

VIA. DE MEDELLÍN.




LA COCINERA POBLANA
Ó LA
SEÑORA DE CASA.

NOVÍSIMO MANUAL PRÁCTICO
DE COCINA MEXICANA, POBLANA Y TAPATÍA.



REPOSTERIA.

EXPRESAMENTE PARA LAS SEÑORAS MEXICANAS.



PUEBLA.

IMPRESA Y LIBRERIA DE A. MENDEZ

400

Celia L. de González

Dic 3/1903

57243

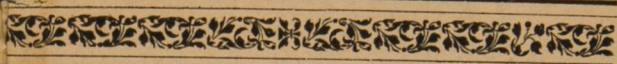
LA COCINERA POBLANA
— Ó LA —
SEÑORA DE CASA

NOVÍSIMO MANUAL PRÁCTI
CO DE COCINA
MEXICANA, POBLANA Y TAPATÍA
CON UN MANUAL DE NEVERÍA, PASTELE-
RÍA Y REPOSTERÍA FRANCESAS.
OBRA EXPRE-
SAMENTE ESCRITA PARA LAS SEÑO-
RAS MEXICANAS, POR

Anita M. Vda. de Medellín.



PUEBLA.
—
IMPRESA Y LIBRERÍA DE A. MÉNDEZ.
—
1899.



ADVERTENCIA.

La mayor parte de los libros de cocina hasta hoy conocidos, contienen ciertamente gran cantidad de recetas que los compiladores han tomado de diversas obras, sin cuidarse de saber si son buenas ó malas y llevarse á la práctica.

Las recetas contenidas en este libro son por el contrario, todas conocidas y experimentadas y su sencillez y claridad están al alcance de todas las señoras y señoras para ponerlas en práctica sin dificultad.

Este libro contiene recetas para todos los gustos con especialidad la cocina Poblana y Tapatía que es la más adoptada en nuestra República y contiene á la vez lo mejor de la cocina y repostería Francesa, por lo que esta obra será de gran utilidad, tanto para los directores de Hoteles como en lo particular para todas las familias.

ANITA M. VDA. DE MEDELLÍN.

PARTE PRIMERA.

SOPAS.

SOPA DE CARNE.

Se muele una libra de carne de "paloma" con una torta de pan remojada en leche, una poca de pimienta, nuez moscada y sal.

Se fríe en manteca harina; así que está un poco dorada de color, se le pone cebolla picada menudita, jitomate asado y exprimido y perejil; ya que es frito, se le pone el caldo suficiente, un polvo de pimienta, nuez moscada, verdura de toda, ya cocida, charros y acelgas picadas. Se van poniendo en el caldillo pedacitos de la pasta de carne y se debe hervir hasta que estén cocidos.

SOPA DE CABEZA DE CARNERO.

Se fríe cebolla menudita, jitomate exprimido y asado, un poco de polvo de pimienta, una ramita de albahaca y un pedacito de azúcar. Cuando está frito, se le pone la cabeza de carnero cocida y menuzada; así que se ha dorado un poco, se le pone el caldo sazonado y un cuarto de cuartillo de vino de Jerez: se deja reposar y se sirve con pedacitos de pan tostado.

SOPA IMITACIÓN DE TORTUGA.

Se pone á cocer una pata de res; se deshuesa y se le pone un poco de caldo; se muele una libra de lomo y á esto se le po-

nen tres yemas de huevo, un polvo de nuez moscada y la sal necesaria: se mezcla todo perfectamente y se van formando bolitas, tomando harina al ir cerlas.

Se van poniendo las bolitas en caldo y se dejan hervir hasta que estén cocidas.

Cuando ya esté en la sopera, se le ponen tres yemas de huevo cocidas y molidas y un poco de vino tinto.

SOPA DE HÍGADO.

Se ponen á cocer un pedazo de hígado de res y un pedazo de jamón; así que están cocidos se muelen.

Se muelen un ajo asado, un jitomate, una cebolla, perejil y pimienta, se frie todo esto muy bien se le ponen el hígado y el jamón, agregándole suficiente caldo, para que hierva y se sazone.

Se le añaden pedacitos de pan frito.

SOPA DE SESOS.

Se ponen á cocer acelgas y sesos y después muelen; á esto se le agrega queso seco rayado y polvo de pimienta; se hacen unas bolitas, que vueltas en harina se fríen sin dejarlas dorar y se sirven en una sopera.

Se fríen unos ajos machacados, se sacan, y se ponen en la manteca perejil y cebolla picada y jitomate molido; luego el suficiente caldo.

Así que está sazonado se sirve en la sopera añadiéndole un poco de vino tinto, pedacitos de pan frito y queso rayado.

SOPA DE SESOS Y TORTILLAS.

Se frie jitomate asado y exprimido, cebolla y perejil picados; se le pone aceite, pimienta, queso seco y sesos cocidos en rebanadas.

Se fríen un diente de ajo, cebolla picada y unos tomates cocidos y molidos, agregándole pimienta, un pedacito de azúcar, orégano y aceite. Se fríen unas tortillas y se mojan en esta salsa: luego se van poniendo en la cazuela una capa de los sesos guisados y otra de tortillas, procurando que la última sea de tortilla, poniéndole encima una poca de salsa: en seguida se pone á cocer á dos fuegos.

SOPA DE TUÉTANOS.

Se fríen en mantequilla unas tortillas chicas y se rellenan de pedacitos de tuétano cocido, jamón también cocido y tiritas de chile verde asado.

Se fríen ajo, cebolla y jitomate picado y en una cazuela se acomoda una capa de recaudo y otra de taquitos, encima se le pone un poco de caldo, queso rayado y se pone la cazuela al vapor de una olla.

SOPA NAPOLITANA.

A dos cuartillos de leche, siete huevos y una libra de harina se bate muy bien y se va friendo en manteca lo que se toma con una cuchara con el objeto de hacer unas tortillitas; éstas se rellenan con sardinas, ó pollo, ó chorizo, á este último picadillo se le agrega chile verde en rajas: se hace el caldillo como para cualquier sopa y para llevarse á la mesa se le pone á los tacos.

SOPA DE LECHE.

A dos cuartillos de leche, cinco onzas de harina, cuatro de mantequilla, un pedacito de azúcar y un polvo de nuez moscada. Se pone á cocer hasta que se hace una bola, se le mezclan seis yemas y cuatro claras de huevo y se bate perfectamente.

Con una cucharita se va poniendo en el caldo, que de antemano se tendrá preparado.

SOPA DE BOLITAS DE LECHE.

En cuartillo y medio de leche se disuelven tres onzas de harina y dos yemas de huevo. Se pone esto al fuego sin dejar de menearlo, así que se hace engrudo se aparta y cuando está frío se amasa y se hacen bolitas, se envuelven en harina y se dejan o-rear, friéndolas después en mantequilla. El caldo se hace con cebollas, jitomate, chícharos y papas; cuando esté sazonado se le ponen las bolitas y luego que comienza á hervir se retira y se sirve.

SOPA DE OSTIONES.

Se frien sesos picados, harina y perejil: cuando todavía no se dora esto se le pone la leche, sal, pimienta y unos ostiones.

Se sazona y se sirve con pan frito.

OTRA SOPA DE OSTIONES

Se frien en mantequilla unos ajos machacados, se sacan y se pone harina cuidando que no se dore para que quede el caldo muy blanco. Se le va poniendo leche caliente, dejándolo hervir hasta

que se espese. Cuando se haya espesado se vacía el bote de ostiones con la salmuera, á que den un hervor.

SOPA DE PAN.

Se frien en manteca veinte pasas y veinte almendras; luego se muelen con tres jitomates crudos.

Se fría una poca de cebolla picada y allí se le agrega lo que se tiene frito y molido, á que se vuelva á freír y se le pone una poca de agua.

En una cazuela se ponen rebanadas delgadas de pan tostado y se bañan con el caldillo preparado como queda descrito y se pone á hervir sin menearlo, hasta que espese.

SOPA DE PAPAS.

Se ponen á coser las papas, se muelen con nuez moscada, se les pone una poca de mantequilla y se hacen bolitas.

El caldo se hace con jitomates, cebolla, chile verde gordo, nuez moscada y yemas de huevo molidas; así que está sazonado, se le ponen las bolitas.

SOPA DE MACARRONES.

Se frien en mantequilla jitomate asado sin pepitas ni jugo, nuez moscada y pimienta, se pone un poco de caldo y los macarrones ya cocidos. Cuando está sazonado, se le pone queso seco rayado.

ARROZ A LA VALENCIANA.

Se frie en aceite un diente de ajo y se saca, se frien unos chiles verdes y se sacan también.

Se frie el arroz y se le pone un jitomate asado y molido, se le pone el caldo necesario para que se

cueza y se deja secar. Por encima se le ponen los chiles que se tienen fritos.

SOPA DE JOCOQUI.

Se asan unos chiles verdes y se ponen á coser unos tomates; se muele todo y en seguida se frie; se frien unas tortillas en mantequilla y con ellas se hacen tacos, poniéndoles por relleno rebanadas de panela y la salsa de chile que se tiene preparada. Se acomodan en una cazuela, se cubren con jocoqui y se ponen al vapor de una olla.

SOPA DE YEMAS.

Se deshacen quince yemas de huevo en cuatro cuartillos de caldo: colado esto se pone á coser en "baño de María:" cuando haya cuajado, se va poniendo en cucharaditas en una sopera. Ya para servirse, se le pone el caldo y una poca de pimienta en polvo.

SOPA DE PICHONES.

Se ponen á cocer los pichones.

Se frien ajo, cebolla y perejil picados y se le pone el caldo de los pichones, el arroz lavado, el azafrán necesario para darle color, canela y clavo molidos; cuando está á medio cocer se le ponen los pichones partidos en cuartos y se deja consumir, procurando que no quede muy seco.

SOPA FRANCESA.

Se frien bastante cebolla picada y un diente de ajo en una poca de mantequilla; se le pone caldo del puchero, una cucharada de leche y yemas de huevo.

Se sazona con pimienta y perejil, y se sirve con pedacitos de pan frito.

SOPA DE PAN Y PECHUGA.

Se rebana el pan y se frie en aceite y manteca.

Se muelen, pechuga de gallina, unas yemas de huevo cocidas jitomate asado, pimienta, clavo y canela. A esto se le pone caldo desgrasado y cuando está hirviendo se le pone el pan.

Poco después se saca y se le agrega vino tinto y un poco de jugo de naranja.

SOPA DE BOLAS DE PATA.

Se ponen á cocer cuatro onzas de lomo de puerco y cuatro de pata de res.

Se pican y se les incorporan dos huevos y pan blanco rayado; de esto se hacen unas bolitas y se frien en mantequilla.

Se frien cebolla en ruedas, jitomate, una poca de pimienta y nuez moscada; se le pone caldo y cuando esté hirviendo, se echan las bolas á que den un hervor.

SOPA DE AVELLANAS.

Se hacen rebanadas delgadas de pan y se doran en un comal. Se ponen á coser hígados y mollejas de gallina, lo que se rebanará también.

Se limpian y muelen unas avellanas y se ponen á hervir en caldo de gallina.

En una cazuela se pone una capa de pan y otra de hígados y mollejas; al terminar se le pone el caldo que se preparó y se deja hervir.

Para servirse se adorna con huevo cocido y reba-

nado, chorizos, sesos fritos, polvo de orégano y ojas de laurel.

SOPA DE CAMARÓN PARA VIGILIA.

Se frien en manteca y aceite unos ajos, se sacan y se ponen á freir cebolla, jitomate y lechuga picados, agregándoles chiles negros molidos después de remojados y camarones corrientes, tostados y muy remolidos.

Cuando está esto muy bien frito, se le pone agua para que sazone.

Puede ponérsele caldo en vez de agua, cuando no sea día de vigilia.

Se sirve con pedacitos de pan frito.

SOPA DE RABIOLES.

Cocida una porción de espinacas con una poquita de agua de tequesquite asentado, se formará con ellas un relleno revolviéndolas con un poco de jamón gordo, otro tanto de tuétanos de vaca, y otro de sesos, todo cocido aparte y con la sal necesaria, añadiéndoles pimienta, clavo y canela en polvo, y queso de Flandes rayado.

Cuando esté bien revuelto se hará una masa con flor de harina, dos ó tres huevos y sal: se extenderá esta sobre una mesa untada con una poca de manteca derretida, hasta que forme hojas muy delgadas; sobre estas hojas se irán poniendo tantitos muy cortos de relleno; separadamente hasta llenar la hoja; después con otra hoja formada de la masa de harina, se cubrirá suavemente los trocitos de relleno, y se cortarán al derredor con un cuchillo, de modo que formen unas empanaditas pequeñas: se polvo-

rean después con una poca de harina para que no se peguen y se guardan para otro día.

Al siguiente se pondrán á cocer las empanaditas, á fuego muy suave para que no se desbaraten, con manteca y sal: cuando estén cocidas, se sacarán y bien escurridas se pondrán en el caldo siguiente.

Puesto en una cazuela un poco de caldo se le pondrá pan tostado y molido y se pondrá á hervir con la sal necesaria: cuando haya sazonado se le pondrá canela, clavo y pimienta todo molido; y mantequilla fresca; cuando halla dado un hervor, se le ponen las empanaditas y se deja hervir á fuego manso. Cuando engruese el caldo, se aparta y se sirve con un poco de perejil picado por encima.

SOPA DE JOCOQUI.

Para un jocoqui chico tres yemas de huevo y una clara, la harina que sea necesaria para darle consistencia para formar una especie de atole espeso; añadiéndole sal y una poca de azúcar.

Esto se pondrá en una cazuela untada de mantequilla y en esguida se cuece en el vapor de una olla con lumbre por encima.

El caldillo se hace como para cualquier sopa.

Cuando se vaya á mandar á la mesa se van poniendo cuarterones de la torta de jocoqui en el caldillo.

SOPA DE CARNE.

Se corta en telas delgadas una libra de carne de vaca y se ponen á medio asar. Después se muele con sal y pimienta.

Se dora una poca de harina agregándole jitomate asado y molido y cebolla también molida. Cuando esté sazonado el recaudo, se disuelve la carne moli-da en caldo y se pone en el recaudo á que dé unos hervores.

Se manda á la mesa con pedacitos de perón ó plá-tano gordo.

SOPA DE GALLINA.

Se ponen á cocer un real de huesos de res y una gallina; con garbanzos, una cabeza de ajo, dos cebo-llas, tres nabos y tres zanahorias.

Se frien en una cazuela cebolla, ajo y jitomate picados, cuando estén fritos se le pone el caldo, una poca de pimienta y un polvito de nuez moscada: luego se cuele y se espeza con tres yemas de huevo cocidas.

En este caldo se pone la gallina en pedazos pe-queños; y para servirse un poco de vino Jerez.

SOPA ALEMANA.

En un posillo de leche se disuelven dos de harina y se ponen á hervir á hacer una especie de caje-ta. Cuando se ha hecho esto se saca y se le pone una cucharada de mantequilla y así que esté frio se le revuelven dos huevos.

Se tiene preparado el caldillo y unos chícharos cocidos y fritos con cebolla y jitomate picados.

En este caldillo se ponen bolitas de la masa y cuando hayan dado un hervor puede servirse.

SOPA DE BUÑUELOS.

A media libra de harina tres yemas de huevo, un

pozuelo de agua con sal y manteca ó mantequilla. Se amasa todo; cuando esté suave se golpea á que haga correa y se deja un rato.

Después, se extiende la masa con el bolillo, se hacen las figuras que se deseen y se frien en mante-ca hasta que se doren.

Se acomodan en la sopera; una capa de figuras, otra de queso seco rayado, otra de rueditas de calabaza y de zanahorias cocidas, y otra de chícharos también cocidos.

Para llevarse á la mesa se pone en la sopera un caldo muy sazonado y muy caliente.

SOPA DE HARINA Y QUESO.

A media libra de harina, cuatro onzas de mante-quilla, cuatro onzas de queso bien rayado y dos ye-mas de huevo.

Se amasa perfectamente y se hacen tortillitas; es-tas se enrollan con los dedos y se van poniendo en el caldillo cuando esté hirviendo.

SOPA DE JERICALLA.

Se hace la jericalla con medio cuartillo de leche, cuatro yemas de huevo, una clara y una poca de sal.

El caldo se sazona con recaudo molido, azúcar quemado y vino tinto.

Ya para servirse se le va poniendo al caldo la je-ricalla, en cucharaditas.

SOPA DE ZANAHORIAS.

Se cuecen las zanahorias, se muelen y se cuelelan con poquita agua. Se frie en manteca una poca de

harina, se le pone leche y las zanahorias: procurando que quede el caldillo de una consistencia regular. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Al llevarse á la mesa se le ponen ostiones de lata, (sin la salmuera) ó sardinas partidas en pedazos, y una poca de mantequilla,

SOPA DE CAMARONES FRESCOS.

Se ponen á cocer en agua de sal: cuando se ve que tienen el pellejito colorado, se sacan y se limpian de patas á cabeza, y se les quita el zurrón.

La carne se muele con yemas de huevo cocidas, una poca de pimienta y la correspondiente sal; se les pone una poca de mantequilla y con esto se llenan los zurroncitos de los camarones.

Se hace el caldillo con cebolla, jitomate y caldo, se espesa con un pedazo de pan blanco remojado en leche, se sazona con sal y pimienta y al llevarse á la mesa se le pone vino Jerez.

En la sopa se acomodan los camarones y se les pone el caldo muy caliente.

SOPA DE COL.

Se frie en manteca un poco de pan rayado con sal y pimienta, ahí se pondrá col cocida y rebanada, añadiéndole después, una poca de leche en la que se habrán disuelto unas yemas de huevo cocidas.

Para servirse se le pone una poca de mantequilla.

SOPA DE PESCADOS.

Se cortarán en tiras delgadas zanahorias y cebollas, poniéndolas en una cazuela con suficiente cantidad de buen aceite; se añade un manojo de pere-

jil, una ó dos hojas de laurel, una cabeza de ajo, y se humedece todo con un poco de agua, sazonándolo convenientemente. Cuando todo está bien cocido, se pasa por un tamiz, y se echan en el caldo trozos del pescado que se quiera; se saca de este caldo lo necesario para la sopa, y se añade un poco de tintura de azafrán; se colocan en una soperá las cortezas de pan tostado, humedeciéndolas con un poco de aceite, y en seguida todo el caldo pasado por tamiz; y puede reemplazarse el aceite con la manteca fresca, haciendo luego para el pescado la salsa que se quiera.

CARNES.

CARNE ASADA.

Se le hacen á las carnes unas tajadas, se le pone sal y unas gotas de limón y se tiene así, una ó dos horas.

Se pone en la lumbre la parrilla, cuando esté muy caliente se coloca la carne untada de mantequilla, se aviva el fuego y se voltéa sin cesar.

Se conoce que está cocida cuando se le forma una costra medio dorada. Se sirve inmediatamente para que no pierda el fuego.

LOMO A LA PARRILLA.

Se le quitan los nervios al lomo y se corta en rebanadas, se aplanan un poco, se polvorean con sal y pimienta y se ponen sobre la parrilla á fuego manso.

Se sirven con mantequilla y peregil picado, un poco de jugo de limón y papas fritas.

ASADO EN VINO.

Se fríe peinecillo en manteca con pedazos de ajo hasta que se dore mucho, se le pone caldo y la sal necesaria. Así que se consume el caldo, se le pone bastante vino jerez y una hoja de laurel. Se deja hervir hasta que esté tierno. Se sirve con salsa.

ASADO DE CARNE DE RES.

Se rebana la carne y se fríe, de manera que no quede muy dorada, se le pone agua, un diente de ajo molido y un poco de vinagre.

Cuando ya está suave se le pone jitomate crudo picado y cebolla en ruedas.

ASADO DE CARNERO.

Se pone á desangrar en agua una pierna de carnero, se le quiebran los huesos y se pone á coser en una cazuela, en agua, vinagre, laurel, orégano, tomillo, y una cabeza de ajo, limones rebanados y la sal necesaria: se tapa y se deja hervir hasta que esté más que sañochado: en seguida se pone la pierna en el horno, á dos fuegos, untandola con ajos molidos, manteca y sal.

Se sirve con una salsa que se hace de la manera siguiente:

Se frien en manteca unos ajos con una poca de harina y un chile ancho remojado y molido; añadiéndole caldo del asado, sal y aceite de comer.

LOMO CON VINO.

Se limpia un lomo de res, se machaca y se tiene en vinagre y sal toda la noche.

Al día siguiente una hora antes de servirse, se pone á freír en manteca muy caliente, cuando esté dorado se le pone un cuarto de cuartillo de agua hirviendo y la sal necesaria, á poco rato la misma cantidad de vinagre: así que se seque, medio cuartillo de vino tinto, que será lo que le sirva de salsa

LOMOS FINJIDOS.

Se pican iguales cantidades de carne de res y de puerco; se revuelven, se les pone sal, pimienta, jengibre, tomillo, y yemas de huevo, un trozo de mantequilla y un poco de vino tinto.

De esto se hacen unos trocitos de la forma de lomos y se ponen en una cazuela que se tendrá untada de mantequilla y con vino tinto. Se pone en la lumbre, cuidando de voltearlos; y para que acaben de cocerse se les pondrá un poco de caldo.

Se sirven con mostaza francesa, rebajada con yemas de huevo cocidas.

LOMO FRITO.

Se hacen al lomo unas cortaduras que pasen al otro lado y se pone á cocer en una olla con sal, ajos molidos, manteca, tomillo y unas hojas de laurel.

Cuando esté cocido se frie en una cazuela con manteca poniéndole colado el caldo que quedó en la olla y se deja consumir, poniéndolo á dos fuegos.

LOMO FRIO.

Se hacen al lomo unas cortaduras y se pone á cocer en una olla con sal, cebolla rebanada, orégano, un poco de jugo de naranja dulce, tomillo y laurel.

Cuando esté cocido se fríe en manteca, se le po-

ne el caldo colado, agregándole aceitunas y alcaparras molidas, pan frito, también molido, un poco de aceite, vinagre poco, y se deja secar.

LOMO TULLIDO.

Se pica la carne de res, se muele y se revuelve con chorizo y huevo: agregándole chícharos, papas, frutas en vinagre, aceite y un poco de vinagre.

Se pone un papel untado de manteca, se rellena con el picadillo que se tiene dicho, se envuelve y se fríe en manteca.

LOMO Á LA FRANCESA.

Se freirá en manteca el lomo; cuando esté dorado se le pondrán nabos, zanahorias, perejil, agregando una botella de vino Jerez, caldo, y canela y clavo en polvo.

Se hará cocer á dos fuegos; debiendo quedar el recaudo desleído.

LOMO CON HARINA.

Se pondrá á cocer el lomo, hecho rebanadas, en una cazuela honda con agua, sal, clavo, pimienta, jitomates y cebolla cruda, todo molido; chorizo rebanado, jamón en tiras, tomillo, laurel y manteca. Así que ya esté cocido y consumido el caldo se le agrega harina dorada en manteca; á dos fuegos se acaba de hacer, quedando con una salsita frita y espesa.

OTRO LOMO.

Fritas en crudo las rebanadas de lomo en suficiente manteca y sal se les pondrá ajos molidos y cuando ya se hayan frito, se les agrega jitomates a-

sados y molidos con clavo y pimienta; así que esté chino se le pone orégano y la agua necesaria para que se cueza la carne; poniéndolo en seguida á dos fuegos para que se acabe de cocer.

LOMO MECHADO.

Se mecha un lomo con tiras de jamón que se tendrán preparadas con sal, pimienta, ajos y vinagre.

Se pone en una olla con sal, pimienta, clavo, canela y chile ancho tostado, todo molido: agua, vinagre, orégano, tomillo, laurel y manteca.

Al día siguiente se pone á cocer el lomo en la misma olla en que está preparado. Cuando está cocido se pone en una cazuela á dos fuegos hasta que sazone.

PULPA DE TERNERA.

Se pone á freir la pulpa en manteca así que está frita se le añaden sal y laurel.

Se hace una salsa con almendras fritas con todo y cáscara, jitomates fritos, pimienta y clavo todo molido: se fríe muy bien y se pone encima de la pulpa.

CARNE GUISADA EN SALSA DE ALCAPARRAS Ó ACEITUNAS.

Se rebana un lomo de res en ruedas como para *beefsteak*.

Se pican muy menuditos cebolla, jitomate, ajo y bastante perejil. Se unta una cazuela de manteca ó mantequilla y se le pone una capa del recaudo picado, otra del lomo con sal y pimienta y así sucesivamente: se tapa muy bien y se deja.

Al día siguiente se pone á fuego muy lento, teniendo cuidado de menearla suavemente.

Después se muelen cuatro onzas de alcaparras ó aceitunas, con media torta de pan frito: se cuele con caldo esta salsa sobre la carne y se deja sazonar á fuego muy lento. Se sirve muy caliente.

OTRO LOMO FRIO.

Se limpia bien el lomo y se hace cecina, poniéndolo después en una salsa compuesta de vinagre, mucha sal, ajo, clavo, pimienta y jengibre.

Se pican chorizos, jamón y chiles en vinagre; se mezcla todo y con esto se rellena el lomo; se lía perfectamente con un cordón y se pone en una olla con vinagre, orégano, tomillo, ajo, clavo, pimienta, jengibre y unas rebanadas de limón; procurando que el lomo quede cubierto con el vinagre y que la olla esté bien tapada.

A los tres días se pone á hervir tal como está por un cuarto de hora.

Cuando esté frío se rebana y se sirve en un plato, con aceite, vinagre, aceitunas y alcaparras.

TERNERA MECHADA.

Se despelleja un trozo de pulpa, se golpéa y se le ponen pimienta, clavo y sal: se mecha con jamón y se pone en la prensa por veinticuatro horas.

Se pone á cocer en agua, vinagre, jengibre, orégano, pimienta y clavo molidos.

Cuando se considere que está cocida, se vuelve á prensar.

Se sirve rebanada, con el adorno al gusto.

LOMO ENROLLADO.

Después de hecho cecina, se extiende sobre una mesa y se unta de cebollas y ajos molidos, orégano, tomillo, sal y limón.

Se enrolla y lía muy apretado y se pone á cocer en una cazuela que tenga la mitad de agua y la otra mitad de vinagre.

Así que esté cocido, se deja enfriar y en seguida se rebana.

Se sirve con ensalada de lechuga.

LOMO FRIO MOLIDO.

Se muelen, una libra de lomo de res, una libra de lomo de puerco, un pedazo de longaniza, un puño de pasas, otro de almendras, bastantes clavos y pimientas. A esto se le mezclan tres yemas de huevo, un cuarto de cuartillo de vino Jerez, una poca de mantequilla y la sal necesaria. Se la dá la forma de lomo, se unta de mantequilla y se pone en el horno.

LOMO FRIO RELLENO.

Se rellena un lomo de puerco ó de res con carnes picadas de res y de puerco, chorizo desmenuzado, aceitunas y jamón picados; se lía y se pone á cocer en agua y vino tinto.

Cuando está cocido se rebana y se sirve con aceite, vinagre y rabanitos.

LOMO FRIO CON PULQUE.

Se ponen en una olla pulque, laurel, pimienta, clavos, canela, jitomate y cebolla picados, y un lomo de res. Se tapa muy bien y se pone á hervir.

Cuando está cocido, se deja enfriar sin destapar la olla; en seguida se rebana y se adorna con aceitunas, tornachiles, alcaparras, cebollas cocidas y lechuga.

CARNE MECHADA.

Se limpia un lomo de res, se golpea y se mecha con pedacitos de jamón, chorizo y ajo. Se pone en una cazuela con tres cuartas partes de vinagre y la otra de agua, canela, pimienta y clavo molidos; una hoja de laurel y un poco de tomillo. Se deja hervir hasta que se cueza; se saca, se tapa, y se deja toda la noche en el sereno. Al día siguiente se limpia muy bien; se rebana y se pone en un platón, con aceitunas, rabanitos y alcaparras.

OTRO LOMO ENROLLADO.

Hecho cecina se le unta sal, pimienta, clavo y ajo molidos; se le pone en una orilla bastante jamón magro cocido y se enrolla apretándolo bien; se lía y se pone á cocer con agua, vinagre, cebollitas enteras, una rama de apio y manteca.

Cuando está cocido, se rebana y se sirve con chiles en vinagre y aguacate.

LENGUA EN ACEITE.

Después de cocida y pelada, se pone por tres días en una olla con agua, nitro, tomillo, laurel, pimienta, nuez moscada y vinagre; teniendo cuidado de que esté bien cubierta y de sacarla al sereno.

Después se saca, se prensa ligeramente, se rebana y se pone en aceite y vinagre.

LENGUA FRIA.

Se limpia muy bien una lengua sin quitarle el pellejo grueso: se abre por la parte suave y se hace cecina, teniendo cuidado de que no se le haga ningún agujero. Estando así, se frota con nitro, en seguida con sal y pimienta y luego con laurel, tomillo, nuez moscada y jengibre; se pone en una cazuela con ruedas de cebolla y dientes de ajo y se deja así por uno ó dos días. Se preparan en la misma salsa de la lengua, rebanadas largas de carne de puerco: con esto se rellena la lengua, agregándole pimientas enteras.

Se cocer muy bien, se limpia muy fuerte en un cotence y se pone á cocer en agua con cebollas y ajos por espacio de cuatro ó cinco horas después de las cuales se saca y se prensa cuando todavía esté caliente.

Al día siguiente se saca, se le quita el cotense, se le levanta el pellejo grueso y se rebana. Se puede servir con aceite, vinagre, mostaza y aceitunas, ó con salsa de chile pasilla.

LENGUAS DE CARNERO Ó PUERCO.

Se cuecen, se pelan y se parten á lo largo por la mitad; se revuelcan en pan molido con polvo de laurel, y se frien á que queden doraditas.

Se sirven con lechuga y salsa de yemas de huevo.

BEESTEAK DIABÓLICO.

Se corta el lomo en ruedas, se aplanan con una paleta, se pasa por manteca derretida con mostaza inglesa en polvo, se pone á asar en la parrilla á fuego

fuerte, y cuando esté se pasa por salsa de mostaza; se sirve con puré de papas.

FILETE Á LA JARDINERA.

Se limpia bien el filete (lomo) se mecha con tiras de jamón gordo, se unta con manteca y sal, orégano, tomillo y laurel molidos, y se asa en tierno. Se ponen á cocer zanahorias, nabos y chícharos dándoles á las primeras la forma de los chícharos, y se escurren; se pone á freir un trozo de mantequilla del tamaño de una nuez, se le pone un puño de harina y antes que tome color se le añade suficiente leche, sal, pimienta y nuez moscada rayada; esto se deja hervir hasta que esté espeso: se cuele y se le agregan las legumbres. Cortándose el lomo en tajadas delgadas, se colocan en un platón formando corona y en el centro se le pone la salsa.

LOMO CON JAMÓN Y ALMENDRA.

A un lomo de regular tamaño, limpio y despellejado, se le pone cuatro onzas de jamón, cuatro de almendra, un poco de tomillo, laurel, clavo y canela todo molido; se baja del metate con vinagre y si está muy fuerte se le pone agua; se unta con esto el lomo y á otro día se mete al horno.

BUEY Á LA MARINERA.

En mantequilla se doran unas cebollas que no estén tiernas, se les echan una cucharada de vino tinto, sal, pimienta, una hoja de laurel y tomillo, la carne se cuece aparte con sal, pimienta, perejil y orégano: cuando está cocida se parte en tajadas delgadas, se colocan en una cazuela, ó cacerola tendi-

da; se le pone la salsa sin colar y se deja hervir en poco fuego para que se penetre bien.

LOMO DE VACA MECHADO.

Se limpia muy bien el lomo; se mechan con jamón las dos puntas dejándolo de en medio sin mechar se pone en aceite con cebolla, perejil y sumo de limón se tiene así dos ó tres días cuidando de voltearlo: se forma con él una S, ó una herradura, se pone á asar en una parrilla y se sirve con alguna salsa.

LOMO DE CERDO RELLENO.

El lomo se picará y en bola se pondrá á cocer con agua, sal y chorizón; así que esté se saca. Se freirán en manteca, cebolla, ajos jitomates y chile verde, todo picado menudo; estando frito se echarán el lomo y chorizón quitada la tripa, y desmoronado se sazonará con perejil, un poco de caldo, almendras partidas y alcaparras, y así que esté seco se le agrega huevo cocido, un poco de vinagre y aceite. estando ya bien sazonado, con él se rellena otro lomo que se hará cecina; se unta de sal, se le acomoda el picadillo, se envuelve, se ata y se pone en una cazuela, agregándole sal, agua, vino, vinagre y manteca, y á dos fuegos se cocerá, cuidando de bañarlo y voltearlo hasta que esté cocido; al día siguiente se rebana y se echa en esta salsa. Se freirán en manteca ajos picados, chile verde en tiras, gitomates asados y alcaparras, todo molido; ya que esté frito se le agrega sal, pimienta, pan tostado y molido, el caldo en que se coció el lomo picado, aceite y vina-

gre; y ya bien sazonado, se echarán las rebanadas del lomo.

LOMO DE TERNERA ESTOFADO.

Se cortará el lomo en trozos: se le adoba por todos lados con sal, pimienta y ajo, todo molido, y un poco de vinagre; así se quedará hasta el día siguiente que se frie en manteca con tiras de jamón, gitomates asados y molidos, cebolla rebanada y chile verde en tiras; después se le agrega el agua necesaria, zumo de naranja, laurel, tomillo y harina dorada en manteca; y á dos fuegos se cocerá.

Se adorna con aceitunas y tornachiles.

ESTOFADO DE TERNERA.

Hechas las raciones cortas de ternera se ponen en una olla con agua, sal, manteca, bastantes gitomates y ajos picados, cebollas enteras, si son chicas, y en cuartos si fueren grandes, chile verde en tiras, chorizo, jamón en trozos, clavo, pimienta y canela molida, azúcar y tomillo; y se pondrá al fuego, teniendo cuidado de que quede deshecho el recaudo, de modo que forme salsa.

ESCABECHE DE LOMO DE TERNERA.

Se unta un lomo de ternera, con limón, sal y pimienta; se mecha con jamón, dientes de ajo, clavo, pimienta y rajitas de canela; se lía muy apretado, y se pone á cocer con agua, tomillo, laurel, vinagre, gengibre, clavo y pimienta. Ya cocido y frio se rebanaba, cubriéndolo con bastante aceite, vinagre, ruedas de cebolla frita en aceite, aceitunas, alcaparras, sal y pimienta.

LOMO DE PUERCO MECHADO.

A un lomo de puerco se le quita todo lo gordo y se deja doce horas con vinagre y sal, después de las cuales se mecha con jamón, pasas, almendras, clavo, pimienta y tornachiles en vinagre. En seguida se enrolla muy apretado, rociándolo después con aceite y Jerez; se envuelve en una manta, muy apretado, amarrándolo perfectamente y se pone á cocer por unas cuatro ó cinco horas. En el agua en que se cuece se ponen unas hojas de laurel: cuado esté bien cocido se saca y se pone á destilar. Para servirse se rebana y se cubre con salsa mayonesa.

LOMO CON PULQUE.

Se limpia y mecha el lomo de res, con jamón, dientes de ajo y pimienta; se frie y ya frito se le echa agua y vinagre hasta que quede como asado; se aparta de la lumbre y en la manteca que dejó el lomo se frien: una rebanada de pan blanco, jitomate, tomates y cebollas; ya frito, se muele todo esto y se pone á hervir con pulque. El lomo se pone en rebanadas delgadas, dejándolo hervir hasta que quede la salsa bastante espesa.

CARNE GUISADA.

Después de rebanada la carne, se le pone vinagre y sal; dejándolo así por espacio de una hora: en seguida se pone á sancochar á dos fuegos con agua y manteca; luego se le agregan clavo, pimienta y canela, todo molido; cebolla picada menudita, ajos y orégano.

Quando ya esté cocida se le sirve con lechuga.

LENGUA CON PIÑA.

Se cuece la lengua, se pela y se rebana muy delgado para freirse; después se fríe recaudo de todo, una piña pelada y rebanada muy delgada; se unta una cazuela con manteca, y se pone una capa de lengua, otra de recaudo con fruta en vinagre, otra de piña, y polvo de pan de enredo y una taza de vino Jerez; y se pone a cocer á dos fuegos.

LENGUA RELLENA.

Se pone la lengua en las brasas volteándola con frecuencia para poderle quitar el pellejo; en seguida se cuece con laurel, tomillo, orégano, ajo, pimienta, clavo y canela: ya cocida, se deja enfriar, se abre por un lado, se hace cecina para rellenarse con picadillo, después se cuece en el horno ó á dos fuegos y se sirve con ensalada.

TERNERA EN SALSA.

Se cuece la carne con sal, se rebana muy delgada, y en una cazuela con manteca se pone una capa de lomo, otra de gitomate picado con mucho perejil, tiras de ekile verde, pimienta, una taza de agua, un poco de vinagre y sal; cuidando que la última capa sea de recaudo; se cuece á fuego manso, con lumbre encima.

PIERNA DE CARNERO.

Se mecha la pierna por el platanillo, con dientes de ajo; después se cuece con una taza de vino Jerez, vinagre, dientes de ajo machacado, cebollas, clavos y unas hojas de laurel; después de cocida, se le agre-

ga la salsa siguiente: se ponen á cocer jitomates en caldo y una vez cocidos, se machacan en el mismo caldo, se cuelan y se vuelven á la lumbre; luego que esté hirviendo se le agregan pimienta, una poca de harina amasada con mantequilla fria, y luego se aparta de la lumbre para que no hierva. Al servirse el carnero, se le pone encima esta salsa.

PIERNA DE CARNERO ASADA.

Se le quita el hueso y se coloca en una cazuela con aceite, vinagre, sal, pimienta, ajos, laurel, perejil y tomillo; se deja así tres ó cuatro días, se saca, se enjuaga y se asa en el horno ó en asador; ó bien en cazuela. De esta misma manera se pueden hacer las costillas.

ESTOFADO DE CARNERO.

Mechadas las pulpas de carnero con tiras de jamón, dientes de ajo, clavo y rajitas de canela, se freirán con manteca y sal: ya fritas se cubrirán con vino de Parras, un poco de vinagre, jitomates asados, pimienta molida, un terrón de azúcar, pasas y almendras. La olla se tapa con masa: cuando estén cocidas se le agregan almendras bien molidas deshechas en caldo ó vino y antes de que hiervan se apartan de la lumbre.

COSTILLAS DE CARNERO.

Partidas y majadas las costillas, se ponen por espacio de dos horas con vinagre, sal y pimienta. Se prepara una masa de papas (cociéndolas desde el día anterior;) luego se pelan, se muelen y amasan con yemas de huevo y sal, y con esta masa se cubren las

costillas dejándoles descubierto el hueso. En seguida se bañan con clara de huevo sin batir y polvo de pan, luego se fríen y se acomodan en el platón. El huesito se le cubre con papel de china picado. Se pueden servir con salsa de jitomates asados y molidos, pedazos de cebolla cocida, rajas de chile verde asado, vinagre, aceite, sal y orégano.

ALBONDIGONES.

Se prepara la carne como para albóndigas corrientes; con recaudo molido, pan remojado y huevos crudos: á cada albóndiga se le pone una pasa, una almendra, jamón chorizo y aceitunas; en seguida se fríen: se fríe también jitomate crudo y molido, y se le agregan perejil y agua. Así que esté hirviendo se echan las bolas á que se cuezan y un poco de vino Jerez.

ALBÓNDIGAS FRITAS.

Picada la carne de lomo de puerco, se le agregan cebollas, ajo, jitomates, todo picado menudo, sal, pimienta y huevo batido, y bien incorporado se harán las albóndigas; en seguida se fríen: después se fríe cebolla picada y se le agregan vino de Parras, poca agua, alcaparras, sal y pasas; cuando suelte el hervor se echan las albóndigas con un poco de pan frito y molido y se acabarán de cocer á dos fuegos.

ALBONDIGONES REBANADOS.

Picado el lomo de puerco con jitomate, ajo, cebolla y chile verde, frito; se le agregan sal, huevo cocido en trocitos, tornachiles, también picados, alcaparras, pasas, almendras y aceitunas partidas, pi-

mienta y un poco de vino, é incorporado esto, algo seco, se hechará en un papel untado de manteca, se hará taco y se atará con pitas. En una cazuela con manteca se ponen á cocer, cuidando de voltearlos; y al día siguiente se les quita el papel y se rebanan para freirlas envueltas en harina. Se sirven en la salsa siguiente: frito jamón en tiras, hasta hacerse chicharrón, se molerá junto con pasas y alcaparras, se freirá en manteca y se sazonará con sal, canela, pimienta, vino, un trocito de azúcar, y un poquito de caldo.

COSTILLAS DE PUERCO Ó CARNERO.

Desvastadas y bien cortadas de un tamaño regular y cocidas en agua de sal, se fríen en una cazuela con manteca, dientes de ajo rebanados y jitomate molidos: se toma un poco de caldo del mismo en que se cocieron las costillas y se sazona con sal y especies molidas, un pedacito de azúcar y un poco de vinagre; se dejan en este caldo las costillas hasta que se consuma cuidando que no se peguen.

Se sacan, se les pone un poco de limón, pan rayado, y se fríen en manteca. Se sirven con ensalada.

COSTILLAS EMPAPELADAS.

Se fríen las costillas una ó dos horas en aceite, con poco vinagre, se sacan, se mojan con más aceite, se cubren con picadillo hecho de yerbas finas, jamón y pan rayado, después se rocían con aceite del mismo en que se frieron, se envuelven en un papel untado de aceite y se ponen á la parrilla.

MENUDO FRÍO.

Después de bien limpio y cocido el menudo se prepara una salsa de jitomate igual á la que se prepara para el cocido, con esta salsa se cubre el menudo y se adorna con fruta en vinagre, alcapparras y aceitunas.

MENUDO Á LA POLCA.

Se rellena un menudo de carnero con el lomo de ternera, en pedacitos muy pequeños, hígado, bife, cebolla, jitomate, chorizo, jamón, aceitunas, canela y bastante vino Jerez, con su correspondiente sal. Ya relleno, se cose con una hebra de hilo; se unta de manteca, se pone en una cazuela y se mete al horno.

PATAS EN ESCABECHE.

Cocidas y deshuesadas se envolverán en harina y huevo batido para freirse, y en la misma manteca se pone vino, vinagre, agua, un terrón de azúcar, clavo y canela molida, ajonjolí tostado, y en en este caldillo bien hervido, se hechan las patas á que den un corto hervor.

CHORIZOS.

Se necesitan una arroba de carne de puerco (car-naza sin hueso) una cuarta de carne de lomo, veinte onzas de chile dulce y otro tanto de picante, quince cabezas de ajo y medio cuarterón de orégano: se pica y bate bien en una olla todo esto; se le ponen seis cuartillos de agua, y sal al gusto; se deja dos días así y luego se frie una pequeña cantidad

para probarlo y agregarle lo que le falte. Si al llenar las tripas está la carne muy seca se le agrega una poca de agua.

SALCHICHONES.

Un puerquito de tres cuartas de largo, se limpia y se le quitan las patas y la cabeza, se abre y se deshuesa: ya se tiene preparado un ciento de nueces peladas, sal, pimienta, jengibre, nuez moscada, todo molido; se rellena con esto el puerco, y se enrolla muy apretado entre dos personas; luego se lía con un cordel, se le pone á cocer en una olla poniéndolo de modo que que le parado, se le pone agua y una botella de vino Jeréz, á que quede bien cubierto, orégano, tomillo y laurel.

SALCHICHONES DE CARNE.

Se pican iguales cantidades de carne de res y jamón gordo; se le pone sal y especias, rellenándose con esto unas tripas, (se usan regularmente las del carrero.) se hacen amarraditas cada dos pulgadas con mecatillo, se ponen á cocer hasta que se les mete un alfiler y salga limpio, se dejan enfriar, y para tomarse, se asan en la parrilla.

LONGANIZAS.

Cortada la carne de puerco en trocitos chicos, y alguna gordura, aunque ha de ser más magra que gorda, se adobará con chiles anchos desvenados, remojuados y molidos con cominos, ajos, sal, clavos y pimienta; de todo suficiente, á darle buen gusto, se incorpora bien, y se dejará así por veinticuatro

horas. Después de esta infusión se llenarán las tripas de puerco bien limpias, dejándose orear donde no les de el sol.

MORCILLAS.

A toda la sangre de un puerco se le ponen tres cuartillos de agua, media libra de arroz hecho morisqueta, media docena de cebollas sancochadas y picadas, cuartilla de chiles anchos remojados y desvenados, un poquito de orégano, dos libras y media de manteca, ó el puro redaño picado, y sal al gusto; después de bien incorporado todo esto, se rellenan las tripas y se ponen á cocer.

COCHINO RELLENO.

Se pelará y se destripará el lechón cortándole las patas y sacándole los huesos; después de bien lavado se extenderá boca arriba para ponerle sal, jengibre, clavo, canela y pimienta, todo molido; después se ata y en una olla untada de manteca se pone á cocer con bastante vino tinto, agua, vinagre, especias molidas, mejorana y orégano.

Se sirve en frío con ruedas de limón.

COCHINO ADOBADO.

Se hace el adobo con chiles anchos remojados y molidos, ajos tostados, cominos, orégano y una rebanada de pan remojada en vinagre, agua suficiente para que después de cocida la carne quede espeso el caldillo: en éste, se pone el lechoncito limpio entero ó en pedazos y se deja seis horas, después de las cuales se pone al fuego hasta que se consuma el

caldo, lo suficiente á que no quede seco. Se sirve caliente con cebolla rebanada, chiles en vinagre y aceitunas.

QUESO DE ITALIA.

Muélanse juntas tres libras de hígado de puerco dos de lonja, y media de manteca, perejil, sal, pimienta, tomate, laurel, salvia, clavo y canela. Se cubre el fondo del molde con rebanadas de lonja que se apartarán de las dos libras anteriores, después el hígado con otras rebanadas de lonja muy delgadas. Se cuece en horno, ó á fuego manso por espacio de tres horas. Al día siguiente se saca del molde, si acaso se pegare, se calienta un poco por encima para que salga con facilidad.

PASTEL DE HIGADO.

Media libra de hígado, media de lomo y media de lonja de puerco; el hígado molido, el lomo picado muy fino, y la lonja cortada en cuadritos, tres cuartas partes de una torta de pan molida con unos dientes de ajo, pimienta, orégano, canela, clavos, nuez moscada, una cebolla y perejil, unas cucharadas de vinagre y la sal necesaria; todo esto se revuelve, se pone en un molde redondo y se mete al horno para que se cueza. Al día siguiente se pone el molde en una vasija con agua muy caliente para que se despegue.

HÍGADO DE PUERCO Ó RES.

Se lava el hígado, y se mecha con clavo, canela, pimienta, lomo de puerco, jamón, ajos y tomillos;

se envuelve en redaño, también de puerco y se pone en una cazuela con manteca, sal, vino blanco y vinagre. Se cuece en el horno.

HÍGADO Á LA ITALIANA.

Se polvorean con sal y pimienta las rebanadas de hígado muy delgadas, se rebosan con huevo batido y un poco de aceite, en seguida se meten en harina para que se cubran y se frien en aceite. Se colocan en forma de corona y se les pone en medio de salsa de jitomate.

PIERNA DE PUERCO AJAMONADA.

A una pierna de puerco deshuesada se le pone media libra de sal y cuartilla de nitro, bien molido todo, con esto se frota sobre un metate hasta que se le incorpore: en seguida se pone en prensa toda una noche, al día siguiente se acomoda en un trasto bastante amplio y se le agregan pimienta y clavo en polvo, laurel, tomillo y orégano en rama cuidando de voltearla. Después de tres días se cuece con agua, una botella de vino y sal; procurando que el agua sea suficiente para que se cubra la pierna; estando cocida se limpia y se deja destilar un día; al siguiente, se le pone azúcar en polvo grueso, y se plancha.

JAMÓN Á LA ESPAÑOLA.

En un olla con agua, romero fresco, tomillo, yerba buena, perejil y laurel, se cuece el jamón; una vez cocido se limpia con un cuchillo y se vuelve á poner al fuego con vino blanco y vinagre, hasta que se consuma y crie costra.

JAMÓN Á LA MEXICANA.

Se cuece el jamón con agua y yerbas finas; después se raspa con un cuchillo y se le enjuga el agua; en seguida se vuelve á poner al fuego con pulque para que crie costra que es la señal de estar de punto. Se le ponen por encima azúcar y canela molidos.

JAMÓN POBLANO.

Después de limpio el jamón se hacen rebanadas del grueso de un dedo; se frie en manteca, se echa después jitomate bien asado y molido. Cuando esté frito se le añade vinagre y un trozo de azúcar; se pone á fuego fuerte hasta que se consuma y fría bien el jamón. Puede servirse frío ó caliente.

JAMÓN COSTRADO.

Bien lavado y quitado el pellejo se pone á cocer con suficiente vino Jeréz, vinagre fuerte, agua, tomillo, laurel, mejorana, cáscara de lima y cebollas enteras; se tapa y se cuida de voltearlo para que quede cocido por parejo: el calde que haya quedado se cuele y se pone á consumir á que quede como jalea y el jamón se pica bien con un cuchillo, de punta; se cubre otra vez con vino y se vuelve al fuego hasta que se consuma todo; entonces se saca se pone un platón, se le unta bien su jalea se le polvorea azúcar molida y con una plancha caliente se quema. Para servirse se pone sobre hojas de lechuga; y se adorna con perejil picado, cuadritos de huevo cocido y rabanitos.

CHULETAS POBLANAS.

Se corta la carne no muy gruesa, y jumón cortado en lonjas delgadas para freirse en manteca; después de un rato se pasan á otra cacerola para que suelten la grasa. cuando estén cocidas se apartan de la lumbre: en el caldo que dejaron se desbaratan yemas de huevo, se les pone sal, ajo moli lo, perejil picado con un poco de chile verde y un poco de vinagre ó limón; estando ya sazónada se cubren con ella las chuletas.

RIÑONES DE CARNERO Á LA MEXICANA.

Después de mojados los riñones se abren ligeramente por la parte opuesta al nervio; se quitan los pellejos que los cubren y se acaban de abrir sin que sus partes queden separadas; se ensartan en un popote gordo de modo que no puedan juntarse, se mojan en mantequilla derretida y pan rayado, y se ponen á la parrilla cuidando de voltearlos: estando cocidos se sacan, se ponen en un platón y se les exprime zumo de limón.

RIÑONES DE BUEY.

Se cortan los riñones en tiras delgadas se ponen al fuego con mantequilla, sal, pimienta, cebolla y un poco de ajo, todo picado; estando cocidos se les añade vinagre y un poco de caldo, teniendo cuidado de no dejarlos hervir para que no se endurezcan.

RIÑONES DE RES.

Se cortan en rebanadas delgadas; se polvorean con harina y se frien en manteca con sal, pere-

jil, pimienta y cebolla picada; se van humedeciendo poco á poco con vino blanco y se les deja dar hervor con lo que quedarán cocidos.

RIÑONES DE PUERCO.

Después de cortados en rebanadas, se frien en mantequilla y se les agrega perejil, ajos y hongos picados, sal y pimienta: estando fritos, se les pone harina y un vaso de vino blanco, se dejan á fuego manso hasta que se cuezan, y se sirven con tostadas de pan.

RIÑONES EN SALSA.

Se cuecen y pican. Se frien jitomates, cebollas y perejil picado, clavo, pimienta y canela en polvo, un pedacito de azúcar, vinagre y los riñones: para que sazonen se les pone lumbre encima.

SESOS EN FRÍO.

Se pelan, se limpian y se cuecen para rebanarse lo más parejo posible; se les pone sal y pimienta y se sirven en salsa de mostaza, la que se prepara como sigue: en una poca de agua endulsada se deslíe la mostaza francesa, tambien se le pone sal, pimienta y vinagre.

SESOS Á LA TAPATÍA.

Después de lavados se les quita la sangre cuajada, la piel delgada y las fibras que los cubren: se dejan en agua por algunas horas: se ponen á hervir tres cuartillos de vino tinto, y se ponen en él los sesos con cebollas, tomillo, perejil, laurel y pimienta. Se doran en mantequilla unas cebollitas y harina,

se humedecen con el vino en que se cocieron los sesos; éstos se ponen en un platón y se les pone al derredor la fritura.

CROQUETAS DE JAMÓN Y SESOS.

Se cuecen los sesos con un poco de jamón; después de cocidos se pican muy menuditos; se frien en manteca, cebolla picada y perejil; después de fritos se les agregan dos cucharadas de harina y una poca de leche, para hacer una masilla ligera que se revuelve con el jamón y los sesos, poniéndole también sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Con esta masá se hacen bolitas; se envuelven en polvo de pan y huevo batido, y se frien sirviéndolas con perejil frito.

SESOS DE RES.

Se ralla bastante pan, pimienta, clavo y sal, todo molido y perejil picado: se unta una cazuela con manteca y se pone un poco de pan revuelto con las especias, y encima los sesos rebanados; se vuelven á cubrir con pan, agregándoles manteca, aceite y unas gotas de limón, y se cuecen á dos fuegos.

SESOS FRITOS.

Se echan los sesos en agua tibia para limpiarlos y quitarles el pellejo que los cubre; después se cuecen en agua con sumo de limón, dos cebollas en cuartos, perejil, laurel y sal, cuando estén cocidos se frien con huevo batido, y se sirven con sal, pimienta y rebanadas de limón

CONEJO EN ESCABECHE.

Se le quitan los hueso y se mecha con jamón crudo; se amarra y se pone en la lumbre con aceite, tomillo y laurel; cuando ya no suelta jugo se retira, se parte, se pone en un bote con bastante aceite y se tapa para que dure mucho tiempo.

CONEJO FRITO.

Se parte en pedazos que se ponen en vino blanco con sumo de limón, laurel, tomillo, ajos picados, pimienta y sal; después de dos horas se escurre y se frie en manteca con harina desleida: se sirve con salsa picante.

CROQUETAS DE CONEJO.

Se pica la carne junta con un poco de jamón; se le pone sal, pimienta y una poca de harina; se hacen bolitas las cuales se envuelven en polvo de pan y se humedecen con huevo batido y más polvo de pan: en seguida se frien.

CONEJO EN SALSA DE ALCAPARRAS.

Después de limpio y cocido se frie en manteca y sal hecho cuartos; también se frien alcaparras molidas con almendras tostadas, pimienta y orégano: ya frito, á esto se le agregan aceite, vinagre, cebollas cocidas, el conejo y caldo del cocido, cuando estén sazonados se adornan con aceitunas y chilitos.

LIEBRE EN SALSA DE ACEITUNAS.

Después de lavada se parte en cuartos, se le po-

ne pimienta martajada, sal y caldo de naranja agria; se tapa y se deja así toda la noche: al día siguiente se doran cebollas, se sacan y en la misma se frie harina cuidando que quede color de oro, se pone en una cazuela la liebre con la manteca en que se frieron las cebollas y la harina y bastantes aceitunas molidas con caldo y una botella de vino tinto: para que se cueza se le pone un manojito de yerbas finas y clavo, canela y pimienta; y cuando esté zazonada se sacan.

LIEBRE EN FRÍO.

Después de pelada y enjuagada se parte en cuartos y se pone á cocer con agua, vinagre, ajos, pimientos enteros, laurel, tomillo y sal. La salsa se prepara con jitomates asados y quebrados con la mano, cebollas sancochadas en vinagre y deshojadas, rajadas de chile valenciano pickles, aceitunas, alcaparras, aceite y vinagre, todo al gusto, se pone una capa de salsa, otra de liebre, cuidando de que la última sea de salsa.

LIEBRE ESTOFADA.

Pelada y hecha cuartos se desangra en agua con vinagre, agregándole también la asadura. Así que este desangrada, se fríe con manteca y sal: después se le agregan ajos molidos, chorizón, cebolla rebanada; después de frito todo, se le pone vino Jerez y el vinagre en que se desangró. Después de colado, se sazona con pasas, almendras, un trocito de azúcar, clavo, pimienta y canela molida. Después de cocida se espesa con harina dorada en manteca.

LIEBRE ADOBADA.

Después de cocida se fríe en aceite, se saca y se frien rebanadas de cebolla delgadas, y ya que estén se le agrega alcaparras cocidas y molidas, y se sazona con sal, pimienta, vinagre, harina dorada, caldo y la liebre; esto hervirá hasta que esté tan cosumido que puesta en el platón le sirva de salsa el adobo que quede en la cazuela, al que se le pone más aceite; y se adorna con aceitunas y torna chiles.

COSTILLAS DE VENADO RELLENAS.

Cortadas y rajadas por la parte gorda, se ponen en vinagre con sal, después de un rato se sacan, se dejan escurrir y se sancochan, con agua, con cebolla, pimienta y sal. Luego se rellenan con un picadillo compuesto, de carnes de puerco y carnero, cebolla, jitomate crudo, un migajón de pan remojado en caldo, huevos crudos, alcaparras y sal; ya rellenas se van colocando en una cazuela untada con manteca, poniéndole una capa de este recaudo y otra de costillas y se doran á dos fuegos: ya estando, se les añade vinagre, caldo y hojas de laurel para que se acaben de cocer.

PIERNA MECHADA.

Se deshuesa la pierna del venado, se rebana se mezcla con perejil, jamón pimienta y clavo en polvo; poniéndole de estas mismas especias en otras aberturas que se le harán con la punta del cuchillo; se unta una cazuela con manteca se ponen las rebanadas y se les echa encima hojas de laurel, jitomates rebanados y ajos; cuando esté á medio cocer

la carne, se le añade vino Jeréz; se cubre la cazuela con un comal con lumbre encimá, para que acabe de cocerse la carne.

AVES.

POLLOS ENCEBOLLADOS.

Después de limpios se les coloca dentro una cebolla y se pone en una cazuela con ajos, más cebollitas, aceite, manteca, clavos, pimienta y caldo: se dejan á fuego manso hasta que se consuma el caldo.

POLLOS TAPATÍOS.

Se derrite mantequilla y se le mezela Jerez, cebollas, dientes de ajo machacados, perejil y laurel agregándole los pollos para que se cuezan y queden como fritos.

Con las cebollas y los ajos se rellenan los pollos, después se cubren con huevo batido, polvo de pan, mantequilla y más pan para dorarlos á la parrilla.

Se sirven con una salsa de cebollas picadas, fritas en mantequilla, una cucharada de harina, mezclada con otra de mantequilla, limón y un poco de caldo: se pone un rato en la lumbre y se aparta antes de que hierva.

POLLOS POBLANOS.

Se destripan por el pescuezo; se rellenan con mantequilla, pimienta y sal; se ponen en una cazuela con tiras de tocino y se dejan cocer á dos fuegos.

Se cuecen en caldo unos jitomates; se machacan

con el mismo, con un cuchara y se vuelven á la lumbre, agregándole sal y pimienta: luego que hierva ésto se le pone una poca de harina amasada con mantequilla, y se quita de la lumbre para que no hierva con ella.

Con esta salsa se sirven los pollos.

POLLOS RELLENOS Á LA MEXICANA.

Se moja una miga de pan en leche, y se pica con los hígados del pollo, un pedazo de jamón y unos sesos cocidos, nuez moscada, tomillo y sal: se frie, y con esto rellenan los pollos después de cocidos; en seguida se ponen una cazuela untada de manteca, con un poco de caldo para que no se peguen, se ponen á dos fuegos para que zazone la salsa.

POLLOS MECHADOS.

Se mechan los pollos enteros con unos trocitos de jamón se sancochan, y después se acaban de cocer con caldo y una salsa de jitomate asado, una rebanada de pan frito y alcaparras, todo molido, se freirá agregándole cebolla picada, y ya frita se le añade el caldo. Para servirse se adornan con aceitunas y torna-chiles.

POLLOS BORRACHOS.

Limpios y partidos, se frien en manteca con tiras de jamón, sal, chorizo y salchichón en rebanadas delgadas, después se les ponen ruedas de cebolla, ajos picados, jitomates asados y molidos, clavo, pimienta y canela, todo molido; agua, vino pasas y almendras; se espesa con pan frito y molido.

Se frien en manteca almendras, jitomates enteros, un pedazo de pan, y los hígados cocidos; se muele todo con una poca de canela y vuelve á freir para formar salsa, en la que se pone el pollo en cuartos, agregándole un poco de caldo. Cuando está sazonado se le ponen chiles en vinagre y aceitunas.

POLLOS REPUBLICANOS.

Se muele un poco de mamón con bastantes pasas y almendras; se baja del metate con agua, y se dora en la manteca; luego se ponen los pollos sancochados en manteca, más agua y sal, y se dejan hervir hasta que espese el caldillo.

POLLOS EN SALSA.

Se muele bastante jitomate asado, con orégano, pan tostado en la manteca, almendras y pepitas de melón; ambas peladas y tostadas; y una raja de canela: todo esto se frie agregándole el caldo en que se cocieron los pollos, un terroncito de azúcar y los pollos partidos; luego que den un hervor se sacan.

POLLOS EN MOLE VERDE.

Se doran en manteca semillas de calabaza y unos granos de maíz: se muelen hasta que rindan. También se muelen bastantes chiles verdes gordos con perejil; se baja esto del metate con caldo y se pone á la luz sin dejarse de menear, agregándole los pollos ya cocidos.

POLLOS EN FRÍO.

Se frien en crudo los pollos enteros; se les echa tantito caldo de la olla y agua caliente, (para que se cubran) hojas de laurel, sal, ajos machacados, pimientas y clavos molidos: se tapan y se dejan secar, después se apartan de la lumbre y se les pone vinagre, aceite, cebolla desflemada, polvo de pimienta y orégano. Se adornan con hojas de lechuga y fruta en vinagre.

POLLOS RELLENOS.

Desvenados y tostados unos chiles anchos se muelen con ajo, canela y pimienta: agregándoles tomates picados, lomo de puerco también picado, manteca y sal: con este picadillo ya bien sazonado, se rellenan los pollos crudos, después se unta una cazuela con manteca, en ella se ponen los pollos y se cuecen á dos fuegos.

POLLOS EN PIÑA.

Se cocerán con los pollos cebollitas enteras, trocitos de piña, rebanadas de chorizón y chile verde en tiras; después se frien, y estando fritos se les pone el agua en que se cocieron, más piña, pan frito y molido, con un terrón de azúcar: se deja esto hervir para que espese y se aparta del fuego.

POLLOS EN SALSA DE PASAS.

Después de cocidos se frien; también se frien cebolla, pasas, clavo, pimienta y canela, todo molido; después de frito esto, se le agregan los pollos en

cuartos, el agua en que se cocieron, un terrón de azúcar y harina dorada en manteca. Se dejan hervir un poco.

POLLOS EN SALSA DE ACEITUNAS.

Después de cocidos los pollos y hechos cuartos, se frien en manteca con sal; en la misma se frien aceitunas molidas y almendras tostadas, también molidas; ya que estén, se le agregan los pollos, el caldo en que se cocieron, y un poco de vinagre: se dejan hervir hasta que el caldillo se espese un poco. Al servirse se adornan con tornachiles.

GALLINA MECHADA.

Limpia la gallina se agujera con un cuchillo de punta; se mecha con tiras de jamón y polvo de pimienta, tapándole los agujeros con hojas de perejil: después se cuece con agua, vinagre y sal: ya cocida se frie y se le agregan jitomate asado y molido, también frito, el caldo de la gallina, alcaparras, aceitunas, tornachiles en vinagre y harina dorada en manteca, cuando esté sazonada se le añade aceite.

GALLINA EN SALSA DE HIGADO.

Se frie en bastante manteca, cebolla y ajo picado, se le pone hígado de carnero cocido y molido, con almendras, clavos y pimienta, cuando esté frito, se le mezcla aceite, vinagre, la gallina en cuartos ya cocida, y su caldo: después que hierva se pone más aceite y chiles en vinagre.

GALLINAS EN SALSA DE CHORIZO.

Fritas unas rebanadas de chorizo se apartan, y se

frien jitomates asados y ajos, todo molido; luego se le agrega la gallina cocida y en cuartos, su caldo, vinagre, y el chorizo molido: se dejara ésto hervir hasta quedar algo espeso.

GALLINA EN SALSA DE MANZANAS.

Cocidas, peladas y descorazonadas, se muelen juntas con bizcocho tostado, clavo, pimienta y sal; ésto se frie; después de frito se le pone un poquito de vinagre, un terrón de azúcar, caldo y la gallina ya cocida. Para que espese se le pone yemas de huevo cocidas y molidas.

GALLINAS EN SALSA DE PIÑONES.

Limpios los piñones, se muelen y frien en manteca: así que estén, se les pone vino, canela molido y harina dorada en manteca, pasas, almendras, la gallina ya cocida, un poco de su caldo y un terroncito de azúcar.

Se deja hervir para que acabe de sazonar.

GALLINA EN JITOMATE.

Frita en manteca con sal, tiras de jamón y trozos de salchicha, se le pone jitomate asado molido y frito, vino Jerez, nuez moscada, cebollitas cocidas y caldo: se espesa con pan frito y molido.

GALLINA EN MOLE DE ALMENDRA.

Almendras tostadas, y yemas cocidas y chiles pasillas tostados y remojados: se muelen con clavo, pimienta, canela y sal, se frie todo y se le pone la gallina cocida, su caldo, vinagre y aceite.

GALLINA Á LA ESPAÑOLA

Se pican jitomate, ajo, perejil y jamón gordo, muy menudito; esto se frie en aceite, después la gallina cocida y luego que esté bien dorada se saca; á la fritura se le añade un poco de caldo de la gallina y azafrán molido; así que espese esta salsa, se le pone la gallina y se sirve caliente.

GALLINA EN FRIO.

Se pica y se muele lomo de puerco. Se cuece jamón y se hace tiras; se muelen orégano mexicano, pimienta y sal, y se le revuelve á la carne con sal suficiente. Ya se tiene la gallina deshuesada para rellenarla con la carne y trozos de jamón, y envuelto en una servilleta se cuece con agua; así que esté se prensa.

OTRA EN CRUDO.

Se asa la gallina y se hace cuartos. Para la salsa se ponen unas yemas de huevo en agua tibia, y se sacan antes que se endurezcan; en seguida se bañen con dientes de ajo, pimienta y sal, todo molido: también se le agrega aceite. Ya incorporado todo se le pone á la gallina, que se tendrá sobre un plátón puesto sobre hojas de lechuga. Se sirve fria.

OTRA EN SALSA DE TOMATES.

En manteca quemada se frien ajos picados y en seguida tomates cocidos molidos con clavo, pimienta y canela: después de frito esto se le pone la gallina cocida, su caldo, betabel cocido y picado, pan frito y molido y vino blanco.

Así hervirá hasta que sazone.

OTRA EN SALSA DE ALMENDRA.

En un comal se doran almendras y pan; se muelen y frien en manteca; luego se les ponen sal, piñones, clavo, canela molida, vino, la gallina cocida y un poco de su caldo. Se dejan hervir hasta que espese el caldillo.

OTRAS MECHADAS.

Limpias las gallinas se mechan por todos lados con jamón, dientes de ajo y clavo, friéndose después con manteca y sal; se les echa jitomate asado y molido y cebollitas enteras: ya frito todo esto se le añade canela molida y piña picada, se cubre la gallina con partes iguales de vino de Málaga y agua, tapándose la olla con una servilleta y una cazuela encima, deján tole hervir hasta que se cueza.

OTRAS EN CALDO DE JAMÓN Y YEMAS DE HUEVO.

Se frien ajo, jitomate y perejil picado; se ponen allí los cuartos de la gallina cocida: se muelen yemas de huevo cocido, jamón magro y algunas pasas; se echa todo esto en la fritura, sazoniéndose con sal, clavo, pimienta, aceite y vinagre.

OTRAS Á LA FRANCESA.

Después de limpiar la gallina se divide en raciones chicas que se ponen á cozer en agua con sal y muy poco de vinagre, se dora en manteca una poca harina y allí mismo se frien ajo, jitomate y perejil, todo picado; pimienta y clavo molidos, la gallina con su caldo y se sazona con sal y un poquito de azúcar.

GALLINA TAPADA.

Se unta una cazuela con manteca ó mantequilla: se pone una capa de gallina cocida y otra de polvo de canela, pimienta y clavo, azúcar y carlón al gusto, jamón, chorizo, aceitunas, fruta en vinagre, almendras y bastantes ruedas de piña: se tapa y se deja sazonar.

ALBÓNDIGAS DE GALLINA.

Se le quita el pellejo y huesos á la gallina; después se muele con ajos, se le mezclan sal y un huevo, pan remojado, pimienta, clavo y jitomate, todo molido; se incorpora y se hacen las bolas chicas, y en agua hirviendo con manteca y sal se ponen á cocer: se espesa el caldillo con almendras muy remolidas.

GUAJOLOTE EN MOLE POBLANO.

A un guajolote, cuarenta chiles pasillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y una tortilla tostadas en la manteca, dos cuarterones de chocolate, una poca de semilla de chile tostada; de todas especias poquitas y ajonjolí también tostado. Todo esto bien molido se deslíe en agua y se frie en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado se le agrega el guajolote cocido, hecho cuartos.

MOLE TAPATÍO.

Se frió el chile ancho en manteca y se muele con almendras, ajonjolí tostado y nuez moscada; ya molido todo, se frió en manteca, agregándole una

poca de agua, sal y un pedacito de azúcar, después el guajolote cocido; y se deja hervir para que acabe de sazonar.

GUAJOLOTE EN ADOBO Ó FIAMBRE

Después de limpio el guajolote se le pone sal, pimienta, clavo, canela y nuez moscada, todo molido; se le acomodan ajos picados, cebolla y perejil por todas partes y encima tajadas de jamón; se envuelve en una servilleta y se pone á hervir en agua: á la hora y media se saca, se le hacen unas aberturas con el cuchillo para mecharlo con jamón, ajos crudos, canela, pimienta, hojas de aguacate y sal. Después se pone en una olla con vino, rebanadas de naranja agria, cebollas partidas, un poco de laurel y tomillo se tapa la olla y se pone al fuego. Ya cocido se saca y se sirve con lechuga y cebolla desflemada, ó con vinagre y aceite.

GUAJOLOTE RELLENO A LA MEXICANA.

Después de deshuesado el guajolote y teniendo cuidado de no romperle la piel se unta con especias molidas y bajadas con vinagre; antes de ponerle el relleno se le da por dentro una ligera untada de manteca y también por fuera al meterse al horno: se rellena con un guisado de papas y chícharos ó con el siguiente

RELLENO.

Para un guajolote un mamón de á dos reales, diez perones, media libra de almendra pelada y partida, media libra de ciruela pasa, un cuartillo de vino Je-

rez dulce, media libra de mantequilla, pimienta nuez moscada y azúcar en polvo. Los perones se pelan y se les dá un hervor ligero haciéndose pedazos grandes: se derrite la mantequilla en una cazuela, se pone allí el mamón desmenuzado, las almendras y ciruelas, poca sal, el azúcar la nuez y pimienta; después: se revuelve un poco y se le agrega el Jerez. Luego que se enfríe se rellena el guajolote.

OTRO DE MENUDO.

Se rellena con picadillo de carne de puerco guisada en blanco revuelto con menudo, de res hecho también picadillo. Se cuece también el guajolote con olores, amarrado en una manta, después se mete al horno y se sirve con alguna salsa.

OTRO RELLENO DE PERÓN PARA GUAJOLOTE TATEMADO.

Se rebana el perón en pedacitos, se frié en mantequilla hasta que esté blandito, se raya pan de agua y se revuelve todo en un cuartillo de leche y tres huevos batidos, se pone á cocer y así que esté, se le mezcla mantequilla, polvo de azúcar y canela, pasas y almendras; se vuelve á la lumbre para que sazone. Con esto se rellena el guajolote untado de manteca por dentro y por fuera

OTRO EN MANCHA MANTELES.

Se frie bastante cebolla en ruedas, jitomate asado y deshecho: así que esté la cebolla bien cocida con el jitomate, se le agregan rebanadas de plátano

grande y chorizo desmenuzado. Se muelen pan tostado en la manteca y chiles pasilla también dorados, y unas rajadas de canela esto se revuelve con el recaudo para formar una salsa, sazónandola con un pedacito de dulce, chiles en vinagre y aceitunas: después se le agrega el guajolote cocido y despedazado y se deja hervir para que espese.

PICHONES EN CALDILLO.

Ya cocidos los pichones, se frien en manteca, ajo cebolla y perejil bien picados; después de frito esto se echa una poca de harina para que se dore, sal, el caldo de los pichones, pimienta, clavo y canela en polvo, medio cuarto de vino blanco, vinagre y un pedazo de azúcar, pasas almendras picadas y alcaparras, luego que espese se aparta de la lumbre.

PICHONES EN CALDILLO DE PASAS.

Después de cocidos los pichones, se revuelcan en pan rallado y se frien; estando dorados se sacan de la manteca y se echan en ella para que se frian también pasas molidas con un poco de vízcocho duro y sal, se añaden entonces un pedazo de azúcar, rebanadas de plátano largo y de chorizo; estando este caldillo bien sazonado y espeso, se ponen en él los pichones fritos, separándose del fuego la cazuela, que se colocará al vapor de una olla, para que los pichones se mantengan calientes sin hervir.

OTROS EN CALDILLO DE ALMENDRA.

Se frien los pichones crudos y se les echa sal, vino blanco, un pedacito de azúcar, clavo, pimien-

ta y canela y se dejan hervir hasta que se cuezan; se frien en manteca unos dientes de ajo, que se sacan en cuanto se doren, y se ponen en la fritura almendras molidas, vaciándose encima los pichones con su caldo, y se deja espesar algo para servirse.

OTROS EN SALSA DE NARANJA.

Después de cocidos los pichones, se revuelcan en polvo de bizcocho y se frien en manteca, se sacan de la fritura y se echa en ella mas vizcocho molido con clavo y canela, y después sumo de naranja de china, vino blanco, un poquito de azúcar; se deja hervir el caldillo hasta que sazone y quede algo espeso, poniéndose en él los pichones para servirse.

OTROS EN CALDILLO DE PIÑONES.

Los pichones cocidos se frien en manteca, de la que se sacan después poniendo en ésta, para que se frian piñones limpios y molidos con canela y un poco de vinagre; en seguida se ponen los pichones y el caldo en que se cocieron, un poco de pan dorado en manteca y molido, vino dulce, dejándose hervir el caldillo para que no quede aguado.

PICHONES EN PEBRE.

Se frien en manteca con sal, chiles verdes crudos y desvenados, tomates cocidos, ajos y pimienta, molido todo; se echan en seguida los pichones con el caldo en que cocieron, y un poco de vinagre; para servirlos se les pone aceite y aceitunas.

PICHONES.

Se matan los pichones desde la víspera, cortán-

doles la cabeza para recoger la sangre; al siguiente día se muele un puño de aceitunas, otro de alcaparras, tomillo, cebolla, la sangre, las mollejas y los higados; luego se vacía todo en una olla y se le pone agua suficiente para que se cuezan, una poca de manteca cruda y los pichones en cuartos; se dejan en el fuego hasta que consuman y se sirven con aceitunas y alcaparras.

GANGAS EN SALSA.

Después de limpias las gangas se ponen á cocer en agua con sal; se muelen todas sus menudencias juntamente con las cabecitas y un pedazo de pan tostado en la manteca, y se frie todo lo molido, poniéndose allí las gangan, y el caldo en que se cocieron, con clavo, pimienta y canela en polvo; se deja hervir todo para que la salsa quede regularmente espesa.

OTRAS FRITAS.

Se unta una cazuela con manteca, se ponen las gangas y se cubren con agua; se echa la sal correspondiente, una ó dos cebollas partidas, un chile ancho y dos ajos machacados; se dejan hervir hasta que se cuezan, y se les agrega vinagre y pimienta: á dos fuegos se deja consumir todo el caldo; se doran en la grasa que quede en la cazuela.

GANGAS EN PEREJIL.

Después de lavadas, se frien con aceite y manteca, y cuando empiezan á tomar color, se les pone mucha agua y sal, luego que se cueza y se consume el agua, se les pone bastante cebolla reba-

nada y así que estén fritas, se les añade un poco de agua hirviendo, y se muele bastante perejil, alcaparras, clavo, canela y pimienta, se les echa un poquito de vinagre fuerte, azúcar, y se dejan hervir hasta que espese bien el caldo; para servirse se rocían con vinagre.

PATOS.

Después de limpios y vaciados los patos se pasan por la llama para quitarles todo el plumón; se echan en agua tibia de tequezquite asentado, con porción de rabos de cebolla machacados, se dejan en esta difusión por diez ó doce horas, y después se frien en mantequilla ó manteca, agregándoles caldo de carne, sal, pimienta, un vaso de vino blanco y un manojo de yerbas aromáticas; cuando estén cocidos, se sacan del caldo, se deja éste enfriar y se cuele. Desengrasado el caldillo se pone á espesar, y bañados con él los patos, se sirven.

OTROS ENVINADOS Á LA POBLANA.

Después de limpios los patos, se les cortan las rabadillas y se frien en aceite con ajos enteros: se les agrega una botella de vino, otra de vinagre, clavo, canela y pimienta en polvo, laurel y tomillo, las menudencias del pato [higado y molleja,] sal y agua: se dejan consumir y dorar en la grasa que les queda, sirviéndolos con sal, pimienta, rebanadas de limón, y rebanadas de pan fritos.

PATOS EN PIPIAN Á LA TAPATIA.

Se tuestan y muelen pepitas de calabaza, se ha-

ce un bollo con esta masa, como de chocolate y se cuece en agua hirviendo. Se desvenan dos terceras partes de chile ancho y una de mulato ó pasilla; se doran en manteca, y después se doran también pepitas del mismo chile, se muelen con él, y esta masa se fríe en chile y se le agrega más agua de los patos; cuando haya hervido un poco, se le pone el pato cocido y en cuartos, y poco antes de quitarse de la lumbre se sazona con la sal conveniente.

PATOS EN CALDILLO DE HUEVO.

Se frien en manteca ajos, cebolla y perejil, todo picado, jitomates asados y molidos con sal, pimienta, yemas de huevo cocidas y pan frito; á esta fritura se le añaden los patos cocidos, caldo de la olla, vinagre y tajadas de jamón cocido; se deja hervir hasta que espese un poco: se adorna con aceite, aceitunas y chilitos.

PATOS EN SALMÍ.

Se ponen á freir en mantequilla rebanadas de cebolla, así que están se les pone caldo, una taza de vino carlón, medio limón esprido, cuatro cucharadas de aceite, unas cáscaras de limón, hojas de laurel, perejil y pimienta; los patos se asan en crudo, se despedazan y se ponen en la salsa á que hiervan, para que se sazonen.

PATOS EN BETABEL.

Se cocen los patos con rabos de cebolla y paja, para que esto les quite el mal gusto, después de cocido el higado se muele con jitomate asado y betabel

cocido, en seguida se frie en manteca y se le agrega vinagre, rebanadas de betabel, clavo y pimienta, en esta salsa se ponen los patos fritos á hervir un poco.

PESCADOS.

PESCADOS BLANCOS.

Limpios y desespinaos se cocerán en agua con sal: ya cocidos se pondrán en el platón sobre una salsa de jitomates asados y molidos, sal, bastante aceite, vinagre, cebolla picada y orégano. Se cubrirán con más salsa, aceitunas y chilitos en vinagre.

OTROS.

Una vez cocidos los pescados se les pone una salsa hecha con alcaparras molidas y fritas en aceite, sal y cebollitas, también cocidas. Se adornan como los anteriores.

PESCADOS A LA TAPATÍA.

En una cazuela se ponen mantequilla, cebolla y perejil picados: después los pescados ya limpios, más mantequilla, cebolla, sal, pimienta, perejil, vinagre y caldo, cociéndose el todo á dos fuegos.

OTROS EN SALSA DE ALCAPARRAS Y HARINA.

Se frien en aceite jitomates asados y molidos con ajo, añadiéndoles después de fritos perejil, alcaparras, cebollas cocidas, pimienta molida, sal, harina dorada y desleida en el agua en que se cocieron las cebollas. Estando el caldillo sazonado

se le ponen los pescados para que se cuezan: después de cocidos se les pone aceite y aceitunas.

OTROS EN JITOMATE.

Se machacan ajos y jitomate agregando pan remojado y molido. En este caldillo se ponen á cocer los pescados añadiéndoles vinagre, pimienta, orégano, cebolla picada, chiles cocidos y también picados: ya para servirse se les pone aceite.

OTROS EN VINO.

Se pica de todo recaudo, bastante perejil, y después de frito el todo se agrega pan tostado en manteca, pimienta, clavo en polvo, hojas de laurel, bastante vino Jerez y poco aceite. En este caldillo se pone el pescado para que sazone.

PESCADOS TAPADOS.

Untese una cazuela con manteca poniendo una capa de jitomates, ajos, cebollas y perejil, todo picado, chilitos aceitunas y alcaparras: clavo, canela y mimienta en polvo y el todo frito: encima se le pone el pescado limpio y sancochado, cubriéndose con otra capa del mismo recaudo, aceite y pan rayado.

OTROS EN SALSA DE ALMENDRAS Y PEREJIL.

Se pica bastante perejil, chile verde gordo y ajo; se muelen almendras con pan frito en manteca, se dora el ajo friéndose después el recaudo y agregándosele el pan con las almendras y un poco del caldo en que se cocieron los pescados; en segui-

da se le pone clavo, canela y pimienta molidos así como el pescado ya cocido: luego que espese se le añade aceite, vinagre, aceitunas y tornachiles.

OTROS CON RELLENO DE HUEVO.

Se frien en manteca cebollas y jitomates picados; en seguida se le pone un poquito de agua, especias en polvo y sal: después se añade huevos batidos y se fríe juntamente agregando aceitunas, chilitos picados y pedacitos de huevo duro.

Con la mezcla se rellenan los pescados limpios de antemano y cerrados y cubiertos con huevo batido, se frien, sirviéndose con ensalada de lechuga.

PESCADOS EN MANTEQUILLA.

En una pescadera se ponen trozos de mantequilla, una poca de cebolla picada y los pescados limpios y desespinaados: estos se cubren con más mantequilla y cebolla, sal, pimienta, perejil, pan rayado, vinagre y caldo: luego se ponen en la lumbre con fuego encima.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO.

Cocido el pescado en agua con sal se deja escurrir y quitándole las espinas se pica. Se amasa con huevos crudos, un poco de pan, quezo rayado, clavo, canela, pimienta en polvo, tomates asados y molidos sazonados con sal, aceite, vinagre, tiras de chile verde gordo asado, orégano, cebollas cocidas y rebanadas de aguacate.

BAGRE EN BLANCO Á LA TAPATÍA.

Se freirán en la manteca ajos y jitomates asados

y molidos. Ya que estén se sazonan con orégano, sal, cebollas cocidas y deshojadas en el agua en que estas se cocieron, vinagre, pan frito y molido: después que esto hierva bien se le pone el bagre ya preparado, cocido y sin pellejo. Al apartarlo se le agrega aceite, aceitunas y tornachiles.

OTRO Á LA POBLANA.

Dispuesto y preparado como los anteriores se freirá en manteca y cebolla picada poniendo después sal, perejil picado, pan frito, pimienta y alcaparras todo molido, vinagre y agua caliente: después que haya hervido se le pone el bagre ya cocido y para servirlo aceite y alcaparras enteras.

BAGRE EMPAPELADO.

Después de bien lavado se enjuaga: se pone un papel enmantecado en la cazuela y el bagre cubierto de polvo de pan. Se fríe en aceite, cebolla, ajo, jitomate y perejil, todo picado: con esto se cubre el pescado y se deja cocer á dos fuegos. Para servirlo se deja reposar al calor, y se le pone encima jugo de limón.

IDEM CON PAN RALLADO.

Después de lavado el bagre y cortado en raciones, se revuelca en pan rallado; se muelen pimienta, clavo y tomillo; se pican cebolla y perejil. Se pone una cazuela untada de manteca con un papel en el fondo. Se forma una capa de raciones de bagre, se espolvorea con especias: se pone encima otra de cebolla y así se van colocando alternativamente siendo la última de cebolla. Se cuece el todo á dos

fuegos y se rocía después con vinagre y bastante aceite.

BAGRE RELLENO.

Se frien chile verde, ajo, jitomate, tomate y perejil. En esta fritura se deshacen yemas cocidas añadiendo clavo, pimienta y sal.

Con esto se rellenan los bagres chicos y se envuelven en papel que estará preparado con manteca, pimienta, perejil picado, pan rallado y sal.

Se cuecen á la parilla y se sirven solos ó con alguna ensalada.

OTRO EN FRÍO.

Después de desflemado el bagre se lava y se parte en trozos que se revuelcan en harina y se frien en aceite y manteca con unos ajos: después de fritos se ponen en el platón cubriéndose con vinagre, aceite, cebolla picada y desflemada, rajas de chile verde asado, pedacitos de huevo cocido, pimienta, orégano, sal y ojas de lechuga.

BAGRE.

En vino tinto se cuecen unas cebollas enteras, laurel, tomillo, sal y pimienta. El pescado se frie en trozos envueltos en harina y después de frito se le pone el vino para que sazone con él.

BAGRE EN JITOMATE CON CHILE VERDE.

Después de fritas las raciones de bagre se pica cebolla, chile verde, ajo y jitomate; se frie en aceite y manteca y se le agrega vinagre y un terrón de

azúcar; se deja sazonar y muy espeso el caldillo se sirve.

Se hierva vinagre bueno con su respectiva pimienta, clavo, hojas de laurel, tomillo, orégano, cebollas cocidas (por separado) después de quitado de la lumbre y frío se cubre con él el pescado agregándole bastante aceite. A los cuatro días se sirve.

OTRO IDEM.

Después de limpios los pescados se les unta harina y se frien con pimienta y canela; después de fríos se ponen en una cazuela y se les echa vinagre hervido con hojas de laurel, pimienta y canela molidas así como mucho aceite.

A los dos días se saca y se sirve con ruedas de cebolla cruda y desflemada.

BAGRE FRITO.

Este se abre por el lomo y se le quita toda la piel, esta operación se hace lo más violento que se pueda; en seguida se destripa y se parte en trozos: en una cazuela puesta al revez y metida dentro de otra se acomodan los trozos para ponerles el jugo de ocho limones y bastante sal; se dejan por espacio de una hora, después de la cual, se lavan en tres aguas, y se ponen en la misma cazuela para que se escurran: luego se enjuagan con un cotense, se cubre con harina para freirse en bastante aceite, el que se tiene cuidado de quitarle las partículas de harina que suelta el pescado, para que no se ponga negro; después de frito, se puede aderezar como se quiera.

PESCADO BAGRE EN ADOBO FRÍO.

El bagre, que sea grande, se lava y se sancocha en trozos grandes: se desvenan unos chiles colorados y se lavan para que se les quite lo picante; después se muelen con pimienta clavo, comino, orégano y ajo, se muelen con puro vinagre, cuidando que no quede agnado, con esto se cubre el pescado y se adorna con aceitunas, tornachiles y ruedas de cebolla.

ESCABECHE DE BAGRE.

Se pone á sancochar el bagre, se le quita el pellejo, y se frie en aceite á que quede tostado.

Por separado se frie cebolla muy menuda, polvo de pimienta, orégano, hojas de laurel, se le pone bastante vinagre y aceite á que forme caldillo, en este se pone el pescado, y se cubre para que no le entre el aire, á los ocho días se sirve.

OTRO.

Se remojan unos chiles colorados en vinagre, se muelen con ajos fritos en aceite (en el que se ha de freir el pescado), un pedazo de pan, pimienta y canela, se frie esto en aceite con unas hojas de laurel, en seguida se pone el pescado sancochado y frito en aceite.

OTRO.

El pescado se limpia y se parte en trozos de tres dedos de grueso, se pone á sancochar con sumo y corteza de naranja agria, cuidando de tenerlo en el fuego el tiempo necesario para que se despelleje.

Después se enjuagan los trozos, se cubren con harina y se frien en aceite; luego se ponen en un sartén hondo, cuidando que no se junten los trozos del pescado; éstos se cubren con aceite, vinagre, sal y pimienta en polvo, orégano y tomillo, cebolla picada, y ajos cocidos, con esto se pone al fuego para que den un hervor, se quita de la lumbre y al siguiente día se le agrega más vinagre y aceite y se vuelve al fuego para que hierva otro rato. Se deja enfriar y se adorna con ruedas de cebolla grandes, orégano y rabanitos.

PESCADO ROBALO Ó MERO.

Después de desalado el pescado y limpio, se fríe en aceite, y en el mismo, se fríe jitomate, cebolla y perejil, todo picado, tomillo y orégano; en seguida se le agrega el pescado con jitomate, especias y pan tostado, todo molido, Jerez y vinagre, tornachiles, aceitunas y alcaparras.

PESCADO MERO Á LA TAPATÍA.

Se muele una cebolla grande con un chile pasilla remojado, se fríe, y con esta masa se cubren los pescados, que estarán limpios y sancochados, en seguida se frien en aceite y se sirven con salsa.

OTRO MERO.

Después de salado se lavará bien, y se pondrá á cocer con agua y sal; así que esté, se deja escurrir, se corta en trozos, se envuelven en harina y se frien en manteca. Se fríe cebolla picada muy menuda; agregándole vino, clavo, pimienta, canela molida y harina dorada en manteca, cuando comience á her-

vir se le ponen las raciones del pescado para que acabe de sazonar.

OTRO.

Almendras y chiles anchos tostados se muelen con clavo, canela y pimienta, se frie esto en manteca con sal, y se le pone pescado cocido y una poca de agua, se deja que hierva para que espese un poco.

OTROS EMPANADOS.

Se hará una masilla batida con harina, sal, vino y yemas de huevo; estando los pescados ya cocidos, se envolverán en ella y freiran en manteca.

PESCADO ROBALO.

Un día antes de comerse el pescado, se pone á remojar para que esponje, al día siguiente se lava y sancocha después de cortado en trocitos se le agrega rebanadas de zanahoria y de cebolla, ajo, perejil, tomillo y sal, partes iguales de agua y vino tinto, en este caldillo se deja hervir para que sazone.

ROBALO EN CHILE.

Se frien cuartos de cebolla y se le pone agua, sal y un chile ancho desvenado, remojado y molido; en seguida las raciones del pescado, preparado como los anteriores, agregándole canela, pimienta y ajos, todo molido. Después que hierva se le añade chiles anchos tostados, desvenados y molidos, alcaparras y orégano. Cuando se aparte del fuego se le pone aceite y aceitunas.

PESCADO EN JITOMATE.

Después de remojado, se lava y se sancocha en aceite, con ajos picados; se frie cebolla también picada, en partes iguales de aceite y manteca, después se le agrega jitomate cocido y molido, juntamente con ajos y pimienta, estando todo frito, se le pone sal, agua y el pescado sancochado. Se deja hervir y se sirve con chilitos, aceitunas y cebolla cocida.

MERO EN GUACAMOLE.

Se asan jitomates y se machacac con la mano; se le mezcla cebolla, rajas de ahuate y pimienta en polvo. Se revuelve todo y se pone en el platón, encima se ponen las raciones del pescado, que se habrá cocido, cubriéndose con tornachiles rajados, aceitunas, aceite y vinagre.

PESCADO EN CALDILLO.

Se frie jitomate con ajos picados, aparte se frie cebolla con tomates, se junta todo, y se le pone alcaparras, almendras, pasas deshuesadas, chilitos, caldo del pescado, aceite, vinagre y orégano; después las raciones del pescado ya cocido para que sazone.

OTRO EN PIPIAN DE ALMENDRA.

Después de limpias las almendras se tuestan y se muelen con pan dorado en manteca, y chiles colorados tostados en ella; se le agregan unas semillas de melón, y después de bien remolido todo, se cuele con caldo de pescado, y se sazona con la sal necesaria; se vuelve á freir todo, agregándole clavo, pimienta y el pescado cocido.

PESCADO ROBALO EN FRÍO.

Se desala el pescado, se sancocha, se limpia y se le quita el agua; se frie en manteca y aceite que quede algo dorado, teniendo cuidado de no tocarlo con la mano.

Se hace la salsa moliendo una taza de piñones, con un pedacito de jengibre y clavo, bajándola con vinagre y agua en que se haya cocido un pedazo de pescado, y unos dientes de ajo. Se le pone pimienta en polvo, azúcar al gusto y suficiente vinagre para que no se descomponga en varios días; con esta salsa se cubre enteramente el pescado, y con tajadas de lima chica y dulce. El día que se sirve, se le pone aceite, vinagre si lo necesitare, aceitunas, alcapartras y chilitos.

BACALAO Á LA VISCAYNA.

Dos libras de bacalao se ponen á remojar y al otro día se pone una olla con agua y se le dá un hervor; luego se pican dos cebollas y bastante jitomate, se doran en manteca y aceite ocho dientes de ajo se sacan y se pone ahí el jitomate y la cebolla, luego que se fría esto se le pone caldo del pescado, las raciones de éste, un poco de vinagre, medio cuarto de aceite, pimienta, nuez moscada, canela y jengibre la mitad de dos ajos dorados y un pedacito de azúcar. Estando todo bien sazonado se le agrega un cuarto de aceite y tiras de chile verde gordo y frito en aceite.

BACALAO.

Se pone una cazuela en la lumbre, cuando esté caliente, se le echa un poco de aceite á que hierva, u-

nas cebollas partidas en cuartos, cuando estén medias fritas se le agrega un poco de jitomate partido y otro poco molido; después que hierva, se le pone vinagre, bastante aceite, sal, pimienta, perejil y el bacalao cocido, para que sazone todo.

BACALAO EN JITOMATE Y CHILE VERDE.

Después de asado el jitomate se muele con cebolla. Se frien en aceite y manteca ajos y rajadas de chile verde gordo, en seguida se le pone lo molido, agregándole vinagre, más aceite, sal, un pedacito de azúcar y el pescado cocido, luego que sazone se aparta de la lumbre.

BACALAO EN ALMENDRA Y CHILE.

Después de muy desalado, se pone á cocer echándole sal. Se muelen tres chiles anchos, porción de almendras peladas y tostadas, clavo, pimienta y canela, se pone á freir en manteca hasta que salga ésta por encima.

Se le pone una poquita del agua en que se coció el bacalao y éste desespinado. Luego que halla dado un par de hervores se le agrega vinagre, bastante orégano, aceite, aceitunas y tornachiles en vinagre. Se deja reposar y se sirve.

BACALAO EN ADOBO.

Puesto á remojar y cocer el bacalao se muele bastante chile ancho remojado y desvenado; con ajos dorados en aceite, orégano, tomillo, pimienta y pan también dorado. Se baja con vinagre y se frie con sal en aceite quemado: estando espeso se pone el

pescado en trocitos y ya cocido con unas hojas de laurel; luego que haya hervido se adorna con más aceite, aceitunas, tornachiles y cebollitas.

CAMARONES FRESCOS.

Se limpian los camarones en crudo y se frien en manteca. Se asan unos jitomates maduros y des-pellejados se muelen, se frien con los camarones y se les pone vino tinto, y un trozo de azúcar: se deja hervir hasta que se consuma el caldo y se sirven fríos sacados de la manteca; ó calientes sobre rebanadas de pan delgadas doradas en ella.

OTROS FRITOS.

Después de cocidos se espolvorean con sal y pimienta, y se frien en aceite: se sacan y ponen en el platón para cubrirlos con ajos fritos en el aceite, perejil picado, aceite y vinagre sazonado con sal.

CAMARONES.

Estos se cocen con perejil, cebollitas, dos cabezas de ajos, todo picado, una cebolla grande mechada con clavos, una hoja de laurel, dos cuartillos de vino de champañe, medio cuartillo de aceite, sal pimienta y rebanadas de limón. Se deja consumir la salsa, y para servirlos, se les quita la cebolla, el laurel y el limón.

ESCABECHE DE OSTIONES.

Se cuecen y frien en aceite los ostiones y en este aceite se frien ajos y se pone un poco de vinagre, ruedas de cebolla, laurel, mucho orégano, clavo y

pimienta molida; cuando la cebolla esté cocida se aparta de la lumbre y se le pone aceite, con esto se cubren los ostiones y se guardan.

OSTIONES GUIADOS.

Se remojan los ostiones desde la víspera y al día siguiente se lavan y se cocen; luego se frien jitomate, cebolla y perejil todo picado, cuando esté sazonado se le agrega el caldo en que se cocieron los ostiones, un poco de aceite, pimienta y pan en polvo, se deja hervir hasta que espese para ponerle los ostiones.

OTROS EN FRÍO.

Se remojan desde la víspera y se frien en aceite, se les pone vinagre, una hoja de laurel, pimienta y ajos cocidos con vinagre; para servirse se adornan con cebolla cruda.

SARDINAS.

Después de asados, limpios y desvenados unos chiles grandes, se cortan sobre una tabla tiritas muy finas, y se ponen con sal y jugo de limón.

Se rebanan cebollas y por separado se penen en este mismo jugo, á las dos horas se sacan se escurren y se colocan una capa de esto con vinagre y pimienta, y otra de sardinas con su aceite: se aprietan algo y se sirven con pikles.

VERDURAS.

CHILES EN FRITO.

Se pelan los chiles verdes anchos, se les sacan las semillas y venas con cuidado, para que no se rompan, se lavan y se ponen en agua con sal y vinagre de yema para que se curtan.

Después de algunas horas se sacan y se reyenan con sardinas, fruta en vinagre picada y queso seco rayado; en seguida se cubren con salsa de mostaza; ésta se deslíe en agua con vinagre, poco aceite, sal y un terroncito de azúcar.

CHILES FRIOS.

Se asan, se pelan y desvenan. Se requema manteca poca, con unos dientes de ajo y medio onarto de aceite, después los chiles á que se mueran, en seguida se cubren con vinagre y una poca de sal, cuando den un hervor se sacan, se escurren y se rellenan con pica lillo de carne de puerco y de res, adornando con pasas, al nendras y alcaparras. Se hace una salsa con jitomate asado y molido, cebolla picada y cebolla sancochada, en ruedas, aceite, vinagre y aceitunas.

CHILES RELLENOS DE CAMARÓN.

Se frién en aceite ajos picados y cebollas también picada, en seguida se ponen los camarones cocidos y picados, perejil, aceitunas picadas, alcaparras, clavo y pimienta en polvo, con esto se rellenan los chiles que estarán asados y pelados, y se ponen en una cazuela untada de manteca y polvo de pan; se cubren

con más pan y se dejan secar á dos fuegos suaves; se sirven con salsa de jitomate preparada del modo siguiente: después de asados unos jitomates, se muelen juntamente con cebolla y ajos; friéndose en seguida en aceite y manteca; se sazonan con vinagre, sal y un terroncito de azúcar. Se sirven calientes.

OTROS EN FRÍO.

Después de asados y limpios se cubren con vinagre, sal, unas pimentas, ajo, laurel y tomillo; al día siguiente se rellenan de sardinas y se sirven con bayonesa, la que se prepara del modo siguiente: cocidas las yemas de huevo, se muelen y deslien con vinagre, aceite, sal y pimienta.

CHILES RELLENOS DE CALABACITAS.

Después de asados y limpios se rellenan con calabacitas cocidas, cebolla picada, orégano, aceite, vinagre, ajo y queso fresco; después se frien en mantequilla para que se doren, y se cubren con más calabacitas preparadas como las del relleno dejándolas que se frian.

AGUACATES RELLENOS.

Se escojerán que no sean de los redondos que tienen el hueso grande ni de los muy largos que no puedan quedarse parados, partidos por la mitad, (pero no á lo largo), para sacarles el hueso, se pelan y rellenan con picadillo, se ponen en el platón por lo más plano, y se cubren con lo siguiente: peladas las nueces y molidas juntamente con un pedazo de pan se rocian y bajan del metate con vinagre y po-

ca agua, se frien en manteca y se sazonan con azúcar y canela molida, fuera de la lumbre se les pone poco aceite y granos de granada.

HABAS GUIADAS.

Se cortarán en pedacitos, jamón, chorizo, longaniza y lomo de puerco, y juntamente con habas frescas, se pondrán á cocer con agua y sal; aparte se frien cebolla, jitomate, ajo, chile verde, todo picado; esto se les pone á las habas, agregándoles pan frito y molido, alcaparras, aceite y vinagre, cuando hayan espesado se adornan con aceitunas.

GARBANZOS.

Pelados con agua de ceniza, remojados desde el día anterior, limpios y cocidos, se freirán en suficiente manteca, cebolla y jitomate; después de frito esto, se le ponen los garbanzos juntamente con vinagre, aceite, un terroncito de azúcar, pedacitos de piña y plátano grande; luego que tomen sazón se apartan de la lumbre.

CHÍCHAROS.

Cocidos con trocitos de chorizo y longaniza; se freirán en manteca ajos, cebollas y jitomates picados, así que esté frito se le ponen los chicharos con clavo y pimienta en polvo, pan frito molido y aceite, hervirán hasta que queden en muy poco caldo.

OTROS CON MANTEQUILLA.

En agua con sal, se cocerán los chícharos, y escurridos y bien calientes, se mezclarán con mantequilla caliente, pero no quemada; esto se liará al mandarlos á la mesa.

CHÍCHAROS CON LECHE.

Se dora en manteca una poca de harina, y se va poniendo leche á que quede regular de espeso, no se deja de menear porque se hace bolas: en seguida se le agrega una poquita de pimienta, nuez moscada y sal, estando de buen gusto se echan los chícharos, y al sacarlos una poca de mantequilla.

OTROS CON VINO.

Después de dorada la harina se le pone caldo, y se sazona con pimienta, nuez moscada y sal, en seguida se le ponen los chícharos, vino y si se quiere, un terroncito de azúcar.

CHÍCHAROS Á LA FRANCESA.

Se sancochan unas cebollas blancas, enteras si son chicas, y partidas si son grandes, con sal y carbonato, en seguida se ponen los alberjones para que se cosan, agregándoles pimienta y un pedacito de azúcar, y cuando el caldo espese, se sacan de la lumbre y se les pone mantequilla.

CHÍCHAROS EN ALMENDRA.

Se frien unas almendras con cáscara hasta dorarse. Después se doran unas rebanadas de pan en la misma manteca, uno y otro se muele bien; se frie cebolla, cuando estén fritas se vuelven á freir allí, las almendras y el pan molido; agregándoles una poca de agua, perejil picado, sal y los chícharos se dejan hervir hasta que espese el caldillo.

OTROS CON CHILE VERDE.

Cocidos los chícharos, tomates y chiles verdes, se muelen estos con unos pocos de los chícharos, y se frie todo en manteca, se le echa un poco de caldo de carne de puerco, luego que ha dado un hervor se echan los chícharos enteros, costillas de puerco cocidas, y sal; cuando espesen se apartan de la lumbre.

EJOTES CON CEBOLLA.

Se corta la cebolla en cuadros pequeños, se frie en mantequilla, se le espolvorea harina, y se echa un poco de caldo; cuando haya consumido algo, se le ponen los ejotes, cocidos y limpios, para que vuelvan á dar otro hervor.

EJOTES EN LECHE.

Se frie en mantequilla tiras de chile verde, cuando está frío se le pone una cucharadita de agua para que se cuezan sin que se doren, después se le pone jitomate asado y colado, cuando está sazonado se le mezcla leche hervida y los ejotes que ya se tendrán cocidos; se dejan hervir cuidando de que no queden secos, y se sirven con rebanadas de panela.

OTROS CON SARDINAS.

Se pica jitomate, cebolla, chile verde gordo, y se frie agregándole el aceite de las sardinas, sal un terroncito de azúcar y vinagre, cuando esté sazonado se le ponen los ejotes ya cocidos, y sardinas picadas.

COL RELLENA.

Se hace el picadillo. Se limpia muy bien una col criolla y se van rellinando las hojas blancas con el picadillo; se ata con un hilo y se pone en una cazuela con manteca para que se fría, en seguida se le pone caldo, y cuando esté cocida se airve con salsa que se quiera.

COLES GUIADAS.

Cocidas las coles blancas en agua con sal, ejos molidos, manteca y chorizo; se freirán en suficiente manteca, cebolla rebanada, chile verde en tiras, jitomates crudos y molidos, así que esté rendido, se ponen las coles ya cocidas, picadas y escurridas, para que se frian también, cuando estén se les agrega pimienta, pan frito y molido y el caldo en que se cocieron; el chorizo picado, y el perejil; hervirán bastante para que queden algo secas.

COLES MORADAS.

Se lavan y se rebanan; se limpian seis perones ó manzanas agrias para cada col y se ponen á cocer las dos cosas juntamente por espacio de una hora á fuego lento, con cuatro onzas de mantequilla, sal, pimienta y un cuartillo de agua.

COLES CON VINO.

Se pican en grueso las coles y se cuecen con un poco de tequezquite asentado; se frien en manteca ajos, después se les pone las coles, polvo de canela, bastante vino y vinagre; cuando ya estén consumi-

das se adornan con rebanadas de plátano, aceitunas y tornachiles.

COLIFLORES AHOGADAS.

En suficiente manteca y aceite, se freirán ajos, después se muelen y volverán á la manteca, agregándoles sal, las coliflores cocidas y en trozos, se cuidará de voltearlas para que se frian por parejo; y cuando se lleven á la mesa se les pone bastante aceite, aceitunas, chilitos, cebolla cocida y deshojada, orégano y tiras de aguacate.

OTRAS CON MANTEQUILLA.

Requemada mantequilla fresca, se frie en ella cebolla picada, canela, clavo y pimienta en polvo, harina dorada en manteca, y caldo; cuando esté hirviendo se echan las coliflores cocidas y en trozos.

NABOS GUISADOS.

En mantequilla se frien unos ajos y se muelen, después se frien trocitos de jamón y de papada ya cocida, en seguida se agrega sal, pimienta, tomillo, caldo y harina dorada en manteca, cuando esto esté hirviendo se echan los nabos rebanados para que se cuezan.

OTROS CON LECHE.

Se dora harina en mantequilla, se le pone leche, azúcar, sal, pimienta, nuez moscada y los nabos cocidos y en rebanadas delgadas; cuando sazonen se apartan de la lumbre.

NABOS EN SALSA VERDE.

Se muelen acelgas cocidas y almendras peladas, se bajan con agua y se ponen á la lumbre para que sazonen con sal, pimienta y nuez moscada en polvo: estando de buen gusto se le ponen los nabos cocidos y pelados en crudo y partidos á lo largo; después se les agrega aceite y vinagre.

NABOS CON POLLO.

Después de cocidos los nabos se doran en manteca; en la misma se dora harina, ajo, cebolla picada y jitomate molido, en esta salsa se pone el pollo con el caldo en que se coció, y encima los nabos y aceitunas: se deja dar un hervor, se saca y se le agrega una cucharada de vinagre.

OTROS EN PIPIAN DE SEMILLAS DE MELÓN.

Se tuestan en comal y se muelen con unas almendras, se cuelean por cedazo y se frien en aceite y manteca, agregándoles sal, clavo, un poco de caldo, y los nabos cortados en forma de dados para que se cuezan ahí.

OTROS EN PEREJIL.

Se muele bastante perejil con clavo, canela y un pedazo de pan frito en manteca: los nabos después de cocidos y pelados, se rebanan y se frien en manteca, con ajos, ahí se echa el perejil molido con vinagre; después que haya espesado se le pone aceite y se aparta del fuego.

ZANAHORIAS EN ADOBO.

Después de cocidas, se pican y se adoban con chiles anchos desvenados, remojados y molidos con ajo, pimienta, clavo y bastante canela, y se sazona con sal y orégano en polvo; al siguiente día se sacan del adobo y se sirven con aceite, vinagre, rebanadas de aguacate, cebollas cocidas y deshojadas, aceitunas, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

ZANAHORIAS RELLENAS.

Después de limpias y cocidas con sal se parten por la mitad y se les saca el corazón; se muele queso añejo con un tanto de carne de las zanahorias, y con esta mezcla se rellenan, friéndolas con huevo; y se sirven secas con sal y pimienta en polvo.

OTRAS RELLENAS DE SARDINAS.

Preparadas como las anteriores, se rellenan con sardinas, sacándoles el corazón por el rabo, en seguida se ponen en el platón y se cubren con la siguiente salsa: se muelen en cantidades iguales almendras peladas y doradas en la manteca, aceitunas y alcaparras; un pedacito de azúcar y sal, se mezcla todo esto á que quede una salsa espesa, y con ella se sirven las zanahorias.

OTRAS CON QUESO.

Después de cocidas y rebanadas, se ponen en le cazuela con mantequilla, polvo de queso, jitomata asado y exprimido, perejil y pimienta; en la última

capa se le vacía una poca de leche para que se cuezan á dos fuegos.

ESPÁRRAGOS GUISADOS.

Se frien en manteca ajos, se sacan y en la misma se frien los espárragos ya cocidos con sal, escurridos y picados; después se les agrega clavo, pimienta, pan dorado y molido junto con los ajos, una poca del agua en que se cocieron, cebollitas cocidas, vinagre y orégano, cuando estén sazonados se les mezcla aceite.

OTROS EN SALSAS DE VINO.

Se hace una salsa con poca agua, un terroncito de azúcar, sal, pimienta, nuez moscada y un poco de vinagre, carlón y salsa inglesa, á que quede de buen gusto. A los espárragos se les quita la agua de la lata, y se cubren con esta salsa, adornándolos con aceitunas y alcaparras.

ALCACHOFAS RELLENAS.

En agua hirviendo se sancochan con sal. Se cortan á través por la punta con sacabocado, se les quita la pelusa de enmedio y se rellenan con picadillo hecho de pollo, jamón, perejil, yemas de huevo cocidas, sazonándolo con clavo, canela, pimienta nuez moscada y sal: se ponen en una cacerola tendida, se frien y se humedecen con caldo para que no sequemen.

ALCACHOFAS GUISADAS.

Despuntadas y quitado el tronco, se cocen en a-

gua con sal, después se escurren, se parten por la mitad y se frien en aceite con pan rayado, pimienta y sal, después se frien ajos, cebolla picada, jitomates asados y molidos; ya frito, se le mezcla caldo, vinagre y alcaparras; cuando haya hervido se ponen las alcachofas para que den un hervor y se adornan con aceitunas y huevo cocido.

CALABACITAS GUIADAS.

Lavadas y picadas, se les pica también cebolla, ajos, jitomate y chile verde, elote rebanado, y todo esto se echa en una olla, agregándole sal, leche en lugar de agua, y suficiente mantequilla; cuando estén cocidas, se vacían en una cazuela con manteca requemada y queso fresco desmoronado; luego que den un hervor se sacan y adornan con rebanadas del mismo queso.

OTRAS EN ADOBO.

Después de cocidas con sal, se adoban con chiles anchos y desvenados, remojados y molidos con ajos, y sazonados con sal, vinagre y orégano; con esto se cubrirán las calabacitas y si se quiere se les pondrá cebolla picada y desflemada.

CALABAZAS RELLENAS.

Se cuecen las calabazas y se destripan; aparte se frie cebolla, ajo, jitomate, todo picado así; que está bien frito, se echan las tripas para que se frian también, después se les pone queso fresco, y con esto se reyenan las calabacitas, y se ponen en una ca-

zuela con manteca á dos fuegos con un polvo de pan por encima.

CALABAZAS EN SALSA DE JITOMATE.

Se pican ajos, cebolla, jitomate, y se frien en bastante manteca; después se les agrega las calabacitas picadas y se dejan cocer con solo su jugo: se sazonan con clavo y pimienta en polvo, choricitos fritos y chiles asados y pelados, cuando estén bien cocidas se ponen en el platón, y se adornan con rebanadas de queso fresco.

PAPAS.

Cocidas y rebanadas se acomodan en una cazuela untada de manteca y polvo de pan, una capa de papas, polvo de pimienta, queso seco rayado, mantequilla, poca leche y sal, á dos fuegos suaves se cocen.

OTRAS RELLENAS.

Se compran las papas muy grandes, parejas y que no sean de las que se desmoronan

Después de cocidas y peladas se les saca el corazón y se rellenan con guisado de chícharos y buen queso, ó con sardinas. Después se revuelcan en pan rayado, se remojan en huevo y se frien.

Para servirse se les pone alguna salsa ó ensalada de lechuga.

PAPAS CON JITOMATE.

Se muelen jitomates crudos con pan remojado, y se frien en manteca con pimienta, clavo, aceite y tantito vinagre: en seguida se le pone las papas que

ya estarán cocidas, rebanadas y fritas en huevo; después se baten yemas de huevo y se mezclan con las papas.

CARLOTA DE PAPAS

Después de cocidas y peladas se muelen con leche, sal y pimienta; después se ponen en la lumbre para que espesen, se sacan y se sirven con pollo frito.

PAPAS AL VAPOR.

✓ Se pelan en crudo y se echan en agua de sal, para cocerlas se ponen en una olla con poca agua, y más sal, la olla se tapa muy bien y se golpea varias veces para reventarlas: poco antes de servirse se les mezcla polvo de pimienta y mantequilla.

PAPAS BLANCAS.

Cocidas, rebanadas y peladas, se ponen en una cacerola con perejil y cebolla picada, se dejan dorar y se humedecen con leche, cuidando de voltearlas; se sirven antes de que hiervan.

TORTITAS DE PAPAS.

✓ Para una libra de papas cocidas, peladas y molidas, un cuarto de leche hirviendo, una cucharada de harina, otra de mantequilla y la correspondiente sal; después de bien incorporado todo esto, se forman unas bolas del tamaño de un huevo, se cubren con huevo batido y se frien en manteca.

CEBOLLAS RELLENAS.

Las cebollas se cuecen en agua con sal, se lim-

pian y se rellenan con picadillo preparado de la siguiente manera: la carne de res, picada, se cuec y se muele, en seguida se le incorpora un huevo sin batir, sal y pimienta, y se frie en muy poca manteca, agregándole leche y un terroncito de azúcar, para que acabe de sazonar, ya rellenas las cebollas, se humedecen con mantequilla cruda, y se cubren con polvo de pan para freirse; después de fritas, se sirven con esta salsa: una cucharada de harina, un cuartillo de leche, sal y pimienta.

Se hierve la leche menos media tasa para disolver en ella la harina, cuando hierva la leche, se mezclan los demás ingredientes, y después de unos cinco minutos, se aparta de la lumbre.

ENCHILADAS POBLANAS.

Se asan jitomates y chiles verdes gordos, se muelen y frien en manteca; ya frito, se le añade leche suficiente, dos cucharaditas de aguardiente, sal y un terroncito de azúcar, en este chile se mojan las tortillas; y en seguida, se frien en manteca, y se rellenan con tiras de chile verde gordo, tajadas de pan de fresca y de aguacate.

CHAYOTITOS BLANCOS.

Después de cocidos se parten por la mitad á lo largo y se les saca la carne, cuidando de no romper la cascarita; la carne se pica y se le mezcla pedacitos de jamón, queso fresco, desmoronado, huevo sin batir, jitomate asado y molido; esto se frie en manteca en la que se haya frito cebolla picada y ajo; con esto se rellenan las cascaritas, poniéndoles cla-

ra de huevo sin batir y polvo de pan; después se vuelven á la manteca, para que tomen color de oro; y se sirven.

ELOTES CON JITOMATE.

Rebanados en crudo se frien en manteca con un pedacito de azúcar; después se pone la cazuela al vapor de una olla, para que se acaben de cocer; estando cocidos se les agrega jitomate asado y molido, y rajas de chile verde también asado.

TORTA DE ELOTE.

Se rebana el elote tierno y se cuece con leche, un pedacito de azúcar y otro de canela, se baten huevos y se revuelven con el elote; en una cazuela untada de mantequilla se ponen á cocer á dos fuegos.

OTRA DE CALABAZAS.

Después de picadas las calabacitas, se cuecen con leche y un pedazo de azúcar. Se bate huevo como para tortas y se les incorpora: en una cazuela untada con mantequilla, se ponen capas de calabazas y de panela fresca, para que formen la torta; se pone á dos fuegos hasta que seque.

OTRA DE MACARRÓN.

Se cuecen los macarrones con bastante sal, se escurren, y en una cazuela con mantequilla se pone una capa de éstos, y otra de queso seco, la última será de macarrones: para cubrirla con mantequilla, se dora á dos fuegos.

TORTA DE VIZCOCHO.

Molidos los bizcochos, que sean frios, se incorporan con huevos batidos, los precisos para que se pueda moler la masa, agregándole canela y azúcar al gusto: sacadas en el metate las telas, se forman con ellas una torta en una cazuela untada de manteca poniendo entre estas capas otras de picadillo. Con unas plumas se unta de mantequilla ó manteca, y se pone á cocer á dos fuegos en horno.

TURCO DE MASA DE TAMALES CERNIDOS.

Hechos los tamales sin ningún relleno, se dejarán hasta el día siguiente para molerlos con yemas de huevo cocidas, canela y azúcar al gusto; se le puede poner más manteca sino estuviere suave. Se sacan las telas y se ponen en la cazuela con el picadillo; cociéndola como la anterior.

OTRO DE ARROZ.

Se lavará bien el arroz y pondrá al sol á que seque, después se molerá y cernido se hará una masa suave con manteca y azúcar de modo que se pueda moler y se concluirá en todo lo demás como los anteriores.

OTRO DE GARBANZO.

Pelados con ceniza se lavarán bien y se cocerán con agua y sal; cuando estén cocidos y escurridos se muelen con una tercera parte de yemas cocidas,

pimienta y clavo; y se le pone manteca para poderla moler. En todo lo demás se hará como los otros.

SALSAS.

Estas son una preparación particular que se ejecuta, ya sea por medio de una nueva confección de sucos extraños á los alimentos que se preparan, y en los cuales se les hace servir mas ó menos tiempo, ya sea con el extracto de aquellos de que no se quiere separarlos ínterin cuecen. En este caso se añaden los estimulantes necesarios para darles más realce y algún sabor, lo que los hace cálidos ó refrescantes, y alimentan según el grado de acción que ejercen sobre las membranas del estómago.

Se dividen las salsas en grandes y pequeñas, y sus cualidades principales deben consistir en todo aquello que ejerce una acción más ó menos fuerte en los nervios de la lengua y paladar, que son los que constituyen el órgano del gusto, pero principalmente en las glándulas maxilares; por lo que su acción es la de humedecer la boca. Cuando son demasiado dulces, no causan sensación alguna y faltan á su objeto. Si son acres, quemán la boca en vez de procurar un sabor agradable; porque hay muchas sustancias alimenticias que no tienen en la cocina otro método sino el de la salsa con que se las prepara.

Se señalan aquí solo las principales; y en todas aquellas en que se encarga el añadir harina, debemos advertir que es mucho mejor servirse solo de la de patatas; pues por este medio salen las salsas mucho más consistentes.

SALSA BLANCA.

Se mezclan un trozo de manteca y un poco de harina ó fécula de patatas, añadiendo la sal y agua suficiente: se pondrá al fuego meneándolo de continuo; y cuando adquiriera la suficiente consistencia, se añade zumo de limón y vinagre, ó bien un poco de nuez moscada. Cuando se necesita esta misma salsa hecha de antemano, se deslie la fécula en agua, y después de añadir sal, pimienta y nuez de especias, se hace hervir todo meneándole sin cesar, y retirándolo luego del fuego para exponerlo á un calor templado; y en el momento que deba emplearse, se añadirá la manteca con unas gotas de vinagre ó bien zumo de limón, según el gusto de cada uno.

SALSA DE CREMA.

Se mezclará en una cazuelá un trozo de manteca fresca con una cucharada de harina, humedecido todo con un vaso de crema hirviendo; se menea incessantemente para que no se pegue, y se irá añadiendo hasta dos vasos de crema, pasándolo todo cuando llegue á su cocimiento. Esta salsa sirve para diferentes pescados, y para los intermedios que se hacen con legumbres y huevos: se sazona con azúcar según el gusto de cada uno.

SALSA GENERAL.

En un cuartillo de caldo común se mezcla medio de vino blanco, sazonándolo con sal, pimienta, corteza de limón, dos hojas de laurel y un poco de vinagre. Este conjunto se deja en infusión á un fuego

lento continuo por espacio de diez ó doce horas, pásanlo por tamiz para que sirva á todas especies de aves, legumbres y peces, y tiene la ventaja de poder conservarse sin alteración alguna después de muchos días.

SALSA DE VINAGRE.

Se pondrán juntamente en una cazuela una cantidad suficiente é igual de caldo y de vinagre; se añade sal, pimienta y cinco ó seis ajos cortados menudamente, un gran manojo de perejil también picado, y se coloca todo al fuego hasta que los ajos se hayan cocido perfectamente. Con esta salsa se sirven todos los restos de las carnes asadas, sean las que quieran.

SALSA DE ACELGAS.

Se muelen después de cocidas, con un poquito de perejil crudo y yemas cocidas; se sazona con sal, aceite y vinagre: debe quedar especita.

SALSA DE MOSTAZA FRANCESA.

En una poca de agua endulzada, se deslie la mostaza, poniéndole sal, aceite, vinagre y un polvo de pimienta; se le puede agregar yemas cocidas y molidas.

OTRA DE HÍGADO.

Se cuece el hígado de res ó de puerco, y se muele con tres tornachiles en vinagre, sin semillas y cuatro yemas de huevo cocido, para que quede espe-

sa; poniéndole su correspondiente vinagre y aceite, sal y dulce.

OTRA DE CIRUELAS PASAS.

Se muele un trocito de pan blanco, y cuatro ó cinco ciruelas para que no quede muy negra, se baja con vino Jerez y se le pone poquita sal.

OTRA DE YEMAS CRUDAS.

Se exprime un limón y con cuidado se desbaratan allí dos ó tres yemas; se les pone sal, nuez moscada molida, perejil y caldo de olla, se pone á la lumbre para que espese. Si no espesare es porque está cortada; se le ponen entonces más yemas, cuidando no esté caliente, á que se cosan luego.

OTRA DE PEREJIL Y ALMENDRA.

Cocido el perejil, se muele con almendras: y se sazona con vinagre, aceite y sal.

SALSA TAPATÍA.

Se baten yemas con aceite, poniéndoselos primero en gotas y después chorritos, ya que esté la bayonesa, se deja reposar un rato, después se le agrega sal, vinagre, perejil picado y bastante mostaza francesa.

OTRA SALSA TAPATÍA.

Se pone mantequilla á la lumbre nomás á que se derrita, (porque si hierve se hace negra) se le revuelve harina para que espese y una poca de leche,

se saca y fuera de la lumbre se le pone yemas cocidas muy bien molidas, limón, cebolla picada y desflemada, mostaza inglesa ó francesa, ó si no pimienta en polvo y sal.

OTRA SALSA DE CIRUELAS.

Las ciruelas se ponen con agua en la lumbre, y una raja de canela, á que den unos hervores, y se puedan deshacer y deshucar en la misma agua con una cuchara. Después se le pone carlón y azúcar.

SALSA PARA EL ASADO.

Se muelen un hígado y una molleja de guajolote, con tres yemas cocidas, cinco tornachiles sin quitarles las semillas, unas pimentas, tres clavos y la sal necesaria; se baja del metate con vinagre de yema, y si quedare espesa, se le pone un poco de caldo.

SALSA DE PEREJIL.

Un manojo de perejil se muele sin los palitos, se baja del metate con agua y se le pone vinagre, aceite, sal y cebolla cocida.

OTRA DE JITOMATE.

En manteca sa frien jitomates y cebollas enteras, cuidando de que la cazuela esté tapada; cuando estén blanditos, se muelen con conela, orégano y clavo, y se sazona con vinagre.

OTRA CON VINO.

Después de fritas cebollas, gitomates y chiles verdes gordos en aceite, se les pone una cucharada de

caldo, perejil, orégano, sal, pimienta y nuez moscada; ya fuera de la lumbre se adorna con vino Jerez y aceitunas partidas.

OTRA PARA ACEITUNAS.

Se cuece una porción de chile guajillo fresco, y se muele con ajos, tomates asados y un poquito de pan, orégano y pimienta; esto se deslie en poco vinagre con sal, poniéndole en seguida bastante aceite, alcarras y pequeños pedazos de queso seco.

SALSA DE CHAMPAGNE.

Se pone en una sartén una cucharada de mantequilla, con otra de harina; cuando esté dorada, se le añade medio cuartillo de jugo de carne, poco á poco se revuelve continuamente, cuando esté café obscuro, se deja que dé un hervor para ponerle sal, pimienta y media taza de champagne.

Sírvase inmediatamente.

SALSA DE PAN PARA AVES.

Dos tazas de leche, una de migajón de pan frio, un pedazo de cebolla, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

Se pone á hervir una tercera parte del migajón con la leche y la cebolla; después de hervir un cuarto de hora, se añade una cucharada de mantequilla, la sal y la pimienta.

Las migas restantes se frien en la otra cucharada de mantequilla; en dos minutos estarán, y con esto se cubre la pechuga del ave, y la salsa se sirve en derredor.

SALSA DE GITOMATE CON CHILES POBLANOS.

Se asan cuatro ó seis jitomates, se les quitan las pepitas, se muelen y se frien en manteca; aparte se frien cuatro chiles poblanos asados y pelados. Cuando el gitomate esté frito, se le pone caldo de olla, los chiles rajados, dos llemas de huevo cocidas y deshechas en caldo; cuando haya sazonado y espesado lo regular, se aparta de la lumbre.

ENSALADAS.

ENSALADA DE PIÑA Y PERÓN.

Se pica muy menudo piña y perón, y se le pone poco vinagre, sal, algo de dulce y vino Jerez.

OTRA DE PEPINOS.

Pelados y rebanadas en ruedas muy delgaditas, se ponen á desflemar en agua de sal con limón, después se sacan y sazonan con vinagre, aceite, pimienta y la sal que les falte.

OTRA DE TUNA JOCONOSTLE.

Ya peladas las tunas se ponen á cocer en poca agua, con canela y azúcar; ya cocidas, se ponen en el platón y se cubren con la agua en que se cocieron, colándola para que no lleve las semillas.

OTRA DE FRUTAS.

Se pela y pica perón, pera, durazno, membrillo y granada: el caldillo se prepara con agua de canela y jugo de naranja dulce, y la azúcar necesaria.

ENSALADA RUSA.

Se cuecen separadamente, betabel sin sal, zanahobos, nabos y pasas, con su correspondiente sal, se una todo en rueditas muy parejas, y se sazonan con vinagre, sal y pimienta, y en una cazuela ó molde de barro, se pone primero una hilera de betabel, cuando las rueditas de derecha á izquierda, otra hilera de zanahobos, de izquierda á derecha, y así hasta llenar el molde, se aprieta un poco, mezclando los colores; después se hace una bayonesa de huevo crudo, volviéndole pedacitos muy menudos de todas las partes, y con esto se rellena el hueco que le queda en medio al molde. Se pone un plato encima y se voltea con cuidado.

Después con huevo cocido y partido á lo largo, se pone encima una flor y en medio un cogollo de lechuga.

ENSALADA DE CHILE VALENCIANO.

Asados, pelados y en rajitas los chiles, se les pone cebolla cocida y deshojada, vinagre, aceite, orégano y sal.

OTRA DE BETABEL.

Cocido el betabel en agua con caldo de naranja dulce, azúcar y canela, se hace pedacitos y se le pone un poco de vino.

ENSALADA DE COLIFLOR.

Se cuece la coliflor con ajo y sal, ya cocida, se le echa el agua y se pone por espacio de dos horas en vinagre con sal. Se prepara el caldillo con gitoma-

tes asados y molidos, pimienta, sal, polvo de orégano, aceite, vinagre y unas cebollas cocidas; la flor se saca del vinagre y se pica cubriéndola con jitomate, y adornándola con las cebollas deshidratadas, aceitunas y alcaparras.

TAMALES.

TAMALES COLADOS.

Se cuece el maíz sin cal, y cuando se le ablandan la pepita se saca, y al siguiente día se quiebra y se le dan dos pasadas; después en una olla grande se pone poca agua, se cuele esta masa á que quede espesa, las coladuras que quedan se muelen con una libreta de arroz para cada almud de maíz, el arroz se tritura en agua desde la víspera, esto también se cuece junto con la masa, y se deja reposar para que se suba el agua, la que se le tira en guida, poniendo la masa en unas bolsas de papelito, colgándolas al sereno al día siguiente, si no está la masa muy seca, se les baja el amarrado y se pone en prensa, en seguida se bate con poco caldo de pollo ó gallina, tibio y colado; después se le va añadiendo la manteca, dos libras para cada almud, y se bate derretida y tibia; cuando esté la masa de punto, se le agrega la sal necesaria y una cucharada de carbonato, cuando esté esto bien incorporado, se preparan los tamales y se cuecen al vapor.

TAMALES CERNIDOS.

Se hace el nistamal, después se lava, se engrasa y pone al sol, cuando esté seco se muele y se cerni por un ayate delgado.

Para tres libras de maíz tres de manteca, ó poco de agua, se bate la masa con poca agua tibia y la sal necesaria; estará de punto formando de ella una bola que puesta en el agua sobre nade en seguida se amarrarán los tamales en las hojas de maíz que hayan sido hervido bien el agua en que se mojaron.

Se rellenan éstos con el guisado que se quiere, se ponen á cocer en una olla con poca agua, y dentro de esta agua un poco de zacate para que mate el hervor; más arriba se forma un enrejado de varitas de tejamanil, y encima los tamales tapando la boca de la olla con una cazuela y un lienzo que se ata bien.

TAMALES DE DULCE TAPATÍOS.

Se mezclan para hacer la masa tres libras de maíz blanco y cernido, como en los artículos anteriores, media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, el azúcar necesario y una poca de agua tibia; no debe quedar esta masa ni aguada ni espesa, se bate hasta que haga espuma, se pone dentro de un molde para tamales bastante canela, pasas, almendras y pecitas de nuez, se forman y cuecen lo mismo que los anteriores.

TAMALES DE DULCE POBLANOS.

Para un almud de maíz, dos libras y media de manteca, una de almendra, media de arroz, una taca caldera de atole, media onza de canela, anís y azúcar al gusto. Después de refregado, descabezado y molido el nistamal, se le pone el arroz remojado y molido; se cerni en una criba y se mezcla con el atole, después se le

va poniendo la manteca derretida poco á poco, y chorrito de agua de hojas de tomate: cuando la masa esté de punto, se le agrega la canela, el azúcar el anís; y por último la almendra martajada.

Se envuelven y cuecen al vapor.

TAMALES DE ARROZ.

Se lava el arroz, se deja escurrir y se pone al cuando esté seco, se remuele: para media libra de mantequilla derretida una libra de arroz, se ba con agua tibia hasta que esté de punto, el cual conoce en que una bolita formada de la masa brenada en el agua, entonces se le pone media de azúcar para cada libra de arroz; ya bien revuelto, se forman los tamales y se podrán rellenar con cualquier postre de leche. Se cuecen al vapor como los otros.

TAMALES DE LECHE.

Ocho cuartillos de leche se ponen á hervir con ocho elotes molidos y colados, cuidando que estén zonados, añadiéndole azúcar al gusto y una poca de canela; cuando esté de punto más alto que de punto se vacía en un platón para que se enfríe y para hacer los tamales adornándolos con nuez, gragea y biznaga.

TAMALES DE ELOTE.

Para cinco docenas de elotes, dos libras y media de manteca, dos de azúcar, media onza de canela, media libra de queso seco y dos cucharadas de mantequilla. La manteca se bate sola h

que esponje: se revuelve todo, poniéndolos en las hojas para cocerlos al vapor.

OTROS DE LECHE.

Para un plato sopero de elote rebanado y sazón quince cuartillos de leche; después de bien molido se cuele en ésta y el bagazo se remuele y cuele tres veces más sin exprimirlo, se endulza y pone á la lumbre para que tome punto de cajeta, se deja enfriar para ponerlo en las hojas agregándole un polvo de canela.

TAMALES DE ARROZ CON HUEVO.

Después de bien lavado el arroz se pone al sol en una servilleta, y cuando haya secado, se remuele bien y á cada libra de ese polvo se le agregan cuatro yemas de huevo crudas y seis onzas de mantequilla derretida y fria; se humedece la masa con leche hervida, y cuando ya esté de punto, se le añade azúcar al gusto, en polvo y poca sal; se bate otro poco y se forman los tamales, rellenándolos como los anteriores. Se pondrán á cocer con la abertura hacia arriba para que no se escurran.

SEGUNDA PARTE.

REPOSTERIA

POBLANA Y TAPATIA.

LECHE QUEMADA.

Para nueve cuartillos de leche, libra y media de azúcar y seis onzas de almendras: se pone en la lumbre la mitad de la leche con la almendra molida y el azúcar, se menea hasta que se dore, poniéndole luego la otra mitad de la leche para que tome punto de postre.

LECHE DE MAMEY.

Para siete cuartillos de leche dos libras de azúcar; después de endulzada se cuele por un lienzo, luego se le agregan cuatro onzas de almendra bien remolida, se pone á la lumbre á que de un hervor fuerte, se saca y se le incorpora dos mamelles grandes y cernidos; cuando esté tibia se vuelve á la lumbre para que tome punto: se vacía en el platón y se adorna con almendras tostadas.

OTRA DE ALMENDRA.

Seis cuartillos de leche se endulzan al gusto, y se les pone seis yemas de huevo deshechas en leche, y cuatro onzas de almendra muy remolida: se pone esto á la lumbre y cuando tome punto se le agregan

otras cuatro onzas de almendra tostada y martajada como arroz, se deja que de unos tres hervores; se vacía en el platón poniéndole encima polvo de azúcar, al día siguiente se dora.

LECHE DE DURAZNO.

Una docena de duraznos en conserva y que tengan la miel espesa, se ponen en un platón sin la miel y se cubren con lo siguiente: En tres cuartillos de leche se ponen media libra de almendra molida y ocho yemas de huevo; esto se pone á la lumbre para que espese mucho, en seguida se le incorpora la miel que dejaron los duraznos, cuando tome punto de cajeta se le pone un pocillo de vino Jerez, se aparta de la lumbre y se vacía encima de los duraznos que estarán en un platón; luego se doran y se adornan con polvo de canela.

LECHE NEGRA.

Se hirve la leche con azúcar y después de fria se le quita la nata y se vuelve á la lumbre; se espesa con almendra sin pelar, tostadas en comal y molidas con bastante canela; cuando tome punto de postre, se le mezcla conservilla de zapote prieto preparada como sigue:

Estando la miel de punto alto, se pone el zapote limpio y cernido, pasas molidas sin las semillas, bajándolas y colándolas con vino de parras, se deja tomar punto seco para revolverla con la leche, y cuando tome punto de postre se vacía en los platos y adorna con rajitas de almendras mojadas con agua de azahar.

LECHE DE ALMENDRA Y COCO.

A trece cuartillos de leche endulzada más de lo regular; se le mezcla un coco grande molido, rajas de canela y unas hojas de naranjo: se pone al fuego para que tome punto, en seguida se le agregan cuatro onzas de almendra molida y deshecha en leche; estando bien espesa, se vacía en los platos, quitando le las hojas y las rajas de canela.

OTRA DE ALMENDRA Y CAMOTE MORADO.

Para ocho cuartillos de leche media libra de almendra, y camote el necesario para darle color. La leche se endulza bastante, se cuele y se pone á la lumbre con el camote cocido y cernido; cuando esté espesa, se le agrega la almendra remojada y molida, dejándola tomar punto como las anteriores.

OTRA DE CAMOTE BLANCO

En diez cuartillos de leche se disuelven seis yemas de huevo, dos onzas de almidón deshecho en leche y la azúcar necesaria: después de colada, se le pone media libra de camote cocido y cernido, cuando esté hirviendo, se le mezclan cuatro onzas de almendra molida dejándola tomar punto y se aparta de la lumbre.

LECHE DE PIÑA.

Para seis cuartillos de leche seis yemas de huevo, seis onzas de almendra y una piña.

Después de endulzada la leche se le deshacen las yemas, se cuele, y se pone á la lumbre y cuando ha ya hervido se le agregan las almendras molidas, estando de punto se le mezcla la piña también molida; luego que espese se saca de la lumbre.

LECHE DE CHIRIMOYA.

Se endulzarán más de lo regular doce cuartillos de leche y se le pone seis onzas de arroz molido cuando estén deshechas se cuele por un cedazo, puesto el caso á la lumbre se deja que tome punto mezclándole en seguida la chirimoya molida, toda la que necesite para que tome buen gusto, y se dejará que vuelva á tomar punto.

LECHE IMPERIAL.

Se deslien veinte yemas de huevo y dos cucharadas de almidón en cuatro cuartillos de leche, y se endulza al gusto; se cuele y se le echa media libra de almendra remolida, poniéndose á la lumbre hasta que tenga el punto de la leche quemada.

LECHE NEVADA.

Se desvarata en un cuartillo de leche otro tanto de natillas, se endulza al gusto, se bate con un molinillo hasta que haga mucha espuma, y se va poniendo ésta en un platón sobre una capa de rebanadas de mamón del alto que se quiera, y por último se salpica de gragéa.

OTRA DE VAINILLA.

Para tres cuartillos de leche hervida, dos onzas de almendra molida, tres yemas de huevo y azúcar al gusto, todo esto revuelto se pone á hervir con una poca de vainilla, y se le da punto de postre.

BUDÍN DE LECHE ALMENDRADA Y MANTEQUILLA.

A tres cuartillos de leche endulzada con una libra de azúcar, se le mezclan seis onzas de mantequilla derretida, media onza de canela en polvo, diez y ocho huevos batidos, pasas, piñones y bizcocho molido el necesario para formar pasta. Se pone en el molde untado de mantequilla y se pone en baño María.

SALSA PARA SERVIR ESTE BUDÍN.

Se pone á hervir un terrón de azúcar en agua, cuando espese se le agrega poca mantequilla, se aparta de la lumbre, y cuando esté tibia se le pone harina á que quede un atolito espeso, se vuelve á la lumbre para que se cueza; ya cocido, se le agrega Jerez y nuez moscada.

BUDÍN DE LECHE.

En tres cuartillos de leche, se deshacen treinta y dos huevos, y una cucharadita de mantequilla; agregándole media libra de pasas y azúcar al gusto, se vacía en el molde y se cuece como el anterior.

OTRO BUDÍN.

En tres cuartillos de leche se ponen dos tortas de pan blanco, una cucharadita de mantequilla, media

libra de pasas y azúcar al gusto; se vacía en el molde y cuece en agua.

BUDÍN DE COCO.

Se muelen dos cocos, dos onzas de nuez, cuatro de almendra, y en dos libras de azúcar clarificada se ponen á hervir hasta que espese, se aparta de la lumbre, y cuando se enfrié se le revuelve doce yemas de huevo nomás reventadas, volviéndose á la lumbre para que vuelva á espesar: ya espeso se vacía en un molde untado de manteca y pan rayado, se pone á cocer como la jericalla; el punto se conoce metiéndole un popote y que salga limpio: se deja enfriar, se pone en un platón, se baña de almíbar y se adorna con hojas de naranjo.

JERICALLA CON ALMENDRA.

Para seis cuartillos de leche seis onzas de almendra: la leche se hierve hasta que esté como leche atole mezclándole después quince yemas, azúcar al gusto, la almendra bien molida y canela en polvo; luego se vacía en un molde untado de mantequilla y se cuece como toda jericalla.

PASTA DE LECHE CON FRUTA.

A cuatro cuartillos de leche se le ponen dos onzas de arroz remojado y molido y se le hierve con azúcar. Se hace almíbar con cinco libras de azúcar de punto muy alto, en seguida se le mezcla la leche y se deja que vuelva á tomar el mismo punto, luego se saca de la lumbre y se bate para que cuaje, y se va poniendo sobre telita piña, tuna ú otras

se cubre con la pasta, encima se adorna con bien.

BETUN DE CANELA.

Se baten claras de huevo, y cuando estén duras, les quita el aceite, se les revuelve polvo de azúcar, de canela y unas gotas de limón; cuando esté muy espeso y pesado, se unta con él lo que se quiere.

LECHE NEVADA.

Se baten las claras de huevo, y cuando estén duras, se van poniendo con una cuchara en la leche que estará hirviendo; se están volteando hasta que se cuezan; se sacan, y cuando la leche esté fría, se endulza, se le incorporan las yemas, vainilla y se vuelve á la lumbre, para que tome punto de crema, haciéndola en seguida sobre las claras que estarán en un platón.

CREMA.

Para un cuartillo de leche tres yemas de huevo, se cuece la leche, se endulza al gusto y después de fría, se le desbaratan las yemas con un molinillo y se vuelve á la lumbre para que cuaje el huevo. La vainilla se le pone cuando se ponga la leche á hervir.

ENSOLETADO DE ALMENDRA.

Se clarifican tres libras de azúcar, se cuele y se vuelve á la lumbre cuando esté tupido el hervor, se le agrega una libra de almendra molida y roceada con agua; cuando comience á despegar del caso se

le pone una libra de mantequilla derretida y colada, luego que se incorpore con la miel, se vacía y se deja enfriar; en seguida se pone sobre un platón una capa de esta pasta, otra de soletas humedecidas con leche hervida, bien endulzada, y vino Jerez, se pone otra capa de la pasta tendiéndola con un cuchillo; así se van poniendo capas, debiendo ser la última de la pasta.

OTRO DE HUEVOS MOLES.

Después de clarificadas dos libras de azúcar se apartan de la lumbre para ponerle veinte yemas de huevo no muy batidas, se vuelve á la lumbre para que se espese, agregándole en seguida media libra de almendra molida y rociada con leche; se vacía luego y se va poniendo en el platón como el anterior; sólo que las soletas se mojarán en miel con vino Jerez.

TORTA DE CIELO.

Se muelen doce onzas de almendra, se desbaratan en cuatro cuartillos de leche endulzada con una libra de azúcar y se pone á la lumbre para que tome punto de cajeta; se aparta de la lumbre y se deja enfriar para ponerle quince yemas de huevo, dos claras, y media libra de mantequilla; todo esto bien incorporado se vacía en la tortera que estará untada de mantequilla y se cuece como jericalla.

TORTA DE ALMENDRA.

Se muele una libra de almendra no muy remolidada, mojándola con leche: se baten catorce huevos separadas las yemas de las claras, después de bati-

das se juntan mezclándole la almendra y polvo de mamón frio; cuando esté esto bien incorporado, se pone en un casito de barro poniéndole antes un papel en el fondo el cual estará untado de mantequilla, lo mismo que el casito, poniéndole además un polvo de mamón para que no se pegue la torta, se cuece en una hornilla con rescoldo y lumbré. Se clarifican tres libras de azúcar y esta miel se le pone á la torta cuando esté cuajada y no se saca del caso hasta el día siguiente.

OTRA DE ALMENDRA Y REQUESÓN

Cuatro onzas de almendra remojada y melida, cuatro de azúcar cernida, media libra de mantequilla derretida y fria, media libra de requesón molido, doce huevos batidos y canela en polvo; todo esto se mezcla bien y cuando no tenga ninguna bola, se pone en un caso untado de mantequilla con su correspondiente papel, se cuece á dos fuegos suaves y cuando esté cuajada se saca con los mismos papeles, y quitándole al caso la manteca, que le haya quedado, se volverá á poner en él con mucho cuidado; se picará hasta el fondo con un popoté y se le pondrá libra y media de azúcar clarificada y de medio punto para volverla al fuego hasta que esté conservada y seca.

TORTA DE LECHE.

En veinte cuartillos de leche endulzada más de lo regular, se ponen unas rajás de canela y media libra de arroz martajado: puesta al fuego se deja espesar para ponerle media libra de almendra remojada y molida como el arroz, y cuando esté de un

punto más alto que cajeta, se aparta, se deja enfriar y se le mezcla yemas de huevo batidas las necesarias para darle color. En un sartén untado de manteca se pone á cuajar á dos fuegos ó en horno.

OTRA DE REQUESÓN Y FRUTAS CONSERVADAS.

A libra y media de requesón otro tanto de conserva de la que se quiera (menos de membrillo) estilada y molida juntamente con el requesón, si no quedare de buen dulce se le agrega azúcar cernida, cuatro onzas de mamón dorado y molido, canela y clavo en polvo; todo esto se mezcla con doce huevos batidos: se coce como las anteriores.

OTRA DE PERÓN.

Ya cocidos éstos, se muelen quitándoles la cáscara y el corazón; se escurren en un cedazo y se les mezcla otro tanto de mamón dorado y medio molido, y azúcar cernida, al gusto. Para una libra de esta pasta seis huevos bien batidos: y después de incorporado todo se cocerá como las anteriores.

OTRA DE PIÑA.

Se rebanan tres piñas, se desfleman en agua de sal y después se lavan en varias aguas; cuando se escurran se muelen y revuelven con media libra de polvo de viscocho, libra y media de azúcar en polvo, una onza de canela molida y seis yemas batidas: se incorpora todo y se pone en una tortera untada de mantequilla, cociéndola á dos fuegos.

TORTA CUAJADA DE COCO.

Se muelen cuatro onzas de coco, se baten ocho huevos y en las claras se desbarata el coco y en las yemas el migajón de un biscocho, en seguida se revuelve todo y se vacía en una cazuela untada de mantequilla y se cuece en baño María: ya frío se saca de la cazuela y se picotea con un popote y se baña con miel y una poquita de agua de azahar.

TORTA DE JÍCAMA.

Cocidas las jícamas se muelen, y á una libra de éstas se les pone libra y media de azúcar poniéndola á hervir para que espese. Cinco cuartillos de leche se espesan con dos onzas de arroz, ya espesa ésta, se mezcla con la jícama y rajas de canela, se baja de la lumbre y se bate para que se enfrié, luego se le mezclan piñones, almendras, veinte yemas batidas, azúcar y canela en polvo: se vacía en la tortera untada de manteca y se mete al horno.

OTRA DE GARBANZO.

Se pone á remojar el garbanzo de un día para otro, se pela, se cuece y se escurre en un chiquihuite, y se muele con leche hervida, la necesaria para deshacerla, también se muele azúcar y canela; se unta una cazuela de mantequilla y después de haberle revuelto en huevo batido y una cucharada de aguardiente, se vacía y se cuece como las otras. Para doce onzas de garbanzo doce huevos.

TORTA DE CAMOTE.

Se cuecen los camotes, se pelan y se muelen, revolviéndoles polvo de azúcar al gusto, mantequilla, pasas y almendras; siete huevos batidos; esto se vacía en una cazuela untada con mantequilla, poniéndole encima huevo batido para cocerla á dos fuegos suaves.

TORTA DE LECHE.

Se hierven cuatro cuartillos de leche con una raja de vainilla y una cucharada de arroz molido, en seguida se endulza con una libra de azúcar, incorporándole doce yemas y se vuelve á la lumbre, para que tome punto de crema; vaciándolo luego en el molde untado de mantequilla y azúcar quemada también, se le ponen pedazos de mamón, bolitas de mantequilla, pasas y almendras, se cuece en baño María, después se le pone una copa de Jerez y hasta el día siguiente se saca del molde: se hace miel con media libra de azúcar y cáscaras de limón verde, con esta se baña el budín.

PASTA DE COCO.

Un coco rayado y molido, se pone en dos libras de azúcar clarificadas y de punto de conserva, se deja para que tome punto alto, en seguida se aparta de la lumbre, y se vacía en un molde cubierto con un papel, apretándolo para que tome la figura; cuando esté frío, se toma de las puntas el papel y se pone en el platón; después de quitarle el papel, se adorna con florecitas de lienzo y anicillos.

OTRA DE PIÑA.

Para dos libras de azúcar clarificada y de punto de quebrar el jugo de una piña molida y colada: esto se deja hervir hasta que comienza á despegar del caso; entonces se baja de la lumbre, y se bate para que empanice; después se hacen bolitas y se revuelcan en polvo de azúcar.

OTRA DE ARROZ.

Cuatro cuartillos de leche se ponen á hervir con tres onzas de arroz molido; luego que espese, se endulza con dos libras de azúcar, y se le da punto de cajeta, entonces se aparta de la lumbre y se bate para que empanice.

OTRA DE MAMEY.

Se clarifica una libra de azúcar y se le da punto de quebrar en el agua; se aparta de la lumbre y se le mezcla libra y media de mamey cernido, y se vuelve al fuego para que tome punto más alto que de cajeta.

OTRA DE ALMENDRA.

Dos libras de azúcar cernida y una libra de almendra molida se les da una pasada en el metate para que se mezclen, y en seguida se amasa formando con ella lo que se quiera.

ROSQUETES DE ALMENDRA.

Libra y media de almendra, se remoja en agua fria, se pela y muele, procurando que no se le saque el aceite, se clarifican dos libras de azúcar, y

estando de medio punto, se le pone la almendra, dejando que tome punto de cajeta. Al día siguiente se vuelve á moler, y se hacen los rosquetes, pasándolos por una jeringa; éstos se pueden dejar así, ó dorados.

ROSQUITAS DE COCO Y ALMENDRA.

En libra y media de azúcar de medio punto, se pone un coco rayado y molido, y cuando espese, se agrega un cuartillo de leche, cuatro yemas, y cuatro onzas de almendra molida, luego que se le vea el fondo al caso, se saca, se bate y se hacen las rosquitas.

OTRAS DE MANTEQUILLA.

Se revuelve azúcar molida, y vainilla también molida con la mantequilla, luego se pasa por la gerin-ga y se sientan las roscas en papeles.

ROSQUITAS DE HUEVO Y CANELA.

*Se clarifican dos libras de azúcar y estando de punto que junte en el agua, se aparta de la lumbre, para ponerle media libra de almendra molida y remojada del día anterior, canela en polvo para darle color, y doce yemas de huevo solo rebentadas; esto bien incorporado se vuelve al fuego para que se cueza el huevo, luego se aparta, se bate y se saca por la jeringa.

ROSCAS DE PIÑONES.

En media libra de azúcar clarificada y de punto de bola, se mezclan una libra de piñones molidos, después de fria la miel, volviéndola á la lumbre pa-

ra que tome punto de cajeta, y se concluye como las anteriores.

EMPANADITAS DE ALMENDRA.

Se mezcla una libra de azúcar cernida, con otra de almendra molida, se rocía con agua de azahar para amasarla y hacer unas empanaditas que se rellenan con cajeta de leche, conservilla de coco ó de perón.

YEMAS.

Después de clarificadas tres libras de azúcar, y ya fría la miel, se le incorpora treinta yemas de huevo batidas, se vuelve á la lumbre, y cuando quiera despegar del caso, se le pone un pocillo de vino Jerez, se baja de la lumbre y se bate para formar las yemitas. En seguida se cubren con miel de punto de hebra, que estará muy batida para que blanquíe, cuidando de sacarlas pronto de la miel para ponerlas en un bastidor de mecate, para que se escurran.

YEMATE CON COCO Y ALMENDRA. .

Se hace almíbar con dos libras y media de azúcar, y estando de medio punto se enfría un poco para mezclarle un coco rayado, una libra de almendra y cuatro camotes blancos molidos, un cuartillo de natillas y las yemas de dieciocho huevos con un poco de agua de azahar.

YEMAS CUBIERTAS.

Se muelen yemas de huevo cocidas, se mezclan con azúcar cernida y canela, todo al gusto, se forman las yemas, y así que estén oriadas se cubren

con almíbar de punto de hebra, que estará bien batida; cuidando de sacarlas pronto de la miel para dejarlas que se escurran.

HUEVOS REALES.

Batidas las yemas se les mezcla azúcar cernida y almidón también cernido el necesario para que tome cuerpo; untados unos moldes ó casos con manteca se ponen á cuajar como la jericalla, cuando estén se vacían, rebanan y frien en mantequilla, después se ponen en almíbar de punto bajo, ya hervido con clavó y canela, así que hayan esponjado, y esté conservado, se le mezcla aguardiente, y estando el almíbar de punto, se aparta y se ponen en el platón.

HUEVOS MOLES.

Se hace almíbar de medio punto con dos libras de azúcar, y estando frio, se mezcla con dieciseis yemas á medio batir, se pone á la lumbre y se está batiendo hasta que despegue del caso, se aparta entonces y se pone sobre capas de mamón rociado con vino blanco y almíbar.

MERENGUES.

A una libra de azúcar clarificada, se le pone una raja de bainilla y se deja que tome punto de juntar en el agua, (se tiene cuidado de no meter la cuchara de palo, sino que sea de las de mesa, y nomás para saber el punto); ya se tendrán muy bien batidas siete claras de huevo como para betún, la miel se baja de la lumbre, se deja que se le apague la espuma, y luego se le ponen las claras y se les dá batido

hasta que se enfrien muy bien; después se van poniendo bodoquitos en papeles, se meten al horno, se levantan del papel con un cuchillo, se juntan uno con otro.

OTROS MERENGUES.

Clarificadas dos libras de azúcar, y de punto que junte fuera de la lumbre, se estará meneando con suavidad, y cuando se ponga blanquecina se le mezclan doce claras batidas, escurrido el aceite hasta estar duras; también se le pone un limón esprimido en gotas: así que esté bien duro el batido se echan con una cuchara en papeles, dándoles la figura que se quiera, redondos ó largos, se doran en el horno ó con lumbre encima, y cuando estén frios se levantan de los papeles con un cuchillo, uniendo uno con otro; se les puede poner en el centro alguna fruta como fresa, pasa, ó una almendra; también si se quiere se clavetean con piñones antes de dorarlos.

SUSPIROS.

Se baten yemas de huevo hasta estar duras, se les mezcla azúcar cernida, para que la masa tome consistencia, y se pone con una cuchara en papeles sobre azúcar cernida, que no se corra, y se meten al horno templado, para que se doren.

TURRÓN.

Clarificada media libra de azúcar con medio cuartillo de miel virgen y de punto que junte en el agua, fuera de la lumbre, se le mezclan seis claras de huevo batido, y escurrido el aceite, se vuelve al fue-

go suave para que tome punto de quebrar, poniéndole en seguida una libra de almendras peladas, asoleadas, tostadas y molidas, que queden gruesas y unas gotas de espíritu de anís; se bate fuertemente, y se vacía sobre obleas.

TURRÓN DE YEMAS.

Se pone á remojar una libra de almendra de un día para otro, se clarifican dos libras de azúcar, y se dejan que tome punto alto, luego se aparta de la lumbre el caso, y se le mezcla la almendra y doce yemas muy bien batidas, se pone en fuego lento; y cuando se le comienza á ver el fondo al caso, se saca, y se le bate hasta que se enfrié.

TURRÓN DE CUCHARA.

Se clarifican dos libras y media de azúcar, con medio cuartillo de miel virgen, cuando esté de punto de espejo, se baja de la lumbre y se le mezclan dieciseis claras de huevo muy bien batidas, se vuelven al fuego, y cuando ya no se le ve la miel en el fondo al caso se vuelve á bajar batiéndose muy espacioso para que se enfrié; cuando lo esté se le mezclan otras dieciseis claras igualmente batidas y sin dejarlas de menear con la cuchara, se vuelve al fuego muy lento meneándolo hasta que se metan unos popotes y dando con ellos en la mesa ya no se pegue; se quita de la lumbre y se le mezcla una libra de almendras peladas y partidas y un poco de ajonjolí, se vacía en copas ó en lo que se quiera, adornándose con pedacitos de almendra, piñones y pinguitas de cánela molida.

OTRO DE MARQUETA.

Clarificadas tres libras de azúcar con un cuartillo de miel vírgen, se les pone limón al gusto, y cuando esté de punto de cuajar en el agua, se saca de la lumbre, y mientras se enfria se baten seis claras, y se van mezclando poco á poco con una palita, se vuelve al fuego y se está meneando hasta que, tomando un poquito en los dedos, se pueda formar una bolita sin que se pegue; entonces se le mezcla media libra de almendras partidas, se vacía en cajoncitos forrados de papel, después con obleas; no se saca hasta que esté enteramente frio.

TURRÓN DE CLARAS SIN BATIR.

Se clarifican dos libras de azúcar con un cuartillo de miel vírgen, y cuando esté de punto de cuajar en el agua, se aparta de la lumbre; y cuando esté fría, se le echan tres claras que violentamente se baten con la miel hasta incorporarse bien, luego se le echan otras tres, y se sigue batiendo; de cuando en cuando se le pone unas gotas de limón, ó sea medio limón por todo; así que está blanco y bien batido se le mezcla una libra de almendras tostadas con todo y cáscaras, si no se quiere muy cargada, con media libra bastará. Podrá echarse en el platón con obleas en el fondo, cubriéndose con otras por encima, se cortará en tajadas para servirse,

TURRÓN DE ROSA.

Tres libras de azúcar clarificado con medio cuartillo de miel vírgen, de punto de quebrar, se quita

de la lumbre y se enfria meniándose; se le mezclan doce claras de huevo bien batidas, y una libra de almendra martajada, la que para mezclarse con facilidad, se tiene apartada una poca de miel del punto dicho y se remoja la pasta para que no se haga bolas. Cuando esté muy bien batida se le echan cien nueces en pequeños pedazos, se sigue batiendo poniéndole luego flor de rosa de castilla deshojada y fresca; inmediatamente se sienta en la lumbre y luego que se caliente la oreja al caso, se saca y se vacía y al día siguiente se envuelve en pedazos de oblea humedecida con leche, y luego en papel picado.

HUEVOS HILADOS.

A dos libras de azúcar, de punto de quebrar, se le mezclan dieciseis yemas de huevo, batiendo la miel fuertemente, á la hora que se estén mezclando, cuando esté frío, se le agrega cuatro onzas de piñon, dos de almendra y un polvito de canela, se pone una capa de mamón mojado con almíbar y Jerez, y otra delgada de la pasta, dándole la prominencia que se quiera, hasta concluir con una de la pasta.

Se revuelve azúcar molido y cernido con mantecilla fresca, se tiñe de varios colores para sacarla por una jeringa, y adornar con esto el platón.

HUEVOS CON ALMENDRA Y VINO.

Dos libras de azúcar, de punto que haga hebrita entre los dedos, con agua de azahar, se le agrega un pozuelo de vino blanco, y dando unos hervores se aparta de la lumbre. Se laten treinta huevos y se van poniendo en el almíbar, cuidando de batirlo

muy aprisa; se pone el caso á fuego manso hasta que tome punto de despegar, entonces se le incorporan cuatro onzas de almendras martajadas, desleidas en almíbar. Se mezcla un cuartillo de almíbar, uno de agua de azahar y otro de vino blanco; con esto se empaparán unas rebanadas de marquesote, poniéndolas sobre un platón con pasas y piñones, cubriendo esto con el huevo; el cual se adornará con pasas, almendras y una poca de canela molida.

ALFAJOR DE LECHE.

Tres cuartillos de almíbar de medio punto se mezclarán con diez cuartillos de leche que habrán hervido mucho, se ponen á hervir para que tome punto de cajeta; fuera de la lumbre se les añade polvo de canela, nueces, almendras y bizcocho martajado, el que fuere necesario para que quede la pasta de la debida consistencia y para poder formar unos rollos que envueltos en obleas se forran en papel. Si se quiere poner la pasta en un platón, se adornará con gragea.

ALFAJOR DE COCO.

Se clarifican cinco libras de azúcar, mezclándose después dos cocos rallados, dejándose en la lumbre hasta que tome punto de conservilla, se le añade entonces bizcocho tostado y martajado el necesario para que espese, no dejando de moverlo hasta que despegue por todos lados; entonces se vacía sobre una mesa cubierta con obleas, emparejándose luego y cortándose del tamaño que se quiera; pero no se dividen los alfajores sino después que haya enfriado la pasta.

OTRO DE NOCHE BUENA.

A cuatro cuartillos de almíbar de punto alto se le ponen dos de miel virgen, pan tostado y molido en la cantidad necesaria, añadiéndoles ajonjolí molido, almendras martajadas, polvo de clavo y canela al gusto. Bien incorporado todo y quedando la pasta de la consistencia conveniente, se vacía y adorna con gragea, confites chicos, cacahuates partidos y pedacitos de nuez.

PANOCHA DE LECHE.

A cuatro libras de azúcar clarificada y de punto de quebrar, se le incorporan cuatro cuartillos de leche hervida con agua de azahar, se deja que tome punto muy alto, y ya fuera de la lumbre se bate mucho, se vacía en un cajoncito, y luego que se enfié, se cortan alfajores ó cuadros.

PANOCHA DE LECHE Y ALMIDÓN.

Se deshacen seis libras de azúcar en cinco cuartillos de leche, se cuele y se le mezclan cuatro onzas de almidón desleido en una poca de la misma leche, se pone á la lumbre dejándola hervir hasta que tome punto de cajeta se baja de la lumbre, y se bate hasta que empanice, para formarse las panochas.

OTRAS DE LECHE Y ALMENDRA.

Se endulzan dos cuartillos de leche con dos libras de azúcar, se le añade seis onzas de almendra pelada y molida, se deja hervir hasta que tome punto de cajeta, se aparta de la lumbre y se vacía en

molde ó se forman las panochitas como las anteriores.

ANTE DE MAMEY.

Después de bien molido el mamey, se mezcla con almíbar y se deja tomar la consistencia de pasta echándosele después clavo y canela.

Se pone sobre capas de mamón mojado en almíbar y la última capa se clavetea con pasas, almendras y piñones, cubriéndose con polvo de canela. Si se quiere, puede llevar vino blanco, el almíbar con que se moje el mamón.

Puede calcularse la pasta una libra de azúcar hecho almíbar, para cada libra de mamey molido.

ANTE DE LECHE Y HUEVO.

Se revuelven tres cuartillos de leche con una libra de azúcar, ocho yemas de huevo y un pozuelo de arina, deshecho todo, se cuele y se pone á la lumbre á que tome el punto de pasta.

Se pone sobre capas de mamón, adornándose la última con pasas, almendras y piñones.

OTRO DE CAMOTE Y PIÑA.

Se muelen camote y piña en proporción de ocho de los primeros para cada una de las segundas, mezclándose con libra y media de azúcar cada libra de las frutas molidas: se pone al fuego hasta que tome el punto de pasta y se pone sobre capas de mamón mojado con almíbar flojo, revuelto con vino blanco; adornándose la última como las anteriores.

PIÑA CREMA.

Se clarifican cuatro libras de azúcar y cuando está de punto alto se le mezclan dos piñas molidas y se deja hervir para que se conserve; en seguida se saca el caso para que se enfrie un poco, poniéndole doce yemas de huevo batidas, se revuelven bien y en seguida se le pone una libra de almendra molida y bien seca, se vuelve á la lumbre hasta que se le vea el fondo al caso, entonces se vacía en el platón y se dora.

COCADA.

Con dos libras de azúcar, se endulza un cuartillo de leche, y se hierve con un pocillo de arroz molido y una raja de canela; cuando haya hervido, se le mezcla un coco molido con dos docenas de almendras, y luego que comience á despegar del caso se le ponen tres yemas de huevo, se deja que vuelva á tomar el punto de despegar del caso para sacarlo de la lumbre poniéndole entonces pasas y almendras enteras, se vacía en el platón y se dora.

MOSTACHONES DE ALMENDRA.

Después de clarificadas tres libras de azúcar y de punto de bola, se apartan de la lumbre para ponerles una libra de almendras molidas, y yemas de huevo las precisas para que tome color la masa, se vuelve á la lumbre, y cuando se cueza el huevo, se saea y bate hasta que la masa esté de modo de labrarse; se vacía en un platón y se cubre con una servilleta para que no se reseque, y se van la-

brando tablillas redondas; se revuelcan en polvo de canela, y se graban con molde de la figura que se quiera.

JAMONCILLO DE LECHE.

Se endulzan dos cuartillos de leche con dos libras de azúcar, se cuele ésta y puesta al fuego, se deja hervir hasta que tome un punto más alto que el de juntar en el agua, se aparta entonces y se bate, tiñéndose una parte de la pasta para figurar el jamón, y antes que se cueja se echa sobre obleas: se pone una pasta encima de la otra y se cortan los jamoncillos. Mientras la pasta esté sobre la lumbre, no se dejará de mover si se quiere que quede muy blanca; pero si quieren imitar los jamones de Wesfalia, se dejará quemar un poquito, pues que así no es de mal gusto y se pone algo amarilla.

JAMONCILLOS BLANCOS.

Se endulzan dos cuartillos de leche con una libra de azúcar, se pone á la lumbre y luego que empiece á hervir se le pone vainilla, dejándolo tomar punto, el que se conocerá sacando con el cuchillo una poca de la pasta que tocándola con el dedo ya no se pegue.

OTRO CON VINO.

Después de clarificado el almibar, hecho con libra y media de azúcar, se cuele y se vuelve á la lumbre para que dé un hervor; en seguida, se le pone un coco rallado, y se deja que dé otros hervores, apartándose en seguida para que se enfrie, se le incorpora nueve yemas de huevo sin batir y

un cuarto de vino blanco, se vuelve á poner á la lumbre, donde se le dejará tomar el punto de despegar del caso; se vacía en un platón y se dora.

COCADA Á LA CREMA.

Se hace el almibar con dos libras de azúcar se cuele y se deja que dé un hervor: se aparta, se echa una libra de coco rallado y unas rajitas de canela, se vuelve á la lumbre, y cuando valla espesando, se le añade medio cuartillo de natas; y cuando tome el punto de cajeta se vacía: se sirve sin dorarse.

COCADA CON LECHE.

Clarificado el almibar hecho con una libra de azúcar, se le hecha un coco molido y se pone á la lumbre hasta que forme una pasta consistente: se endulzarán cuatro cuartillos de leche con media libra de azúcar se ponen al fuego para que den un hervor, mezcládoles en seguida cuatro onzas de almendra pelada y inolida como atole, se incorpora esto con la pasta, y se deja hervir un poco; se aparta de la lumbre para que se enfrié, poniéndole ocho yemas batidas; entonces se vuelve á la lumbre y cuando el huevo se haya cocido, se vacía en los platonos para dorarse.

PERAS CUBIERTAS.

Se pelan y se ponen en agua tibia con tantita sal; en seguida se les dá un hervor en agua limpia, que ya se tendrá en la lumbre para evitar se pongan prietas; en seguida se ponen en agua fría, y luego en el almibar de punto bajo, hecho con una

libra de azúcar para cada cuatro peras grandes, se dejan que hiervan por varios días á fuego manso, hasta que tomen el punto de quebrar; entonces, se sacan y ponen en una tabla con otra encima, se les prensa un poco; al siguiente día, se asolean, y cuando estén casi secas, se revuelcan en polvo de azúcar, y se envuelven en papel por separado, para poderse guardar.

TUNAS JOCONOXTLE CUBIERTAS.

Las tunas verdes, pero sazanas, se pelan y cuecen en un caso sin estañar; cuando tomen un bonito color verde, se sacan y ponen en agua fría, y al día siguiente se les quitan las semillas con el fierro de deshuesar, se ponen luego en el almíbar acabado de colar, se dejan hervir por tres días hasta que tome punto, que se conocerá cuando sube el hervor hasta el grado de hacer bombas grandes, en seguida se vacían en un platón con todo y la miel, y se ponen al sol, teniendo cuidado de voltearlas; se quitan cuando comience la miel á azucararse.

PIÑA CUBIERTA.

Después de pelada y rebanada la piña se pone á cocer en agua hirviendo, y en seguida en el almíbar clarificado y caliente, dejándose que bierva en él durante cuatro ó cinco días, hasta que le haya penetrado el almíbar: pasado este tiempo, se deja que la miel tome punto alto, dejándose haí la piña otros tantos días, al cabo de los cuales, se saca y se pone á secar.

MEMBRILLOS CUBIERTOS.

Después de pelados los membrillos, se les saca el corazón, se rebanan y se ponen en agua hirviendo algunos instantes; después de fríos, se ponen en el caso con un cuartillo de almíbar para cada libra de membrillo, y parte de la agua en que se cocieron, dejándose hervir en dos días distintos, al cabo de este tiempo deberá tomar el punto de cubrir; dejándose en él los cuartos del membrillo otros dos días, para que pasados éstos se saquen y pongan á secar.

CALABAZATE TAPATÍO.

Se corta la calabaza, se pela sin dejarle nada de cáscara verde, se pone en agua de cal acentada y fuerte, por veinticuatro horas, y otras tantas en agua natural. Se pone á cocer hasta que se le pueda meter un popote sin dificultad: se pone luego en agua fría para darle otro pasmo, se deja al sol y al sereno mudándole agua todos los días, una fría y otra caliente; al cabo de ocho días, se prueba, y si ya no tiene nada de amargo, se enjuaga y bien limpia se pone en la miel, libra de calabaza y libra de azúcar (al clarificarse la miel, no se le debe poner mucho limón), se le dan tres hervores uno cada día, dejándola en la misma miel por otros tres días: se pasa ligeramente por agua, para quitarle la espuma que se le haya hecho.

Se clarifica otra cantidad de miel lo mismo que la anterior, dejándola un poco más alta de punto, se le dan otros tres días de hervores, y dos de reposo en la misma miel; después, dos días de her

vores y otros dos de reposo: se vuelve á hacer más miel, y se le dan otros tres días de hervores á fuego menos fuerte que los primeros; con la miel más alta que las otras, se deja reposar dos días y si se ve que cría unas manchas blancas, se saca y pone en las bergeras hasta que seca, luego se cubre con nueva miel, muy pura, á ésta se le da el punto: que tomando unas bolitas con la cuchara en el aire á que enfrie, se deja caer una gota en la mano y si pega se saca luego, se deja enfriar por espacio de un cuarto de hora, y se le dan unas batidas á que espece y no cuaje, y en esta miel se van metiendo las piezas, una á una, con cuidado á que esté de un mismo color, esto se hace, teniendo el caso junto á la lumbre, para que se mantenga en el mismo grado de calor; después se vuelven á poner en las vergeras y se asolean hasta que estén bien transparentes y secos. Las mieles que deja el calabazate sirven para cubrir otras frutas, ó para cajeta.

DURAZNOS CUBIERTOS.

Dos libras de azúcar, un cuartillo de agua y veinticinco duraznos, se ponen á hervir por espacio de dos horas; se sacan de la miel y se ponen á secar; después de secos se revuelcan en polvo de azúcar y se guardan. Los duraznos han de estar pelados.

OTROS DURAZNOS CUBIERTOS.

Se pelan y se ponen á hervir á fuego manso en almíbar que los cubra bien, se sacan, y se dejan estilar; al siguiente día se ponen de nuevo en al-

míbar, dejándolos que tomen punto de espejos, se sacan y ponen al sol, cuando estén secos, se cubren con almíbar de punto muy alto, y se vuelven á poner al sol, para que acaben de secarse.

SIDRA CUBIERTA.

Después de pelada se parte en tajaditas y se pone en agua de cernada por seis horas; entonces se saca y pone á cocer, para ponerla por espacio de dos días en agua de jabón hasta que pierda lo amargo; después se lava, cuantas veces sea necesario.

Se conserva y cubre como los duraznos. Cuando se quiera hacer acitrones, no se pone en agua de cal si no únicamente se cuece y desamarga.

TEJOCOTES CUBIERTOS.

Estos, después de cocidos se dejan dos días en agua, teniendo cuidado de mudarles ésta para que se les salga algo del mucílago; y se cubren como los anteriores.

HIGOS CUBIERTOS.

Se ponen cuatro horas en agua de cal serenada, se lavan y cuecen en un caso; ya que estén tiernos se dejan enfriar en la misma agua, cuidando que cuando se cuezan y enfrien, no les caiga una gota de agua fría. Se prosigue en todo como los anteriores.

NUEZ CUBIERTA.

Para un cuartillo de leche, media libra de azúcar y ciento cuarenta nueces. Se endulza la leche, y deja que tome punto de cajeta; se aparta de la

lumbre para ponerse la nuez, y se bate hasta que empanice.

ALMENDRAS CUBIERTAS

Clarificada libra y media de azúcar, se deja que tome el punto, que al subir el hervor, haga bombas grandes; entonces se apartará, y en una poca de esta miel, se pondrá una libra de almendras limpias con un lienzo (porque han de ser con cáscara y tostadas), y canela en polvo; esto será á fuego muy lento, y con la cuchara se mezclarán; cosa, que, conforme vayan empanizando, vayan tomando el azúcar; cuando estén secas, se sacan y pone otra poca de miel en la lumbre con más canela, luego que comience á hervir, se volverán á poner las almendras á tomar otra capa, y de este modo se le dan todos los baños que se quieran. Se pondrán á enfriar sobre papeles.

MAMEYES FINJIDOS.

A una libra de azúcar molida una de mamey también molido quitándole las hebras; se le agrega corazón de viscocho duro y se deja que tome punto de cajeta poniéndole polvo de canela. Cuando esté fría la pasta, se forman los mameyes: el hueso se les forma de almendras cubiertas; y se cubren con más canela.

JALEA DE TEJOCOTE,

Quitadas las cabezas y lavados, se cuecen, y para que la jalea salga más blanca, se les muda agua, después se escurren y despedazan con la mano, y se les pone media libra de azúcar muy blanca, para ca-

da cuartillo y sumo de limón, de lima ó un poquito de vino; cuando tome punto se vacía en los moldes.

CAJETA DE LECHE CON PIÑA.

Para diez cuartillos de leche, cuatro onzas de arroz molido con leche, y colado por una servilleta se revuelve con la leche, para ponerlo al fuego, y poco á poco se le ponen cinco libras de azúcar. La piña se muele y cuele y se pone á la lumbre con una poca de la misma azúcar, para que se haga un jarabe muy espeso; el cual, se incorpora con la leche, cuando ésta comience á tomar punto de cajeta, se deja hervir para que vuelva á tomar punto.

CAJETA DE LECHE QUEMADA.

Se hace como la anterior pero sin piña, y no deja de menearse, teniendo cuidado de no subirla con la cuchara porque se corta; cuando esté de punto de crema se saca la mitad y la que queda en el caso se deja hasta que se ponga amarilla, ó un poco mas oscura si se quiere; luego se le revuelve la otra mitad, dejandola que tome punto de cajeta.

CAJETA DE LECHE CON ALMENDRA.

Una libra de arroz lavado y seco, un día antes de hacerse la cajeta se muele de modo que quede el polvo muy fino, se deslie en ocho cuartillos de leche y se cuele por un lienzo, que no esté muy tupido: en otros ocho cuartillos de leche, se deshacen ocho libras de azúcar bien remolido, y se cuele por el mismo lienzo: se mezcla todo, y se pone á la lumbre hasta que espese un poco, añadiéndole luego media

libra de almendra pelada y molida con una poca de leche, dejándola que tome punto de cajeta.

CAJETA DE CELAYA.

Seis cuartillos de leche de vaca, y tres de cabra, se revuelven y se hierven, ya fría, se le quita la nata: de una cuarta de azúcar se aparta libra y media y se pone á quemar, luego que esté se le revuelve la leche y todo el azúcar, con seis onzas de arroz molido, bajado del metate con la misma leche; se deja que tome punto muy alto, el cual se conocerá tomando una poca con una cuchara, y volteando ésta no caiga la pasta: entonces se saca y se le pone medio cuartillo de vino Jerez, batiéndola hasta que se incorpore bien, se vacía en cascós ó en platonés.

CAJETA DE LECHE CON VINO.

En ocho cuartillos de leche se deshacen dos libras de azúcar, se cuele dos veces por servilleta, para desengrasarla, y se le echa media onza de almendra molida, y se pone á la lumbre; cuando esté de medio punto, se saca y se deja enfriar, agregándole luego ocho yemas de huevo deshechas en una poca de leche; se vuelve al fuego, y cuando quiera tomar punto, se le agregan cuatro onzas de almendra tostada y quebrada, y medio cuartillo de Jerez; estando de punto de cajeta, se vacía en platos, y al día siguiente se le pone polvo de canela y se dora.

CAJETA DE LECHE ENVINADA.

Se deshacen cuatro libras de azúcar en ocho cuartillos de leche: se cuele y pone á la lumbre, agre gándole una libra de almendra no muy remolida, y cuando ya vaya á tomar punto de cajeta, se añade, revolviéndole bien, diez onzas de marquesote ó mamón frío y molido, y un cuartillo de vino legítimo de Málaga; luego que haya adquirido consistencia de cajeta, se aparta de la lumbre y se vacía en cáscos.

CAJETA DE LECHE QUEMADA.

Después de hervidos cinco cuartillos de leche con una libra de arroz y dos onzas de almendra, todo molido, se le ponen des yemas de huevo bati das.

Se queman dos onzas de azúcar en poca agua, se apaga con un pozuelo de leche hervida y se añade esto al caso; ya que esté subida de punto, se le agrega un pozuelo de Jerez cuando se vea el fondo del caso.

CAJETA DE CAMOTE, LECHE Y

CHIRIMOYA.

Se hace almíbar clarificado sin limón con una libra de azúcar, cuando haya tomado punto de quebrar, se aparta y se le pone una libra de camote deshecho, mezclado con otra de azúcar en polvo y disuelta en dos cuartillos de leche; batiéndose todo se vuelve á la lumbre, y cuando vaya á tomar punto de cajeta, se le añade una libra de chirimo-

ya limpia, despedasada y molida y otra de azúcar, dejándose hervir hasta su completo cocimiento.

OTRA DE COCO Y LECHE.

A una libra de coco bien molido se le mezclan una libra de azúcar y dos cuartillos de leche, se pone al fuego á que tome punto de cajeta.

CAJETA DE PIÑA CON PLÁTANO CHICO.

Para una piña pelada y molida diez plátanos chicos y molidos, cuidando de molerlos aprisa para que no se pongan prietos y dos libras cuatro onzas de azúcar; ésta se clarifica dejándola que tome punto de quebrar, se baja para revolverle la piña y el plátano, batiéndola bien se vuelve al fuego para que tome punto de cajeta.

Se vacía en platonos poniéndole lumbre encima para que se dore bien.

OTRA DE PERÓN Y CAMOTE

Los perones chicos verdes, se remojan y lavan con un estropajo, se cocen y cuellan por un tamíz; y para cuatro libras de perón, dos de camote molido, y para cada libra de esta pasta, libra dos onzas de azúcar, la que se clarifica y deja que tome punto de bola; revolviéndole luego la pasta, se deja que tome punto de bola.

OTRA CAJETA DE LECHE QUEMADA.

Nueve cuartillos de leche se endulzan con libra y media de azúcar y se ponen á la lumbre solo cuatro

con seis onzas de almendra muy remolida, se menea hasta que dore y se haga una bola, entonces se le revuelve la leche que se apartó, dejándola que tome punto de cajeta.

CAJETA DE NUEZ.

En dos libras de azúcar clarificada se mezcla una de nuez molida, y cuando esté de medio punto, se le agregan diez yemas de huevo, dejándola que tome punto de cajeta; entonces se aparta y se deja enfriar para dorarla como la cocada.

CAJETA DE DURAZNO PRISCO.

El durazno se pela, y deshuesa, y sin cocerlo se pone en el azúcar martajado, que será libra con libra, y se pone á que tome punto de cajeta alto.

PIÑATE.

Media arroba de azúcar, se clarifica con seis claras de huevo para que haga espuma blanca. se rocía con mucílago de tejocote hasta ponerle once cuartillos, luego se cuella y vuelve á la lumbre para que tome punto de espejo; en seguida se le agregan cuatro libras de camote amarillo, y se deja que vuelva á tomar punto; entonces se le ponen tres piñas molidas y cernidas; dejándolo que tome punto de cajeta.

OTRO PIÑATE.

A cuatro libras de azúcar clarificado y de punto de quebrar, se le ponen dos cuartillos de mucílago de tejocote bien espeso, una libra de cidra desamar-

gada y rallada, y el jugo de una piña madura: el punto es cuando se le vea el fondo al caso.

MEMBRILLATE.

Se pone una olla con agua á hervir, se van echando á la agua violentamente los membrillos, así que están bien cocidos, se ponen en un canasto á estilar cirniéndolos luego; y para una libra de pasta, libra dos onzas de azúcar; cuando está clarificada y de punto de quebrar, se saca de la lumbre para poner le la pasta, así que está bien incorporado, se vuelve á la lumbre á que dé unos tres hervores; luego se saca y se enfría meneándola muy suavemente.

GUAYABATE MORELIANO.

Tres libras de azúcar clarificada y de punto de quebrar, se le pone dos libras de guayabate cernido, medio cuartillo de mucílago de tejocote y se deja que tome punto de cajeta muy alto, se aparta de la lumbre y se bate hasta que espese; entonces se vacía en los jarrones.

GUYABATE TAPATÍO.

Para arroba y media de azúcar clarificado y de punto de quebrar, veinticuatro cuartillos de jalea de tejocote, muy clara, quince libras de guayaba, y una libra de tejocotes deshechos en la jalea. La guayaba sancochada, molida y cernida, se revuelve con la jalea para ponerla en la miel, ya del punto dicho, dejándola hervir hasta que metiendo un cuchillo con un papel mojado no se embarre. Se saca y se bate, y estando tibio se le ponen dos claras muy

bien crecidas, se vuelven á batir y se vacía en cajones forrados de papel, ó en moldes.

JALEA DE PERÓN.

Se hace almíbar con seis libras de azúcar, se pelan y cuecen tres docenas de perones y se les dan unos hervores en el almíbar; al siguiente día se vuelven á la lumbre para que tomen punto alto, en seguida se les mezcla un cuartillo de mucílago de tejocote: los perones se ponen en un plato y se cubren con la jalea.

OTRA DE TEJOCOTE.

Después de descabezados y cocidos los tejocotes, se ponen en un lebrillo para quitarles el agua amarilla y lavarlos bien, después se les pone agua limpia y se desbaratan; al día siguiente se ponen en un chiquihuite para que escurran, se cuele por un lienzo el mucílago y se mide para cada cuartillo, trece onzas de azúcar machacada, ésta se disuelve en el mucílago y se vuelve á colar para ponerla en la lumbre á que tome punto de espejo, cuidando que la lumbre esté fuerte; se vacía en los moldes y se menea.

JALEA DE TEJOCOTE Y GUAYABA.

Se cuecen los tejocotes, se les quita el agua y se les pone limpia; se machacan y á los tres días se le revuelve agua de guayaba cocida y colada; cuando la miel está de punto muy alto se le incorpora la jalea y se saca cuando hace espejo. Para dos cuartillos de jalea una libra de azúcar.

OTRA DE PIÑA.

A seis cuartillos de mucílago de tejocote cinco y media libras de azúcar, una piña molida y colada, una libra de cidra rayada y desamargada. Cuando la miel tenga punto de bola, se le pone la cidra; así que dé unos hervores se mezcla la jalea; y la piña se pondrá cuando ya se le vea el fondo al caso; entonces se deja que dé otros hervores y se vacía en los moldes.

TIRILLA DE PERA.

Las peras se pelan y rebanan en tajaditas (cuidando que sean de cáscara café), después de sancochadas y estiladas se ponen en la miel, hecha, con dos libras de azúcar para cuatro cuartillos de agua y á razón de doce onzas de azúcar para una libra de pera: ésta se pone en la miel después de colada y se deja hervir para que tome punto un poco más alto que el de conserva; pero que quede mielosa: entonces se vacía y aselea.

TIRILLA DE NARANJA DULCE.

Se rallan las naranjas á quitarles el sumo; pero cuidando les quede algo amarillo, se dejan en agua para que acaben de desamargarse; entonces se hacen tritas y se sancochan, vaciándolas luego en agua fría; en seguida se ponen en el almíbar que ya estará clarificado, agregándole caldo de naranja dulce: cuando tome punto de conserva se aparta de la lumbre.

Para una libra de tirilla, media libra de azúcar, y es preciso que las naranjas sean muy cascaronas.

OTRA DE DURAZNO.

Los duraznos se pelan y se ponen en agua de sal ya rebanados, luego se enjuagan y se estilan. Se martajan doce onzas de azúcar para cada libra de durazno: todo junto se pone á la lumbre, sin agua, dejándola que tome punto de jalea. Para guardarse se aselea.

OTRA.

Se pelan los duraznos con cernada, se parten en tiras y se ponen á estilar, después se ponen en un lebrillo una capa de durazno y otra de azúcar martajada; se deja así una noche y al día siguiente se pone en la lumbre y se le da punto de jalea.

Para una libra de durazno una de azúcar.

CONSERVA DE LIMÓN.

Se raspan los limones en un ladrillo y se abren á lo largo ó por la coronita, luego se ponen en agua cambiándoselas varias veces; después de cuatro ó cinco horas se les da un hervor en agua con jabón; en seguida se ponen en agua limpia sacándoles todo lo interior; al día siguiente se les dá otro hervor en agua de sal para que se pongan verdes; en seguida se enjuagan para que pierdan la sal, cuidando que no se rompan y que no queden muy suaves.

Se hace almíbar con una libra de azúcar y dos cuartillos de agua, para cada doce limones, después de colado éste y frío, se le ponen los limones: después de escurridos se dejan que se conserven.

Se pueden llenar de conservilla de coco, y ponerles ramitas tiernas de limón, imitando los naturales.

CONSERVA DE CIDRA.

Se pela la cidra, se le quita lo agrio y se hacen figuritas como estrellas, granizos ó florecitas; éstas se desamargan y se ponen en el almíbar á que se penetren de dulce

OTRA DE NARANJA.

Serán agrias, entre amarillas y verdes; después de rayadas y puestas en agua fría se parten por mitad, se esprimen y ponen á cocer en agua con sal que estará hirviendo; después de cocidas y frias se ponen en agua con poca sal; ésta se les estará mudando hasta que se acaben de desamargar, poniéndolas al sol y sereno; en seguida se les dá un hervor en agua pura para que se les salga la sal, luego se ponen en el almíbar que estará de medio punto, se deja que dé unos hervores, y al siguiente día se deja que tome punto de conserva.

CONSERVA DE PERA BERGAMOTA.

Estarán sazonas, pero no maduras; se pelarán con cuchillo poniéndolas en agua fría, después se medio cocerán, y con una navaja se rasparán á quitarles lo colorado; luego, se picarán con un alfiler ó espina, se enjuagan, se ponen en el almíbar que estará bajo de punto, hervirán en él hasta quedar menos que de punto; al día siguiente se volverán á la lumbre y se dejará que tomen punto.

OTRA DE DURAZNO.

Estos se limpiarán de la peluza en agua de ceniza hirviendo y conforme comiencen á soltarla se res-

tregan con la mano en agua fría, en seguida se sancochan en agua hirviendo, después de frios se ponen en el almíbar de medio punto y se conservan como las anteriores.

DE PERÓN.

Después de pelados los perones, se ponen en almíbar de punto muy bajo, se dejan conservar á fuego muy lento; en seguida se sacan y ponen en un platón: la miel se vuelve al fuego y agregándole un poco de mucílago de los corazones dal perón, ó de tejocote, se deja que tome punto de jalea y con ella se cubren los perones.

PERONES BORRACHOS.

Después de pelados seis perones, se ponen en agua fría, luego en una olla vidriosa y se les agrega una libra de azúcar en polvo, una botella de vino tinto y unas rajadas de canela, se tapa la olla para que no se evapore y se ponen á fuego lento, hasta que se consuma el vino.

CONSERVA DE MEMBRILLO.

Se escoge el membrillo que no esté verde, se pela, se descorazona y divide en pedazos que se van echando en agua fría de sal; luego se ponen á cocer. Después de cocidos se ponen al sol, en agua fría, hasta que blanqueen; entonces se escurren y pesan para hacer el almíbar con dos libras de azúcar para cada libra demembrillo, poniéndose éste cuando aquel esté de medio punto. Se deja hervir todo hasta que el almíbar haga arrugas en la cuchara, se saca y po-

ne en trastos de barro para quo se enfrié; después se asolea para guardarse.

OTRA CONSERVA DE MEMBRILLO.

Se pelan los membrillos amarillos y agrios sin que se les quede mancha ninguna y se hacen rebanadas que no lleguen al corazón, porque lo granoso descompone este dulce: se ponen en agua de sal dejándolos allí doce ó quince horas, luego se sacan para ponerse en un cazo con agua hirviendo y así que estén bien cocidos, se sacan y ponen en agua fria, dejándolos hasta el día siguiente en que se pondrán en almíbar clarificado y de punto de alfeñique, para que dé unos hervores.

El almíbar se hace con dos y media libras de azúcar para una libra de rebanadas de membrillo bien escurridas.

OTRA

Se procede en todo como la anterior, y antes de quitar el cazo de la lumbre, se le añaden cinco cuartillos de jalea de durazno, y uno de jalea de manzana, para cada seis libras de membrillo; dejándola que vuelva á tomar el punto de telita en un plato con agua, entonces se aparta de la lumbre, agregándole un poquito de agua de azahar.

CONSERVA DE MANZANAS.

Se ponen á cocer manzanas dulces sin pelar, cuidando que no queden muy cocidas para que no se deshagan. Después de cocidas se les sacará el corazón y se clavetean con rajitas de canela y clavos de especia. Se ponen en el almíbar que ya estará

preparado, dejándose hervir un poco á fuego manso para que no se desbaraten.

OTRA DE PIÑA.

Esta se pela sin que le quede nada negro, se rebana y se cuece hasta que esté blanda, se pone en agua fria mientras se hace el almíbar clarificado y de punto bajo: se le pone la piña para que poco á poco tome el punto debido.

OTRA DE HÍGOS.

Se ponen los higos cuatro horas en agua de cal serenada, después se lavan y ponen á cocer y cuando estén tiernos se sacan y dejan enfriar en el agua que se cocieron. Se coservan como las anteriores.

CONSERVA DE GUAYABA.

Se escejerán de las blancas, sazanas, duras y que no tengan clavos, se pelan y se ponen á cocer; así que estén, se traspasarán de un lado á otro con un fistol, luego se ponen en el almíbar clarificado y de medio punto; se deja que dé unos hervores, y al día siguiente se vuelve á poner para que tome punto.

OTRA DE CHAVACANOS.

Serán sazanas, pero no maduros; se pelan con una navaja y se van poniendo en agua; así que estén todos pelados se ponen en agua hirviendo, y cuando estén á medio cocer, se apartan y se escurren; en seguida se ponen en el almíbar que estará clarificado y de medio punto; se conservará con dos cocimientos como la anterior.

CONSERVA DE CHILACAYOTE Ó DE CABELLITOS DE ORO.

Se pela el chilacayote á punta de cuchillo, y se raspa hasta que quede blanco; se parte en trozos pequeños para que no queden muy largas las hebras, cuando tengan media hora en agua con ceniza asentada, se enjuagan en agua limpia y se ponen á cocer; ya cocidos se ponen en el almíbar de medio punto para que dé unos hervores, esta operación se repite varios días hasta que las hebras queden separadas, y el almíbar de punto de conserva.

CONSERVA DE CALABAZA MELÓN.

Se rebanan y con prontitud se les quita la cáscara y semillas y se ponen en el almíbar que estará clarificado y de medio punto. Se conservará en dos días á fuego suave.

CONSERVA DE PERONES RELLENOS.

Se cucen los perones sin pelar, se descorazonan dejándose los perones enteros, se ponen en el almíbar el cual se hará en la misma agua en que éstos se cocieron. Así que esté la conserva de punto se sacan los perones y se rellenan de pasta de coco, se acomodan en un platón y se les vacía encima el almíbar el que se habrá dejado hervir un poco, después que se sacaron los perones.

DULCE DE CEREZAS.

Para una libra de cerezas una de azúcar en polvo, esto se pone á la lumbre, y cuando haya hervi-

do se le mezcla un poco de vino dejándolas que tomen punto de cajeta.

HONGOS DE LECHE Y REQUESÓN.

Se hace almíbar de menos de medio punto, con leche en lugar de agua; y en una cazuela untada con mantequilla, se pondrán una capa de vizcocho rebanado y frito en mantequilla, otra de requesón desmoronado, con pasas, piñones, un poco de almíbar y mantequilla derretida, siguiéndose de esta suerte hasta la última que será de requesón; en seguida se ponen á cocer y cuando estén suaves, pero no secos, se sacan de la lumbre y se dejan reposar cubriéndolos en seguida con yemas de huevo batidas, mezcladas con canela y azúcar en polvo, y una poca de mantequilla: se les pone lumbre encima para que se dore lo batido.

OTROS DE CUAJADA.

Se cuaja la leche y con una cuchara se va poniendo en el almíbar clarificado, y de medio punto se deja hervir á fuego manso para que tome punto más á to que de conserva: entonces se ponen con mucho cuidado los trozos de cuajada en el platón, y se cubre con el almíbar y polvo de canela.

Si al almíbar se le ponen almendras molidas, cuando haya tomado el punto requerido, se hace un postre excelente.

OTROS, RANCHEROS.

En ocho cuartillos de lecho se disuelven cinco yemas de huevo, ésta se pone en una cazuela nueva, y

ahí se cuaja, y cuando esté dura se parte con un cuchillo y se le ponen tres libras de azúcar en polvo, y se ponen á la lumbre para que tomen punto de conserva.

TORREJAS DE ALMENDRA.

De la torta de almendra ya conservada, se hacen rebanadas, se envuelven en yemas batidas, y se frien en mantequilla; en seguida se ponen en el platón, cubriéndolas con almíbar de punto, y se adorna con polvo de canela y piñones.

TORREJAS DE ALMENDRA Y REQUESÓN.

En media libra de requesón batido se mezclarán cuatro onzas de almendras molidas, azúcar cernido y polvo de canela, siete yemas batidas, mamón molido el necesario para farmar la pasta y hacer las torrijas: éstas se frien en manteca y se ponen en el almíbar para que den unos hervores: en seguida se vacían en los platos y se adornan con almendras partidas.

TORREJAS DE COCO Y MAMÓN.

Conservilla de coco espesa se pone entre dos rebanadas de mamón frio y éstas se envuelven en huevo y se frien en manteca para ponerlas en el almíbar con aguardiente y canela á que den unos hervores; después se adornan con pasas y almendras.

TORREJAS CORRIENTES.

Rebanado vizcocho frio, se envuelve en huevo ba-

tido, y frito en manteca se pone á hervir en almíbar hecho en leche; cuando tome punto de conserva, se aparta y adorna con ajonjolí tostado.

BUÑUELOS DE VIENTO.

Se muele queso fresco ó cuajada, y se le va poniendo harina, la necesaria para formar la masa que quede suave, y que pueda estirarse con el bolillo sin que se parta: con la boca de un pocillo se cortan los buñuelitos, y se frien en manteca, que no estará muy caliente, para que queden blancos; en seguida se mojan con miel, aromatizada con ojas de nararjó, ú agua de azahar.

BUÑUELOS DE FLOR DE MAIZ.

Después de refregado el nixtamal y asoleado, se cierne por un cedazo para que salga muy fino; para una taza de esta harina dos de cuajada sin suero, y yemas de huevo batidas, las necesarias para que la masa quede aguadita; después se sacan por la gerin-ga y se ponen en un papel, untado de manteca, se frien en la manteca con todo y papel; luego que se despeguen, se les saca éste y se dejan que se acaben de cocer, después se ponen en la miel, que estará un poco aguada, para que tengan tiempo de dar unos hervores.

Al almíbar se le pone vino.

BUÑUELOS DE QUESO AÑEJO.

A una libra de harina hecha cerco, se le pone media libra de queso molido, doce yemas de huevo, un polvo de tequezquite blanco, poca agua de anís, dos

cucharadas regulares de manteca y el agua que necesite para que junte; en seguida se amasa para que haga ojos: después se extiende con el palote, se cortan con un pocillo y se frien; de allí pasan al almíbar de medio punto para que ten unos hervores, y puestos en los platos se adornan como se quiera.

BUÑUELOS DE LECHE.

A seis huevos bien batidos se les mezclan dos cuartillos de leche, poca sal y harina la necesaria para formar una masa manuable, cuando esté suave se extiende sobre polvo de harina, se cortan y concluyen como los anteriores.

BUÑUELOS DE CANELA Y MAN- TEQUILLA.

Se pone á cocer en tres tazas calderas de agua, una raja grande de canela, y una cáscara entera de naranja dulce.

Cuando está cocida se le ponen seis onzas de azúcar, disuelta ésta, se cuele todo y se le añaden cuatro onzas de manteca y una libra de mantequilla bien lavada. Se pone el cazo á la lumbre, y se le va echando poco á poco en el caldo dicho una libra de harina, dejándole tomar el punto necesario para que despegue del cazo; en seguida se vacía éste en una servilleta para que se enfrié la pasta, y estándolo se estiende sobre una mesa donde se irá amasando con treinta yemas de huevo, incorporándolas poco á poco hasta que tenga la consistencia de punto de cuchara; entonces se hacen los buñuelos, se frien,

y conforme van saliendo, se les pone azúcar y canela molida.

BUÑUELOS DE CHIRIMOYA.

Se deshuesa una chirimoya macisa y pelada, se muele con igual cantidad de vizcocho duro, y un polvito de azúcar y clavo; se baten huevos, agregándoles bastante polvo de canela, todo junto se amasa perfectamente, y poniendo una cazuela de manteca á la lumbre cuando esté bien caliente se echa un poquito de masa, si no esponja se le aumenta huevo, esponjando bien, se hacen los buñuelos dándoles la forma que se quiera; en seguida se frien y se sirven con almíbar espeso.

BUÑUELOS DE VIENTO CON LECHE.

Se hierve una taza caldera de leche con media de agua de anís, un granito de tequezquite, un poquito de manteca y tantita sal, después que haya hervido ésto se le agrega una taza de flor de harina, se menea hasta que haga bola, se azota con la mano y no pegándose está de punto.

Se deja enfriar y se deslie en ocho huevos batidos como para freir, cuidando que no quede ningún grumo; se deja reposar una hora y tomando cucharadas de la masa se frien en manteca bien caliente; luego que doran se sacan y se espolvorean con azúcar y canela.

BUÑUELOS PÍCAROS.

Se mezclan seis huevos con una libra de harina, media taza caldera con manteca derretida, otra de

agua de anís en que se disolverá un trozo de levadura del tamaño de un huevo, un cuarto de vino de Málaga y la sal competente: se bate todo muy bien hasta que haga ojos la masa, se echa en una olla que se tapa bien con una servilleta, y se pone al sol, cuando haya esponjado bien la masa se forma de ella los buñuelos que se frien en manteca.

BUÑUELOS DE MOLDE.

Batidas tres claras de huevo, se les añaden treinta y dos yemas, y se vuelven á batir, se mezcla una libra de harina que se revuelve para que no se hagan bolas, agregándoles en seguida un pocillo de leche cruda, ó de vino Jerez y un poquito de sal.

En la manteca que estará requemada se calienta el molde, se enjuga prontamente con un cotense y se mete en el huevo, después en la manteca bien caliente para que se cueza el huevo, cuidando de sacudir el molde para que no se pegue el buñuelo.

Estos se adornan con almíbar aromatizado con vainilla ó canela.

BUÑUELOS DE RODILLA.

Para una libra de flor de harina, ocho yemas, tantita sal, un poco de agua tibia, tequezquite blanco asentado, unas gotas de limón, una poca de manteca cruda, un pedacito de levadura deshecha en agua tibia, medio pozuelo de agua de anís, y uno de aguardiente: se revuelven todas estas cosas, y la masa se azota contra un metate, hasta que forme ojo y despegue enteramente; se hacen entonces los buñuelos y se frien en manteca.

BUÑUELOS DE ALMENDRA.

Se muelen las almendras después de peladas, se cuelean como atole y se ponen á cocer con azúcar y poquita sal. Estando esto frío se le añade una poquita de sal y otra de agua de azahar, se amasa con la harina proporcionada y manteca hasta que esté muy suave se hacen los buñuelos que se frien en manteca y se ponen en almíbar con pasas, almendras y piñones.

BUÑUELOS DE ESPAÑA.

Se hace la masa con cinco libras de harina, un cuartillo de vino blanco y una poca de manteca.

Después de amasada, se extiende con un palote, cortándose largos los buñuelos con la carretilla, y encarrujándose con la mano para que tengan la forma de un abanico; se frien y ponen en almíbar.

BUÑUELOS DE RÁBANO.

Pelados los rábanos, se dejan desflemar en agua doce ó quince horas, después de las cuales, se muelen y revuelven con marquesote también molido y canela. Se echa esta pasta en huevos batidos, y mezclado todo se toman cucharadas de la masa, que se frien en manteca y se sirven con almíbar y polvo de canela.

TERCERA PARTE.

PASTELERIA.

MASA DE HOJALDRE.

Torta de masa hecha con harina y manteca, bien sobada y doblada repetidas veces al amasarse con lo que después de cocida queda en forma de hojas delgadas unidas entre sí; pero de modo que pueden distinguirse y separarse.

HOJALDRE DE MANTEQUILLA.

Se ponen sobre una mesa en montón dos libras de flor de harina, se les hace en medio un hueco y se echan allí media onza de sal, una clara de huevo, un vaso de agua y tanto como un huevo de mantequilla, se revuelve todo apretándolo con las manos y amasándolo ligeramente y cuidándose que no se formen grumos; es necesario que la masa no quede muy dura ni muy suave, amasándose con la prontitud posible para que no se queme con el calor de las manos: al cabo de un cuarto de hora se aplana un poco la masa con el palote ó bolillo poniéndose encima y aplastándose media libra de mantequilla; se pliegan los dos extremos de la masa doblándose uno encima de otro para que la mantequilla quede encerrada en la parte interior y se deja reposar media hora, dándole en seguida dos vueltas, se deja pasar otros veinte minutos; y al cabo de ellos, se le

dán todavía otras dos vueltas y se forman las tortas que se meten á cocer al horno, ó se emplea la masa en pasteles.

OTROS.

Una libra de harina, siete llemas de huevo, media onza de manteca cruda, azúcar suficiente y el agua tibia que baste para ablandar la masa.

Hojeta, fruta de sartén muy extendida y delgada.

OJUELAS PARA EL CHOCOLATE.

Tres libras de harina, una de azúcar, seis yemas y tres claras cocidas sobre un comal, cuatro pozuelos de vino blanco, poco menos de media libra de manteca derretida y un pedazo de levadura de el tamaño de un huevo, deshecho en una taza caldera de anís, se revuelve todo esto y se apuña hasta que, partiendo la masa con un cuchillo haga ojitos; entonces se cortan las ojuelas después de extendida la masa y se frién en manteca.

OJUELAS Y GAZNATES.

Se toma por dos veces la harina que cabe en ambas manos juntas, se revuelve con seis yemas de huevo y una poca de sal, cuando suavisa la masa se palotean los gznates ú ojuelas del tamaño que se quieran, se frién en manteca bien caliente, se sirven rociados de almíbar y los gznates se rellenan con la pasta de dulce que se quiera.

MÉTODO DE HACER PANQUÉ.

A una libra de mantequilla, una de almidón cer-

nido, otra de azúcar, lo mismo, veinticinco huevos batidos como para soletas. Las cajas se untan de mantequilla y se tapan con papeles untados de lo mismo; el temple del horno será cuando dore el salado.

PANQUÉ DE SEDA.

Para una libra de mantequilla, una de azúcar, otra de almidón y diez huevos; las yemas batidas como para huevos reales, y las claras muy duras.

Después de cernida y bien batida la mantequilla, se le agrega el azúcar molido y cernido, cuando esté esto bien incorporado, se le pone el almidón que estará también cernido y molido, luego se revuelven las yemas y al último las claras, sin dejar para nada de batirse; cuando ya va á ponerse en los moldes, se le agrega medio pocillo de aguardiente y se mete al horno.

OTRO PANQUÉ.

Para una libra de arina flor, cinco onzas de almidón, y tres onzas de nizamal, todo molido y cernido; ésto se junta con una libra de mantequilla, se amasa y se deja que repose unas tres horas. Se baten diez y seis claras, dejándolas que escurran el aceite, también se baten las correspondientes yemas, y en estas se revuelve una libra de azúcar cernido, teniendo cuidado de que sea poco á poco, y batiéndolas para que no se azucare; en seguida se junta con las claras, y después con la masa; cuando todo esté bien incorporado, se vacía en los moldes para meterlos al horno.

PAN DE MANTEQUILLA.

Una libra de mantequilla se bate con la mano, hasta que se deslié; también se baten ocho huevos: cuando estén separadas las claras de las yemas, se mezcla en las claras la mantequilla y después las yemas.

Se muele una libra de azúcar y se revuelve con otra de harina, se acerca á la lumbre para que se seque, y entonces se le mezcla el huevo y un poco de vino con esencia; para ponerlo en los moldes se vuelve á batir, y cuando ya está cocido se le pone gragea.

PAN DE ARROZ.

Una libra de arroz molido, ocho huevos muy bien batidos, la cáscara y el jugo de un limón; todo ésto se mezcla y bate por espacio de media hora; en seguida se vacía en los moldes untados de mantequilla y se meten al horno para que se cuezan.

PAN DEL CIELO.

Se ponen cuatro puños de harina formando círculo, y se le agregan doce huevos batidos con molinillo, tasa y media de manteca derretida, otro tanto de leche, y el azúcar que fuese necesario: se extiende la masa sobre papeles y se mete al horno.

PAN DE LA VIDA.

Dos libras de masa del pan común, se mezclan con media libra de azúcar molida, siete yemas, cuatro claras, cuatro onzas de levadura y media libra de manteca.

Se bate la masa hasta que haga ampollas, y se pone en cajas de papel untadas de manteca; se asolean y después se meten al horno

PANECITOS DE ALMIDÓN.

Se baten cinco huevos con cinco onzas de azúcar en polvo, hasta que queden hechos una pura espuma; entonces se mezcla media libra de almidón molido y cernido, y se bate otro poco con la mano. Se untan los moldes con manteca, en los cuales, se vacía la masa y se cuecen á dos fuegos.

PAN AMERICANO.

Para diez huevos se pone de azúcar lo que pesen nueve huevos, lo que pesen siete de harina, una cucharada de carbonto y una copa regular de Jerez.

Se baten separadas claras y yemas y en éstas se revuelve el azúcar, luego la harina, el carbonato y las claras muy bien revuelto todo, se hecha en una cacerola untada de mantequilla y se mete al horno para que se cueza.

PAN ITALIANO.

En una libra de mantequilla se incorpora una de azúcar en polvo, otra de arina, diez y seis yemas de huevo, cuatro onzas de levadura de cerveza, una onza de carbonato, un poco menos de cremur y pasas; después de bien revuelto todo se deja en infusión, cerca de la lumbre, bien tapada la olla hasta el día siguiente que se mete al horno en moldes chicos y hondos y se adorna después con azúcar quebrada y pedazos de fruta cubierta.

PAN DE ALMENDRA.

A media libra de almendra molida se le mezclan ocho yemas y ocho claras [batidas separadas] y seis onzas de azúcar en polvo, se revuelve todo y se pone en moldes untados de mantequilla y se meten al horno.

PAN DEL NORTE.

Para tres libras de harina flor, una de mantequilla ó manteca derretida, una de azúcar en polvo, seis huevos, un cuartillo de jocoqui, una cucharadita de carbonato; todo esto se revuelve bien y se pone en moldes de hoja de lata untados de mantequilla para meterlos al horno.

PAN DE JOCOQUI.

Se amasan libra cuatro onzas de harina con tres cuartos de jocoqui y doce onzas de manteca, cuando esté muy suave la masa se le mezclan seis claras bien batidas y en seguida las correspondientes yemas también batidas, media libra de azúcar en polvo y una cucharadita de carbonato, se mezcla todo se vacía en los moldes y se mete al horno que estará alto de calor.

PANES DE NATA PARA EL CAFÉ.

A una libra de harina una cucharada cafetera de sal, una de polvo de levadura bien colmada, lo que pesa un huevo, dos onzas de mantequilla, un cuarto de cuartillo de natas de leche, éstas después de desbaratadas se incorporan con la masa para estenderla con el palote y cortarlas con una copa ó largos; des-

pués se les da unas cortadas con el cuchillo y se les unta yema de huevo y se meten al horno: la masa ha de quedar del grueso de un cigarro.

PAN DE PASAS.

Media libra de azúcar y media de mantequilla bien batidas, se les mezclan cuatro huevos clara y yema, se revuelve muy bien, y se le mezcla media libra de harina batiéndola aprisa, en seguida un cuartillo de leche, al que ya se le habrá deshecho una cucharadita cafetera de carbonato; luego se le pone otra media libra de harina batiéndolo aprisa; una copa de Jerez y media libra de pasas picadas, si se quiere calabazate y limón cubierto. Se vacía en un molde untado de manteca, y se mete al horno muy caliente: empezando á dorar se le pone un papel por encima y se deja hasta que esté bien cocido.

PAN DE LECHE.

Para una libra de harina medio cuartillo de leche media libra de mantequilla derretida, media libra de azúcar en polvo, seis huevos clara y yema; todo junto se bate muy bien y se le agrega una cucharadita de carbonato y otra de cremur, se vacía en moldes untados de mantequilla y se mete al horno.

REBANADAS DE ALMENDRA.

Una libra de almendra remojada en agua fría y pelada, se enjuga con una servilleta á que quede bien limpia y seca, se muele humedeciéndola con ocho claras de huevo para que no se aceite. A diez y seis yemas y ocho claras se les incorpora una li-

bra de azúcar molido, se bate todo hasta que alee bien; ya que esté bien espeso se le agrega la almendra que se deshace con una cucharara; así que esté deshecha se le mezclan doce onzas de almidón molido y tamizado, todo bien revuelto se vacía en cajas untadas de mantequilla que no se llenarán mucho porque esponjan: se meten al horno bien templado para que no se quemem. Para servirse se rebana.

PAN DE STA. MARIA DE GRACIA.

A libra y media de harina, se le mezclan cinco onzas de azúcar en polvo, cinco de manteca derretida no caliente, tres de levadura, ocho huevos, clara y yema, un puñito de arroz, una cucharara cafetera de sal molida, se revuelve todo y se amasa hasta que haga bombas. Se unta una olla con manteca, de la misma de las cinco onzas, dentro se pone la masa hecha bola untada de manteca, se tapa la olla con una servilleta, y se pone en el brasero donde esté caliente y no le llegue la lumbre, sin moverla de allí hasta otro día en la mañana que ya haya subido la masa: inmediatamente se hacen los vizcochos, y se dejan dos ó tres horas, hasta que vuelvan á subir y no pesen las hojas de lata; después se hornean.

Esto se empieza hacer á las tres de la tarde.

MAMÓN DE ARROZ.

Se lava una libra de arroz y se pone á secar, á otro día se muele y cierne por un lienzo. Se bate una libra de mantequilla, se le agrega otra de azúcar molido, luego se le incorpora el arroz y una cucharada cafetera de manteca cruda, un huevo sin ba-

tir, una poca de sal: se sigue batiendo hasta que se echa una bolita en agua y se sube (todo ésto se ha de batir en una olla y con la mano). Se baten separadas nueve yemas como para huevos reales y nueve claras como para vetun; ya estando el horno caliente se revuelven las yemas en la masa batiéndola un poco, y en seguida las claras con éstas ya no se bate nomás se revuelve: se vacía en los moldes untados de mantequilla y se meten al horno.

OTRO MAMÓN.

Se muele una libra de arroz y otra de azúcar separadas, se baten dos huevos separadas las claras de las yemas, se derrite una libra de mantequilla y ya fría se revuelve todo y se bate con la mano hasta que haga ojitos. Se vacía en cajitas untadas de mantequilla y se meten al horno.

PAN DE BODA.

Una libra de harina, media de azúcar, media de mantequilla, medio cuartillo de leche, cuatro huevos, una libra de pasas deshuesadas y picadas. Se bate muy bien el azúcar con la mantequilla luego se le incorporan los huevos y un poco de sal, la mitad de la harina y la leche en la que se habra deshecho una cucharadita de carbonato cuando ya no tenga bolas se le pone la otra mitad de la harina y se bate hasta quedar suave agregando una copa de Jerez y las pasas; y si se quiere cuatro onzas de calabazate y dos limones cubiertos todo picado. Se vacía en un molde y se mete al horno.

MAMÓN DE CLAVO Y CANELA.

Se hace almíbar clarificado de punto de juntar en el agua, con libra y media de azúcar; fuera de la lumbre se le mezcla media libra de almendra molida, clavo y canela al gusto; se vuelve al fuego y cuando seque se aparta dejándose enfriar; entre tanto se baten veinte yemas hasta que se pongan duras, y en un poco de éste batido se deshace la concervilla de almendra, mezclándose después todo el huevo restante, espesándose si quedase muy líquido con un poco de almidón cernido, se vacía en un sartén untado de manteca de modo que no se llene, y se deja cuajar á dos fuegos, cuidando que no se quemee; en seguida se vacía en un plato, se corta en rebanadas que se echan en almíbar de medio punto, poniéndose al fuego para que espese un poco. Se vacía en un plato y se adorna con piñones.

ROSCA.

Media libra de mantequilla se bate hasta quedar como pomada agregándole cuatro huevos, cuatro onzas de azúcar, libra y media de harina, media libra de pasas de Corinto, cuatro onzas de pasas de Málaga, el sumo de cuatro limones, un cuartillo de leche y tres cucharadas de levadura. Esta masa se bate muy bien por espacio de un cuarto de hora, luego se pone en una servilleta, se amarra muy bien y se mete en un bote con agua, quedándose así toda la noche, al día siguiente se saca y se forma una rosca, poniéndole encima azúcar en grano y almendra picada; luego se mete al horno.

BIZCOCHOS DE YEMAS.

Se baten cuarenta yemas de huevo con cuatro onzas de azúcar remolido, y estando bien espesas se les va mezclando manteca derretida hasta cuatro onzas, medio cuartillo de vino mezcal, una cuarta de onza de tequezquite en polvo y se le va incorporando la flor de harina que fuese necesaria para que la masa se sobe sin trabajo. Con esta masa se forman los bizcochos y se les dará la forma que se quiera, se meten al horno que debe estar en el mismo temple que para el pan.

BIZCOCHOS DE LA CONCEPCIÓN.

A seis libras de flor de arina, se hechan ocho yemas de huevo, dos libras de manteca derretida, libra y media de azúcar molido, doce onzas de levadura y un cuartillo de agua: se amasa todo, se hacen los bizcochos y se meten al horno.

OTROS DE NARANJA, AZAHAR Y ANIS.

Se baten quince claras con media libra de azúcar bien molido y cuando estén bien crecidas se les agregan otras tantas yemas ya bien batidas y se sigue batiendo hasta que espese; entonces se les añade tres tazas calderas de levadura, el sumo de media naranja, media libra de manteca bien caliente un poco de anís y un cuartillo de agua de azahar ya bien revuelto; todo se le va mezclando la harina que embeviere para que la masa quede de una consistencia ni dura ni muy suave.

Se forman los bizcochos y pasadas ocho ó diez horas se meten al horno que deberá estar muy caliente.

BIZCOCHOS DE AGUARDIETE.

Se mezclan treinta huevos con un pozuelo de azúcar, otro de manteca y una taza de mezcal ó aguardiente fino y lo que se toma con tres dedos de sal: se amasa bien todo esto con la harina que necesite y formados los bizcochos se meten al horno.

BIZCOCHOS DE CHOCOLATE.

Se baten bien seis huevos con una onza de chocolate en polvo fino, cuatro onzas de harina y diez de azúcar pulverizado. Estando la pasta se dispone en papeles ó en moldes para cocerla en el horno.

OTROS DE VINO.

En una tacita de vino se echan cuatro yemas, una poca de sal, doce onzas de manteca: cuando se haya incorporado, se le echa libra y media de harina y tres onzas de azúcar, se revuelve sin amasarse, y luego se van haciendo bolitas, se untan de huevo, se les pone azúcar por encima, y se meten al horno.

SOLETAS DE ALMIDÓN.

Se baten doce claras perfectamente y se les mezclan veintiocho onzas de azúcar molido y cernido y después treinta y dos yemas muy bien batidas. Se revuelve todo á las inmediaciones del horno, (que debe estar menos caliente que para mamones) y allí, con una escobeta muy dura para que no suelte hebras mientras una persona está meneando la masa, otra va espolvoreando almidón seco y cernido, raspándole con la escobeta hasta completar dos libras.

tando bien revuelto se van poniendo con una cuchara sobre un papel las porciones separadas entre sí de la forma que se quiera, se polvorean con azúcar cernido, se meten al horno y se cuecen sobre hojas de lata.

OTRAS SOLETAS.

Se baten diez y ocho huevos aparte claras y yemas y en estas últimas se van mezclando doce onzas de azúcar molido y cernido, así que estén espesas se revuelven las claras y al batirse juntas se les va incorporando poco á poco una libra de almidón molido y cernido á que quede perfectamente revuelto, se ponen en un papel y con mucha prontitud se espolvorean con cuatro onzas de azúcar y se meten al horno.

PUCHAS.

A sesenta y cuatro yemas batidas como para mamón, se les mezcla una poca de harina, cinco onzas de azúcar cernido, cinco de manteca derretida y fria, medio cuartillo de aguardiente catalán, un polvo de tequezquite blanco todo se mezclará pronto para que no se cueza agregándole harina la que necesite para que la masa quede suave y que no se pegue en las manos; bien incorporado todo se le darán unos golpes y se dejará reposar para que se oree; en seguida se cortan las puchas del tamaño que se quiera. El temple del horno será un poco más alto que para mamón, se meten en hojas de lata y luego que revienten se sacan con prontitud, se voltean y se vuelven á meter á que acaben de cocer por otro la-

do, así que estén se abrigan con un mantel para que se enfrién y ponerles el betún. El que se prepara del modo siguiente:

En una libra de azúcar cernido puesto en un cazo se mezclan cinco claras de huevo batidas hasta estar duras y una poquita de agua, se pone el caso en rescoldo, moviéndolo hasta que se deshaga el azúcar: vaciándolo en otra cosa se bate mucho poniéndole zumo de limón al gusto, hasta que se ponga blanco: luego con una pluma se bañan las puchas primero por abajc y se meten al horno muy tibio á que seque y después se echa el baño encima y se hace lo mismo.

Si el betún se quiere de canela, al tiempo de batirlo con el limón se le mezcla ésta.

Otro betún se hace, sin ponerse en la lumbre batiendo seis yemas hasta que estén duras, se les mezclan doce onzas de azúcar cernido se sigue batiendo hasta que blanquee y tenga lustre.

PUCHAS ENCANELADAS.

A una libra de flor de harina se le mezclan treinta y cuatro yemas batidas duras, y tres claras lo mismo; una onza de azúcar cernido, otra de manteca, un pocillo de vino generoso todo esto se incorpora, y si le falta harina se le agrega más, se soba quedando ni muy dura ni tampoco muy blanda, se hacen las puchas, se orea un poco, se van echando en agua hirviendo y luego que suban se van sacando, se abrigan de modo que no se peguen, así que se acaben de sacar del agua se enjugan y meten al horno del temple que se ha dicho, así que estén coci-

das se sacan y vuelven á abrigar, ya frías se untan de almíbar alto de punto con bastante canela molida, metiéndose otra vez al horno tibio á que sequen.

CONDES.

Se hace un cerco con poco menos de una libra de harina se le pone en medio un puñito de sal, ocho claras de huevo y un pocillo chico de agua fria, se revuelve un poco, luego se le pone dos onzas de manteca sin derretir y se amasa mucho, si queda aguada se le agrega más harina para que quede muy suave, en seguida se pesa esta masa y otro tanto de mantequilla dura y serenada, se extiende la masa con un bolillo, en medio se le pone la mantequilla en ruedas, se le doblan las puntas de ambos lados y vuelven á extenderse; luego se saca al aire unos cuatro minutos, esta operación se repite por seis veces teniendo cuidado de ponerle á la mesa y á la masa un polvo de harina cada vez que se extienda, la última vez se deja del grueso de un cigarro, se cubre toda muy bien de betún, se parte en trocitos y cuece en el horno: el betún se hace con cuatro claras de huevo sin batir, doce onzas de azúcar molido y unas gotas de limón.

BARQUILLOS DE NATILLAS.

Desléda flor de harina en natillas, y otro tanto de azúcar cernido, bien mezclados todo y sin bolas. (Las pastas de los barquillos han de quedar líquidas; y cuanto más calientes estén los fierros, deberán estar más líquidas.) Se pondrá con una cuchara en los fierros barquilleros (estos son seme-

jantes á los en que se hacen las obleas; pero no están grabados), estando estos calientes y untados de manteca con un liencecito, se pondrán en fuego lento á cocer por un lado, cuando estén se voltearán por el otro, han de quedar dorados; en seguida se levantan con un cuchillo, y se pondrán en un molde que tenga la figura de una teja ó canuto, ó si se quiere se doblarán como los demás.

BARQUILLOS DE HUEVO.

Batidos tres huevos separadas las claras de las yemas, y después juntas, se les mezclan seis onzas de azúcar cernido y cuatro de harina, así que esto esté incorporado se le agrega medio cuartillo de leche con natillas, cuatro onzas de mantequilla derretida y fria, se volverá á mezclar todo, y si quedare aguada se le pone más harina; se concluye como los otros.

ROSCA DE LECHE.

Se pone la levadura con diez huevos y la harina que alcanzare á mojar; después de seis ó siete horas se les mezclan dieciseis yemas de huevo batidas y una libra de azúcar en polvo, otra de manteca derretida, media onza de canela molida, medio cuartillo de leche, poca agua de azahar, todo se amasa con la harina que fuere necesario, bien sobado y apuñado; al siguiente día, si ya está subido, se labran las rosas y se meten.

PANECILLOS Ó MOLLETES.

En un cuartillo de leche se disuelve una cuchara de sopa de mantequilla, dos huevos, dos copi-

tas de levadura, la sal necesaria y harina suficiente para hacer un batido, en seguida se forman los molletes y se meten al horno.

CHAMBERGOS.

A tres libras de harina doce onzas de azúcar en polvo, doce yemas de huevo, libra y media de manteca, con todo esto bien amasado, se hacen las gorditas y se cuecen en el horno que no esté muy caliente, después de frias se embetunan.

SUSPIROS DE HARINA.

Una libra de harina se moja con diez yemas de huevo y diez onzas de mantequilla, para hacer unas tortitas las que se cuecen en el horno á dos fuegos.

CHAMBERGOS DE HARINA

DE MAÍZ.

Después de cocido el maíz se le quita la pepita, y se pone al sol para que se seque, en seguida se muele y cierne y á dos puños de esta harina, se le revuelve uno de harina de trigo cernida, y para seis libras de esta harina, libra y media de manteca derretida, una de azúcar molida y sal al gusto; estando bien amasada se hacen las gorditas, y se meten al horno en papeles untados de manteca.

GORDAS DE HARINA.

Cuatro onzas de harina se revuelven con cuatro de azúcar cernido, cuatro de mantequilla y seis yemas de huevo; se revuelve todo y si acaso queda a-

guado, se le pone otra poca de harina; entonces se hacen las gorditas y cuecen en un comal.

GORDAS DE CUAJADA.

Un almud de maíz se hace nixtamal, y cuando esté se lava y muele perfectamente, la masa en pedazos chicos se pone á secar hasta que quede como harina, entonces se le revuelve libra y media de azúcar, veinticuatro yemas, una libra de cuajada exprimida y una libra de manteca, se hacen las gorditas y se hornean en hojas de lata.

Para que queden mejores, después de molida la masa se cuele como atole, se deja asentar, y después se pone en el sol para que se seque.

PAN ROBERTO.

Un cuarto de levadura de cerveza desleída en medio cuartillo de agua tibia, se pone en media libra de harina, y se le agrega el agua tibia necesaria para hacer un atolito espeso, batiéndolo para que no le queden bolitas; este se pone en una cazuela honda cerca de las hornillas á que reciba un calor suave, hasta que suba, se conocerá que está de punto cuando comiencen á reventar las bombitas, entonces se pone una poca de harina en una cazuela grande, y se le echa la levadura, cuatro huevos, una libra de azúcar, una poquita de canela, la sal suficiente, cuartillo y medio de leche tibia, y media libra de manteca derretida. Todo se revuelve y amasa, golpeándola, levantándola y dejándola caer desde alto, hasta que haga bombitas, se despegue y esté muy tierna; se entiende que deberá estar la pasta para este tra-

bajo poco más espesa que atole, para poderla manejar; ya que esté del punto dicho se le va poniendo harina hasta hacer una masa consistente, se vacía luego en una tarima y se amasa, comprimiéndola y restregándola hasta que no se pegue, para lo cual se le pone la harina que necesite, hasta que quede una masa suave y que tenga bombitas; entonces se deja reposar en una cazuela honda, se aprieta en medio haciéndole un pocito, que llegue al fondo, se deja en temperatura tibia hasta que suba y parece que quiere reventar. Entonces se labra ó se echa en moldes; pero antes se amasa y golpea, para que al lavarla se sienta muy tersa, los moldes ú hojas, en que se pongan deberán estar untados de manteca; que los moldes queden hasta la mitad. Se dejan a un calor suave. Inmediatamente que se pone el pan en los moldes se le unta huevo batido juntas clara y yema con unas plumas, y se le dan unas cortaditas superficiales con un cuchillo filoso; cuando ha sulfido hasta llenar los moldes, se mete al horno que estará de calor templado: pues necesita una hora para cocerse.

BABÁ PARA EL TÉ.

Se ponen en una olla cuatro onzas de mantequilla derretida y se bate con una cuchara de madera, hasta que tome la apariencia de crema, se le añaden seis huevos, y después de cada uno, una cucharada sopera de harina, luego tres cucharadas de nata, ó de leche, y tres más de harina, tantita sal, una y media cucharadas de levadura de cerveza, tres cucharadas más de harina, y tres de azúcar, se bate todo con la cuchara durante media hora, y se agre-

ga un puño de pasas de corinto, dos onzas de almendras peladas y partidas en rajitas, se exparecen en el interior de un molde untado de mantequilla, se le echa la pasta que quede hasta la mitad, y se deja subir, cuando el molde esté lleno se mete al horno.

CORTANTES.

Dos libras de harina, una de azúcar y la raspa dura de un limón, se amasa con las claras que necesite para mojarse y que quede la masa suave, se hace una torta extendida con palote, se mete al horno, cuando se haya cocido y que esté blanca, se unta de yema y se mete al horno, para que seque, luego se parten al tamaño de un dedo y se vuelven al horno para que se doren.

CHICHARRONES

En una taza de harina se pone una de leche y cinco buevos batidos, separadas las claras de las yemas, se cuece en un molde á dos fuegos lentos, y cuando haya cuajado se tapa con una servilleta, estando frio, se hacen pedazos, se frien en manteca templada, y se les echa almíbar por encima.

QUESADILLAS DE ARROZ.

Dos libras de arroz molido y cernido, dos de azúcar molido, dos de mantequilla, catorce huevos bien batidos, separadas las claras de las yemas, cuatro huevos sin batir, una cucharadita de manteca, y sal al gusto; se junta todo y se bate como masa de tamales, á que sobrenade una bolita en el agua; en-

tonces se echa en cajitas de papel ó en cazuelitas untadas de mantequilla, y se meten al horno.

SAVARIN.

En una libra de harina se pone cuchara y media de levadura de cerveza, y lo que se moje con ella se separa; en el resto se ponen tres huevos, medio pozuelo de leche tibia se le mezclan más huevos poco á poco hasta completar diez, se trabaja levantando y dejando caer la pasta; luego se le mezclan cuatro onzas de mantequilla, se sigue trabajando y cuando haga hebras largas se le añade la levadura, dos onzas de azúcar, una poquita de sal y otras cuatro onzas de mantequilla; se mezcla todo y se echa en una olla que se deja en la cocina hasta el día siguiente, pues todo esto debe hacerse en la noche cuando la pasta quiera reventar ó salirse de la olla, entonces se toman pequeñas porciones que se ponen en moldecitos untados de mantequilla y con la misma pasta se untan hasta el borde, se ponen en lugar caliente, como sobre el bracero, y cuando hayan esponjado se meten al horno y al sacarlos estando calientes, se bañan en agua de azúcar con algún licor, y se sacan inmediatamente.

ENCANELADITAS.

Una libra de harina se hace cerco, y se le pone una taza de agua, un puño de azúcar en polvo, media libra de manteca que se bate en el agua hasta que se corta, sal al gusto, y anís si se quiere; se va mezclando la harina sin amasarla, nomás revolviéndola bien, se hace un rollo del que se cortan pedaci-

tes iguales, de los que se hacen gorditas, que se parten por la mitad, y se meten al horno. Ya que están cocidas se les unta betún encima, se les pone grajea y se vuelve á meter al horno, nada más á que sequen.

NAQUIS.

Se revuelven tres huevos con doce onzas de azúcar, una cucharadita de carbonato, sal, un cuartillo de jocoqui y la harina que alcance á mojar; con esto se hacen rosquitas y se frien en manteca.

GALLETAS.

A media libra de harina, cuatro onzas de manteca, cuatro de azúcar, tres yemas y dos claras, una taza de leche, media de natas y una cucharada de carbonato: después de bien revuelto todo esto, se pone en hojas de lata con una cuchara, poniéndoles antes un polvo de harina para que no se peguen, y se meten al horno.

GALLETAS FRANCESAS.

A una libra de harina, se le revuelve media de azúcar en polvo, tres onzas de almidón, medio pocillo de agua con tres tomates reventados, lo que se toma con cinco centavos de carbonato, diez yemas y dos claras, todo esto se amasa hasta que despegue bien, y se extiende con el bolillo, y á éste y á la tarrina se les pone harina, se cortan las galletas para meterlas al horno.

GALLETAS FINAS.

Se bate una libra de mantequilla, se le mezclan doce huevos, clara y yema, se rayan seis limones verdes en libra y media de azúcar, la que se remuele bien y se mezcla con la mantequilla, agregándole dos libras de harina; se amasa esto un poco y con una cuchara cafetera se van poniendo en las hojas de lata, untadas de cera de castilla, y se meten al horno.

GALLETAS ENCANELADAS.

A dos libras de harina se le mezclan diecinueve yemas, libra cuatro onzas de azúcar en polvo, media libra de mantequilla, doce onzas de manteca y una cucharadita de carbonato, taza y media de leche, canela despedazada y almendras picadas; se revuelve todo y amasa; poniendo sopitas en las hojas de lata para meterse al horno.

OTRAS DE HUEVO.

Para una libra de harina, seis huevos, cuatro onzas de azúcar en polvo y cuatro de mantequilla: se amasa todo muy bien hasta que quede suave; luego se van poniendo con una cuchara en las hojas, y se meten al horno.

GALLETAS PARA CAMINO.

Se amasa una libra de harina con cuatro yemas, cuatro onzas de azúcar en polvo, lo que se tome con diez centavos de cremor y carbonato de sosa, y manteca la necesaria; cuando ya hace correa se forman

las galletas y colocadas en hojas de lata, se meten al horno.

GALLETAS DE MAÍZ.

Después de lavado y descabezado el nixtamal, se muele con azúcar, canela, queso y sal al gusto; en seguida se le ponen yemas de huevo, y se bate para poder hacer las galletas y freirlas en manteca.

PANECITOS DE ALMENDRA.

A media libra de arroz molido y cernido, se le pone media de almendra molida seis claras, cuatro yemas, seis onzas de azúcar en polvo, y un poquito de tequezquite; todo esto bien mezclado se vacía en los moldes untados de mantequilla, y se cubren con una manta mientras que no se meten al horno.

PANECITOS DE REY.

A seis huevos batidos, seis onzas de almidón y seis de azúcar en polvo, todo esto se revuelve y se vacía en una cacerola forrada de papel y se cocé á dos fuegos.

PANECILLOS DE ORO.

En un lebrillo se ponen cuatro tazas de harina, dos de azúcar cernida, una de leche con nata, una de mantequilla derretida, dos cucharaditas de cremor tártaro y una de carbonato, todo esto se revuelve con diez yemas de huevo y se mete al horno.

PANECILLOS DE PLATA.

Para cuatro taras de harina, dos de azúcar, una

de leche, otra de mantequilla derretida, ocho claras y un puño de almedras martajadas, todo esto se revuelve y se pone en moldes untados de mantequilla para meterse al horno.

GALLETAS DE CERA.

Se bate una libra de mantequilla hasta que quede como nieve, se le mezclan doce huevos, se rallan seis limones verdes en libra y media de azúcar, y echa polvo, se revuelve con la mantequilla, después se le ponen dos libras de harina y con una cuchara de tetera se va echando en hojas de lata untadas de cera blanca.

MAGDALENAS.

Una libra de azúcar molido, otra de harina, un cuarto de leche, una ochava de carbonato; esto se revuelve en una libra de mantequilla derretida en una cazuela; luego se le revuelven bien seis huevos, se untan los moldes de manteca y se les polvorea harina, se les pone la masa y se meten al horno.

CHOUX Á LA CREMA.

Se pone á calentar un cuartillo de agua con una poquita de sal, dos cucharadas de azúcar, dos onzas de mantequilla y una cascarita de limón fresco; al primer hervor se retira y se va echando sobre cuatro onzas de harina, se mezcla bien sin dejarle ninguna bolita y se pone al fuego suave, meneándola hasta que se pueda formar una bola compacta, se saca del fuego y se menea con la cuchara hasta que se enfria un poco, entonces se le van mezclando cuatro hue-

vos, uno por uno, hasta que esté bien mezclado el primero se le pone el segundo y así hasta concluir; se saca la corteza del limón y se van poniendo en una hoja de lata, con una cuchara, porciones como del tamaño de un tostón, se les polvorea azúcar y se meten al horno, ya cocidas se sacan, se dejan enfriar un poco, se abren con un cuchillo cortando una rueda de la superficie superior, y se rellenan con una crema que se hace del modo siguiente: para cada cuartillo de leche tres yemas, una cucharadita de harina, y un pedacito de vainilla y azúcar al gusto; todo se mezcla bien, se cuele y pone al fuego suave, meneándola para que no se pegue, cuando se ve bastante espesa, se saca, y siempre meneándola se le mezclan dos claras muy bien batidas para cada cuartillo que se ha puesto de leche: una vez bien mezclados se rellenan los choux.

Se le puede poner á la crema en lugar de vainilla limón ó el aroma que más agrade.

SOLETAS FRANCESAS.

Ocho yemas se baten con media libra de azúcar en polvo muy fino, hasta que levantándola con la cuchara no se extienda inmediatamente; entonces se le incorporan hasta estar muy duras, y luego media libra de harina que se revuelve con suavidad para que no se baje el huevo, se le pone limón rayado si se quiere y se vacía luego á la bolsa de tela, para por ella sacar las soletas sobre papel, se les pone azúcar encima y se meten al horno de un calor muy suave.

OTRAS.

Se hacen solo con cuatro onzas de harina y en todo lo demás igual á las anteriores.

BIZCOCHOS DE NARANJA.

Media libra de azúcar en polvo se bate con ocho yemas hasta verse casi blanca, se baten ocho claras con un granito de sal y ya muy duras se mezclan con las yemas, así como á media libra de harina se le pone naranja rayada, y se vacía en un molde untado de mantequilla y roseado de polvo de azúcar se mete al horno de calor suave.

TORTA DE SABOYA.

Media libra de azúcar se mezclan con cinco yemas, se baten y se le agregan media libra de harina poco á poco y lo mismo se le mezclan cinco claras muy bien batidas, se le pone limón rayado se vacía en un molde untado de mantequilla y se mete al horno.

TORTA NORTE AMERICANA.

De seis huevos se aparta uno y los otros se pesan con azúcar, se quitan dos y los otros se pesan con harina en la que se ha mezclado una cucharadita cafetera de carbonato, en seguida se le agregan las seis claras muy bien batidas, nuez moscada y una copa de Jerez, se mezcla bien todo y se vacía en moldes untados de mantequilla, se meten al horno.

TORTA DE MARÍA OLDEMBURGO.

Se bate mucho media libra de mantequilla, y un cuarto de hora más, con media libra de azúcar, se le agregan nueve yemas batidas, se bate otro rato y se le mezcla las nueve claras batidas, media libra de harina, una cucharada de agua de almendras amargas, una cucharadita de levadura en polvo que se deberá mezclar con la harina en seco, un puño de pasas de Corinto; todo bien mezclado se vacía en moldes untados de mantequilla y se mete al horno.

EMPANADAS.

No se distinguen de los pasteles sino en que suelen doblarse como quesadillas, y esta forma permite que sea la masa más suave, puesto que no se necesita hacer las hojas tan delgadas: De aquí depende que por lo regular las masas para empanadas estén más cargadas de manteca y huevo.

MASA PARA EMPANADAS.

Media libra de harina, seis huevos, media taza de manteca y un poco de vino blanco: se anasa bien todo y se deja por un cuarto de hora cubierta la masa con un lienzo, procurando si estuviere muy seca, aumentarle líquido ó manteca, hasta que la masa no quede ni muy suave, ni muy dura, se forman las empanadas friéndose después en manteca ó mantequilla.

MASA COMÚN DE HARINA PARA EMPANADAS.

Se le quita solo el salvado á la harina, se toman de ella tres libras y la mitad de esta cantidad se revuelve con media taza caldera de levadura, cosa de la cuarta parte de un pocillo de aceite de comer, una onza de azúcar en polvo, una poca de sal y dos huevos. Se revuelve todo batiéndose sin cesar, se le agrega manteca derretida que no esté caliente, y el resto de la harina, se suavisa con manteca hasta que la masa quede muy suave. Se forman con ella las empanadas y se meten al horno que debe tener un temple como para vizcochos. También pueden freirse en manteca, y espolvorearse después con azúcar y canela.

MASA PARA EMPANADAS HOJALDRADAS.

A libra y media de harina dos yemas de huevo y una clara, un poquito de manteca, y se revuelve todo con agua fría; se amasa bien, y cuando esté de un temple regular la masa, se forman las hojaldradas, y se meten al horno ó se cocen á dos fuegos.

MASA PARA EMPANADAS.

A una libra de harina se agregan quince yemas de huevo, una poca de manteca y sal suficiente desleída en una poca de agua caliente, se amasa y se golpea hasta que quede dura la pasta y se le agrega azúcar cernido cuidando que quede con suficiente

dulce, así que ya esté corriosa se extiende y se forman las empanadas para meterse al horno.

EMPANADAS DE LECHE Y MANTEQUILLA.

Se mezclan dos libras de flor de harina con una taza de mantequilla y manteca derretidas, frías y en partes iguales, seis yemas de huevo, medio pozuelo de agua de anís, y otro de agua de tequezquite asentado, una poca de sal y la leche suficiente para que todo quede bien mezclado, se amasa hasta que se levantan ampollas en la masa, añadiéndose leche, si aquella se reccare al amasarse, se extiende con el palote, se cortan las empanadas, se rellenan con pasta de almendra, ó concervilla, se doblan, se repulgan y se frien en mantequilla, espolvoriándose al sacarlas con azúcar y canela.

OTRAS EMPANADAS.

Se bate una libra de manteca hasta que quede como espuma se le ponen ocho huevos, un cuarto de Jerez y la harina necesaria para que la masa quede tierna, en seguida se hacen las tortillas, se rellenan con cajeta de leche y se meten al horno, al salir se les pone azúcar y canela en polvo (á lo más se pone azúcar al gusto.)

EMPANADAS DE VIGILIA.

Tres libras de harina, una de manteca derretida, un poco de aceite de comer, media libra de levadura y un cuartillo de agua, en la que se disuelve la sal necesaria todo esto se amasa y se deja repo-

sar un rato, después se hacen las empanadas y se meten al horno.

El relleno se hace con hostión, pescado fresco ó seco; se pica mucha cebolla y mucho jitomate y bastante perejil ésto se frie á que quede muy recocado el recaudo: el pescado se le pone después de cocido y se sazona con aceite y vinagre, al sacarlo se le ponen tornachiles en rajas, aceitunas y alcárraras. Siempre se hace la víspera en la tarde.

EMPANADAS DE LECHE

En una mesa se hace un cerco con una libra de harina, dos yemas y una clara, una onza de manteca derretida, azúcar en polvo al gusto y medio posillo de agua, se amasa hasta que ampolle, se estira muy delgado con el palote, se le unta manteca y se enrolla, se está untando y enrollando tres ó cuatro veces, calculando que se gaste en ésto una libra de manteca por una libra de harina hecha masa; después se vuelve á estender y se cortan con una taza, se rellenan con crema, se dobladillan y se les unta yema de huevo disuelta y polvo de azúcar, para meterse al horno.

FERROLANAS.

A una libra de harina de maíz cacahuesci, se le mezcla una libra de manteca derretida y tiva una taza de cuajada, una libra de azúcar clarificada de punto de espejo, diez yemas batidas como para huevos reales todo junto se bate hasta que quede de punto de tamales; entonces se ponen medias

cucharaditas en hojas de latas sobre papel y se meten al horno

ROSQUETES PARA EL CAFÉ.

A tres libras de harina de trigo, doce yemas de huevo, medio cuartillo de jocoqui, una cucharada de cremor, otra de carbonato, y azúcar cernida al gusto, se revuelve todo hasta que quede suave: se untan las manos de manteca, se hacen bolitas luego los rosquetes, se frien en manteca y se les pone polvo de azúcar y canela.

ROSQUETES PARA EL TÉ.

Media libra de harina, una onza de manteca, dos de manteca y un puñito de sal, se mezcla todo para hacer una pasta con una poca de leche, que quede de modo de hacerse rosquitas, se meten al horno hasta que tomen un color castaño; se sacan, y así calientes, se les unta manteca y se vuelven á meter al horno para que sequen.

ENGAÑOS.

A media libra de harina dos yemas y una clara, se amasa todo con una poca de agua de sal que esté tiva, cuando hace correa la masa se estiende con el bolillo, se cortan con la carretilla unos como alfajores y se frien en manteca, se escurren muy bien y se revuelcan en polvo de azúcar y canela.

POLVORONES.

A media libra de pan de huevo, ó fruta de horno fría, media libra de harina y cuatro onzas de manteca, cuatro de azúcar, una cuarta de onza de carbonato, otra de canela, y un cuarto de leche; se amasan bien, se extiende con el palote, se cortan con una taza y se les pone por encima polvo grueso de azúcar y canela y se meten al horno.

OTRAS MAGDALENAS.

Media libra de mantequilla derretida, una de harina, otra de azúcar, dos cucharadas de levadura Americana, limón y medio rallado y doce huevos; las yemas se revuelven con la harina, la mantequilla, el azúcar y los limones; se revuelve bien todo, y luego se le ponen las claras batidas aparte. Se ponen en moldes untados de mantequilla y se meten al horno.

GORDITAS DE CANELA.

Dos libras de harina, dos de azúcar, onza y media de panocha, cuatro onzas de mantequilla, un cuarto de cuartillo de leche; y disuelto en la leche una cucharalita de carbonato de soda, dos cucharadas (de sopa) de canela y el jugo de dos limones: todo esto se pone en el centro de la harina amasándolo bien y agregando la harina que fuere necesario para que no se pegue en la tabla: en seguida se extiende con el bolillo para cortar las gorditas con un pozuelo y se meten al horno en hojas de lata enmantecadas.

PASTELITOS DE CREMA Y MANTEQUILLA.

Se hace la masa con una libra de harina flor, dos yemas y una clara y el agua necesaria para que quede tierna la masa; después de amasada se pone sobre la mesa polvoreada de harina, se extiende con el palote, se le unta mantequilla, se enrolla como puro, se vuelve á extender repitiendo la misma operación tres ó cuatro veces, dejándose en la última la masa gruesecita, se cortan los pastelitos se les hace en medio un hoyito con el dedo y se rellenan con crema ó conservilla, se hace otra ruedita mediana para taparlos, y se meten al horno. También se hacen sin tapar el relleno.

PASTELES DE CALABACITAS.

Se mondan las calabacitas y se pican, se pican también cebollas, jitomates, ajos y chiles verdes, todo se pone á cocer con suficiente sal, y mucha manteca; cuando ya estén cocidas se les agrega canela, todo molido y deshecho en un poquito de vinagre fuerte, se añaden pasas deshuesadas, almendras limpias y tostadas, aceitunas y tornachiles en rajas.

Después que haya dado un hervor de todo esto, se forma la masa de hojaldre dándole dos ó tres vueltas para que quede con pocas hojas, entonces se preparan los pasteles, rellenándolos con el picadillo, después se frien en manteca.

PASTEL DE NIZTAMAL.

Se muelen niztamal limpo y pan frio, y se amasan con manteca sin agua, y con sal y azúcar al gusto, y con esta masa se forma el pastel.

Para el relleno se usa una conservilla, dulce de leche.

GALLETAS DE LA SRA. FRANKLIN.

NÚM. 1.

Una taza de azúcar en polvo, una de leche, media de mantequilla, un huevo, dos cucharaditas de cremor y una de carbonato. Se mezcla todo y se le pone la harina que se necesite para formar una pasta suave, que se extiende en la harina con el palote, tan gruesa como la cuarta parte de una pulgada, se cortan las galletas y se meten al horno.

NÚM. 2.

Dos huevos se baten con lo que se tome con una moneda de cinco centavos de carbonato y otro tanto de cremor, dos onzas de azúcar, media libra de harina, una poquita de leche ó jocoqui y una onza de manteca ó mantequilla; se vacía en la tarima, se amasa y se extiende con el palote, se cortan las galletas y se meten al horno.

NÚM. 3.

Una libra de azúcar, dos de harina, ocho huevos, una cucharadita de carbonato y leche tibia la que se necesite para hacer la pasta suave que se extiende, se cortan las galletas y se meten al horno:

NÚM. 4.

Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, tres huevos medio pocillo de leche, media cucharadita de carbonato y una de cremor, almendras picadas al gusto, sal; todo se amasa, se extiende, se cortan las galletas y se meten al horno.

NÚM. 5.

Una libra de harina, media de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, seis huevos, medio pocillo de leche, carbonato lo que se tome con diez centavos de plata, polvo de canela el necesario para que su gusto sea pronunciado: bien revuelto todo se hacen bolitas untándose las manos de manteca para que no se peguen, es bueno hacerlas del tamaño de medio huevo, se van poniendo en las hojas de lata y en medio de cada una se le pone una almendra y se meten al horno.

NÚM. 6.

Una libra de harina, una de azúcar, seis huevos, una cucharadita de carbonato ó polvo-levadura. Se bate primero una libra de mantequilla en una olla, luego se le mezcla lo demás y se bate como tamales hasta que esponje, se le echa el sumo de dos limones, se revuelve y se van poniendo con una cuchara en las hojas de lata, que calientes se untan de cera.

NÚM. 7.

Una libra de harina, media de azúcar, media de mantequilla, tres huevos, una cucharadita de car-

bonato; se revuelve todo, se hacen las galletas, se untan de huevo, se les pone por encima azúcar, canela y almendras picadas, luego se meten al horno.

NÚM. 8.

Dos huevos, una taza de azúcar, carbonato lo que se toma con diez centavos de plata, otro tanto de cremor: se bate hasta que esté como betún se le agrega media taza de leche, media de mantequilla derretida y una libra de harina; se amasa hasta que se haga bola, se extiende, se cortan las galletas y se meten al horno.

NÚM. 9.

Se bate media libra de mantequilla hasta que quede como nieve, se le mezclan seis huevos, se sigue batiendo y se le pone una libra de azúcar, limón rallado al gusto y al último una libra de harina: se echan las galletas con una cuchara en las hojas de lata untadas de cera.

NÚM. 10.

Seis onzas de harina, tres de azúcar, dos cucharaditas de leche, media de carbonato y media de cremor, dos yemas: se amasa todo, se hacen las galletas y se meten al horno.

NÚM. 11.—AMERICANAS.

Dos libras de harina se amasan con media libra de mantequilla, un cuartillo de leche, una cucharadita de sal, otra de cremor y dos de carbonato: se extiende con el bolillo dejándola del grueso de me-

dia pulgada, se cortan con un corta-pastas que tenga el diámetro como la boca de un cuartillo; se untan de leche ó de huevo y se meten al horno.

NÚM. 12.

Una libra de azúcar, media de mantequilla ó cuatro onzas de manteca y cuatro de mantequilla, seis huevos, una tacita de leche, una cucharadita de carbonato y dos de cremor, la harina necesaria para hacer una pasta suave que se pueda extender para hacer las galletas.

NÚM. 13.—DE ANÍS.

Se baten siete huevos y se le va mezclando una libra de azúcar en polvo, anís entero hasta hacer notable su gusto; en seguida una libra de harina poco á poco, una vez mezclado todo, se van poniendo porciones como merengues sobre hojas de lata untadas de mantequilla, se dejan así dos horas y luego se meten al horno.

NÚM. 14.—SABROSAS.

A tres libras de harina se le pone doce huevos, doce onzas de azúcar en polvo y doce de mantequilla derretida y fría y una tacita de leche en la que se desbarata una cucharadita de carbonato, y media libra de almendras peladas y picadas, todo mezclado; se extiende, se cortan las galletas y se meten al horno.

BISCUITS.

Dos cucharadas soperas de manteca, una cucharadita de levadura en polvo, una poquita de sal,

taza y media de leche y una libra de harina, todo se amasa muy bien, se extiende con el bolillo, se dobla una orilla como de dos dedos y se corta, dejando fuera la parte doblada para que queden con figura de empanada, se les unta leche y se meten al horno.

OTROS BISCUITS.

A una libra de harina se le ponen dos cucharaditas de levadura en polvo, una de carbonato desbaratado en medio cuartillo de jocoqui, una cucharadita de sal: esto se amasa con cuatro onzas de mantequilla; se extiende hasta el espesor de medio centímetro, se cortan y se unen de dos en dos para meterlos al horno.

OTROS BISCUITS.

Dos cucharadas de manteca se revuelven en dos tazas de harina con una cucharadita de levadura en polvo, colmada, y otra rasa de sal; se amasa con la leche necesaria para formar una pasta suave, se extiende, se cortan los biscuits, se les unta leche y se meten al horno.

BIZCOCHOS LIGEROS.

Tómese una libra de harina tamizada, añádase dos cucharaditas de "Royal Baking Powder" y una cucharada grande de mantequilla; mézclese media botella de leche ó de agua en la cual esté disuelta media cucharadita de sal, póngase la mantequilla sin derretir, extiéndase al espesor de una pulgada y córtese con un cortador liso redondo; póngase en una tartera untada de mantequilla muy cerca unos de otros y cuézanse en horno caliente.

GALLETAS DE GENGIBRE.

Dos tazas de harina, una cucharadita de "Royal Baking Powder," media taza de mantequilla y dos cucharaditas de gengibre; mézclese la masa con mitad agua y mitad melaza, déjese caer en el sartén untado de mantequilla en pedacitos del tamaño de una nuez, separados unos de otros y cuézanse en horno no muy caliente.

BOLLOS EXQUISITOS PARA EL DESAYUNO.

Tómese una libra de harina cernida, tres cucharaditas de "Royal Baking Powder," una cucharadita de sal y medio cuartillo de agua. Mézclese hasta obtener la consistencia de un batido y déjese caer con una cuchara en una tartera de moldes. Antes de hacer dicha mezcla póngase la tartera sobre la estufa, déjesela calentar bien y úntese con mantequilla antes de llenarla, de modo que los bollos empiesen á cocerse al tocar la tartera.

BOLLOS DE VIENA.

Téngase listo en una taza una cucharada grande de manteca ó mantequilla, ablándese ésta calentándola un poco y meneándola con una cuchara. A una libra de harina, añádanse dos cucharaditas bien yenas de "Royal Baking Powder," mézclense bien, pásese todo por el tamiz y póngase en la taza de la manteca. Tómese más ó menos leche, según sea necesario, para hacer la masa de la firmeza ordinaria, póngase en la leche media cucharadita de

sal y viértase sobre la harina, meneándola con una cuchara para hacer la masa, que se pone en seguida sobre la mesa y se amasa hasta dejarla lisa. Extiéndase con el rodillo, de media pulgada de grueso y córtese con cortador grande redondo. Dóblense en seguida los pedazos en forma de medio círculo, mojándolos entre los dobleces para que éstos se peguen. Pónganse en una tartera untada de manteca, de modo que no se toquen, báñense con leche para dárles lustre y pónganse inmediatamente en horno caliente, dejándolos cocer por veinte minutos más ó menos.

PAN NEGRO.

Media libra de harina de centeno ó de "Graham," media de harina de maíz, una cucharada grande de sal, tres cucharaditas de "Royal Baking Powder;" menseese todo y mézclese bien, añádase una cucharadita de melaza, mézclese y póngasele agua hasa que quede de la consistencia del pan de maíz, y cuézase al vapor por tres horas.

PAN DE MAÍZ MÁGICO.

Dos tazas bien llenas de harina de maíz, una taza de harina pasada por tamiz, con dos cucharaditas de "Royal Baking Powder," tres huevos, dos y media tazas de leche, una cucharada grande de azúcar blanco, una cucharadita de sal; bátanse bien los huevos, las yemas y claras por separado, derrítase la manteca, bátase bien y rápidamente; cuézase en una tartera untada de mantequilla durante media hora.

MOLLETES INGLESES.

Una libra de harina, media cucharadita de azúcar, una cucharadita de sal, dos de "Royal Baking Powder," tres cuartos de botella de leche. Pásense juntos por el tamiz la harina, el azúcar, la sal y los polvos "Royal," añádase leche y mézclese en un batido liso, un poco más espeso que para hacer buñuelos. Calientese el sartén de una manera uniforme, úntesela con manteca y pónganse en ella los anillos para hacer molletes; líenense éstos á la mitad y cuando haya subido la masa hasta el borde del anillo, vuélvase suavemente con un volteador de tortas. No deben quedar muy morenos, sino de un color amarillo ligero. Cuando estén todos cocidos tuéstense finamente, póngaseles bastante mantequilla y sírvanse sobre una servilleta doblada, unos sobre otros en forma de torre.

PASTELITOS DE MANTEQUILLA.

Se ponen en un sartén hondo, doce yemas de huevo, las que se baten como para mamón, con cuatro onzas de mantequilla derretida, una poca de leche y la harina que sea necesaria para dejar una pasta no muy espesa que se pueda ir echando con una cuchara en la hoja de lata para formar los pasteles, aromatizándolos con zumo de limón raspado en el azúcar. Se les pone en medio una ciruela pasa y se meten al horno.

OTROS CON CONSERVILLA.

Para libra y media de harina doce onzas de mantequilla, un huevo y un poco de agua de azúcar.

Se amasa muy bien todo esto hasta quedar muy suave, se deja reposar un rato y después se extiende una tela gruesa, se le pone una lijera capa de conservilla de ciruelas pasas, se le pone otra tela encima y otra de conservilla, y así hasta llegar á cuatro capas. Se recortan en figuras, se les unta encima yema, se les pone azúcar martajada y se meten al horno.

La conservilla de ciruelas pasas se hace con iguales partes de azúcar y ciruelas molidas, añadiéndole poca agua y se pone á que tome punto.

PASTEL CON RELLENO DE CONSERVILLA.

Para una libra de harina otra de mantequilla: se amasa como la tercera parte con un cocimiento de cáscaras de tomate con tequezquite y un poco de azúcar y sal; la otra se amasa con agua y poca sal, puesta en el agua, se revuelve toda, y bien amasada se deja reposar un rato, se extiende con el bolillo y se pone la libra de mantequilla, se doblan encima las cuatro puntas de la masa, y se extiende con el bolillo; esto se repite tres ó cuatro veces.

Se tiene preparada conservilla de durazno, de ciruela pasa, piña, perón ú otra semejante, teniendo cuidado que esté seca; se extiende un buñuelo grueso de la masa, se coloca en una cacerola untada de mantequilla, se pone luego el relleno encima, y otra capa de masa; entonces se cubre con yema de huevo disuelta en poquita agua, y se coce en el horno.

PASTEL BOLOVAN.

Se amasa una libra de harina con agua de tomates, media libra de manteca y dos yemas, hasta que

quede tierna; se hace una tortilla con el bolillo, se rellena de pollo ó picadillo, se le echan encima las puntas que quedan á que formen como torta larga, se unta encima de huevo, se pone en las hojas untadas de manteca y se mete al horno.

PANECITOS.

En dos tazas de harina, dos cucharaditas de levadura en polvo, una taza de azúcar, cuatro huevos, que se baten separadamente las claras de las yemas, en éstas el azúcar, luego la harina y las claras, media taza de leche; se bate todo y se va poniendo una y media cucharadas soperas en cada plato de fierro, que ya estarán con un papel untado de mantequilla, se meten al horno: ya cocidos y frios se ponen unos sobre otros y en medio de cada uno crema de la que se quiera.

OTROS DE CAFÉ.

Una taza de melado, una de azúcar, media de mantequilla, una de café hecho y otra de pasas, una cucharadita de soda, el extracto que más agrade y harina la necesaria para hacer la pasta no muy espesa: con esta mistura y seis huevos se hacen los pastelitos (llamados cakes) en platos de hoja de lata; ya cocidos se ponen unos sobre otros y entre cada uno la crema que más agrade.

Entre los rellenos para los panes (ó cakes), es delicado el de nuez: esta se muele y mezcla con el betún hecho con claras batidas y azúcar; así se pone entre los panes y luego se cubren todos. También

se hace de almendras. Si se quiere se les puede poner cualquier jalea ácida que les dá buen sabor.

OTROS ESPONJADOS.

Dos y media tazas de harina y otro tanto de azúcar, diez huevos, el jugo y zumo de un limón. Se baten las yemas con el azúcar, se les añade el limón, luego las claras bien batidas, en seguida la harina: se vacía en los platos, se les pone azúcar por encima y se meten al horno.

DOMINÓS.

Se hace una cantidad de los anteriores en latas bastante delgadas y se cortan de la figura de dominó, se les dá betún encima y por los lados y cuando esté duro se les hacen las rayas y manchitas con una brocha mojada en chocolate derretido.

CAKE BORRACHO.

Se corta por la mitad una torta de mamón y se pone en dos platitos (de cristal se ven más vonitos), se clavetean con almendras peladas y partidas, se moja el cake con algún vino generoso y luego se le echa encima, por aquí y por allí, jalea de la que se quiera; sobre todo esto se le rocía alguna crema.

OTRO AMERICANO.

Cuatro onzas de mantequilla se baten con media libra de azúcar hasta que esté muy suave y se le agrega media libra de harina y seis yemas, se revuelve bien todo y se le mezclan las seis claras batidas, una cucharadita de carbonato y dos de cremor y

unas gotitas de esencia de vainilla y un cuarto de leche: se vacía en un molde untado de mantequilla, poniéndole un papel en el fondo; se mete al horno y ya cocido se saca y se guarda hasta el día siguiente; entonces se rebana lo más delgado que sea posible y se pone entre cada rebanada la crema que se hace con un cuartillo de leche, cuatro onzas de azúcar, y una tablilla de chocolate que se hierva en tantita agua hasta que se acaramela, entonces se le pone la leche en que se han desbaratado tres ó cuatro yemas, dándole el punto de crema. Se debe dejar el pan en su primitiva figura. Encima se le pone de la misma crema á la que se le echa esencia de vainilla.

GATEAU MOKA.

Se baten media libra de mantequilla y se le va mezclando poco á poco media libra de azúcar en polvo; cuando la mezcla esté hecha crema se le añaden cuatro yemas, se bate suavemente y se le va mezclando una fuerte infusión de café que se va incorporando poco á poco con dicha crema; se guardnece el fondo y las paredes de un molde y luego con soletas se va llenando el molde con capas de ellas y de crema alternativamente, procurando que la última sea de soletas. Se pone en un sitio fresco la víspera del día en que se ha de servir, y se mete el molde en agua caliente antes de sacar el gateau, para que salga con facilidad. Podrá servir esta crema para poner entre los panes anteriores.

INTERMEDIOS.

JALETINA Á LA FRANCESA.

Las patas de vaca, bien limpias, se ponen á cocer con cantidad suficiente de agua, agregándole un gallo bien limpio; se espuma con minuciosidad.

Cuando las viandas estén deshechas la jaletina está en su punto, no siendo necesario que quede demasiado fuerte; se cuela entonces por la estameña ó por un lienzo, se desgrasa bien y se le pone azúcar en proporción, canela en rajás, dos ó tres clavos de especia y dos ó tres cáscaras de limón, dejándola cocer por algún tiempo con estos ingredientes. Entre tanto se baten hasta que endurezcan cuatro ó cinco claras de huevo, se les mezcla el sumo de los limones cuyas cáscaras se emplearon y se echa esta mistura en la jaletina, meneándola de cuando en cuando; se deja hervir hasta que el hervor esté próximo á salirse de los bordos; se filtra entonces en la manga ó fieltro cuantas veces sea necesario para que quede muy clara, se echa en los moldes y estos se ponen en un lugar frío para que se cuaje.

OTRA DE ALMENDRA.

Después de quitado el pelo y de bien limpias las patas de carnero, ternera ó de vaca, se ponen á cocer sin sal, espumándose con mucho cuidado y minuciosamente hasta que casi se deshagan, que es cuando la jaletina está en el punto conveniente para poderse cuajar; se cuela entonces y se mezcla con una poca de almendra amarga molida y desleída en

agua como leche de almendras, y un poco de azúcar: ambas cosas al gusto. Se echa la jaletina en los moldes y se pone á enfriar hasta que esté cuajada. Se vacían los moldes, metiéndose para esto la punta de un cuchillo en agua caliente y desprendiéndose con ella la jaletina; si se advierte que por el fondo está adherida, se pasa el molde por agua caliente con mucha lijeresa, para no dar lugar á que se suelte la jaletina.

En vez de leche de almendra, se le puede mezclar vino, aguardiente, ó cualquiera otro licor.

JALETINA CORRIENTE.

Una pata de res bien limpia, se pone á cocer por veinticuatro horas, hasta que se deshace bien; luego se cuela en unos platos y se pone á enfriar; al día siguiente se les lava lo grasoso con agua caliente. Para una pata libra y media de azúcar, ésta se quiebra y se revuelve con lo glutinoso de la pata y unas rebanaditas de limón, se pone á la lumbre para que tome punto de espejo, luego se le pone medio cuartillo de vino de Jerez.

JALETINA DE NARANJA.

Se quitan con un cuchillo y en pequeñas porciones y muy superficiales las cáscaras de tres naranjas, se echan en una cacerola, se exprimen encima de ellas las tres naranjas peladas y otras siete más, con tres limones: se clarifica media libra de azúcar y se ponen sobre el sumo de las naranjas las cáscaras y el almíbar clarificado de punto de quebrar: se deja calentar con el almíbar, el sumo de naranja y se cuela por un lienzo fino, mezclándose con el coci

miento de tres rajitas de cola de pescado paulatinamente; está es, después de haber batido una raja ó bastoncito de cola, se echará poco á poco en una cacerola con cuartillo y medio de agua, se deja desleir á fuego lento por dos horas, y se filtra ó cuele por la estameña, sin estrujarla ni apretarla; se mezcla entonces con la preparación tibia del almíbar, haciendo que se incorpore bien la cola con el sumo de la naranja. Se vacía la jalea en los moldes que se colocan sobre nieve, ó al fresco para que se cuaje.

OTRA CON VINO.

Se pone á hervir un cuartillo de leche con vainilla; después de frio se le pone azúcar al gusto y cuatro yemas de huevo, batiéndolas muy bien en la leche; en seguida se le agrega media onza de grenetina en pedacitos y se pone al fuego para que se deshaga, teniendo cuidado que no hierva; después se cuele sobre el molde mezclándole una copa de Jerez. Se cuaja como las anteriores.

OTRA DE NARANJA.

En un cuartillo y tres cuartos de agua se bate una clara de huevo, agregándole una libra de azúcar y una onza de grenetina, en seguida se pone á la lumbre y cuando el huevo cuaje se le agrega mucho limón y el jugo de tres naranjas que no sean muy dulces: luego se cuele por un lienzo mojado sobre el molde y se pone en el hielo para que cuaje.

Bebidas para refrezcos

ROMPOPE.

Se toma un cuartillo de leche, media libra de azúcar, media onza de almendra molida y colada con leche y unas rajas de canela. Se pondrá á hervir todo esto hasta que tome punto de crema, entonces se retira del fuego; cuando esté enteramente frio, se mezclan dos yemas de huevo bien batidas, en seguida se cuele y se le añade un cuarto de aguardiente, dos gotas de esencia de nuez moscada y cuatro de agua carmelitana.

OTRO.

Para cuatro cuartillos de leche, media libra de almendra; se remuele muy bien, se cuele en la leche y se endulza al gusto poniéndole canela ya cocida, se le mezclan ocho yemas que se batirán en leche fria; cuando haya hervido un poco con el huevo se cuele por un cedazo y se le pone aguardiente al gusto. Para que dure muchos días sin descomponerse, es preciso que la leche se recoza mucho antes de hacerlo.

GARAPIÑA.

Una piña grande se muele y se pone en infusión en cuatro cuartillos de agua por espacio de tres días: aparte se pone también en infusión los mismos días una libra de tamarindo en cuatro cuartillos de agua; cuando hayan ajustado el tiempo se cuele y juntan con la piña y se les agrega doce cuartillos de agua, ocho libras de azúcar y media onza de canela en pol-

vo; una cuarta de onza de clavos enteros y el jugo de dieciseis limones. Al día siguiente estará.

OTRA GARAPIÑA.

Se muele una piña para ponerse á fermentar en tres cuartillos de agua por espacio de tres días, después de éstos se le mezcla una libra de tamarindos cocidos y molidos; á las veinticuatro horas se le agrega media onza de clavos enteros y media onza de canela molida, al siguiente día se deshacen tres libras de azúcar en un cocimiento de muicle, se endulza al gusto el fermento, se cuele y para servirse se e agrega una botella de vino tinto.

TEPACHE BUENO PARA TOMARSE.

Después de pelados y partidos jocuixtles se ponen en agua suficiente con una libra de panocha, clavos enteros y cáscaras de piña; se menea todos los días, dejándolo así seis ú ocho, según se quiera de fuerte. Para sacarlo se cuele en agua de piña endulzada con azúcar y canela molida.

CHICHA.

Se lavan dos piñas, se martajan en un metate, lo mismo que un plato burdo de maíz negro y otro de cebada; se revuelve todo y se pone en un cántaro grande lleno de agua, se tapa la boca con una servilleta y se pone al sol y al sereno por espacio de cinco días; ya fermentada se cuele por un cedazo, se endulza y se le dá color con tunitas pasadas y se vuelve á colar por una servilleta.

BEBIDA NOBLEZA.

Se martajan dos piñas, se les ponen dos libras de

tamarindos enteros, cinco limones verdes partidos por la mitad una cuarta de onza de clavos amarrados en un trapito y la octava parte de una nuez moscada; se revuelve todo en una olla con agua, á los tres días se cuele y endulza.

SANGRÍA.

Se hace agua de naranja pasada de dulce, se le agrega un cocimiento de nuez moscada, canela y amapolas, se le agrega carlón y se cuele por una servilleta.

PULQUE DE ARROZ.

En doce cuartillos de agua se pone una libra de azúcar, cuatro onzas de arroz bien lavado y tres clavos enteros: se deja en infusión ocho días si es verano y doce si es invierno, teniendo cuidado de mearlo todos los días para que no se haga baboso: después se cuele, se endulza al gusto y se le pone orchata de almendra con una raja de canela.

SABAÑÓN.

Se pone á la lumbre, en un jarro, cuatro yemas, se baten mucho y en seguida se les pone azúcar al gusto, y cuando esté deshecho se le agrega medio cuartillo de vino de Jerez: se bate otro poco, se deja enfriar y se sirve en copas.

ANGÉLICA.

Se prepara agua de naranja agria bien endulzada y se le agrega vino tinto, una poca de agua de canela y pedacitos de melón blanco.

FIN.

PASTELERIA

Y

REPOSTERIA FRANCESAS.



NEW YORK

IMP. POLIGLOTA—BROADWAY, NUMBER 120.



PASTELERIA

— Y —

REPOSTERIA FRANCESAS.

PUDINES.

1.º En un saquito de lienzo se mete harina de maíz, manteca de puerco, sal y pimienta bien disuelta; mezclado todo esto, se coloca el saco en una caldera de agua hirviendo, en donde se deja por cuatro horas consecutivas.

2.º Se hace la misma mezcla, poniendo en lugar del maíz arroz mondado, y se cuece de la misma manera. Este pudín se come con salsa de manteca derretida y azucarada.

3.º Mézclanse manzanas cortadas en rebanadas muy delgadas con harina ordinaria cocida, y se cuecen como en el primer caso: se comen con manteca derretida y azucarada.

4.º Al pan migado con huevos y leche se añade canela en polvo, caldo de especia y un poco de manteca: se coloca todo en una vasija, y se cuece en un horno de campaña.

5.º Se bate harina con leche y huevos, se añe-

de canela, y se mete todo en un saquito de lienzo, y se hace que hierva por cuatro horas en agua.

6.º Los pudines de frutas se hacen como este último, añadiendo las frutas que se quiera, cortadas en ruedas, y se comen con azúcar desleído en manteca, á la cual se añaden especias de todas clases. Se hace también otro pudín con trigo de Turquía desleído en agua, y puesto en un saquito para que hierva, se come mezclado con leche.

7.º Se baten yemas de huevo con azúcar, se mezclan luego las claras con harina ó leche, para amalgamar en seguida el todo, y hacerlo cocer en un hornillo.

EMPANADAS.

En medio de dos libras de harina se coloca media onza de sal, desleída en agua, media de manteca de vaca, y diez huevos enteros. Si la pasta no está bastante blanda, se añaden huevos, amasándola hasta cinco ó seis veces; se coloca después sobre una tabla polvoreada con harina, y se deja así por doce horas. Al cabo de este tiempo se forman las tortas, y se echan á hervir en agua y crema, meneando la caldera para estimularlas á que suban, y volviéndolas á meter con la espumadera. Cuando estén ya consistentes, se retiran y se echan en agua fresca, en donde deberán estar por dos horas; después se las saca para que se escurran bien, y se cuecen en el hornillo. (F. D. D.)

EMPANADAS Y PASTELILLOS.

Se hace una pasta como se ha dicho en el artículo anterior, y después de haberla puesto en una tar-

tera, se hace una tira de hojaldre, de una pulgada de largo y un dedo de grueso; en medio se ponen bartolillos, confituras, frutas preparadas en compota, etc. Los pastelillos son unas empanadas pequeñas; se ejecutan del mismo modo, á diferencia del tamaño. (D. D. D.)

TORTAS DE CREMA.

Se hacen con la misma pasta que se ha dicho; pero en vez de agua se añade crema. Se hacen estas tortas de figura redonda.

PANES DE DULCE.

Se forman con la misma pasta, pero un poco más firme, y se les da una figura de seis ú ocho pulgadas de largo. Cuando están cocidos se abren, y en su interior se pone una cucharada de confitura.

BOLLOS.

A libra y media de harina, puesta sobre una tabla ó inesa limpia, se mezcla una media onza de cortadura de manteca, y se deshace con una mano la harina, echando con la otra agua tibia para que salga igual: se forma así una pasta un poco consistente que se dobla sobre ella misma, y que se deja en una gamella. Cuando está bien levantada, se extiende sobre esta pasta una media libra de harina, añadiendo media onza de sal, una libra de manteca fina y seis huevos, incorporándolo todo con la pasta fermentada: se vuelve á polvorear de harina, amasándola por dos ó tres veces: se deja reposar por diez horas, y con ella se hacen los bollos. (D. D. D.)

PASTA PREPARATORIA.

Sobre una mesa limpia se ponen en montón dos libras de harina, haciendo un agujero en medio del montón, y echando en él media onza de sal, un cuarterón de manteca, seis yemas de huevo y un vaso de agua. Mézclese pronto la manteca con los hueyos, el agua y la sal, y poco á poco se incorpora todo esto con la harina, y se amasa añadiendo un poco de agua. Si la pasta estuviese demasiado dura no se machaca mucho, porque se abriría; y si esta pasta se prepara para hacer tortas, se hace un poco más blanda.

PASTA OJALDRADA.

Se ponen dos libras de harina, como se ha dicho, formando en medio un agujero, en el cual se echa media onza de sal, dos claras de huevo, dos cucharadas de agua y un cuarterón de manteca. Se reúne la pasta, y se deja reposar por media hora: al cabo de este tiempo se extiende la pasta con un rodillo cubriéndola con una libra de manteca, que se deshará bien si está demasiado firme: se vuelve á dejar reposar, y después se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de manera que esta quede bien cubierta, y se deja.

Hé aquí la manera de amasar. Se extiende la pasta con el rodillo hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la dobla en tres plieguez: se le dan cuatro vueltas á fin de que lo que quedaba de lado quede por delante, y se le vuelve á pasar el rodillo. Esto es lo que se llama una vuelta de mesa; operación que se repite cuantas veces sea nece-

sario, y se deja descansar la masa hasta que el horno esté caliente. Entonces se le da otro par de vueltas.

Cuando se pone tanta manteca como harina, necesita cinco vueltas, y cuando hay tres cuartas partes de manteca para una de harina, necesita seis.

PASTA REAL.

Se pone una cacerola con dos vasos de agua común, cuatro onzas de manteca fresca, la corteza de un limón cortado en pedacitos, cuatro onzas de azúcar y un polvo de sal. Cuando todo esto empiece á hervir se pone la cacerola á la boca del hornillo, se quita la corteza del limón, y se le añade poco á poco harina tanta cuanta pueda absorber el agua: se menea continuamente, se pone la cacerola al fuego por espacio de cinco minutos, sin dejar de menear, y se reconocerá que la pasta está en su punto, cuando se desprenda de la cacerola: entonces se pone en una basija de barro añadiendo huevos, uno por uno hasta que la pasta se pegue á los dedos. Después de haber bañado con manteca y harina una fuente, se coloca encima esta pasta en pedazos del grueso de una nuez, se dora, y se le añaden almendras picadas con azúcar molido, antes de ponerlas en el horno. (D. D. D.)

TIMBAL.

Se pone sobre una mesa una libra de harina, haciendo un agujero en medio del montón, y se echa en él un poco de agua, una cucharada de aceite, un cuarterón de manteca de puerco ó de vaca, dos yemas de huevo y sal: se incorpora todo añadiendo harina, y haciendo una pasta muy firme.

PASTEL CALIENTE.

Se hace la corteza con la pasta regular, se la llena de harina para ponerla á cocer, se retira, se quita la harina, y en su lugar se mete dentro un guiso de merlusa ó de arroz, de ternera de setas, ó lo que se quiera. Puede cocerse este pastel en el hornillo ó sobre cenizas calientes. (D. D. D.)

PASTEL FRIO.

La carne que se destine á la composición de un pastel debe estar pasada por manteca, como la de pavos, liebres, conejos y capones, que se deshuesan; pero se deja entera la de los patos, pichones, perdices y calandrias. El jamón debe también cocerse de antemano, y todo, excepto este último, debe mecharse con pedazos más ó menos gruesos y sazonados. Acabados estos preliminares, se toma un trozo de pasta preparada, y se hace una bola ó un óvalo, aplastándolo y reduciéndolo al grueso de un dedo sobre dos hojas de papel de estraza de la figura que se le ha de dar, dejando á la pasta un ribete de tres ó cuatro dedos. Se colocan dentro las carnes, llenando los intervalos con relleno. Se aprieta con las manos para hacer de todo una masa, y se cubren los lados y la encimera con lonjas de tocino: se forma con la pasta una cubierta, en medio de la cual se hace una abertura, en que se enroya un naipe ó cartulina, se cuece á fuego vivo, en donde debe permanecer á lo menos tres horas; se saca y se le quita la cartulina, cerrando la abertura con un poco de la misma pasta. (D. D. D.)

EL MISMO EN CUBILETE.

Para hacerlo se toma una vasija de porcelana, cuya cobertera tenga un agujero, y se llena de carnes el pastel: se coloca en la vasija, y se pone en el horno, pegando la tapadera con la misma pasta. (D. D. D.)

PASTEL DE QUESO.

Se compone con la pasta real, sin azúcar, y cuando está humedecida con los huevos se echa queso en pedazos ó raspado, y en estando bien incorporado todo, se procede como se ha dicho.

TORTA DE ENTRADA.

Se extiende con el rodillo la pasta del tamaño de la torta que se quiera hacer, y se coloca luego en una tartera: se pone encima lo que debe cubrirla, y se tapa con otro trozo igual de masa; se dorá con huevo, y se pone en un hornillo. Cuando está cocida, se abre y se echa dentro una salsa ó cualquiera otro guisado que parezca convenienté. (D. D. D.)

JALETINAS INTERMEDIOS.

En otro tiempo se usaba para cuajarlas de cuerno de ciervo ó de pié de ternera; pero es preferible la cola de pescado, pues es más limpia y no da ningún sabor desagradable. Se la escoge buena y blanca, y después de machacada con un martillo se disuelve muy facilmente. Basta ponerla en agua y á fuego templado: se espuma y se pasa por un cedazo, siendo por lo regular precisos tres vasos de agua para una onza de cola de pescado, que se reduce á su tercera parte.

Por lo regular se necesita una onza para ocho pucheros de jaletina.

JALETINA DE FRUTAS.

Exprimiendo el jugo de toda especie de frutas se hacen jaletinas de todos sabores, procediendo lo mismo que para la jaletina de naranjas, y añadiendo más ó menos azúcar según el sabor de las frutas. Así es como se hace jaletina de ciruelas, de fresas, grosellas, albericoques y otros frutos: el albericoque es necesario ponerle en infusión en hagua hirviendo durante dos horas, después de haberle hecho tajadas; y de esta infusión se usa para confeccionar la jaletina. (D. D. D.)

JALETINA DE NARANJAS.

Se toma una naranja y una onza de azúcar para cada bote pequeño: se exprime el zumo de las naranjas sobre un tamiz de seda, se deja reposar y se clarifica, pasándolo por tamiz: después de haber con él mezclado las cortezas de naranjas, se añade la cola de pescado y el sumo de las naranjas, echando la jaletina en pucheritos. No se debe echar al instante toda la cola de pescado, sino conforme se vea la mas ó menos consistencia que tenga la jaletina. [D. D. D.]

JALETINA DE VINO Y DE RON.

Para ocho botes de jaletina se necesitan cinco de licor, una onza de cola, y azúcar á proporción, procediéndose de la misma manera que para la jaletina de naranjas.

JALETINA DE VINO Y LICORES.

Para ocho pucheros de jaletina se necesitan cuatro de licor ó de vino, azúcar á proporción, y una onza de cola de pescado: se seguirá la misma operación que para la jaletina de naranjas.

HUEVOS CON LECHE.

Se echarán á hervir en un cuartillo de leche dos onzas de azúcar, y se espuma, y se baten seis yemas y tres claras de huevos con una cucharada de agua de flor de naranja y un poco de azúcar en polvo; después se echa poco á poco la leche sobre los huevos, que deberán estar en un plato de fondo, meneándolos siempre en el plato, y se ponen al fuego con una tapadera que también le tenga, y cuando los huevos estén en consistencia se quita el plato, se dejan enfriar, se polvoréan con azúcar, y se tuestan con una pala hecha asna. (D. D. D.)

HUEVOS DE NIEVE.

Se bate una docena de claras de huevo hasta el estado de nieve: se añade azúcar en polvo y agua de flor de naranja.

Las yemas se desatan con leche y con flor de naranja en garapiña y azúcar en polvo, y hechos estos preparativos, se hace hervir otra azumbre de leche con azúcar; y al momento en que hierva, se toma de los huevos batidos con una cuchara, y se echa en la leche, dejándolo por un minuto. Esto se repite hasta que se haya acabado todo: se retira la leche y entonces se echan las yemas y se menean con-

tinuamente para echarlo todo sobre los huevos.
(D. D. D.)

PASTELES DE CASTAÑAS CON JALETINA.

Lo interior de estos pasteles se compone de varias capas de castañas mezcladas con jaletina de flor de naranja, y cubiertas de otra capa de jaletina de manzanas, la que de tal manera se parece á la de carne, que apenas se distinguirá. Se cubrirá con hojas de limón confitado, que llenan los intermedios de las castañas, y comunican un gusto y una aroma delicioso: la cubierta ó corteza, echa con una pasta de almendras muy fina, no solamente es excelente para comer, sino que se conserva por mucho tiempo buena. (*Postre.*)

MANZANAS CON ARROZ.

Se ahueca una media docena de manzanas y se cuecen en azúcar clarificado ligeramente, de manera que conserven su figura: se hace una mermelada con otras manzanas, y se les añade la de melocotones, y cuatro onzas de arroz cocido en leche, con azúcar y manteca: se mezclan dos ó tres claras de huevos, y se desatan en este arroz: se hace un ribete al rededor de un plato lleno de mermelada y de arroz mezclado, y en medio se ponen las manzanas, haciendo que todo tome buen color en el hornillo. Al momento de servir las se adorna cada una de las manzanas con una cucharada de grajea. [F. D. D.]

SOPLILLOS.

Se toman cuatro cucharadas de fécula de patatas, que se desatan en un cuartillo de nata, añadiendo cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, corteza de limón raspada y cuatro yemas de huevos. Todo esto se hace hervir hasta que tome consistencia: retirandolo después del fuego, y dejándolo enfriar, se mezclan de nueva otras seis yemas de huevo y cuatro claras batidas en nieve: se echan los soplillos en el plato para servirlos, y después se ponen en ceniza muy caliente para llevarlos á la mesa inmediatamente que empiezan á subir.

Se pueden hacer también con crema de arroz, de castañas cocidas y majadas, de miga de pan, etc.; y en cuanto al gusto que puede comunicárseles, se deja á la voluntad de cada uno, eligiendo la canela, la vainilla, el limón, la naranja, etc.

CONFITURAS.

JALEA DE GROSELLAS

Con grosellas encarnadas ó blancas, pero perfectamente maduras y desgranadas, se mezcla un poco de agua, se despachurran y se pasan á travéz de un lienzo fuerte: y después que hayan exprimido todo quanto jugo encierran, se ponen en una vasija al fuego, añadiendo una libra de azúcar molido por cada libra de zumo de grosella. Se espuma, y cuando todo haya hervido durante algunos minutos, se pasa por un tamiz, se llenan los vasos, y se dejan expuestos al aire por algunos dias en un sitio seco. Por de pronto se cubren con un papel simple, mo-

jado en aguardiente, y dos días después con otro papel blanco doble para taparlos y conservarlos en un sitio fresco, pero no húmedo. (B.)

JALEA DE MANZANAS.

Se eligen reinetas, se pelan, y quitan las pepillas y el interior, se ponen, cortadas en trozos, en una vasija al fuego, con suficiente cantidad de agua, hasta que se reduzca casi á mermelada. Después se echan en una servilleta y se dejan escurrir.

En otra vasija se pone el mismo peso de azúcar que de jugo de manzanas, se clarifica y se le añade toda la cocción, cerrando la superficie de cada bote con corteza de limón confitada en un poco de azúcar, y se cubre con papel como se ha dicho. (B.)

MERMELADA DE ALBERICOQUES.

Se eligen albericoques bien maduros, se les quitan los huesos, y se hacen de cada uno cuatro pedazos, poniéndolos en una vasija con azúcar, disponiendo alternativamente una capa de albericoque y otra de azúcar, hasta llenar toda la vasija: se cubre, y se deja así por espacio de doce horas en la bodega; se pone después al fuego la vasija habiendo añadido las almendras de sus mismos huesos: cuando se vea que se extiende en la despumadura el resultado á modo de jaletina, se saca del fuego lo que queda para echarlo en tarros: se deja enfriar, y se cubre con un papel mojado con aguardiente, y otros dos encima secos para atarlos: por lo regular se emplea una media libra de azúcar para cada libra de fruta. (B.)

MERMELADA DE CEREZAS.

Se les quitan los huesos y cabos, y se hacen secar en una vasija á fuego lento, meneándolas continuamente: se clarifica azúcar y se le echan las cerezas para que se cuezan suficientemente, meneándolas de cuando en cuando: se sacan del fuego, y se echan en tarros. Se necesita media libra de azúcar por media de cerezas. (B.)

MERMELADA DE MEMBRILLO.

Se eligen bien maduros, se cortan en pedazos, se les quitan las pepitas, se ponen á hervir con suficiente cantidad de agua; y hecho el cocimiento, se pasa por un tamiz fino; se pone en una vasija libra de azúcar por libra de membrillos, se clarifica y se cuece, añadiéndole la mermelada. Cuando ya está consistente, se retira y se pone en tarros. (C.)

MERMELADA DE CIRUELAS.

Se les quitan los huesos, y se ponen las ciruelas en una basija, cociéndolas con suficiente cantidad de agua. Acabado el cocimiento, se despachurren en un pasador; se clarifica azúcar, añádesele la mermelada, la cual se retira del fuego cuando está en consistencia de jalea, y se echa en tarros. (B.)

OBSERVACIONES.

1. ° Jamás debe dejarse enfriar confitura ninguna en vasija de cobre, á causa del cardenillo.
2. ° Se deben examinar de tiempo en tiempo

los papeles que las cubren, para mudarlos si están alterados.

3^o Cuando las confituras tienen la menor cosa que las pueda echar á perder, es necesario hacerlas hervir por algunos minutos; pero pierden su sabor y bondad.

4^o Es necesario tener las confituras en un sitio fresco, pero al abrigo de la humedad. El calor excita en ellas un movimiento de fermentación que las pasa prontamente, y la humedad las descompone y enmohece.

PASTAS Y CONSERVAS.

CONSERVA DE CUATRO FRUTAS

Se toman frambuesas escogidas, cerezas, fresas y grosellas, ocho onzas de cada cosa; desgranándolas, y quitando á las cerezas y grosellas sus huesos y cabos, estas frutas se despachurran; se exprime su zumo por medio de una servilleta ó de un cedazo: se reduce todo á un fuego templado, se clarifica y se hace cocer en azúcar, dejándolo hervir por algunos minutos, retirándolo y meneándolo hasta que se endurezca. Se echa esta conserva en cajetillas de papel, y regularmente se necesitan tres libras de azúcar para una libra de zumo de frutas.

AGUA DE ANÍS.

Se toman cuatro onzas de anís mondado, y se pone en infusión por un mes en dos azumbres de aguardiente; se clarifica, y se añade una libra y media de azúcar, desleído en una azumbre de agua. Lo demás es como para otras ratafías. (C.)

RATAFÍA DE MEMBRILLOS.

Mondados y raspados membrillos escogidos y maduros, se dejan macerar por cuarenta y ocho horas: después se pasan por un lienzo fuerte, añadiendo tres azumbres y media de aguardiente por cada azumbre de jugo, y cinco onzas de azúcar por cada azumbre de todo: se deja por un mes en una redoma, y al cabo de este tiempo se pasa por tamiz y se pone en botellas. (C.)

RATAFÍA DE FLOR DE NARANJA.

Se monda una media libra de flor de naranja, y se pone en infusión con cuatro azumbres de aguardiente, dejándolo así tres ó cuatro días: se pasa por el cedazo, y se añaden tres libras de azúcar, desleído en dos azumbres de agua, concluyendo como en las demás ratafías. (C.)

RATAFÍA DE NOYÓ.

Se tomará una media libra de almendras de albericoques ó de melocotones para dejarlos en infusión por un mes en cuatro azumbres de aguardiente común en una vasija. Al cabo de este tiempo se deslien dos libras y media de azúcar en dos azumbres de agua, se mezcla todo, y se filtra por un papel de estraza.

RATAFÍA DE CUATRO FRUTAS.

Se tomarán doce libras de cerezas maduras y escogidas, tres libras de guindas, y otras tres libras de grosellas y tres de frambuesas: se quitan á las primeras los huesos y cabos, y las otras se limpian:

todo se despachurra y se deja reposar por algunas horas; se pasa su zumo por una servilleta; se añade una azumbre de agnardiente y cuatro onzas de azúcar por cada azumbre de licor que se saque: todo se pone en una vasija, y al cabo de un mes se pasa por tamiz y se mete en botellas. (C.)

JARABES.

ALMÍBAR Ó JARABE DE GROSELLAS.

Se toma una libra de zumo de grosellas, treinta onzas de azúcar blanco, seis libras de grosellas, una libra de cerezas agrias, y otro tanto de frambuesas, si se quiere que el almibar tenga su perfume: se quitan los pinchos de las grosellas y los cabos y huesos de las cerezas, despachurrándolo todo, y se exprime el jugo, al principio queda turbio y espeso; pero se pone á reposar en la bodega por veinticuatro horas en una vasija: luego se pasa y cuece el azúcar, añadiendo el jugo de las frutas, y meneándolo todo. Después de algunos momentos de hervor se saca la vasija, se enfría y se pene en botellas. (B.)

ALMÍBAR DE LIMÓN.

Se toma de zumo exprimido de limón ocho onzas, y quince de azúcar, con lo cual se opera como en el artículo anterior. (B.)

ALMÍBAR DE ORCHATA.

Se tomará una libra de almendras dulces, cuatro onzas de amargas, dos libras de azúcar, una azumbre de agua, dos onzas de agua de flor de naranja, y la corteza de un limón. Las almendras se dejan en agua

fría el tiempo conveniente para que el pellejo se separe con facilidad, y no debe echarse, como se acostumbra, en agua caliente: se majan las almendras en un mortero, añadiendo de tiempo en tiempo un poco de agua y la corteza del limón. Hecha la pasta, y desleida con la mitad del agua, se aprieta fuertemente á través de una servilleta tupida, y se vuelve á poner la pasta en el mortero; se echa agua y se exprime de nuevo: se pone agua en una vasija, haciéndola cocer: se retira la vasija, y se echa en ella leche de almendras, meneándola hasta que haya hervido por algunos minutos. Entonces se saca del fuego, se deja enfriar, se echa el agua de flor de naranja, y se pasa todo por una servilleta ó pasador. Llenas las botellas de este almíbar, deben revisarse de tiempo en tiempo, porque el aceite de las almendras, como más ligero, sobrenada y parece las divide en dos partes, y aun pudiera alterarse el almíbar, si no se tomara la precaución de menearlo para conservar la mezcla exacta. (L.)

AZÚCAR.

Es necesario elegir siempre el más refinado, y sus cualidades son: la de ser seco, sonoro, duro y un poco trasparente.

CARAMELO.

Llegado el azúcar á su último grado de cocción, se debe retirar inmediatamente que se conozca to ma un ligero color de caramelo, porque sino se quemaría y no podría servir para nada.

CLARIFICACIÓN DEL AZÚCAR.

Se bate una yema de huevo hasta el estado de nieve, con un poco de agua; se le añade poco á poco un vaso de agua fresca; se ponen en una vasija ocho ó diéz libras de azúcar quebrado, que se deslíe con la mitad de agua preparada con la clara de huevo, de modo que quede muy espeso; se pone la vasija al fuego, dejando subir el azúcar por dos veces antes de despumarlo, y teniendo cuidado de echar un poco de agua para clarificarlo hasta que la espuma salga enteramente blanca. Para quitar lo que queda de esta, se echa en el azúcar un vaso de agua fría.

PASTILLAS.

Seda el nombre de pastillas á una especie de pasta azucarada, en la que entran diferentes sustancias, de las que toman su nombre. Se hacen pastillas para comer y para perfumar. Aquí se trata de las primeras; y estoy persuadido de que, según el método que propongo, será fácil su elaboración á los que gustan de ellas.

PRINCIPIOS GENERALES.

Estos consisten en seis condiciones indispensables, de que es preciso penetrarse bien para obtener un buen resultado.

1.º Se escoge buen azúcar blanco, y después de haberlo pulverizado y pasado por tamiz de cerda, se separará la parte más fina por medio de otra de seda, por que esta parte demasiado fina hace la pastilla compacta y le quita su brillo.

2.º Se desleirá con el espíritu aromático que haya de emplearse, y suficiente cantidad de agua, usando con preferencia de un cazo pequeño de plata, que, además de ser más limpio y saludable, no comunica ningún mal gusto.

3.º Se tendrá mucho cuidado con el azúcar puesto al fuego, meneándolo por intervalos, y cuando empiece á levantarse.

4.º Se procurará que la pasta no salga demasiado líquida; y si esto sucediese, se la meneará con una espátula fuera de la lumbre, hasta que haya adquirido la consistencia necesaria.

5.º Se debe tener firmemente el cazo con la mano izquierda, y dirigirle con tino á fin de que no caiga demasiada pasta, y que las pastillas sean iguales.

6.º Se ha de observar si los aromas que han de emplearse, extraídos de jugos vegetales, están frescos y no huelen á rancio ú á otra cosa distinta de la esencia que debe serles propia.

PASTILLAS DE FLOR DE NARANJA.

Se majan en mortero de mármol tres ó cuatro libras de azúcar superfino blanco, separando del modo que se ha dicho la parte más fina para otras composiciones.

Se deslíe luego el azúcar que ha quedado sobre el tamiz en vasija de loza limpia, con doble cantidad de agua de flor de naranja, usando para esta operación de una espátula pequeña, mientras se derrame suavemente y por intervalos el agua, hasta que la pasta se condense. Si se ha echado demasiada agua, y estuviese líquida, se espesa con un po-

co de azúcar en polvo que debe tenerse de reserva. Se conocerá que está en su punto, cuando, cogiendo una porción con la espátula é inclinándola, se desprende por sí misma.

Entonces se ponen cuatro onzas de esta pasta en un cazo de pico prolongado que se acomode á un hornillo, y poniendo el cazo sobre el hornillo caliente, se calentará la pasta hasta que se liquide, meneándola con un palito plano en forma de espátula. Cuando la pasta vaya á hervir, se retirará el cazo, y meneándola aun dos ó tres veces, se derramará sobre planchas de hoja de lata del modo siguiente:

Se sostiene el cazo con la mano izquierda é inclinando suavemente su pico, se hará correr la pasta que se acerca al borde por medio de una aguja de hacer calceta unida á un cabito de madera por el que se la tiene con la mano derecha, dirigiendo alternativamente el cazo y la aguja, de manera que caiga la pasta sobre las planchas en figura de botoncillos del tamaño de medio duro, poco más ó menos, á los que se da el nombre de *Pastillas*. Se debe procurar alinearlas al correrlas, y que todas tengan la misma cantidad de pasta, lo que solo se consigue teniendo firme la mano izquierda.

Pasada una hora se quitan de sobre las planchas, y se ponen sobre papeles en la estufa, donde deberán estar un día, porque más tiempo disminuiría el perfume.

De estas pastillas se pueden fabricar veinte libras y más al día.

En esta receta he puesto cuantas operaciones deben ejecutarse para toda especie de pastillas de go-

ta. En cuanto á las demás, señalaré solamente la cantidad y cualidad de los perfumes; pero siempre será la pastilla de gota más deseada y preferida por su gusto, perfume y variedad de colores que se le da. Merece también esta estimación, porque no se presta al fraude, y no puede elaborarse sino por mi método, ú otro conforme á los mismos principios.

Hay quien hace las pastillas con moldes de hoja de lata; pero es preferible el modo indicado, si se considera que debiendo calentar más la pasta para echarla en moldes se altera el aroma de la pastilla.

PASTILLAS DE ROSA.

Se majarán tres ó cuatro libras de azúcar en un mortero de mármol; se pasarán por un cedazo de cerda, se desleirán en una vasija de loza con doble cantidad de agua de rosa, hasta que obtenga cierta consistencia, y se procederá como se ha dicho con el cazo y la aguja.

PASTILLAS DE CAFÉ.

Después de haber preparado tres libras de azúcar superfino del modo que va indicado, se darán unos cuantos hervores á tres onzas de buen café en polvo en un cuartillo de agua. Se colará el cocimiento por una manga, en la que se pondrá un pedacito de cola de pescado para hacer caer la casca. Cuando el licor esté frío y claro, se mezcla con el azúcar para formar las pastillas. Se ha de observar el no poner á la vez en el cazo sino lo que puede conservarse caliente mientras se corre, porque, si se enfriase perjudicaría á la operación.

PASTILLAS DE JAZMÍN.

Majadas y pasadas por tamiz tres ó cuatro libras de azúcar, según queda dicho, se ponen en una vasija de loza, con dos onzas de buen espíritu de jazmín que sirve para desleirlas y hacerlas pasta; añadiendo agna natural, se cuele y se hacen las pastillas. Del mismo modo se hacen las de tuberosa, junquillo, etc., empleando igual cantidad de espíritu de cada planta para cada libra de azúcar.

PASTILLAS DE VIOLETA.

Se preparan cuatro libras de azúcar del modo dicho, y se pone en un alambique una libra de flores de violetas sin cálices ni cabos. Se echa un cuartillo de agua hirviendo, y se cierra herméticamente el alambique. Después se ponen á la estufa, y habiendo permanecido así por doce horas, se pasa la infusión por un lienzo que se estruja bien para extraer todo el jugo, con el cual se deslíe el azúcar, y se hace la pasta, prosiguiendo lo restante de la elaboración como va dicho.

Estas pastillas tienen la misma virtud que el jarabe de violeta, son pectorales y buenas para los constipados: se pueden también desleir en agua y tomarlas como jarabe.

PASTILLAS FRIAS DE LICOR.

Estas pastillas son exquisitas y apreciadas, así por la suavidad de su perfume, que no lo altera el fuego, como por su delicioso sabor. Es necesario ante todo elegir la goma arábiga más trasparente, y el

azúcar más fino. Pueden también servirre estas pastillas empapeladas, y dicen muy bien en los postres.

PASTILLAS DE MARASQUINO DE ZARA.

Azúcar superfino 1 libra.
Goma arábiga muy blanca en polvo 4 ochavas.

Se maja el azúcar, se pasa por tamiz de seda, y se pone en una vasija de porcelana. Se deslíe a parte la goma con agua caliente, y luego que esté fría, se echa sobre el azúcar que se acabará de desleir con buen espíritu de marasquino de Zara. Se polvorean con azúcar pasado por un tamiz de seda unas pizarras sobre las cuales se echará la pasta en figura de palitos que se cortarán en pedacitos redondos. Cuando estén llenas las pizarras, se sacuden dándolas contra la mesa para que se extiendan los pedacitos y para darles la figura de pastillas. Después se ponen en la estufa con un fuego moderado, y á la mañana siguiente se las vuelve con un ruchillo muy delgado para acabar de secarlas, y después se guardan en cajas bien cerradas.

Estas pastillas son muy agradables y digestivas.

PASTILLAS DE ROSOLI.

Azúcar superfino 1 libra.
Goma arábiga en polvo 4 ochavas.

Iguales operaciones que para las anteriores. Luego se deslíe el azúcar en polvo con buen espíritu de rosoli, y se añade un poco de carmín en polvo, para dar á las pastillas un color de rosa.

PASTILLAS CORDIALES.

Azúcar superfino..... 1 libra.
Goma arábica en polvo..... 4 ochavas.

Se preparan el azúcar y la goma del modo dicho, y se deslíe con buen espíritu cordial.

PASTILLAS DE AGUA DE LAS BARBADAS.

Azúcar superfino..... 1 libra.
Goma arábica..... 4 ochavas.

La misma preparación, con la diferencia de que se emplea buen espíritu de agua de las Barbadas.

PASTILLAS DE ESCUBAC.

Azúcar real..... 1 libra.
Goma arábica..... 4 ochavas.

Se procede con las mismas operaciones indicadas, y después de ellas se echa el azúcar, un poco de azafrán en polvo, y se deslíe con escubac.

Estas pastillas son cordiales y estomacales.

PASTILLAS CON ESPÍRITU DE VENUS.

Azúcar real..... 1 libra.
Goma arábica..... 4 ochavas.

Se pasa el azúcar por un tamiz de seda, y se deslíe con buen espíritu de Venus.

PASTILLAS DE OBISPO.

Azúcar real..... 1 libra.
Goma arábica..... 4 ochavas.

El azúcar y la goma se preparan como queda dicho. Se toma luego espíritu *episcopal*, así llamado, para desleir el azúcar, al cual se añade un poco de carmín y añil, para darle un color de violeta.

PASTILLAS DE ESPÍRITU DE CANELA.

Azúcar superfino..... 1 libra.
Goma arábica..... 4 ochavas.

Se sigue en todo las preparaciones indicadas desleyendo luego el azúcar con buen espíritu de canela.

Con las mismas porciones de azúcar y de goma se componen las pastillas de cinamomo, mirto, nuez moscada, melocotón, clavo, rosa, menta, naranja, jazmín, junquillo, tuberosa, etc.

Estas pastillas, llamadas también *bombones*, se venden en cajitas vistosas y de gusto, poniendo en la cubierta el letrero correspondiente, ó un dibujo análogo á las cualidades de las pastillas que contienen.

FLORES ARTIFICIALES DE AZÚCAR.

Son las flores una de las obras más hermosas de la naturaleza, pues recrean la vista y el olfato de todos los hombres con la belleza de sus formas, sus colores vivos, frescos y brillantes, y su aroma exquisito: cualidades que las hacen el adorno más hermoso de nuestras habitaciones. Su atractivo es tan grande, que la mayor parte de las artes no confían poder agradar más seguramente que valiéndose de ellas.

Las flores nos suministran también variedades para nuestros postres, pastillas y bizcochos admirables, unos por su perfume y sabor, y otros estimables y útiles porque curan ó alivian nuestras dolencias. También se sacan de las flores jarabes, conservas,

confituras, esencias, aguas destiladas, polvos: en una palabra, son el origen de las sensaciones más deliciosas.

Pero no basta aún al confitero el haber sabido sacar todo este partido de las flores; sino que semejante á un diestro pintor que nos trasmite las facciones de las personas que estimamos, ha querido perpetuar nuestros goces, reproduciendo sin cesar á nuestra vista las formas, colores y aroma de las más hermosas flores, aun pasado el término que la naturaleza les fijó para que nos recreasen. El azúcar es el agente principal de esta ingeniosa invención. Hé aquí cómo:

Se harán construir por un hojalatero diferentes sacabocados, adecuados á la figura y tamaño de las flores que quieran imitarse. Para hacer una rosa, por ejemplo, se compondrá una pasta, según el método indicado en el artículo de pastillas, añadiendo un poco de esencia de la respectiva flor para comunicarle su olor correspondiente. Se divide la masa en varias porciones, á cada una de las cuales se da el color y matices propio por el medio indicado en el referido artículo, y adelgazando cada porción hasta el grueso de papel delgado sobre un mármol bien bruñido, pasándola por encima un rodillito ó cilindro de hierro igualmente terso. Hecho esto se cortan las hojas de rosa con el sacabocado que tenga su forma, y se pone en la punta de un hilo de alambre un botoncito muy redondo de algodón, sobre el que se echan algunas gotas de esencia análoga, y se le impregna en una disolución de goma arábiga, polvoreándolo después con una capita de azafrán para imitar el pistilo. Al rededor de la parte inferior

del algodón, sujeta al alambre, se coloca un cerco ó anillo de pasta pegado á él, que sirve para sostener las hojas de rosa, que se pegan pasando por su extremidad un pincelito mojado en la misma disolución. Debe cuidarse de apretar las primeras hojas y dar á todas su encorvadura para remedar con perfección una rosa, y así se hace la rosa abierta y la rosa en botón.

Para imitar los botones cerrados, se pone en el extremo del alambre un pedacito redondo de pasta de rosa; cuando está seco, se le cubre con otro de pasta verde, dándole una figura oblonga: se abre por la parte superior con unas tijeras, y se forman cinco lengüetas separadas, de modo que no se vea sino lo último de la pasta de rosa, y se dentela cada una de las lengüetas para imitar las hojas recientes.

En cuanto á las hojas del tallo, se cortan con el sacabocado, se pegan al alambre, mojándolas ligeramente, y se cubre el alambre con seda verde para imitar el tallo.

Lo mismo se ejecuta respecto á las otras flores, no olvidándose de remedar bien el color de pistilo, estambre y corola que forman el interior, como en la rosa abierta. Lo principal es el matizar y colorar bien las hojas y flores imitando en cuanto sea posible el natural.

Se imitan también las frutas, como peras, manzanas, nueces, uvas, melones y toda especie de legumbres por medio de moldes respectivos de madera. Del mismo modo se pueden hacer figuras de animales y retratos de personajes, colorándolos después como convenga; pues solo debe cuidarse prin-

principalmente de reunir exactamente los dos trozos de la figura, bañándolos con un poco de agua de goma, ó mejor con una disolución de pasta de pastillas, pero líquida, al tiempo de sacar los trozos del molde, y después se pintan convenientemente para representar los respectivos objetos.

En cuanto á los postres y otros adornos que pueden hermohear una mesa, como, templos columnatas, pirámides, sestillos y otros objetos, sea en alambre, sea en cartón, el artista dibujante solo puede darles la figura y buen gusto que el caso exige, y debe usar de una cola compuesta de harina y goma arábica para pegar los talcos y otros adornos. Debe tener moldes de varetas de varios gruesos y dibujos, y después de extender su pasta y aplanarla, poniéndola en el molde y apretándola, corta lo que sobra á nivel del molde; toma después un pedacito de pasta que humedece ligeramente para levantar lo formado en el molde, que irá colocando en un plato.

También hay moldes de trofeos y guirnalda para las fuentes y ramilletes; pero nadie será buen adornista sin poseer el dibujo y tener gusto.

BOTELLAS FUNDIBLES DE AZÚCAR.

Se clarifican tres ó cuatro libras de buen azúcar, á que se añade buena jalea de manzanas á fin de comunicarle pastosidad, ó impedir que se desmigaje. No se ha de poner á la vez más que media libra, poco más ó menos, como para hacer pastillas, en el que debe cocerse hasta acaramelarse; y después se va echando en pequeñas cantidades sobre una loza de mármol untada con buen aceite de oli-

vas, formando con ella pedacitos como avellanas. Cuando está todavía caliente la masa, se forma una bola que se prolonga, y tomando luego un tubo de vidrio de medio pie de largo y del grueso de una pluma de ganso, untado en su extremidad con dicho aceite, se aplica á él la bola prolongada. Se sopla así poco á poco, presentando el azúcar al fuego y formando con el pulgar y el índice el cuello de la botella. Cuando se la juzgue del grueso conveniente, se hace el fondo con un pedacito de madera que tenga su figura. Conforme se van haciendo las botellas, se las va poniendo sobre papel blanco en tamicos, y cuando hay ya bastantes, se llenan con un embudito de plata en forma de bomba, de marasquino de Zara, ó de otro cualquiera licor, preparado como se dirá. Se cuidará de que al echarlo no caiga sobre la botella para no mancharla y quitarle su transparencia. Cuando todas se han llenado, se enciende una vela, y presentando á su llama el cuello de la botella, se dilata este: en cuyo instante se la aprieta suavemente con la punta de un cachillo, y queda cerrada la botella.

Para que las botellas salgan iguales, se toma al soplar el azúcar un molde de hoja de lata de la forma y tamaño de solo el cuerpo de la botella; se le unta con buen aceite de olivas, y se aplica contra el azúcar que toma su forma.

Se prepara el licor, echando en él una tercera parte de azúcar, á medio almibar, cuando ya no embebe: se menea después esta mezcla, y cuando está nomás que tibia, se llenan las botellas.

Estas botellas son primorosas en una mesa por la diversidad y transparencia de los licores; y tanto

más agradables, cuanto pueden contener licores para facilitar la digestión. Sobre cada una se pega su correspondiente rótulo o emblema.

DE OTRO MODO.

Se preparan los moldes hechos con pedazos de papel, que se arrollan en un cilindro de madera para que tomen su figura. El cilindro deberá ser de una pulgada de diámetro, sobre cuatro ó cinco líneas de largo: la extremidad inferior del papel debe sobresalir del molde lo bastante para que doblando sus bordes uno sobre otro, cierren la abertura por aquella parte. Se colocan estos moldes, y se clarifican dos libras de azúcar, que se cuecen en un cazo de pico al punto de caramelo, y se le añade una cantidad suficiente de cualquier ratafia, como un buen elixir de Garus ú otro, para descocer el azúcar y ponerlo al soplillo. Se echa después caliente en los moldes, y se pone á la estufa por seis horas, y de este modo el azúcar endureciéndose envuelve al licor que queda en medio. Se quita el papel, humedeciéndolo ligeramente con agua y retirándolo prontamente: puede dejarse solamente el papel cuando sea muy blanco.

MODO DE HACER EL AZÚCAR ROSADO Y BOLADOS.

A media arroba de azúcar del mejor y más blanco se echan trece cuartillos de agua, en la cual se batirán tres ó cuatro huevos enteros; en un perol proporcionado se apartará un poco de dicha agua, y en la restante se echará el azúcar, y poniéndola á la lumbre, se meneará á menudo hasta que empie-

ce á cocer ó subir, y entonces se irá echando el agua restante; en dando tres subidas, y teniendo punto ó cuerpo de espejuelo, se colará por una bayeta sobre otro perol ó barreño; echa esta operación, se pondrá á la lumbre un poco de azúcar de la colada, en el cazo en donde se ha de hacer el azúcar rosado; se le dará punto de hebra regular, y teniendo en otro cazo batidas dos ó tres claras de huevo, se echará el azúcar, meneándolo con un cucharón hasta enfriarlo, echándole un poco de agrío de limón; hecho esto, que se llama baño ó blanquete, se pondrá á la lumbre la cocha del azúcar, teniendo en el clarificado un cacito como de á cuartillo, que servirá de medida para cada cocha de azúcar, y puesto á la lumbre en el cazo á tomar punto, se le echarán dos gotas de aceite común, y teniendo preparado zumo de limón en una cuchara de madera rayada, y el azúcar como punto de hebra, se echa media cucharada del ácido de limón y se le da el punto de quebrado flojo: se tendrá preparada una porción del baño, se apartará de la lumbre y se batirá tendiéndola en seguida sobre una mesa, en la que habrá una manta doblada y encima papeles blancos; se despegará de los papeles y se partirá con una sierra pequeña, y de esta manera hasta concluir, advirtiendo que el mismo azúcar demuestra las faltas que tiene, pues si tiene mucho baño sale fofo, y si mucho agrío ó punto, moreno y pesado, por lo que por las rayas de la cuchara se aumenta ó disminuye el agrío, como asimismo se aumenta ó se quita el baño: para batir el azúcar se tendrá un cucharón á propósito en figura de espátula, y una

manija al extremo bien asegurada al cucharón para que se pueda batir bien, y no dañe la mano.

El cazo para el azúcar debe ser de figura de medio huevo, donde se echará como un cuartillo de lo clarificado para cada vez.

MODO DE HACER LOS BIZCOCHOS BORRACHOS.

De las tiras anchas de pasta de bizcocho se parten cuadros sueltos; se tiene preparado un cuartillo de vino blanco, y libra y media de azúcar; se da un hervor á todo junto, y se retira dejándolo enfriar un poco, y con un tenedor se bañan los pedazos de bizcochos, y cuando están empapados se ponen á cocer sobre unos espartos; se les dan algunas vueltas para que tomen bien el azúcar, rebozándolos después en bizcocho molido, azúcar y canela, y se ponen á secar en la estufa.

ARTE DE BOTILLERIA.

PONCHE.

Se hace té, más ó menos fuerte ó ligero, y se le echa el azúcar cuando está aún caliente, añadiendo el jugo de dos cuatro ó media docena de limones, según la cantidad de ponche que se quiera hacer. Cuando ya está próximo á su hervor, se echa una dosis más ó menos fuerte de ron ó de otro cualquier licor espirituoso y agradable, ó de vino, según el gusto de los que lo hayan de tomar. Es inútil cuando no se echa sino la cantidad necesaria de licor espirituoso el hervirlo mucho.

PONCHE A LA ROMANA.

En una cantidad suficiente de agua se echa el zumo de algunos limones, y después de haberlo pasado todo por tamiz, se añade una cantidad más ó menos fuerte de ron ó marasquino, poniéndolo á enfriar en una ponchera. Regularmente se toma templado.

SORBETES.

Los sorbetes ó helados, son los sumos de frutas, vegetales ó cremas congelados por medio del hielo y sal, ó, en su defecto, de la rosa y nitro. Se usa para su preparación de cierta vasija, llamada sorbetera, hecha de hoja de lata ó de estaño. Las de este metal son preferibles, porque dan á los sorbetes una suavidad que no proporcionan las primeras, en las que por ser muy delgadas se efectúa la congelación con demasiada rapidez y se forman en sus paredes granizos gruesos, que se han de romper con la espátula; además de que, la sal ó nitro empleados, penetrando á veces en el interior de la vasija, alteran los zumos, y les quitan su buen gusto. Llenas las sorbeteras de los jugos ó cremas, se meten en un cubo con divisiones ó sin ellas, á cierta distancia unas de otras: se ha de tener el hielo, ya machacado y mezclado con la sal, que se echa prontamente en el cubo al rededor de cada sorbetera, hasta que estén cubiertas. Cuando se desea helar prontamente, se eche mayor cantidad de sal. Sé revuelven las sorbeteras rápidamente en el cubo, meneando de cuando en cuando los licores con una cuchara ó espátula, á fin de deshacer los témpanos que pueden formarse.

Después que las sorbeteras estén bien meneadas, y los licores que contienen dentro suficientemente helados, se cubren con hielo y sal molida; y cuanto más se aumente la dosis de sal con el hielo más pronto se congelarán los licores, debiendo sacarlos del cubo en el momento en que se han de servir.

Para esto se forman en pirámides, ó en vasitos de cristal de asas y de pié: también se pueden servir en figura de quesos, poniéndolos en moldes de hoja de lata de forma piramidal, y con sus reparticiones para evitar la mezela de los diferentes licores. Cuando han de reunirse se llena bien el molde, sacudiéndolo de cuando en cuando; y no debiendo quedar vacío alguno entre los diversos helados que se han echado, se sacan á su tiempo los trozos de hoja de lata que forman las separaciones. Se cierran herméticamente los moldes con sus tapaderas y se dejan en el hielo con sal.

Cuando se hayan de servir esta especie de quesos, se sacan de los moldes, metiendo estos en agua caliente, pero retirándolos lo más rápidamente posible: cuando se han escurrido bien, se levanta la tapadera, y volviendo el molde sobre un plato de porcelana, se le retira ligeramente, y el queso debe quedar entero.

En vez de meter el molde en agua, se puede enjugar solamente con una servilleta.

Para dar á los helados las figuras de las diferentes frutas, se hacen moldes de estaño, semejantes á las frutas que se desean meter en ellos; advirtiéndose que dichos moldes deben abrirse en dos: se practica un agujero en la parte superior para echar

el licor, y se cierran herméticamente las junturas con una pasta compuesta de

- 8 onzas de cera amarilla.
- 5 id de pella.
- 4 id. de pez de recina

Se deslíe primeramente la cera, y después se añade la pella y la pez, meneándolo todo hasta que esté fundido: cuando se halle casi frío, sobre una mesa muy limpia, que se haya humedecido con agua, se amasa esta pasta y se usa de ella.

Hecho esto, se pondrán diferentes de estos moldes en el cubo lleno de agua, y se menean con una gran espátula por espacio de media hora ó tres cuartos, hasta que el licor que contengan dentro esté bien helado, lo que se conoce cuando el molde empieza á abrirse. Entonces se saca el helado del molde: para darle el color de su fruta, se usa de un pincel mojado en la composición que se señalará en las recetas relativas.

Para que salgan las frutas más blandas se pone desde luego la composición en la sorbetera, y en este estado se echa en los moldes de frutas, que se dejan helar hasta que hayan de servirse.

HELADO DE CREMA.

- Leche cuartillo y medio
- Crema ó nata 8 onzas.
- Raspaduras de limón.
- Azúcar 12 id.

Todo esto se pondrá en una vasija al fuego, haciéndolo hervir, y meneándolo hasta que empiece á engrosarse: inmediatamente se saca del fuego, y se

pasa por un lienzo sobre un vaso, que se deja enfriar, y se echa luego en la sorbetera para helarlo.

Debe observarse que cuando se quieren hacer helados en que intervenga la leche y la crema, es necesario que la leche sea siempre del día, ó nata formada de la noche á la mañana, pues sin esta precaución se pasaría la leche.

HELADO DE ALMENDRAS.

Leche	cuartillo y medio
Crema	8 onzas.
Almendras dulces	8 id.
Almendras amargas	4 id.
Agua de flor de naranja	8 id.
Azúcar	12 id.

Se mondan las almendras, y se majan en un mortero de mármol, echando de cuando en cuando algunas gotas de agua. Cuando están majadas, se añade agua de flor de naranja y una mitad de leche, pasando esta mezcla por un lienzo tupido. El resto de la leche y la crema se ponen en una vasija al fuego, meneándolo con una espátula hasta que se haya espesado bastante: se echa en ella la leche de almendras, y después de un solo hervor se retira la vasija, y se derrama la composición en otra para helarla cuando esté fría.

HELADO DE VAINILLA

Leche	cuartillo y medio
Crema	8 onzas.
Vainilla	4 ochavas.
Azúcar	12 onzas.

Se abre la vainilla y se corta en pedacitos, májndolos con un poco de azúcar en un mortero de

mármol hasta pulverizarlos: entonces se pone una vasija al fuego con la leche y la nata, haciéndolo hervir hasta la consistencia regular. Esta composición se pasa al través de un lienzo, y cuando está fría, se echa en la sorbetera para helarla.

HELADO DE CAFÉ.

Leche	cuartillo y medio.
Crema	8 onzas
C fé de Moca	5 id.
Azúcar	12 id.

Se tuesta el café, y cuando tiene ya un hermoso color de canela, se hace polvo; se pone en una vasija al fuego la leche y el azúcar, meneándolo continuamente con la espátula, hasta que se engruese la mezcla, y en seguida se derrama en el café, que deberá estar sobre una vasija, meneándolo con una cuchara, y se tapa bien. Cuando se haya enfriado se pasa por un lienzo, y así se hiela.

HELADO DE CHOCOLATE.

Leche	cuartillo y medio
Crema	8 onzas.
Chocolate raspado	6 id.
Azúcar	8 id.

Todos estos simples se ponen en una vasija al fuego, meneándolos con una espátula; y cuando haya hervido suficientemente la composición, y esté bastante espesa, se echa en una vasija de barro barnizada, dejándola enfriar para helarla.

HELADO DE ALFÓNSIGOS.

Leche	cuartillo y medio.
Alfónsigos	8 onzas.
Raspaduras de limón.	
Azúcar	12 id.

Se calientan primeramente los alfónsigos, y después de haberlos mondado de sus cáscaras, se majan en un mortero de mármol, añadiendo por intervalos un poco de leche para impedir que se vuelvan aceite. Cuando se hayan reducido á pasta muy delgada, se deslíe con una mitad de leche, y se pasa por un lienzo tupido: se pone en una vasija al fuego, donde se junta el resto de la leche, la crema, la corteza de limón y el azúcar, meneándolo hasta una consistencia regular, y entonces se añadiran los alfónsigos, pasando esta mezcla por un tamiz. Después de un hervor, enfriado que sea, se añade un poco de decocción de espinacas muy colorada para dar al helado un color verde, que es el de los alfónsigos: se pone en la sorbetera, y se hiela.

HELADO DE CÉFIRO.

Leche.....	cuartillo y medio.
Crema	8 onzas.
Agua de flor de naranja.....	2 cucharadas.
Raspaduras de un limón.	
Raspaduras de una toronja.	
Id. de naranja.	
Una cáscara de vainilla.	
Azúcar.....	12 onzas.

Se raspan las frutas; y después de haber cortado la vainilla en pedazos, se hierva todo junto, meneándolo hasta que esté bastante espeso: cuando está frío se hiela.

HELADO DE TORONJA.

Leche.....	cuartillo y medio.
Crema	8 onzas.
Toronjas.....	3.
Azúcar.....	12 onzas.

Se raspan las toronjas, y se ponen en una vasija al fuego con la leche, la crema y el azúcar, me-

neándolo todo hasta que la mezcla empiece á engrosarse sin hervir. Entonces se pasa por un cedazo limpio sobre una vasija, y cuando está frío se pone en la sorbetera para helarlo.

A todas estas composiciones se les puede dar la figura de quesos ó de frutas, valiéndose de los moldes, de que hemos hablado; y siguiendo las operaciones que hemos indicado, se les da el color de las frutas que se quiera, dándoles de antemano un baño ligero con un pincel.

HELADO DE ANANAS.

Ananas.....	6.
Limones.....	8.
Azúcar.....	8 onzas.

Se raspará la superficie de las ananas sobre una cantidad de azúcar, de donde se levanta con un cuchillo á medida que se pega, y se va poniendo en un plato: se cubren después los frutos por mitad, se exprime el jugo así como el de los limones, se deslíe el azúcar con azumbre y media de agua en una vasija al fuego, y cuando está frío se echan las raspaduras de las ananas, su jugo exprimido y el de los limones, poniendo esta composición en la sorbetera para helarse.

Para conservar la figura de las ananas se fabrican moldes adecuados, como hemos dicho.

HELADO DE NARANJA.

Naranjas.....	20.
Raspaduras de cuatro naranjas.	
Azúcar.....	8 onzas.

Se eligen las mejores que se puedan: se les quita la cáscara, se hacen pedazos para sacar las pepitas, y se majan con la raspadura en un mortero de

mármol: luego se envuelven en un lienzo, y se ponen en una prensa. Cuando se ha extraído todo el jugo, se mezcla con el azúcar, que deberá haberse derretido en un cuartillo de agua, y se coloca todo en una sorbetera para hacer los helados en el molde de queso ó en el de naranja. Para dar al helado el color de esta fruta se toma un poco de amarillo líquido, desleído con un poco de carmín; se moja ligeramente un pincel, y se da sobre el helado al sacarlo del molde. Del mismo modo se hacen los helados de limón.

HELADO DE ALBERICOQUES.

Se escogen los mejores albericoques y bien maduros: se les quita el hueso, y después de haberlos cortado en tallos, se ponen en una vasija con un cuartillo de agua al fuego: después de un hervor, se pasan por un tamiz limpio, se reúne el azúcar desleído en agua, y hecha la mezcla, se hiela.

Si se quiere figurar perfectamente los albericoques, se introduce en el molde, y en medio de la carnosidad un hueso de albericoque, y cuando están helados se pasa un pincel suavemente impregnado de amarillo líquido, valiéndose del carmín para formar los matices. Del mismo modo se hacen los helados de melocotón, con la diferencia de echar algo más de azúcar, y cuando se quiere imitar estas frutas con su pelusa, se ponen en un vaso cubierto, que se rodea de hielo por todos lados.

HELADO DE MANZANAS.

Reinetas.....	20
Limonas.....	2
Azúcar.....	12 onzas.

Se elegirán las mejores manzanas, cortándolas en cuatro partes para sacar las pepitas y el corazón: se majan y se ponen en seguida en una vasija con un cuartillo de agua al fuego, y se hervirán hasta que se reduzcan á pasta. Entonces se echa en un tamiz sobre una vasija, y se estruja para extraer la pulpa ó parte carnosa, á la cual se añade el azúcar, sea en polvo, y se incorpora bien; y cuando la mezcla se ha enfriado, se le echa el jugo de limón, y se hacen los helados.

Si se quiere hacer este helado de la misma figura que las manzanas, se echa en la composición un poco de amarillo de azafrán, con una decocción de espinacas, y para imitar el pellejo, se usa del carmín, dándole con un pincel.

HELADO DE PERAS.

Peras mantecosas.....	20.
Limonas.....	3
Azúcar.....	8 onzas.

Se tomarán las peras casi maduras, se hacen pedazos, se les sacan las pepitas y el pellejo, poniéndolas con agua en una vasija al fuego para hacer de ellas una pasta: se exprime la pasta carnosa por un tamiz muy tupido, después de haber añadido el jugo de los limones, para helarlo.

Para hacer con el helado peras figuradas, se les da el color verde con un cocimiento de espinacas muy colorado, y se imitan los demás matices de la naturaleza en los diferentes espacios con varios colores separados.

HELADO DE FRESA.

Fresas.....	2 libras
Grosellas encarnadas.....	8 onzas.

esté tibia, se echa sobre las flores, y se las deja en una infusión por cuatro horas, meneando de tiempo en tiempo el vaso: después se pasa por un lienzo muy tupido, y se echa el licor en la sorbetera para hacer los helados.

HELADO DE JAZMIN.

Jazmines. 6 onzas.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar. 12 onzas.

(Las mismas operaciones dichas.)

HELADO DE VIOLETA.

Flores de violeta. 8 onzas.
Lirio cárdeno en polvo. 1 onza.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar en polvo. 12 onzas.

Se majan las violetas en un mortero de mármol, y se ponen en una vasija con el lirio cárdeno: se deslíe el azúcar con agua, y se echa sobre las flores, teniendo cuidado de cerrar herméticamente el vaso. Asi deben estar en infusión por cuatro horas, y después de pasado el licor por tamiz, se hiela. Del mismo modo se hacen los helados de té, echando cuatro ochavas de té en vez de las cantidades arriba dichas.

HELADO DE FLOR DE NARANJA.

Flores de naranja. 8 onzas.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar. 12 onzas.

Se deslíe el azúcar con el agua, y se echa su decocción hirviente sobre las flores de naranjas puestas en una vasija: se tapan bien, y se dejan así en infusión por espacio de seis horas: se pasa por un tamiz, y se hiela.

HELADO DE JUNQUILLO.

Flores de junquillo. 8 onzas.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar. 12 onzas.

(Las mismas operaciones dichas.)

HELADO DE ROSAS.

Rosas. 12 onzas.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar. 12 onzas.

(Del mismo modo que el anterior.)

HELADO DE CLAVEL.

Claveles. 1 libra.
Agua. 2 azumbres.
Azúcar. 12 onzas.

Se eligen los claveles de color de rosa, se deshojan, y así se colocan en una vasija, sobre la que se echa el azúcar desleído: después de una infusión de cuatro horas, se pasa este licor por tamiz, y se hiela.

En invierno se pueden hacer helados de diferentes aguas de olores; pero jamás son tan agradables como los que se hacen con las frutas y flores en su propia estación.

HELADO DE MARASQUINO.

Leche dos azumbres.
Crema un cuartillo.
Seis claras de huevo.
Un cuartillo de marasquino de Zara.
Una libra de azúcar refinado.

Se toma leche fresca y nata muy dulce, poniéndolas con azúcar molido en una vasija al fuego: se menea la mezcla con una espátula hasta que haya hervido dos veces. Entonces se pasa por un tamiz de cerda: se toman las claras de huevos, y

cuando estén reducidas á nieve, se echa en ellas la primera mezcla, continuando en menearla hasta que se incorpore: después se añade el marasquino, y se pone en la sorbetera para helarla.

OTRO HELADO DE MARASQUINO.

Ocho limones.
Una azumbre y media de agua de fuente.
Un cuartillo de marasquino de Zara.
Seis claras de huevo.
Ocho onzas de azúcar.

Se raspan los limones lo más menudamente que se pueda, se echan las raspaduras en agua por un par de horas para darle el gusto: después se corta la pulpa de los limones por mitad, y se exprime el zumo; se ha de reunir con el agua el azúcar, y majado todo esto, se menea con una espátula ó cuchara: cuando esté bien derretido el azúcar, se pasa esta mezcla por un lienzo muy blanco, procediendo en todo lo demás como en el anterior.

También se pueden hacer helados de otro licor cualquiera.

HELADO DE VINO DE CHAMPAÑA.

Seis limones.
Un cuartillo de agua de fuente.
Un cuartillo de vino blanco de Champaña.
Cuatro claras de huevo.
Ocho onzas de azúcar.

Se procederá como queda dicho, y lo mismo se hacen los helados de vino moscatel, Málaga, Madera, y en general todos los vinos blancos.

FIN.

VINOS.

VINO DE MEMBRILLO.

Se ralla en un rallador el membrillo, que no esté mallugado ni tenga podridas; se pone en una bolsa, y en un prensador de palo se escurre á sacarle todo el jugo, este jugo se pone en botijas, enteramente llenas y destapadas para que arrojen toda suciedad; al ponerse en las botijas, se le pone también un chorrillo de aguardiente fino, y cuando se bajen se llenan de más aguardiente: así que esté enteramente limpio que es al cabo de unos ocho días, poco más ó menos, se hace almíbar clarificado, en la proporción de: para tres botijas de jugo, libra y media de almíbar; se mezcla bien, y al día siguiente se le pone aguardiente al gusto. Si se quiere más ó menos dulce, se le aumenta ó disminuye el almíbar. Se embotella y dura mucho tiempo.

VINO DE NOGAL.

En tres cuartillos de buen tequila, se ponen cuatro onzas de corteza de nogal, se deja ocho días en infusión y después se filtra.

OTRO VINO DE NOGAL.

Se hierven siete cuartillos de agua, con, seis onzas de corteza de nogal á dejarlos en la mitad, se les pone cuatro onzas de azúcar y se filtran; después se le pone medio cuartillo de aguardiente y se embotella.

OTRO.

A tres cuartillos de vino tequila, se le ponen cuatro

onzas de corteza de nogal, cuatro de almendras dulces, media onza de canela, una nuez moscada, tres clavos de comer y un corazón de guaje cirial despedazado; todo esto se mezela y se pone en infusión ocho días: después se filtra. Se clarifican cuatro onzas de azúcar en cuartillo y medio de agua, á que quede en un cuartillo; se revuelve con el vino y se embotella.

VINO PARA ANTES DE LA MESA.

A partes iguales de anizado y aguardiente catalán, se les pone unas gotas de amargo de Angostura.

ENMANTECADOS.

Batidas yemas de huevo en la leche hasta darle un color algo amarillo, endulza a más de lo regular y colada, se pondrá á hervir, agregándole mantequilla fresca la que necesite á darle gusto; estando como atole se aparta y enfria para nevarla después.

OTROS DE CAFÉ.

Se tuestan siete onzas de café hasta que adquiera un hermoso color de canela: se muele y se conserva en una cazuela. Se ponen á hervir diez onzas de natillas con treinta onzas de leche y quince onzas de azúcar: cuando esto empiece á espesar, se echa sobre el café, que se menea y agita con una cuchara; se tapa, se deja enfriar, se cuela por un tamiz ó por un lienzo ralo y se se hiela como todos.

OTROS DE GRANADA.

Se escojen seis granadas cuyos granos estén muy rojos y se machacan en un mortero con dos onzas de jalea de grosella, y en su defecto de manzanas y

ocho onzas de azúcar en polvo, se le añaden dos cuartillos de agua común, ó más si fuere necesaria; se cuela por un tamiz y se hiela.

VINAGRE.

El verdadero vinagre, como lo indica su nombre, es el vino que se agria y se vuelve ácido. En muchas despensas, principalmente en el campo, se prepara el vinagre echando en un barril vino y heces de vino, cuidando de no llenarlo nunca enteramente y de hacerle un pequeño agujero ó abertura para dar paso al aire. Cuando una vez el primer vino se ha convertido en vinagre, se va reemplazando el que se saca con vino nuevo. Este vinagre es siempre puro.

Desde un principio se ha dado el nombre de vinagre, no solamente al vino agrio, sino también á todos los licores fermentados que se agrian, y así es que hay vinagres de vino, de cidra, de cerveza y de pulque; habiéndose también dado este nombre al ácido acético, extraído de las maderas. Su fuerza y acidez depende de la calidad de los vinos empleados en su fabricación, siendo los mejores los que producen el mejor vinagre.

Se puede aumentar su ácido exponiéndolo á un calor de ochenta grados, aunque este calor que concentra su ácido tiene el inconveniente de privarlo de sus partes alcohólicas. El mejor medio para tener vinagre concentrado, es el de exponerlo un poco al hielo ó á la helada, pues su parte acuosa se hiela y el vinagre que resta líquido conserva todo su ácido y su alcohol.

FIN.

INDICE.

PRIMERA PARTE.

SOPAS.

SOPAS.—De la pág. 5 á la.....	17.
CARNES.—De la pág. 17 á la.....	46.
AVES.— " " " 46 " ".....	62.
PESCADOS.—De la pág. 62 á la.....	75.
VERDURAS.— " " " 76 " ".....	90.
TORTAS.—De elote, de calabazas, de macarrón y de vizcocho, páginas 90 y.....	91.
TURCO.—De masa de tamales cernidos, otro de arroz y otro de garbanzo, páginas 91 y.....	92.
SALSAS.—De la pág. 92 á la.....	98.
ENSALADAS.—De la pág. 98 á la.....	100.
TAMALES.— " " " 100 " ".....	103.

SEGUNDA PARTE.

REPOSTERÍA POBLANA Y TAPATÍA.

LECHES.—De la 104 á la.....	108.
BUDINES.—Jericallas, pastas de leche, tor-	

II

tas de almendras, de requesón y de frutas, rosquitas, yemates y huevos de la pág. 108 á la.....	119.
MERENGÜES.—Suspiros, turrones, alfajores, antes, cocadas, jamoncillos y frutas cubiertas de la 119 á la.....	131.
CALABAZATE TAPATÍO.—De la 131 á la.....	132.
FRUTAS CUBIERTAS.—Jalea de tejocote de la 132 á la.....	135.
CAJETAS DE CELAYA.—Cajetas de frutas, Guayabate Tapatío, guayabate Moreliano y jaleas y tirillas de la 135 á la.....	143.
CONSERVAS.—De la 143 á la.....	148.
DULCE DE CEREZAS.—Hongos de leche y requesón, de cuajada, hongos rancheros y torrijas de la 148 á la.....	151.
BUÑUELOS.—De la 151 á la.....	155.

TERCERA PARTE.

PASTELETERÍA.

MASA DE HOJALDRE.—Hojaldres, oje-las para el chocolate, oje-las y gazznates, método de hacer panqué de la 156 á la.....	158.
PANES.—De mantequilla, de arroz, pan del cielo, id. de la vida, panecitos de almidón, pan Americano, id. Italiano, pan de almendra, id. del Norte, id. de jocoqui, de nata para café, de pasas, de leche, rebanadas de almendra, pan de Sta. María de gracia, de la 159 á la.....	163.

- MAMONES.—Pan de boda, rosca, bizcochos, de la 163 á la 167.
- SOLETAS.—Puehas, condes, barquillos de natillas, id. de huevo, rosca de leche, panecillos ó molletes, chambergos, suspiros de harina, chambergos de harina de maíz, gordas de harina, gordas de cuajada, pan Roberto, babá para el té, cortantes, chicharrones, quesadillas de arroz, savarin, encanaditas, naquis, de la 167 á la 177.
- GALLETAS.—De la 177 á la 179.
- PANECITOS.—De almendra, panecitos de rey, id. de oro, id. de plata, galletas de cera, Magdalenas, choux á la crema, soletas francesas, bizcochos de naranja, torta de sabaya, id. Norte Ameicana, torta de María Oldemburgo, de la 179 á la 183.
- EMPANADAS.—De la 183 á la 186.
- FERROLANAS.—Rosquetes para el café, id. para el té, engaños, polvorones, otras Magdalenas, gorditas de canela, pastelitos de crema y mantequilla, id. de calabacitas, pastel de nizamal, de la 186 á la 190.
- GALLETAS DE LA SRA. FRANKLIN.—De la 190 á la 193.
- BISCUITS.—Bizcochos ligeros, galletas de genjibre, bollos exquisitos para el desayuno, id. de Viena, pan negro, id. de maíz mágico, molletes ingleses, pastelitos de mantequilla, otros con conservilla, pastel con relleno de conservilla, pastel bolován, de la 193 á la 199.
- PANECITOS.—Dominós, cake borrachos, o-

- tro Americano, gateau Moka, de la 199 á la 201.
- INTERMEDIOS.—Jaletina á la francesa, otra de almendra, otra corriente, jaletina de naranja, otra con vino, de la 202 á la 204.
- BEBIDAS PARA REFREZCOS.—Rompope, garapiña, tepache, chicha, bebida nobleza, sangría, pulque de arroz, sabañón, angélica, de la pág. 205 á la 207.

**PASTELERIA Y REPOSTERIA
FRANCESAS.**

- PUDINES.—Empanadas, empanadas y pastelillos, tortas de crema, panes de dulce, bollos, pasta preparatoria, id. ojaldrada, pastel real, timbal, pastel caliente, pastel trío, el mismo en cubilete, pastel de queso, torta de entrada, jaletinas intermedios, id. de frutas, de naranjas, de vino y de Ron, de vino y licores, de la pág. 3 á la 11.
- HUEVOS CON LECHE.—Huevos de nieve, pasteles de castañas con jaletina, manzanas con arroz y soplillos de la pág. 11 á la .. 13.
- CONFITURAS.—Jalea de grosellas, id. de manzanas, mermelada de albericoques, id. de cerezas, de membrillo, de ciruelas, de la pág. 13 á la 16.
- PASTAS Y CONSERVAS.—Conserva de cuatro frutas, agna de anís, ratafia de membrillo, id. de flor de naranja, de noyó, de cuatro frutas, de la pág. 16 á la 18.
- JARABES.—De grosellas, almíbar de limón, id. de orchata, azúcar, caramelo, de la 18 á la 20.

572
MUSE
IX
716
.149
M424
1899

V

PASTILLAS.—De flor de naranja, de rosa, de café, de jazmín, de violeta, pastillas frías de licor, id. de marasquino de Zara, id. de rosoli, id. cordiales, pastillas de agua de las barbadas, de Escubac, con espíritu de Venus, pastillas de Obispo, de espíritu de Vena de la pág. 20 á la.....

FLORES ARTIFICIALES DE AZÚCAR.— Botellas fundibles de azúcar, modo de hacer el azúcar rosado y bolados, modo de hacer los bizcochos borrachos, de la pág. 27 á la.....

BOTILLERÍA.—Ponche, id. á la romana, págs 34 y..... 3

SORBETES Ó HELADOS.—De crema, de almendra, de vainilla, de café, de chocolate, de alfonsigos, de céfiro, de toronja, de ananas, de naranja, de albericoques, de manzanas, de peras, de fresa, de grosellas, de cerezas, de frambuesas, de agraz, de granada, de tuberosas, de jazmín, de violeta, de flor de naranja, de junquillo, de rosas, de clavel, de marasquino y de vino champña págs. 35 á la..... 35

VINOS. 48

VINO DE MEMBRILLO.—De nogal, otros id., vino para antes de la mesa, de la pág. 49..... 50.

ENMANTECADOS.—De café, y de granada de la 50 á la..... 51.

VINAGRE..... 51.

MAM
de l
SOLE
nat
par
de
go
R
rr
la
GA
PA
r
f
E
FI
G
I

SFC
AWT
TX
71b
.49
M434
1849

V

PASTILLAS.—De flor de naranja, de r
de café, de jazmín, de violeta, pastillas
de licor, id. de marasquino de Zara,
rosoli, id. cordiales, pastillas de agu
barbadas, de Escubac, con espítri
nus, pastillas de Obispo, de espí
nela de la pág. 20 á la

FLORES ARTIFICIALES DE

Botellas fundibles de azúca
cer el azúcar rosado y bolac
cer los bizcochos borrach
la

BOTILLERÍA.—Ponch

págs 34 y

PBBTES Ó HE

na, de v

or

DE VENTA

EN LA

Librería Continental

de Tomás Ramírez.



GUADALAJARA. PORTAL MATAMOROS, 3 y 7.