una masa compacta, se hacen pastillas de dos onzas mas o menos cada una. De esto se hace la **horchata**, desliendo una pastilla en un vaso de agua y se cuele.

[047]

Conserva de peros

Los peros bien limpios y pelar se cubren con azúcar blanca, sin agua, y se hacen hervir a fuego lento.

[048]

;;Ideal!!

Cinco hojas de talco se deshacen en una tasita de agua hervida. Cuando ésta se haya enfriado, se echa una clara de huevo fresco, y se bate mucho agregándole a pocos, media libra de azúcar. Cuando se ha endurecido se le echa el jugo de un limón. Se bate un poco más, se sirve en una dulcera y se adorna con bizcochuelos.

[049]

“Huevo molle”

De una libra de azúcar se hace almíbar bien subida de punto, se hace enfriar un poco y luego se le echan poco a poco 16 yemas batidas, cuidando de mover siempre para evitar que se cocine el

huevo. Cuando está hecha la mezcla se pone nuevamente al fuego hasta darles el punto conveniente.

Yemitas: El huevo molle subido de punto se vacía sobre una mesa ó tabla mojada, al día siguiente se cortan trocitos redondos y se echan en un baño de caramelo.

[050]

“Caramelos de chocolate”

Se hace hervir un litro de leche, una libra de azúcar, otra libra de chocolate, y un padecido de canela ó vainilla, hasta que tome el punto conveniente (bien subido). Se vacía en una mesa de mármol o tablas mojadas y después de que se enfría un poco, se cortan los caramelos.

[051]

“Crema de piña”

Se hace almíbar de una libra de azúcar en un vaso de zumo de piña, echándole un pedacito de vainilla y una rajita de canela. Cuando está fría, el almíbar se mezcla con 12 yemas bien batidas y media copa de aguardiente; se echa al molde que está con caramelos y se cocina en “baño de María”. Se hace el caramelo echando un poco de azúcar seca en el molde y poniéndolo al fuego para que se derrita y se quema el azúcar. Se procurará que el caramelo cubra todo el interior del molde.

[052]

Nueces a la moderna

Se pelan 100 nueces un día antes de hacer el dulce. Al día siguiente se muele muy bien las 100 nueces, mientras tanto se hace hervir 6 tazas de leche con... [incompleto]

[053]

[Incompleto]

... la cuchara de palo y la masa no debe estar muy suelta ni dura se hacen las bolitas como para unir y se pone al horno.

[054]

1. Contra las pecas

Tres dracmas de ácido cítrico, 11 onzas de agua caliente, 2 dracmas de bórax, 1 onza de pétalos de rosas encarnadas. Se disuelve el ácido y bórax en el agua, se pone en infusión las rosas por una hora y se cierne en paño fino. Al día siguiente se separa la porción clara y se agrega loción glicerina limón, se sacude y se hace uso.

[055]

2. Contra las arrugas

100 gramos de agua de rosas, 25 gramos de leche de almendras espesa y 2 gramos de sulfato de aluminio. Mézclese bien y cuele, hágase uso diario empapando suavemente el cutis.

[056]

3. Para la tersura del cuello

Masaje suave con la composición siguiente: 450 gramos de agua de rosas, 5 de tintura de mirra, 5 de opoponax tintura, 5 de tintura de benjuí, tintura de quillaya en cantidad suficiente para emulsionar y 4 gramos de almidón.

[057]

4. Para dar brillo a los ojos

Se frota suavemente el párpado inferior con vaselina.

[058]

5. Para hacer desaparecer las espinillas de la nariz

Se lava la cara con agua de afrecho que es un gran refrescante de la piel, condimentada con benjuí y un poco de leche.

[059]

6. Loción contra la quemadura del sol

Se preparará tintura simple de benzoin 3 gramos, tintura de bálsamo de tolú 20 gotas, de agua de rosas un octavo de litro, lo que se usará dos o tres veces al día.

[060]

7. Para hacer desaparecer el bello de los labios

Antes de acostarse pásese con agua oxigenada 10 noches.

[061]

8. Para blanquear las manos

Se mezcla medio litro de agua con tres gramos de ácido sulfúrico y dos gramos de tintura de mirra. Después de lavarse las manos, se sumergen en esta agua por 10 minutos, enseguida se pone la pomada siguiente: 60 gramos de glicerina, 20 de hidrato de sosa, 10 de lanolina, 1 de eucalipto y 7 gotas de esencia de almendras, enseguida se polvean con harina de avena. Enseguida póngase guantes.

[062]

Torta mora

Cantidades

Harina de Chile 1 libra, mantequilla 14 onzas, azúcar una libra, huevos 14. Se bate la mantequilla derretida con el azúcar hasta que esté como una crema, allí se le ponen los huevos bien batidos separadamente. Se mezclan y se sigue batiendo y añadiendo poco a poco la harina, al último se pondrá una cucharilla de royal. Cuando todo está mezclado, se unta la fuente con mantequilla y se manda al horno caliente. Se puede poner encima canela almendra y ajonjolí.

Cocina

[063]

Consomé

Se pone agua fría con huesos, se hace hervir bien se espuma. Listo esto, se le agrega perejil, un apio, nabo, zanahoria, col, 3 clavos de olor, una hoja de laurel y cebolla blanca, se tuestan las arvejas y se le pone un poco para que sea color cabretilla. Da rico sabor cuando más hierva. Antes de servir se cuele y adorna con pan frito.

[064]

Galletas de limón

Se baten 12 huevos, cada uno por separado es decir, las claras y las yemas con una libra de azúcar, el zumo de un limón y medio, una media copita de whisky o licor, una onza de amoniaco, y la harina necesaria para que la masa sea suave. También se pone 4 onzas de manteca, se frota bien, se extiende y se corta.

[065]

Consomé

Se toma la cola y se parte pedazos, se coloca un trozo de manteca con trozos de sal y cebollas redondas, se fríe la cola pelada y limpia hasta que se queme un poco. Se echa el agua necesaria

con los huesos de carne de vaca en cantidad, se le agrega sal, cebollas grandes cortadas en cruz, una zanahoria, 3 clavos de olor, hojas de laurel, 2 pimientas dulces. Se tapa la olla y se hace hervir 2 horas. Al servirlo en los platos se le pone sesos, huevos picados y pan frito menudo.

[066]

Chantillí

Se baten natas frescas y cuando esta algo seco, se le agrega claras de huevo bien batidas con azúcar en punto de merengue, continuando el batido hasta que este compacto. Se hace helados imperiales con esta crema, poniendo al medio de las copas de champaña y cubriendo con el helado.

[067]

Galletas Luisa

25 huevos se baten con 2 libras de azúcar hasta que esté blanco. A esto se le pone media libra de manteca y se sigue batiendo, enseguida se le pone una copa de whisky o coñac y el jugo de 3 limones y una onza de amoniaco o royal, y la harina necesaria para formar la masa suave. Se cortan los moldes y se pone al horno.

[068]

Galletas de maíz

1 ½ harina de maíz blanco y media de harina de Chile, media libra de mantequilla y media de azúcar. Se baten 8 huevos, las claras por separado. Se pone primero la clara y después la yema, después de batir la mantequilla derretida con azúcar, y mezclar con la harina una cucharilla de royal y una copa de Italia.

[069]

Cosas útiles

Para matar moscas se preparan media cucharadilla de pimienta negra, una de azúcar y una de nata; colóquese esta mezcla en la parte que guste.

Pasa sacar manchas de aceite desaparezca de todo, de todo género, aplicándole encima un poco de talco que se deja (...) minutos después se limpia y se vuelve a poner hasta que quitándolo desaparezca por completo la mancha.

Los tubos de lamparín se limpian frotándolos con papel de seda humedecido en parafina y después se frota con un paño.

[070]

Tamales de panza

Se sacrifica la vida de un borrego de 2 años: se le saca la panza con cuidado y después de picarla bien, se le echa sal y a la olla; enseguida a la barriga...

[071]

Crema de frutillas

200 frutillas

1 libra de azúcar

8 huevos

10 tiras de colapez

Un pedazo de vainilla.

Se disuelve [la] colapez en 3 cucharas de agua hirviendo con el airampo.

[072]

Pan de España

Cantidades

Huevos 8

Media libra de harina de Chile

id media de azúcar
Royal una cucharita
Corteza de limón rallado 3

[073]

Mios de cerdos

Hágase hervir una libra de carne de cerdo.

En una cacerola se fríen en aceite 4 ajos picados, sal lo necesario, pimienta, ají amarillo bien molido, cebollas, tomates, perejil picado, sólo un poco de comino, y un clavo de olor molido. Cuando todo esto se haya dorado en el aceite, se echa la carne molida con alverjas cocidas, vainitas picadas, aceitunas y pasas, se vuelve a hacer hervir, se le pone un poco de mantequilla y queso rallado. Se quita del fuego y se le baten 3 huevos claras y yemas, se pasan 2 huevos duros y se le pican, todo esto mezclado se pone al horno. Se sirve con perejil bien picado.

[074]

Budín de limón

Se baten bien 6 huevos, primero las claras y cuando estén bien secas se le ponen las 6 yemas; a esto bien batido se le agrega una libra de azúcar y otra de harina en la forma siguiente: un puñado de harina se bate, después otro de azúcar y también se bate, y así sucesivamente hasta que se termine. Entonces se le echa 4 onzas de mantequilla tibia o de manteca, y cuando este bien incorporado se le agrega una taza de leche, un poco de natas, una cucharilla de bicarbonato de soda y el raspado de dos cáscaras de limón. La masa no debe ser muy seca para lo que se le puede agregar un poco más de leche si es necesario, y se pone al horno no muy caliente.

[075]

Cosas para la velación

Manteles de altar	4
Baldes tres tamaños	8
Floreros	6
de trapo	4
Tules	4
Ropa para los ángeles	4
Candeleros...	

[076]

Torta morenita

A una libra de harina de Chile se pondrá media libra de mantequilla, 16 huevos, batiendo la clara por separado y la yema también, una libra de azúcar, un poco de Italia, pasas, canela anís, etc.

Índice general

Introducción	6
Presentación	7
 <i>Manual de Postres y Dulces y Ponches perteneciente a M.T.S. Cuzco, Mayo 30, 1910</i>	
Galletas [001]	8
Torta blanca [002]	8
Budines de almendra [003]	8
Budín inglés [004]	8
Budín de naranjas [005]	8
Budín de ñatas [006]	8
“Ponche aldeano” [007]	8
Torta blanca [008]	9
Jalea de nísperos [009]	9
Bizcochos de maíz [010]	9
¡¡Tortitas de morón!! [011]	9
¡¡Maicillos!! [012]	9
“Bizcochos de Chocolate” [013]	9
Carlota rusa [014]	9
Bizcocho de nata [015]	10
Pasteles al horno [016]	10
Galletas [017]	10
Pastel frito [018]	10
Galletas de París [019]	10
Buñuelos de camote [020]	10
Crema de leche [021]	11
Cocada [022]	11
Rosquetes de mantequilla [023]	11
Budín de almidón [024]	11
Tamal en mediano [025]	11
Torta de bizcochos [026]	11
Galletas París [027]	11
Galletas alemanas [028]	11
Galletas de Lima [029]	12
Galletas [030]	12
Helado de crema [031]	12
Rompe dientes a la francesa [032]	12
Diana [033]	12
Budín de almidón [034]	12
Buñuelos para San Juan [035]	12
Suspiros ¡ai! ¡ai! ¡ai! [036]	12
Rompe dientes [037]	13
Buñuelos ¡¡colosales!! [038]	13
¡¡Galletas muy ricas!! [039]	13
Empanadas puneñas [040]	13
Galleras de pura yema [041]	13
¡¡¡Bizcocho de nata!!!! [042]	14
Galletas de “Chiñicara” [043]	14

Bizcochos de Santa Marta [044]	14
Tortas de Sn. Jacinto [045]	14
Horchata [046]	14
Conserva de peros [047]	14
¡¡Ideal!! [048]	14
“Huevo molle” [049]	14
“Caramelos de chocolate” [050]	15
“Crema de piña” [051]	15
Nueces a la moderna [052]	15
[Incompleto] [053]	15
1.Contra las pecas [054]	15
2.Contra las arrugas [055]	15
3.Para la tersura del cuello [056]	15
4.Para dar brillo a los ojos [057]	16
5.Para hacer desaparecer las espinillas de la nariz [058]	16
6.Loción contra la quemadura del sol [059]	16
7.Para hacer desaparecer el bello de los labios [060]	16
8.Para blanquear las manos [061]	16
Torta mora [062]	16

Cocina

Consomé [063]	16
Galletas de limón [064]	16
Consomé [065]	16
Chantillí [066]	17
Galletas Luisa [067]	17
Galletas de maíz [068]	17
Cosas útiles [069]	17
Tamales de panza [070]	17
Crema de frutillas [071]	17
Pan de España [072]	17
Mios de cerdos [073]	18
Budín de limón [074]	18
Cosas para la velación [075]	18
Torta morenita [076]	18

Índice alfabético

- Bizcocho de nata [015], p. 10
Bizcocho de nata [042], p. 14
Bizcochos de chocolate [013], p. 9
Bizcochos de maíz [010], p. 9
Bizcochos de Santa Marta [044], p. 14
Budín de almidón [024], p. 11
Budín de almidón [034], p. 12
Budín de limón [074], p. 18
Budín de naranjas [005], p. 8
Budín de ñatas [006], p. 8
Budín inglés [004], p. 8
Budines de almendra [003], p. 8
Buñuelos ¡¡colosales!! [038], p. 13
Buñuelos de camote [020], p. 10
Buñuelos para San Juan [035], p. 12
- Caramelos de chocolate [050], p. 15
Carlota rusa [014], p. 9
Chantillí [066], p. 17
Cocada [022], p. 11
Contra las arrugas [055], p. 15
Contra las pecas [054], p. 15
Conserva de peros [047], p. 14
Consomé [063], p. 16
Consomé [065], p. 16
Cosas para la velación [075], p. 18
Cosas útiles [069], p. 17
Crema de frutillas [071], p. 17
Crema de leche [021], p. 11
Crema de piña [051], p. 15
- Diana [033], p. 12
- Empanadas puneñas [040], p. 13
- Galletas [001], p. 8
Galletas [017], p. 10
Galletas [030], p. 12
Galletas alemanas [028], p. 11
Galletas de “Chiñicara” [043], p. 14
Galletas de Lima [029], p. 12
Galletas de limón [064], p. 16
Galletas de maíz [068], p. 17
Galletas de París [019], p. 10
Galleras de pura yema [041], p. 13
Galletas Luisa [067], p. 17
Galletas muy ricas [039], p. 13
- Galletas París [027], p. 11
- Helado de crema [031], p. 12
Horchata [046], p. 14
Huevo molle [049], p. 14
- Ideal! [048], p. 14
- Jalea de nísperos [009], p. 9
- Loción contra la quemadura del sol [059], p. 16
- Maicillos [012], p. 9
Míos de cerdos [073], p. 18
- Nueces a la moderna [052], p. 15
- Pan de España [072], p. 17
Para blanquear las manos [061], p. 16
Para dar brillo a los ojos [057], p. 16
Para hacer desaparecer el bello de los labios [060], p. 16
Para hacer desaparecer las espinillas de la nariz [058], p. 16
Para la tersura del cuello [056], p. 15
Pastel frito [018], p. 10
Pasteles al horno [016], p. 10
Ponche aldeano [007], p. 8
- Tamal en mediano [025], p. 11
Tamales de panza [070], p. 17
Torta blanca [002], p. 8
Torta blanca [008], p. 9
Torta de bizcochos [026], p. 11
Torta mora [062], p. 16
Torta morenita [076], p. 18
Tortas de Sn. Jacinto [045], p. 14
Tortitas de morón [011], p. 9
- Rompe dientes [037], p. 13
Rompe dientes a la francesa [032], p. 12
Rosquetes de mantequilla [023], p. 11
- Suspiros ¡ai! ¡ai! ¡ai! [036], p. 12
- [Incompleto] [053], p. 15