

por que de lo contrario no se estenderia la  
masa y no haria mas que romperse, si  
por algun descuido llegase a suceder esto,  
es preciso volver a poner al fuego, para  
que la masa se vuelva la ablandar. Tambien  
se tendrá cuidado al formar el Nougat  
de hacer, dar vueltas al molde para impedir  
que se pegue; Todo esto hecho se saca del mol-  
de y se pone en un plato y se sirve; Advert-  
tencia, para evitar que se quemase se empleará  
una cuchara de madera y nueva para esten-  
der la masa; si uno desea hacer mas o me-  
nos de éste dulce, las proporciones de azucar  
y almendras son iguales

### Sopa á lá Bisqué ó Camarones.

Lávese los camarones y há-  
gase cocer en un buen caldo, sáquese los  
camarones y de ellos toda la carne, hágase

por que de lo contrario no se estenderia la  
masa y no haria mas que romperse, si  
por algun descuido llegase a suceder esto,  
es preciso volver a poner al fuego, para  
que la masa se vuelva la ablandar. Tambien  
se tendrá cuidado al formar el Nougat  
de hacer, dar vueltas al molde para impedir  
que se pegue; Todo esto hecho se saca del mol-  
de y se pone en un plato y se sirve; Advert-  
tencia, para evitar que se quemase se empleará  
una cuchara de madera y nueva para esten-  
der la masa; si uno desea hacer mas o me-  
nos de éste dulce, las proporciones de azucar  
y almendras son iguales  
Sopa á lá Bisqué ó Camarones.

Lávese los camarones y há-  
gase cocer en un buen caldo, sáquese los  
camarones y de ellos toda la carne, hágase

1  
cocer tambien en un buen caldo de arroz teniendo  
cuidado de que no se coccia mucho el arroz y que  
quede un poco de caldo, de esto se pone en par-  
tes iguales la carne del camaron y del a-  
rroz - en seguida se muele el todo y se sier-  
ve teniendo cuidado de mojar el sernidor  
con el caldo donde hirrieron los camarones -  
se cuidara que esta sopa no este muy clara -  
En seguida hechese en retazos de pan tostado  
que estaran sopados en un buen caldo - al  
momento de servir mezclesse con la mantequi-  
lla de camarones siguientes - Lavese  
25 camarones y hagase cocer en agua con  
sal, despues muelase finamente los camaro-  
nes, agreguese 1/2 libra de mantequilla y  
vuelvase a moler, en seguida pongase al  
fuego y hagase hervir 1/2 hora - Ponga-  
se en una olla agua fria, pongase un

cocer tambien un buen caldo de arroz teniendo  
cuidado de que no se coccia mucho el arroz y que  
quede un poco de caldo, de esto se pone en par-  
tes iguales la carne del camaron y del a-  
rroz - en seguida se muele el todo y se sier-  
ve teniendo cuidado de mojar el sernidor  
con el caldo donde hirrieron los camarones  
se cuidara que esta sopa no este muy clara -  
En seguida hechese en retazos de pan tostado  
que estaran sopados en un buen caldo - Al  
momento de servir mezclesse con la mantequi-  
lla los camarones siguientes - Lavese  
25 camarones y hagase cocer en agua con  
sal, despues muelase finamente los camaro-  
nes, agreguese 1/2 libra de mantequilla y  
vuelva a moler, en seguida pongase al  
fuego y hagase hervir 1/2 hora - Ponga-  
se en una olla agua fria, pongase un

trapo por encima y hechesele allí ésta sal-  
za, y despues mesclese con la otra sopa  
y sírvase. — La mantequilla que ha es-  
currido al fondo de la olla estará sobre  
el agua, lo que se sacará y se le dará el  
uso que uno quiera, menos poner ésta man-  
tequilla a la sopa Bisque

### Pastel de Almendra

En el peso de 3 huevos se pesa harina  
mantequilla idem, azucar idem y con todo esto  
se mezclan 3 on de almendras dulces  
bien peladas en agua caliente, agreguen u-  
nos cuantos pedasos de cascara de limon  
o una cucharada de agua de azar; á  
esto pongase los 3 huevos claras y yemas,  
mesclese todo esto en un mortero para  
hacer una pasta, y muelase todo, tomese  
una fuente de plata y untese con mantequi-  
lla fresca

trapo por encima y hechesele allí ésta sal-  
za, y despues mesclese con la otra sopa  
y sírvase. — La mantequilla que ha es-  
currido al fondo de la olla estará sobre  
el agua, lo que se sacará y se le dará el  
uno que uso quiera, menos poner ésta man-  
tequilla a la sopa Bisqué

### Pastel de Almendra

En el peso de 3 huevos se pesa harina  
mantequilla idem, azucar idem y con todo esto  
se mezclan 3 on de almendras dulces  
bien peladas en agua caliente, agreguese u-  
nos cuantos pedasos de cascara de limon  
ó una cucharada de agua de azar; á  
esto pongase los 3 huevos claras y yemas,  
mesclese todo esto en un mortero para  
hacer una pasta, y muelase todo, tomese  
una fuente de plata y untese de mantequi-  
lla fresca