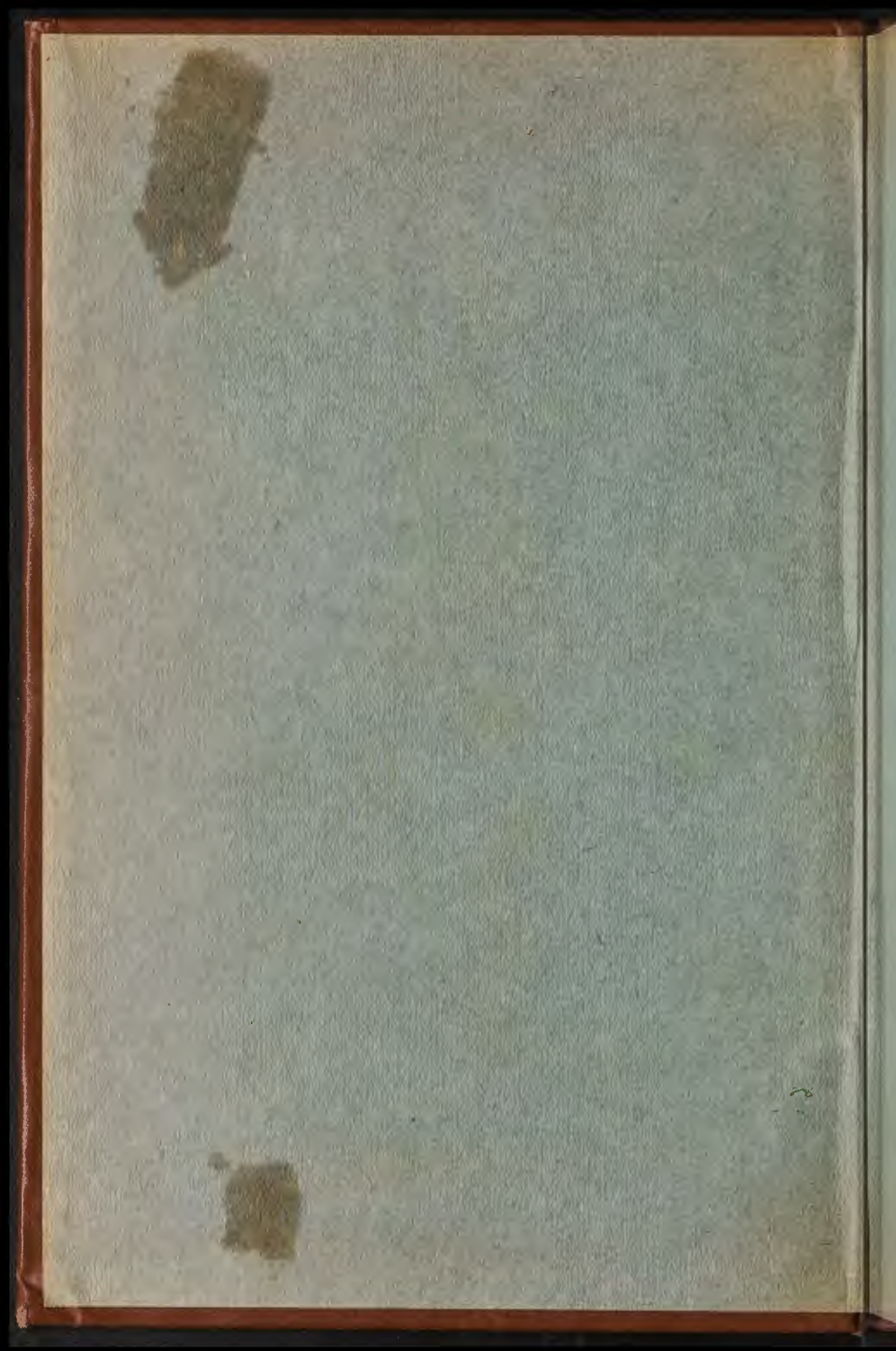


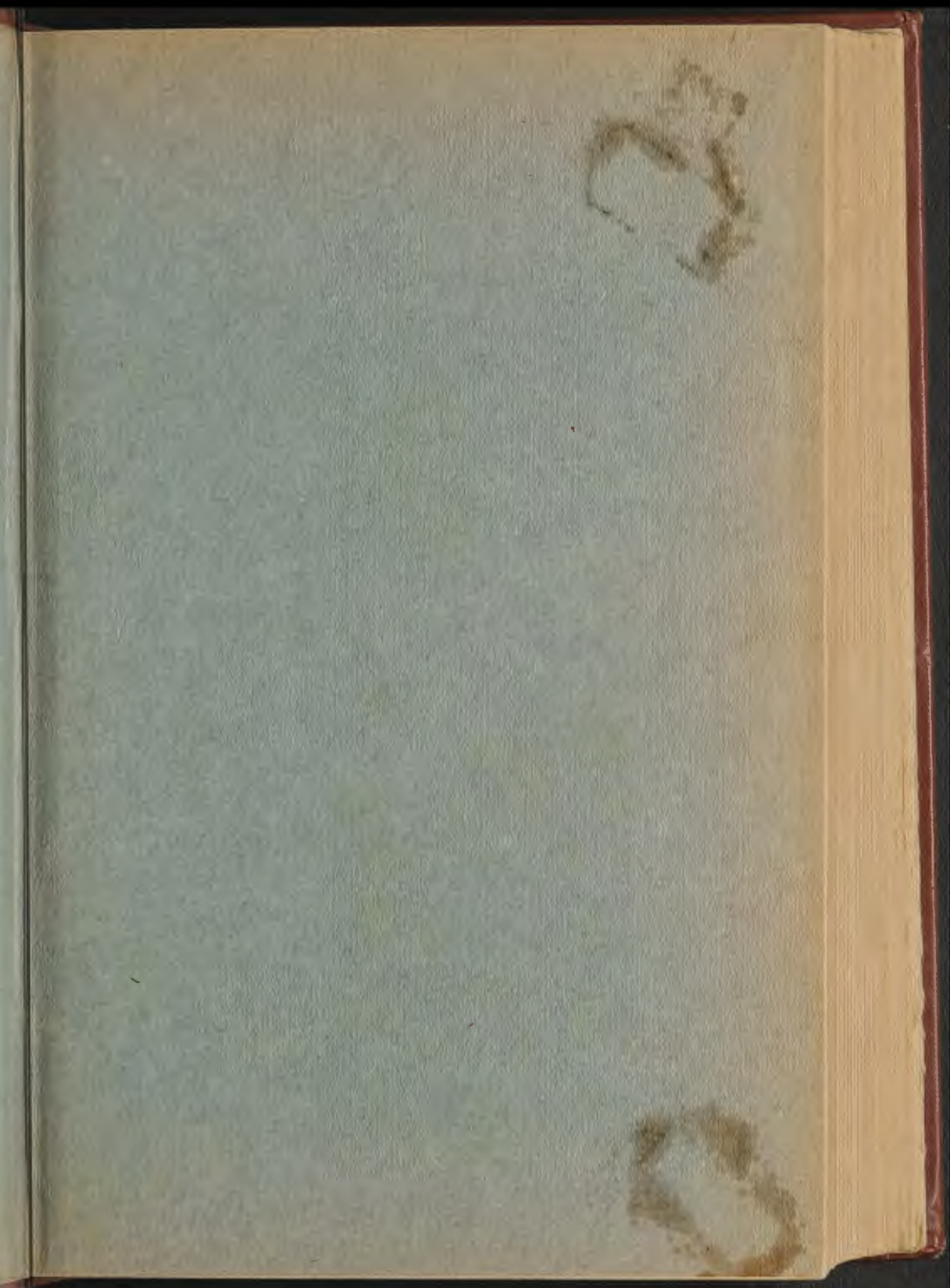
LA COCINERA POBIANA



HERRERO HERMANDS, SUGESORES.

MEXICO.





1741

Exceptional copy

350 -
Rx08F
c

LA

COCINERA POBLANA

390

P

11

LA
COCINERA POBLANA

Ó EL

LIBRO DE LAS FAMILIAS

Novísimo manual práctico
de cocina española, francesa, inglesa y mexicana,
higiene y economía doméstica.

CONTIENE CERCA DE 2.000 FÓRMULAS DE EJECUCIÓN SENCILLA Y FÁCIL

TRATADOS ESPECIALES DE PASTELERÍA,
CONFITERÍA Y REPOSTERÍA, DIVERSAS RECETAS Y SECRETOS DE TOCADOR
Y MEDICINA DOMÉSTICA
PARA CONSERVAR LA SALUD Y PROLONGAR LA VIDA

— — — — —
Séptima edición, corregida y aumentada.
— — — — —



MÉXICO
HERRERO HERMANOS, SUCESTORES

ALMACENES
2, Plaza de la Concepción, 2

DESPACHO
4, Avenida del Cinco de Mayo, 4

1907

Esta obra, cuya propiedad perteneció al señor D. Narciso Bassols, es en la actualidad de nuestra Casa editorial, y perseguiremos al que la reproduzca en todo ó en parte. Queda hecho el depósito que marca la ley.

Herrero Hermanos, sucesores.



PRINCIPALES TÉRMINOS DE COCINA

Abarbetar.—Es pasar un mecatillo á fin de retener los miembros de un ave.

Aderezar.—Llámase *aderezar la carne*, quitar la piel, los nervios y las gorduras superfluas.

Aperdigar.—Poner la carne, las legumbres ó las frutas en agua hirviendo durante algunos instantes, después de lo cual se sacan y se ponen en agua fresca.

Bañar.—Se hace bañar la carne para quitarle la sangre que contenga y hacerla más blanda. Este medio consiste en ponerla en remojo, por espacio de una hora ó menos tiempo, en una cacerola llena de agua fria.

Baño de María.—Se dice de la carne ú otras substancias que se hacen cocer en una cacerolita bañada en agua hirviendo, á fin de que no experimenten la acción inmediata del fuego, que las quemaría ó cocería demasiado aprisa.

Calar.—Hacer empapar por mucho tiempo la sopa.

Deshuesar.—Es quitar los huesos de las aves ó piezas de caza, y también las espinas de los pescados. Esta operación exige mucho cuidado y gran práctica.

Empanar.—Echar pan rallado ó migas pequeñas de pan sobre la carne asada ú otras cosas que se hacen cocer á las parrillas ó al horno.

Enlardar.—Cortar pedacitos muy delgados de lardo y sujetarlos con un mecatillo en el vientre y espalda de las aves que se ponen al asador.

Escabechar.—Poner la carne ó el pescado en una preparación para darles gusto ó para conservarlos.

Escaldar.—Bañar en agua muy caliente un animal del cual se quieren quitar las plumas ó el pelo.

Exprimir.—Apretar una fruta para hacer salir el jugo.

Estofar.—Hacer cocer la carne en un puchero muy bien tapado para evitar la evaporación.

Lardear.—Poner en el fondo de una cacerola algunas tajaditas de jamón ó tocino, ó bien algunas hojitas de lardo.

Macerar.—Es ablandar, enternecer alguna cosa á golpes ó por medio de algún licor. Poner en una infusión fría ó en líquido alguna substancia cuyos principios se quieran extraer.

Majar.—Es triturar ó dividir groseramente en el metate ó por cualquier otro medio.

Manga.—Pedazo de lana de un tejido tramado que se cose en forma de cono; la parte superior se fija en un pequeño cerco, en el que se pone un mango. Se pasan toda clase de líquidos con esta especie de embudo de filtro.

Mechar.—Introducir mechas de tocino gordo en la carne de las aves ú otras viandas que se han de asar ó empapar. Conviene que siempre se meche en el sentido inverso del hilo de la carne, á fin de que al trincharla se corten las lonjitas al través de aquélla.

Preparar.—Poner á punto las carnes de los animales ó aves para guisarlas; darlas aquella forma que más conveniente sea.

Ramito.—Se dice del perejil ó cebollita que se ata en forma de Ho y que se pone en los guisados para darles mayor sabor. Llámase *ramito compuesto* al que, además del perejil y la cebollita, tiene tomillo, albahaca, laurel y un grano de clavo.

Rebozar.—Extender y derramar sobre las carnes ó aves trinchadas, ca-lientes y dispuestas para el servicio, las salsas ó jugos reducidos á una consistencia bastante espesa, llamada *rebozo*. Emplease con el auxilio de una pluma. En repostería es hacer una costra de azúcar sobre las frutas ó pasteles.

Rehogar.—Cocer á fuego lento.

Saltar.—Se llama, en cocina, guisado saltado al que, puesto en la cacerola, se le hace dar saltos á la mano.

Sazonar.—*Hacer sazonar* es dar un baño de manteca á la carne, aves ó caza que se quiera poner un poco blandas.

Soasar.—Medio asar ó asar ligeramente, tomado en el sentido propio, ó también poner las aves ó caza en una cacerola al fuego y darles vueltas hasta que la carne se hinche un poco.

Soflar.—Es hacer pasar las aves ó caza de pluma por un fuego claro ó de llama, para que se quemé el pelo ó plumas pequeñitas que puedan haber quedado.

Tamiz.—Es un pedazo de lana que sirve para pasar los jugos, etc. Se su-ple por medio de un lienzo humedecido. Llámase también del mismo modo un instrumento de cocina, especie de cedazo de seda ó cerdas, por el cual se pasa ó cierne el caldo ó salsas para limpiarlos de los huesos menudos ó espuma.



PRIMERA PARTE

ECONOMÍA DOMÉSTICA

SOPAS, CALDOS Y JUGOS

1. Sopa de pan.—En una sopera proporcionada se cortan cortezas de pan secas ó tostadas, pero no quemadas, y se les echa encima caldo que baste para remojarlas, y al tiempo de servirla se le echa otro poco de caldo bien caliente, cubriéndola de algunas legumbres; nunca se debe hacer cocer el pan en el caldo, pues esta mala costumbre le quita el gusto.

2. Sopa Juliana.—Se toma igual cantidad de zanahoria, apio, lechuga, acederas, chícharos y habas tiernas; se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla; se echa después caldo del puchero y se cuece á fuego lento, y después viértase sobre rebanadas de pan muy delgadas.

3. Otra Juliana.—Se fríe un poco de ajo picado, y cuando ya está bien frito, se echa en la misma manteca jitomate, cebolla, nabo, colinabo, zanahoria, apió, acelgas y lechuga, todo bien picado, y además chicharos y habas.

Cuando esto está bien frito, se le echa bastante caldo del puchero, pimienta, clavo y sal. Se deja cocer bien todo, y al mandarla á la mesa se le echan rebanadas de pan fritas en manteca á que den un ligero hervor.

4. Sopa Juliana bearnesa.—Se hace hervir una col de mediano tamaño con cuatro lechugas, y se dejan escurrir para ponerlas luego en una cacerola con rebanaditas de jamón, un salchichón y dos patas de guajalote ó cuatro de gallina, cociéndolo todo con un caldo no muy salado, al que se agrega un ramillete de perejil y dos cebollas picadas, con dos clavos. Luego se escurren el jamón y las legumbres, separadamente cada cosa, se pasa el caldo y se desgrasa hasta que queda claro, y con rebanadas de pan delgado

se hace una corona en un traste hueco, entremezclando el pan, el jamón y las legumbres, todo cortado por cuartos. Se llena el medio de la corona con un puré cualquiera, se ponen encima las patas, y alrededor las rebanadas de salchichón. Se deja todo sobre un fuego suave y se sirve con el caldo por separado, clarificado y lo más caliente posible.

5. Sopa de primavera.—Se prepara todo como el número 3, añadiendo espárragos y cebollas pequeñas escaldadas de antemano, y rábanos pequeños; y para quitar la aspereza de estas legumbres se echa un poco de azúcar en el caldo.

6. Sopa de yerbas.—Córtense en ruedecitas largas, zanahorias, cebollas y nabos, y pónganse á freir con una hoja de lechuga ó escarola, apio, acederas y perifollo, en manteca ó aceite, y se cuece todo en un cuartillo de agua, añadiendo la sal, y cuando se haya consumido el líquido se añade más agua, dejándolo cocer un par de horas; se sazona con dos clavos de especia y un poco de pimienta, y cuando las legumbres estén cocidas, se cuele el caldo y se moja la sopa, que también se sirve sin colarla.

7. Sopa á la Jardinera.—Se cortan unas tiritas de zanahoria y nabos; téngase lechuga, acedera y perifollo, picado, y se rehoga todo con manteca ó aceite; se echa después caldo del puchero, echando un puñado de chícharos y algunas cabezas de espárragos, y luego que estén estas legumbres bien cocidas, se espuman y se echan sobre las cortezas de pan.

8. Sopa de ajo.—Se frien los ajos en pedacitos con manteca ó aceite; cuando estén bien fritos, pero no quemados, se echa sal, pimienta y después la cantidad de agua necesaria, dejándola hervir medio cuarto de hora; si se quiere hacer con huevos, se echan éstos encima de las rebanadas de pan, y vertiendo el caldo hirviendo sobre ellos, quedarán muy buenos.

9. Sopa de arroz.—Se debe calcular una onza por persona si es de buena calidad: después de lavado en agua tibia tres ó cuatro veces frotándolo con las manos, se pone á cocer á fuego lento con caldo del cocido.

10. De otro modo.—Después de lavado el arroz en agua tibia, se cuece á fuego lento con caldo ó substancia de carne; cuando esté cocido se le quita la grasa de encima, cuidando de que no quede ni muy líquido ni muy espeso; si se quiere que esté muy dorado por encima, se pone una tapadera con ascuas bien encendidas. En día de vigilia se quebranta en agua muy caliente, se le echa sal y aceite, y si se quiere puede añadirse substancia de garbanzos, chícharos, lentejas, etc.

11. De otro modo.—Se rehoga con manteca, cebolla y un poco de jitomate; después se echa el caldo del cocido, y si se quiere de vigilia, el arroz

debe cocerse en una hora, apartándolo un poco antes de estar cocido para servirlo medio cuarto de hora después.

12. Sopa de arroz con leche.—Después de bien lavado con agua tibia, se hace cocer en suficiente cantidad de leche y se sazona con sal ó con azúcar, según el gusto de cada uno, sirviéndolo al momento; hay que tener cuidado de menearlo á menudo; también puede hacerse con leche de almendras, pero téngase presente que se necesita un cuarto de almendras dulces y cuatro almendras amargas para hacer media azumbre de leche.

13. Sopa de pasta, de fécula, sémola y sagú, á la española.—Para la sopa de pasta deberá cuidarse de que el caldo esté hirviendo al tiempo de echarla á cocer. Los fideos están cocidos al segundo hervor, así como los pececillos, estrellitas y demás pastas menudas: en cuanto á las pastas gruesas, como macarrones tallarines, etc., necesitan más tiempo, y debe cuidarse de revolverlos para que no se apilen en el fondo. Estas últimas se sirven generalmente con queso rallado. Toda sopa de pasta debe presentarse en la mesa bastante caldosa, exceptuando las tostadas.

La sopa de sémola, la de fécula y la de sagú se hacen lo mismo.

14. Sopa de macarrones.—Se mojan tres libras de ternera y se mecha con clavo, canela, jamón y ajos enteros revolcados en sal y pimienta. Se echa en la cazuela media libra de jamón picado con tres ajos, yerbas olorosas y perejil. Preparado esto, se pone la carne á fuego manso y se voltea lo mismo que el jamón, para que se cueza bien. Cuando el jamón está derretido, antes que se queme la carne, se echan en la cazuela dos pocillos de agua caliente, y al consumirse se echa el caldo de la olla colado, y luego los macarrones, que han de estar cocidos en agua hirviendo, y se dejan un rato dentro del caldo y que espese un poco. Una vez que está, se ponen en el platón y se cubren con queso rallado.

15. Sopa de macarrones á la italiana.—Se toma media libra de queso de Gruyère, del cual se ralla la mitad, y la otra mitad se corta en pedazos pequeños; en el fondo de una cacerola se pone una ligera capa de queso rallado y otra de macarrones; encima, otra de pedacitos de queso, luego otra de macarrones, alternando así hasta que se acabe el queso; se echa encima caldo de pescado ó de carne, y si es de estofado mucho mejor, y se hace cocer hasta que el caldo se consuma; se añade entonces y se echan algunas especies, procurando servir esta sopa con poco caldo y muy espeso.

16. Sopa de fideos.—Hágase hervir caldo del puchero ó de substancias; se echan los fideos después de haberlos quebrantado para que no se apelmacen (la cantidad que debe calcularse es una onza por persona); se dejan

cocer diez minutos lo más, y se retiran, para que sigan hirviendo lentamente; al borde de la lumbre, cuidando de menearlos á menudo y que no cuezan demasiado.

17. Sopa de fideos con leche.—Se cuece, como la anterior, en leche, y se sazona con sal ó azúcar.

Lo mismo se hace con todas las demás clases de pastas, excepto que unas necesitan más ó menos tiempo para cocerse.

18. Sopa de fideos y pan.—Se cortan unas rebanadas de pan y se tuestan; se apartan unas pocas y se frien en manteca, así como los fideos, para que se doren, y se quitan de la lumbre. Se frien dos jitomates maduros, un poco de cebolla, ajos y perejil, y se frie el ajo primero y luego lo demás. Ya que está frito, se echa el caldo de la olla; cuando ya está sazonado se baja de la lumbre y en otra tortera se echan los fideos. Se cogen unas mollejas de pollo y unas criadillas, se cuece y se hacen unas rebanadas y se ponen encima de las tostadas que no están fritas; se le echa el caldo con una cuchara y se le pone á dos fuegos lentos. Luego se adorna con jamón, rebanadas de huevo, criadillas y hojas de perejil, advirtiendo que debe quedar algo suelta.

19. Sopa de macarrones con queso.—Se echan en el caldo cuando esté hirviendo bien, se menean y espuman continuamente, dejándolos cocer un cuarto de hora, y después se retiran, dejándolos hervir á fuego lento hasta que estén bien cocidos; antes de servirlos se les echa encima ralladura de queso de Flandes y mitad de Gruyère. La sopa debe estar espesa: también se sirve el queso rallado en plato, y es preferible. Los macarrones están muy gustosos cocidos con caldo de estofado.

20. Sopa de rabioles.—Á una libra de harina se le echa un huevo, y de manteca una cucharadita, dos tantos de mantequilla, un poco de sal y agua clara y se amasa bien hasta que se haga ojos. Entonces se deja reposar un poco, se tapa con una servilleta y después se extiende con un palote para hacer los rabioles con el siguiente relleno: espinacas ó acelgas cocidas, que se frien con manteca, mantequilla y cebolla; se muele un poco de apio y se les echa queso rallado, si no hay de Flandes, aunque sea añejo, todo al gusto. Se hacen bolitas, que se van poniendo de trecho en trecho en una capa de masa; se tapan con otra capa y se cortan con una carretilla, dejándolas hasta el día siguiente, que se hace la sopa con caldo del puchero sazonado, como otra sopa cualquiera de fideos, pasando antes los rabioles por un poco de manteca. Así que están en el caldo se les echa un poco de apio y perejil picado y otro poco por encima.

21. Sopa inglesa de rabioles.—Se pone á cocer un seso y después se pica muy bien, y un poco de cebolla, perejil y orégano; se frie todo en aceite francés y mantequilla. Ya que está dorada la cebolla, se echan los sesos y sardinas, quitadas las espinas y despedazadas, un poco de pimienta molida y queso rallado, y cuando todo está preparado se pone una taza grande de agua en una cacerola, con una cucharada chica de aceite francés, á que hierva. La misma cantidad de harina se va echando poco á poco para que no se haga bolas. Así que está un poco fría se la incorporan dos huevos con todo y clara y bien batidos. Para ver si está la masa, se toma en los dedos, á que no se pegue, y se hacen las empanadas del tamaño de un peso y delgaditas, se rellenan con el picadillo dicho, á que queden como empanaditas, y se ponen á orear en una lata.

22. Sopa de rabioles.—Se hace la masa con agua de azafrán, sal, harina y un poco de aceite de comer, de modo que quede suave, de buen sabor, amarilla y suelta para palotearla. En este caso se extiende con el palote lo más delgada que se pueda, se van haciendo bolitas de relleno con la mitad de la masa, y la otra mitad se corta con un cuchillo ó carretilla en cuadritos que se tienden en unos manteles, teniendo cuidado de voltearlos á las dos horas para que no se peguen, y se guardan para el otro día, que se pasan por manteca para que se doren. Se hace el caldillo con jitomate, ajo y cebolla, todo menudito; se le echa caldo del puchero, orégano verde y seco, perejil, clavo, canela y pimienta, y allí se echan á que se cuezan. El relleno se hace con jitomate, cebolla, ajo, acelgas cocidas, desvenadas y picadas, sesos, queso en polvo, especias, vinagre, aceite, sal y un pedacito de azúcar. Al servirlos se les echa vino de Jeréz.

23. Sopa de harina de papa.—Deslíanse en caldo frío (dos cucharadas de harina por persona), échese en seguida todo el caldo hirviendo, meneándolo continuamente, y déjese cocer cinco minutos.

24. Sopa de harina.—Se coge medio de harina, se pone una cazuela ó sartén y se le echa una taza de agua y medio de mantequilla, y se pone á hervir; así que está, se echa en la harina y se meneará muy bien. Luego se aparta de la lumbre y se deja enfriar, echándole cuatro huevos y alguna raspadura de nuez moscada, y al caldo de gallina ó de huevos se le echa la masa con una cucharita poco antes de comer.

25. Sopa á la francesa.—Se frien cortezas de pan en manteca de vaca ó de cerdo, hasta que estén bien doradas; se hace un puré de chícharos verdes; mójese con caldo del puchero hasta que esté claro, derritase también en ella un pedazo de manteca, también de vaca; al tiempo de servirla

añádase un poco de azúcar y échese sobre las cortezas de pan fritas; el puré debe estar bien en sazón.

26. Otra sopa francesa.— Se muele lomo de ternera de adentro mezclándole nuez moscada, pimienta y sal en polvo. Con esto se hacen albondiguillas del tamaño de una bala, se revuelcan en huevo y luego en harina, echándolas á cocer en agua hirviendo con sal. Se frie aparte bastante cebolla, ajo y perejil, todo picado, y un poco de harina. Encima de esto se echa el caldo francés y las albondiguillas, agregándoles unos trocitos de pan ó arroz cocido. Las albondiguillas se pueden cocer también en el mismo caldo, pero espumándolo bien.

27. Sopa de acederas.—Póngase en una cacerola con manteca un puñado de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos, y cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de caldo que se crea necesaria, y luego que esté próximo á hervir se echa el pan, dejándolo á fuego lento; viértase en la sopera con un batido de yemas de huevo cuando haya de servirse.

28. Sopa catalana ó Escudella.— Se ponen huesos de ternera como para puchero, y se echa en el caldo una cebolla entera y unos dientes de ajo pelados y enteros, con frijol blanco y garbanzos. Aparte se hierve col picada en cantidad, y nabo. Ya sazonado el caldo, se voltea en él la col y el nabo. Cuando ha hervido ya el caldo, se le echa un trozo de jamón corriente ó de Toluca, que no ha de hervir mucho para que salga cocido y entero. Como media hora antes de servir se le echa arroz sin lavar y fideo gordo sin freir; se deja reposar un poco antes de servir.

Se le agrega una albóndiga que se hace con seis ú ocho onzas de carne de puerco ó de ternera, según el número de los que han de comer, que se ha de picar muy bien. Una vez picada la carne se le echa un poco de jamón, también picado, un poco de ajo y perejil muy picado, sal, pimienta y canela en polvo. Todo esto se revuelca con un huevo crudo, y para hacer la albóndiga compacta, pero no redonda; para que cueza bien se baña bien de harina y revuelca y se pone á cocer con el caldo.

La albóndiga aumenta el gusto de la sopa, pero no es indispensable. Se deja la sopa más ó menos caldosa, pero no espesa.

29. Otra sopa catalana ó Escudella más sencilla.— Se pica nabo y col menudito y se pone á cocer. Ya que está cocido se le echa caldo del puchero; después se le echa arroz sin freir, y cuando está á medio cocer el arroz se le agrega fideo sin freir, con un poco de azafrán, pimienta y sal.

Se le agrega la pelota ó albóndiga de que se habla en la receta anterior.

30. Sopa flaca.—Córtense seis zanahorias en rebanadas pequeñas,

igual número de nabos y cebollas muy menudas, una col y un poco de apio. Póngase en una olla, agregándole un vaso de agua común, cuatro onzas de mantequilla fresca, un manojo de perejil; hágase hervir hasta que se evapore el agua, agregándole en seguida un puño de chícharos y ejotes ó bien algunas papas ó una cucharada de papas desleídas en una cantidad de agua suficiente para que quede con un caldo regular. Déjese en infusión durante tres horas, después de sazonado convenientemente, pasándolo por tamiz.

31. Sopa de chícharos.—Después de espumado el puchero se aparta una cantidad de caldo, y en ese caldo se ponen á cocer los chícharos con unas cabezas de cebolla partidas en gajos, procurando que los chícharos no se deshagan; luego se toma una menudencia de sal y se despedaza á que quede en migajitas, bien deshecha; se le revuelve un huevo entero sin batir, un poco de perejil muy picadito, una raspadura de nuez moscada y media cucharada de mantequilla, y sal al gusto; se deja como un cuarto de hora reposando, luego se hacen unas albondiguillas que se van echando al caldo, que ha de estar hirviendo, y un poquito más de mantequilla, la sal necesaria y se deja sazonar un rato.

32. Otra.—Se ponen á cocer los chícharos con sal, después se muelen y se cuelean por una pichancha, se fríe este caldo en manteca y aceite, y un poco de ojo, se sazona con sal y un poco de orégano, y se deja el caldillo muy suelto. Se fríen luego unos trocitos de pan en manteca, se colocan en la sopera y encima se les echa el caldo ya dicho.

33. Sopa de col.—Se pica la col menudita y se pone á cocer. Ya que está medio cocida se tira este agua y se le echa caldo del puchero y tiras de jamón. Después se pica bastante ajo menudito, cebolla también muy menuda é igualmente perejil. Se fríen el ajo y cebolla con un poquito de pimienta. Ya que está frío se le echa el perejil á que se sancoche, é inmediatamente se le echa un poco del caldo en que está la col, que también ha de tener zanahorias en rebanadas muy menuditas. Se deja que dé un hervor y se voltea allí la olla con todo; se le echan unas pimientos y, para servirla, se pone pan frito en la sopera y allí se echa lo anterior.

34. Sopa de elote.—Se cogen unos diez elotes ó más, según los que se sientan á la mesa. Una mitad de ellos se desgrana puramente, y la otra mitad se muele. La mitad desgranada se fríe con un poco de ajo, jitomate y cebolla, todo picado. Luego que está frito se echa el elote molido con buen caldo y los granos que se apartaron antes, y se pone todo á hervir hasta que esté bien cocido. Se le echa mantequilla, sal y pimienta, al gusto, y se sirve caliente.

35. Sopa de frijoles.—Se toma pan francés frío, se rebana muy delgado, se hace refreír en cebolla, jitomate y ajo, agregándole algunas especias, mitad manteca y mitad aceite. Se ponen los frijoles negros á cocer y ya se va poniendo el pan en la tortera, echándole el caldo de los frijoles en lugar del de la olla, en intermedios, dejando un poco por encima, donde se echarán rebanadas de huevo cocido, un poco embutidas para que no se resequen. Se pone la tortera en fuego lento y otro por encima.

36. Sopa de lentejas.—Se cuece la lenteja con manteca, y luego se machuca por una coladera para que salga como caldo, al que se le agrega el caldo del puchero. Se pica ajeadura y se echa en el caldo para que se cueza, y se sirve con pan frito en trocitos.

37. Sopa de capirotada.—Se toma pan francés frío, se rebana muy delgado y se va poniendo en la tortera un poco de refrito de jitomate, ajo y cebolla, con sus especias finas, que se tendrá prevenido en cantidad regular, para ir poniendo encima del refrito una capa de pan, y, sobre ésta, otra de refrito, un polvo de queso de Flandes rallado y un poco de huevo, que se tendrá listo como para lamprear, y así se va cubriendo la tortera hasta concluir, quedando por encima un poco de huevo. Las rebanadas de pan se van rompiendo con un poco de caldo del cocido para que no queden secas ni tampoco sueltas. Se pone la tortera en una hornilla con poca lumbre y encima un comal, con poca lumbre también.

38. Sopa sencilla con huevos.—Se hace la sopa de ajo, según tenemos dicho, y puestos los huevos en la superficie del pan, se moja éste.

39. Sopa de pan con pescado.—Esta sopa se hace como cualquiera otra, sólo que en lugar de echar caldo cocido se echa de pescado, y al tiempo de servirla se guarnece con algunos trozos del mismo pescado.

40. Sopa de papas.—Mondadas y cocidas hasta que se deshagan, se pasan por el cedazo, se rehogan con manteca, cebolla picada y sal, se humedecen con la misma agua en que se cocieron, y esto hará un caldo sabroso, con el que se remojará la sopa, que puede ser de pan y de arroz.

41. Gran sopa de pan aderezada.—Se cortan sopas de buen pan á lo largo y delgadas, y se tuestan en la parrilla de red, sin que se quemen; después se frien otros pedacitos de pan delgados, con tocino negro, asadura de cabrito ó de aves, y cuando esté hecha la fritura se echa un poco de perejil y huevos duros, bien picado, un poco de queso rallado, clavo y canela en corta cantidad, y retírese del fuego. Póngase en la cazuela ó sopera una capa del pan tostado que hemos dicho primero, y otra capa del picado hecho después, y así hasta concluir: en seguida se echa caldo del cocido ó subs-

tancia de carnes para que se moje, y luego se pone al fuego, añadiendo un poco más de caldo para que dé un hervor, retirándolo en seguida, y si quedase muy seca, se le puede añadir más caldo, pero en corta cantidad; luego que esté la sopa cocida, se hace un batido de huevo y se echa por encima, cubriendo la sopera ó cazuela con una tapadera y encima algunas ascuas de fuego para que se dore. Si se quiere adornar, se pueden poner encima cogollos de alcachofa, pájaros fritos, pechugas de ave, rodajitas de huevo, etc.

42. Sopa de carne.—Se pone á cocer un pedazo de carne de ternera en la olla, y luego que esté bien cocida (más bien blanda que dura) se pica en pedacitos pequeños, se parten pedazos del mismo tamaño de papas crudas, en igual cantidad que la carne, se pican jitomates, cebollas y ajos, como si se fuera á hacer sopa de otra clase. Del caldo de la olla se pone la cantidad suficiente en una cazuela al fuego, echando en él los ajos, jitomates y cebollas picadas, una cucharada regular de manteca, la carne y las papas. Se pone á hervir y cuando esté bien cocido se le echa pan rallado para espesarlo, pero no en cantidad que se vuelva atole. Si está algo suelto el caldo, al ponerla en la sopera se desmanteca. De especias sólo se le echa pimienta en poca cantidad.

43. Sopa de la reina.—Se matan cuatro gallinas gordas el día anterior al en que van á usarse, se limpian bien y se cuecen en una olla limpia con lo que sigue:

Doce onzas de jamón magro, cortado en pedazos.

Dos nabos en pedazos.

Tres zanahorias.

Una cebolla.

Una gruesa de clavos puestos en la cebolla.

Un poco de perejil y tomillo.

Dos hojas de laurel.

Un poco de apio y un diente de ajo.

Se le añade á esto la cantidad de agua suficiente y se pone al fuego, teniendo mucho cuidado de espumarlas, pues de esto depende considerablemente el buen gusto de la sopa. En cuanto comience el hervor, se dejan en un fuego suave, teniendo cuidado de que cuezan sin cesar hasta que estén bien cocidas. Se sacan y se dejan enfriar, descansando sobre la quijada inferior; se las despoja del pellejo y se muele la carne en un metate hasta que se haga una masa compacta, humedeciéndola de tiempo en tiempo con un poco de agua de la misma en que se cocieron. Se pasa por tamiz y se

toma después media libra de arroz muy blanco, se lava y medio cuece, se tira este agua y con otra nueva se vuelve á cocer hasta que esté tierno. Se muele, lo mismo que las gallinas, se pasa por el tamiz y se mezcla todo, se le añade el agua en que se cocieron las gallinas, se calienta bien y se sirve.

Quedará mejor la sopa si se le añade una media libra de pierna de ternera, pues el caldo será más fuerte. Deberá separarse uno ó dos pechos de gallina para hacer croquetas y ponerlas en la sopa.

44. Sopa de tortuga.—Sacada la tortuga de la concha se pone á cocer, y luego que lo está, se pica, dejándolo todo en el caldo en que se ha cocido; se pone á freír recaudo, compuesto de cebollines, perejil y un poco de jitomate. Cuando está frito se echa la carne picada y el caldo, y todo se pone á cocer á fuego manso. Se muele un poco de canela, clavo y pimienta, y se echa en el caldo. Después se muelen cuatro yemas de huevo, se hace un caldo compuesto de agua y harina, y si no queda espeso se freirá más harina, que se echará en el caldo con media botella de vino de Oporto, de Madera ó de Jerez, ó media de vino de Burdeos. Al ponerse la sopa en la mesa se le adorna con unas ruedas de huevo.

45. Sopa imitación de la de tortuga.—Se coge una cabeza de ternera, lavándose muy bien á que quede blanca; se echa á cocer en la misma olla en términos que no se deshaga, se saca al estar ya cocida y se pica en pedacitos al tamaño de una avellana. Píquese cebolla á lo largo, del tamaño de la carne de la cabeza, poniéndolo á cocer todo junto en una olla con tapa, agregando un manojito amarrado y compuesto de perejil, tomillo, laurel, mejorana y una rajita de canela, tres dientes de ajo, una cebolla entera claveteada con cinco clavos de comer, trece ó quince pimientas de Tabasco enteras, pimienta fina molida, unos huevos cocidos y rebanados del tamaño de la carne, y media nuez moscada. Todo esto se pone á cocer largo tiempo hasta la hora de servirse. Se le echa á medio hervor media botella de vino tinto, y al mandarse á la mesa otra media. Saldrá mejor si se agregan unos pedazos de molleja de ternera picados, cuando esté en la lumbre.

46. Sopa de tortilla.—Se pone á quemar manteca con tres dientes de ajo machacados, y allí se frie la tortilla hasta que quede tiesa. Luego se saca la tortilla, se frien jitomates y cebolla picada, se vuelve á echar allí la tortilla con caldo suficiente, una rama de epazote y unos pedazos de chile ancho por encima.

47. Otra.—Se coge medio de tortillas chiquitas, que se dividen en cuar-

tos y se frien en manteca. Se pica una cebolla y un jitomate, se muele cuartilla de acelgas cocidas, tres dientes de ajo fritos y tres pimientas gordas. Todo se frie, se cuece chorizón, lomo de puerco y jamón; se hace trocitos y se frie, y el agua en que se coció todo esto se sirve para el caldillo. Se echa en el recaudo frito con una cucharada de aceite, medio de vinagre, un puño de queso rallado y sal al gusto. Se echa un poco de caldo en la cazuela, una capa de tortillas, una de queso y otra de chorizón, jamón y lomo, y así sucesivamente, hasta que se llene la cazuela, y se pone á dos fuegos.

48. Otra.— Se corta la tortilla en cuadritos, se ponen á cocer unas acelgas y se pican; luego se pica cebolla y ajo menudo, se muele una corta cantidad de las acelgas, se frien en manteca y mantequilla la cebolla, el ajo y las acelgas molidas, y esto es lo que compone el caldillo; se sazona con un poquito de aceite y vinagre, luego se frie la tortilla en mantequilla y manteca, se unta la tortera de mantequilla y se le va poniendo una capa de tortilla, otra de lomo de puerco, chorizón en rebanadas y las acelgas picadas, y así hasta llenar la tortera, y para servirla á la mesa se le echa el caldillo hirviendo y se le adorna con queso añejo por encima.

49. Sopa de calabaza con leche.— Se toma un trozo de calabaza, y quitándole la corteza y las pepitas, se corta en pedacitos y se pone al fuego en una cacerola con agua: cuando esté deshecha como mermelada y que se haya consumido el agua, se echa un poco de manteca y sal, dejándola cocer un poco. Cuézase leche con azúcar, y échese ésta sobre la calabaza; se ponen rebanadas de pan en una fuente; mójese con parte de la calabaza, y, cubriéndola, póngase á fuego lento un cuarto de hora, cuidando no hierva, y al tiempo de servirla se acaba de verter el resto del caldo caliente.

50. Sopa de sémola.— Se cuece el caldo del puchero ó substancias, y se echa la sémola: obsérvese que estando más sujeta esta pasta á aglutinarse, es menester menearla más continuamente que las demás pastas; media hora es suficiente para cocerse. La sémola en leche se hace lo mismo, sólo que en lugar de caldo se echa leche.

51. Sopa de zanahorias nuevas.— Córtense éstas en tiritas largas y delgadas, escáldense, pónganse en caldo; cuando estén cocidas échense en la sopera, en la que se habrá ya remojado el pan, y sírvase.

52. Sopa de albondiguillas.— En una tortera se ponen cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, dos onzas de mantequilla fresca, un poquito de sal y pimienta; bátase todo, mezclándose con un poco de harina, hasta que se haga una masa consistente; después se hacen las albondi-

guillas del tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina, y se frien en manteca: póngase en la sopera y se vierte encima el caldo.

53. Sopa de albóndigas.—Se pica la carne y se le echa un poco de pan remojado, considerando el tanto de carne, cebolla y hierbabuena, molida en poca cantidad, y una raspadura de nuez moscada con vinagre. Se hacen bolitas con esta masa. Se echa en el caldo un poco de arroz, y cuando éste está cocido se le echan las bolitas de masa.

54. Sopa de pan con ostiones.—Se hace un refrito de cebolla, jitamate y ajo, echándole un chile entero con especias finas de clavo, canela y pimienta, con un pedazo de chile ancho para que tome color. Los ostiones, lavados ya con su misma agua, se echan en el refrito en seco, porque ellos mismos despiden mucha agua después de cocidos. Luego se ponen las rebanadas de pan, bien delgadas, en la tortera, en la que se echa una capa de ostiones y otra de pan hasta concluir con los ostiones, quedando éste encima. Téngase cuidado de echarle perejil.

55. Sopa de ostiones.—Se pican unos dientes de ajo sumamente menudos y un poco de perejil, se frien en poca manteca, y ya que se doró se le echa un poco de harina y se menea para que no se dore mucho. Se saca de la olla caldo blanco, sin azafrán ni chile, y se le deja que dé algunos hervores. Se batan unas yemas de huevo y se vacian en el caldo, procurando que no se cuezan, se les echa un bote de ostiones con todo el caldo que tienen. Se parten pedacitos de pan francés y se doran, se ponen en la sopera, y en ella el caldo preparado, al cual se exprime un poco de limón, al gusto.

56. Otra sopa de ostiones.—Se frien en aceite francés y mantequilla tres cucharadas de harina, y ya que está dorada se frie un poco de cebolla muy menuda, y se le echa el caldo, que no ha de tener ni chile ni col. Una vez que la harina está bien desbaratada, se le agrega la leche y los ostiones con todo su caldo, y se le deja que dé un hervor. Antes de servirse se le mezcla un poco de pimienta, perejil y dos yemas de huevo batidas con leche. El pan se tuesta en rebanadas ó trocitos cuadrados, fritos en manteca ó mantequilla.

57. Sopa de cebolla.—Tómese una cebolla, que se pica muy menuda, friéndola en manteca fresca hasta que esté muy dorada; se echa un poco de harina y se deja freir hasta que se ponga casi negra; échese entonces el agua suficiente para el caldo, sal y un poco de pimienta; dejándola hervir seis minutos, se cuele, y empátese el pan, que debe ser corteza tostada, y nada de grasa.

58. Sopa de calabaza.—Se cuece el caldo del cocido en una olla

aparte, y cuando hierve se le pone un pedazo de tocino (hueso de espina ó cabeza de puerco salada); en seguida se le pone una buena cantidad de calabaza de Castilla, que se tiene cortada en cuarteroncitos, y cuando ésta esté á medio cocer se le añade como una tercera parte de papa, cortada en la misma forma; al rato se le pone un poco de arroz y fideo, y se le agregan unos garbanzos del cocido (ó mejor aún frijol blanco), un poco de pimienta, y sal, y para que la calabaza parezca de mejor clase un poquito de azúcar.

Se debe procurar cocerla con cuidado porque es muy propensa á quemarse, por ser una especie de puré bastante espeso.

59. Sopa de puerros.—Se frien seis ú ocho puerros cortados en trocitos, con manteca; se echa agua, sal y pimienta: déjese cocer todo y se cala el pan.

60. Sopa de aves caseras.—Como suelen abundar mucho las aves en las haciendas, puede hacerse con ellas la siguiente sopa: se cuecen los despojos después de hechos pedazos, en una olla, y cuando estén bien se sacan y muelen con miga de pan, que se deslíe con su caldo; después se pasa todo por colador. Con el caldo donde se cocieron las aves se moja la sopa, y por encima se le echa la substancia que hemos dicho.

61. Sopa tostada.—Tómense corteza de pan muy cocido ó rebanadas de pan tostado; se ponen en una cazuela con un poco de caldo á fuego muy lento; déjese que se consuma el caldo y que se peguen un poco las rebanadas, y después se despegan echando caldo nuevo; pásense á la sopera y se sirvan caldosas.

62. Sopa á la Mónaco.—Se cortan rebanadas iguales de pan, se polvorean con un poco de azúcar blanca y se ponen cuidadosamente en una parrilla para que se tuesten á fuego lento, y cuando estén doradas se ponen en un plato ó sopera, echándoles por encima leche caliente con un grano de sal.

63. Sopa de almendra.—Tómese media libra de almendras dulces, que se dejan en agua una hora, se mondan y se machacan en el metate poco á poco para que queden bien trituradas; se deslien en dos cuartillos de agua y se echa el azúcar suficiente, que es media libra poco más, y disuelta bien se cuele por tamiz, mojando las sopas de buen pan esponjado, que se hace cocer á fuego manso, y al tiempo de servirla se espolvorea con un poco de canela.

64. Sopa á la habanera.—Para esta sopa se prepara el pan, haciendo primero unas tiras largas y delgadas; después de haberlas tostado se ponen en la cazuela, colocándolas por capas mezcladas entre ellas ajo picado, perejil y queso rallado; después se machacan unas almendras ó avellanas que

estén tostadas, y se echa el caldo de la olla, se pone á hervir, y se le añaden unos clavillos ó, si se quiere, canela, y estando ya cocidas se pone la mitad de la sopa, dejando ésta hirviendo; al poco tiempo se aparta de la lumbre, y entonces se le echa la otra mitad de la salsa y se pone fuego en la tapadera para que se tueste por arriba.

65. Sopa de arroz ajiaico cubana.—Preparado el arroz, muy bien lavado, se pone á hervir con el caldo que se crea necesario, se frien separadamente en aceite unos ajos con un poco de cebolla y jitomate, y echando unas gotas de limón se mezclan; al separarlo de la lumbre se procura menearlo muy bien, y después de reposado un rato se puede comer.

66. Sopa de tallarín en estofado.—Se corta una gallina en pedazos, se lava y se echa en una olla, agregándole especias finas molidas, un poco de manteca, una cabeza de ajo, machacados los dientes con todo y cáscara, un poco de cebolla picada y bastante vino de Málaga, con la sal correspondiente. Se pone á la lumbre tapando bien la boca de la olla con un papel y una cazuela de agua encima. Se agrega á la gallina un poco de agua para que ablande, y un poco de jamón cortado en pedacitos. Ya que se acerca la hora de comer, se hierven los tallarines con agua y un poco de sal. Una vez cocidos se sacan con una espumadera, friéndose en una sartén, y allí mismo se echa la gallina que está hirviendo en la olla, cuyo caldo sirve para el estofado, al que se echa antes de servirlo un poco de vinagre.

67. Sopa de sardina.—Se amasa libra y media de harina con tres huevos, un poco de agua de anís, agua de tequesquite y un poco de manteca quemada. Se revuelve la masa con aceite de sardinas, se extiende con palote y se forman empanaditas, que se rellenan con las sardinas y se frien. Luego se frie la harina con aceite de sardinas, se sazona y se le echa el caldo.

68. Sopa de tortilla.—Se pica jitomate, ajo y cebolla. Se cuecen quelites con agua de tequesquite. Se frie recaudo con aceite y manteca, y se les echan los quelites á que se frían bien. Se pone á cocer jamón, chorizones y longaniza. Separadamente se cuecen unos huevos y se echa al recaudo el caldo de todo esto. Se corta la tortilla en cuadritos y se frie en aceite y manteca hasta que esté bien dorada. Se pone una capa de tortilla con sal, pimienta y queso añejo, y otra del caldillo con recaudo. La última capa ha de ser de recaudo, y se deja cocer en poca lumbre. Se frie el chorizón y la longaniza en rebanadas, se desbaratan los sesos en el caldo y se echa esto por las capas. Se adorna por encima con alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.

69. Sopa de pan veracruzano.—Se limpian bien unos chiles gua-

chinangos, se parten en rajas y se fríen en aceite y manteca. Se fríe jitomate, cebolla, ajo y un pedazo de chile ancho, remojado, todo molido. Ya que está todo frito se echa caldo, sal, perejil y pimienta, á que sazone. Después se ponen rebanadas tostadas y el chile por encima. Cuando hierve se echa el pan y se baja. Si no se tiene chile guachinango puede suplirse con chile del tiempo ó poblano.

70. Sopa de fideo y yemas de huevo.—Se apartan las yemas de la clara según las que se necesiten, se ponen en un trasto limpio y se baten mucho; ya que levantó bien se le pone gotitas de aceite de comer, francés, se vuelve á batir por dos ó tres veces y se le va poniendo hariña hasta que espese; se vuelve á batir, y ya que se esponjó se le pone queso añejo molido; después se hace la fritura con manteca y mantequilla, y con una cuchara se va haciendo como fideo; después se prepara un puré sin leche, aguadito, sal al gusto y un polvo de pimienta; ya que se va á servir se pone en una sopera y se echa el caldo.

71. Migas (sopa seca).—Pártase pan en pedacitos y después se le rocía con un poco de agua para que se humedezca. Póngase en una sartén ó cacerola manteca ó aceite, se echa un ajo, y cuando esté dorado se añade un poco de pimienta y sal, y en seguida se echa el pan que antes se preparó, y encima algunas cucharaditas de agua, y se menea siempre hasta que estén doradas, sirviéndose calientes.

También se echa en vez de agua leche sola ó azucarada, que es lo que llaman migas canas. Se hacen también las migas sin ajo, echando en vez de éste cebolla.

72. Gazpacho (sopa fría).—Se frota con ajo crudo una ensaladera, y después se echa aceite, cominos, pimienta y sal, y se bate hasta que esté bien mezclado; póngase después pan partido en pedacitos redondos ó cuadrados, y después de haberlo revuelto en la ensalada se echa agua fresca, dejándolo así un poco hasta que el pan se esponje, y en el momento de servirle se le pone vinagre para que el pan no se agríe, y se pueden añadir algunas rajas de pepino, tomate, pimienta y cebolla.

73. Caldo.—El caldo, base de todos los cocidos, debe hacerse siempre con carne la más fresca y sana. Los trozos preferibles son: el cuarto trasero, las costillas, el medio de la pierna y el lomo. Se cuece en suficiente cantidad de agua un trozo de vaca y los despojos de aves y caza; se sazona con sal, rafces, ajo; se pone á un fuego lento, y así se deja hasta que esté todo bien cocido; siempre que se necesite el caldo se cuela.

74. Caldo de substancias.—Se pone media mano de ternera, un trozo

de carne de vaca y algún ave á cocer con caldo del puchero; se tiene cuidado de menear y espumar, añadiéndole más caldo, un ajo y clavo de especia: ha de cocerse á fuego lento cinco horas, y después se pasa por tamiz.

75. Caldo hecho en una hora.—Córtese en pedacitos una libra de carne de vaca ó de ternera, rehóguese en una cazuela cebolla, tocino y medio vaso de agua, hasta que principie á pegarse, en cuyo caso se añade agua hirviendo y se sazona con sal. Se cuece tres cuartos de hora y después se pasa por tamiz.

76. Caldo de pollo para enfermos.—Póngase medio pollo sin gordura á hervir en un cuartillo de agua por espacio de una hora, y se le añaden unas hojas de lechuga y perifollo, sazonándolo con sal.

77. Caldo de ternera para enfermos.—Se hace lo mismo que el anterior; pero el trozo de carne debe ser de taba.

78. Caldo de gallina.—Cuézase con dos cuartillos y medio de agua una gallina, después de haberla limpiado y escaldado las patas. Déjese cocer á fuego lento hasta que se reduzca á dos cuartillos. Este caldo no sirve sino generalmente á los enfermos.

79. Panatela ó substancia de pan.—Se cuece á fuego lento, y por bastante tiempo, un poco de pan con agua común, y luego que se haya empastado se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yemas y se sirve. Generalmente se usa para el alimento de ancianos y niños.

80. Jugo de aves y caza.—Tómense despojos de caza menor, como perdices, liebres, aves y pies de ternera; pónganse en una cazuela, con media botella de vino blanco, dos cebollas; sazónese todo, se cuece hasta que se reduzca á jaletina, humedeciéndolo con algunas cucharadas de caldo del puchero para que no se pegue, y cuando esté todo muy cocido se cuele y clarifica con dos claras de huevo.

81. Jugo.—Pónganse en una cazuela unas cebollas y zanahorias medianas, hechas ruedas, y encima échense despojos de carne y aves con medio cuartillo de agua ó caldo; debe cocerse en fuego vivo, y cuando tenga el color dorado se echa en agua hirviendo un clavo de especia y sal, que se cueza todo hora y media, teniendo cuidado de estrujar bien las carnes para que suelten el jugo; pásese esto por tamiz, y después se echa en otra vasija, y las carnes en el puchero, que le comunican buen sabor.

82. Extracto de buey para los enfermos.—Se tritura la carne, de la que se sacan cuidadosamente el pellejo y la grasa muscular.

Para cada libra de carne, que se pica como para hacer morcillas, se emplean dos cuartillos de agua, á la que se añade la sal correspondiente; se

echa la carne en el agua y se la pone á un fuego lento, de modo que se mantenga durante dos horas á un grado de calor próximo á la ebullición, pero sin que hierva. Al cabo de dos horas se quita la espuma que haya subido á la superficie del líquido, que en ese intervalo debe menearse de cuando en cuando sin destaparlo. Después de espumarlo bien, se le pone de nuevo al fuego, que se aviva algo más, y se le deja hervir como un cuarto de hora. Hecho esto se retira la olla del fuego y se pasa el caldo por un tamiz muy fino. Cuando el extracto se ha enfriado bastante, se le quita toda la grasa acumulada á la superficie, y este es el mejor extracto de carne para un convaleciente. Si se quiere usar como sopa para personas de buena salud, después de espumarlo se le agrega una cebolla y las legumbres necesarias, y da un excelente caldo para el puchero.

83. Consumado á la María Luisa.—Se cuece el agua con las legumbres necesarias para el puchero, y se le echa la carne desengrasada. Se hierve una gallina hasta que la carne adquiera buen color, se pone en la olla y se deja con la carne durante ocho horas. Ha de hervir sin parar, pero lentamente. Debe reducirse el agua á la mitad, y podemos asegurar que este consumado es mejor y más sano que el que se compra con grandes gastos.

84. Caldo.—A una libra de harina se incorpora medio de tuétanos de vaca, se le mezclan después cuatro huevos, un poco de sal y pimienta, y batido todo, se pondrá en el caldo de la olla, y se conocerá que está cocido cuando, metiendo un tenedor, salga limpio.

85. Caldillo.—Se cuecen unos huesos de cadera, de pecho, uno de tuétano, dos cebollas enteras y una cabeza de ajo, jitomates molidos, dos clavos, dos pimientos y dos rajas de canela, todo molido, y se agrega al caldillo jamón picado, yerbas, tomillo y orégano, zanahorias y nabo. Después se pone la olla á fuego manso, se le echa vino de Jerez ó de Málaga y un poco de vinagre; ya que está sazonado se vacía en una cacerola, poniéndose en rescoldo á que dé un hervor con la sopa, y si le falta vino, se le echa para servir la sopa.

86. Caldo de habas.—Se remojan las habas de un día para otro, se machacan en un metate, para que con más facilidad suelten las cáscaras, se lavan muy bien, luego se ponen en una olla con agua fría y se pone á hervir; ya que comienzan á desbaratarse, se les añade ajo, hierbabuena, cebolla, col y manteca, su sal correspondiente, y se dejan cocer hasta que quede espeso.

87. Otro.—Se pelan las habas en crudo, se lavan, se echan en una olla con agua suficiente, para no tener necesidad de echarles más, porque esto las descompondría; se les echa al mismo tiempo garbanzos, manteca y sal, y

se dejan hervir; ya que están á medio cocer, se les añade ajo, cebolla, hierbabuena y un chilpotle crudo, ó bien se frie éste en manteca, se hace pedacitos para que se sirva cada uno á su gusto, añadiéndole un poco de aceite de comer.

PURÉS

Es una sopa preparada con el zumo de algunas legumbres, mezclado con grasas y especias; es de buena digestión y sabroso, y se hace también de pan, pastas y féculas. Hay prensas manuales que sacan perfectamente la parte farinácea de las lentejas, frijoles, arroz, etc., y cuestan poco en los almacenes de efectos de cocina.

88. Puré de chícharos, lentejas, fríjol blanco, habas, etc.—

Se cuece cualquiera de estas legumbres verdes en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; después de cocidas se muelen en el metate, y el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole más caldo si estuviese muy espeso; después se echa este zumo sobre algunos pocos y pequeños pedacitos de pan frito, y cuando estén bien calados se sirve. Si se quiere que conserve el puré el color verde de la legumbre, puede echarse el jugo de unas espinacas machacadas.

En día de vigilia se pone caldo de pescado y aceite en vez de manteca.

De las legumbres secas se hacen también purés, siguiendo el mismo método, así como de papas, *acederas*, apio y otras hortalizas.

89. Puré de chícharos verdes.—

Dos libras de chícharos se cuecen en agua hirviendo con sal, á fuego fuerte para que no pierdan el color; después de cocidas se sacan los chícharos y se les pone en agua fría, pasándolos por el cedazo ó tamiz. Póngase después en una cacerola limpia, con un poco de azúcar; se aumenta el caldo suficiente para que no quede ni muy claro ni muy espeso, y se sirve muy caliente con algunos pedacitos de pan fritos.

90. Puré de chícharos secos.—

Se rehogan en una cazuela, con manteca ó mantequilla, cebollas y zanahorias cortadas en cantidad proporcionada, y cuando estén un poco de tiempo se echa caldo, poniendo un manojito de yerbas finas, dejándolo un par de horas á un fuego muy lento; después se pasa por un tamiz, se sazona, y caliente se sirve.

91. Puré de raíces.—

Se mondan, lavan y cortan dos cebollas, ocho zanahorias y dos nabos; se ponen en agua hirviendo por un cuarto de hora á fuego lento; después se refrescan y enjugan. Se rehogan con manteca ó

mantequilla, revolviéndolas de cuando en cuando para que no se peguen al fondo de la cacerola, y cuando están blandas se mojan con caldo, haciéndolas hervir despacio al ángulo de la hornilla, y después de cocidas se pasan por tamiz, se calientan y sirven.

92. Puré de zanahorias.—Pónganse en una cacerola, con suficiente cantidad de manteca, diez ó quince zanahorias cortadas en rodajas, mójense con buen caldo cuando estén bien rehogadas, y hágase cocer. Hecho esto cuélense, redúzcase el puré, vuélvase á cocer éste por espacio de cuatro horas, y póngase sobre toda especie de sopas.

93. Puré á lo conde.—Se limpian y lavan dos libras de frijol blanco ó habichuelas, poniéndolas á cocer con agua fria, añadiendo unos pedacitos de tocino, una cebolla, zanahoria, laurel, tomillo, perejil y dos clavos de especia; cuando están cocidas se quita el tocino, las legumbres y el agua, y se pasan por el tamiz ó cedazo con caldo, después se sazona, se vuelve á calentar y se sirve con pedacitos de pan fritos.

94. Puré de lentejas.—Cuézase una libra de lentejas en caldo del puchero, un poco de tocino, dos zanahorias, dos cebollas adelgazadas y rehogadas en manteca, y dos clavos. Cuando esté todo cocido se pasa por una coladera, se adelgaza el puré con caldo, se cuece en una cacerola para espumarlo y se echa sobre cortezas de pan fritas.

Se puede hacer este puré para vigilia, sustituyendo el aceite al tocino.

95. Puré de garbanzos.—Se cuecen con caldo de carne dos libras de garbanzos (que se habrán puesto á remojar la víspera con un poco de sal), y se añade una cebolla, tocino, zanahorias y un manojito de yerbas; se procurará que su hervor sea poco á poco, y cuando estén bien cocidos se les quita la cebolla, zanahoria y tocino, se pasa todo por el tamiz ó cedazo, estrujándolo bien, y, desengrasado y sazonado, se calienta y se sirve el puré.

96. Puré de papas.—Se cuecen con agua y sal cuatro libras de papas blancas, mondadas y cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento se les quita bien toda el agua, y en la misma cacerola, tapada, se pondrán bajo la hornilla para que acaben de cocer y se pongan harinosas. Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de mantequilla, y pasadas al cedazo se desharán con caldo de aves y se pasarán por el tamiz.

97. Otro.—Se ponen á cocer las papas ya peladas en un poco de agua, tapada la olla con un plato que tenga también agua, para que el vapor del agua las acabe de cocer. Se baten luego como para las frituras hasta que hagan ojos. Luego se les bate una nata de leche, un pedazo de mantequilla

y se les va echando leche poco á poco hasta que esté del espeso que se quiera. Después de esto ya no se vuelven á poner en la lumbre.

98. Otro.—Pónganse en una cazuela seis cebollas y otras tantas zanahorias medianas hechas ruedas, y encima se echan los despojos de carne y aves con un vaso de agua ó caldo, y pónganse á un fuego vivo. Cuando ha tomado todo un bello color, se humedece con agua hirviendo, añadiendo un manojito guarnecido con clavos de especia y un poco de sal; entonces se deja cocer por espacio de hora y media á un fuego moderado, estrujando y comprimiendo las carnes durante la cocción para que suelten el jugo. Pásele éste por tamiz, y después de frío se vierte muy despacio en la cazuela ó sopera. Las carnes se echan en el puchero y le comunican un buen sabor.

99. Otro.—Se unta con manteca el fondo de la cazuela y se echa una libra de despojos de carne magra de ternera, juntamente con una cebolla grande claveteada con un clavo de especia y una zanahoria por cada trozo de carne. Se pone la cazuela, cubierta con un comal, sobre fuego manso para que suelte la humedad y adquiera buena consistencia y color. Entonces se añade una ó dos cucharadas de harina, humedeciéndola con caldo, de manera que no esté clara ni espesa. Échese un manojito de laurel, perejil y apio, y se deja cocer cuatro horas sobre el borde del hornillo. Se quita la grasa de espuma pasándola después por un colador muy fino, y se guarda para cuando se necesite. Si á la ternera se le añaden algunas tajadas delgaditas de jamón, será mucho mejor, pero en este caso se debe de echar menos sal.

Cocido ó puchero común.

En una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer, se pone agua, y luego que esté caliente se echan los garbanzos y carne bien lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie á hervir se espumará, cuidando no excederse, á fin de no privar al cocido de la substancia; dos horas después puede añadirse un poco de jamón, tocino y una cebolla pequeña; se deja hervir todo á fuego lento, sazonándolo con sal y añadiéndole de cuando en cuando agua templada; si á este conjunto se añade media gallina, etc., se logrará, con método tan sencillo y fácil, lo mejor que hay en cocido ordinario: el caldo sirve para remojar todos los guisados en que se necesita emplear una substancia líquida sin recurrir al agua. La verdura se cuece aparte con tocino añejo, chorizo y morcilla.

100. Puchero español.—Se echan á una ó dos libras de carne de ternera ó de carnero, una ó dos libras de garbanzos, en proporción, y remoja-dos desde la noche anterior. Se le agrega una buena tajada de jamón magro crudo y menudos de ave. Cuando hierve se espuma y se le echa sal. Des-pués de un hervor de media hora, se quita el caldo necesario para la salsa que se quiera preparar. Se añaden al puchero las legumbres, que se harán hervir por separado. Antes de que todo esté bien cocido se le agrega un chorizo. Cuando se sirve se ponen las carnes en una cazuela y las legumbres en otra con *salsa de jitomate* ó *salsa de perejil*. Para hacer la primera se par-ten tres jitomates y se pasan por tamiz, hecho lo cual se ponen en una ca-zuela con el caldo que se separó, agregándole cominos, sal y vinagre. Se deja hervir todo un momento y se echa en la salsera. Para hacer la segunda se muele perejil muy verde liado con miga de pan, y ambas cosas se ponen en una cazuela con caldo, sal y vinagre, dejándolo hervir un buen rato y meneándolo con una cuchara de palo para que se deslíe, y se sirve.

101. Olla podrida.—Puestos los garbanzos y la carne como se ha di-cho, se espuma, y después se añade una gallina, tocino, jamón, pies y oreja de cerdo, rellenos y despojos de aves.

102. Cocido de verdura.—Este cocido sólo se diferencia de los demás en que la verdura se cuece con la carne, tocino, etc.; debe cuidarse de echarla después de que haya cocido bien la carne; se sazona con algunas especias. Así se acostumbra en Andalucía.

103. Cocido ó puchero de enfermo.—Se hace, por lo regular, con gallina ó carnero, añadiendo, si ha de ser substancioso, algunos garbanzos y jamón; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor substancia, se muele la gallina en el metate con miga de pan y se deslíe en el caldo, después se cuele, y sazonada, se pone al fuego, pero sin que cueza.

104. Cocido restaurante.—Añádase al puchero común una gallina vieja, un trozo de vaca magra y otro de carnero, dos zanahorias, cebollas, puerros, un ramito de yerbas olorosas, clavo de especia, y se cuece hasta que se reduzca á una tercera parte, y entonces se le quita la grasa.

105. Cocido á la francesa.—Se cuece una libra de carne en tres cuartillos de agua con sal, dejándola cocer poco á poco y espumándola bien; después se agrega alguna zanahoria, nabo, perejil, clavo de especia, ajo y una cebolla tostada ó bien un poco de azúcar quemada para dar color al caldo; debe cocer cinco horas á fuego lento, y con el caldo, después de co-lado, se hace la sopa. Suele echarse también algún despojo de ave.

106. Olla cubana.—Se prepara una cazuela mediana con agua hasta la mitad, se le echa un poco de sal, dos libras de carne de ternera de las riñonadas, un pedazo de jamón, un puñado de garbanzos remojados ya de la noche anterior, y una libra de puerco fresca; se le añade un cuarto de gallina y se pone á cocer, teniendo cuidado de quitarle la espuma. Después que ha hervido como una hora, se le ponen, bien pelados y limpios, un plátano con su cáscara, un chorizo, un puñado de ejotes, media col, un pedazo de calabaza, una berenjena, un poco de malanga, un pedazo de calabaza de Castilla, dos nabos, dos camotes, cuatro jitomates, dos chayotes y un pedazo de calabaza; se deja que hierva como otra hora y se tiene cuidado de quitar la espuma que vuelva á arrojar, y para darle la sazón se muele un poco de sal, dos ó tres ajos, unos granos de cominos y de culantro con dos de pimienta, y hecho todo una pasta se deslíe con caldo de la olla, y se echa en la misma con dos hebras de azafrán desmenuzado, se deja hervir un rato, y se sirve.

107. Olla podrida mexicana.—Ya que está hirviendo el agua, se echa ternera, carnero, pies de puerco, gallina, carne de Toluca, jamón, chorizos, morcilla y garbanzos. Estando espumada la olla, se le añade espinazo ó carne de puerco, cabezas de ajo según el tamaño de la olla, cebollas enteras, hierbabuena, un chile ancho molido con cominos, especias, culantro, arroz, y se tapa la olla lo mejor posible á que hierva y le quede poco caldo. Se amarra una col con un hilo y se echa á cocer, y unos nabos mondados, y al estar la col cocida, se pica cebolla y ajo, se frien, y en esto se echa la col, agregándole chícharos, ejotes, habas verdes y toda clase de verdura. También se le echa á la olla podrida calabaza de Castilla, camote, plátano, etc. Á las verduras, cuando se están friendo, se les echa caldo de la olla y un poco de polvo de pimienta.

108. Olla ó cocido veracruzano.—Se toma una olla que contenga como dos jarrós de agua fría; échense en ella dos libras de ternera, dos de vaca y un trozo de tocineta de Veracruz; póngase á poco fuego; se le echan dos jarros más de agua cuando hayan perdido los primeros la frialdad; se aviva el fuego para que produzca espuma; se quita ésta conforme se vaya levantando, hasta que se vea que no queda ya, después de hervir como unas ocho horas á fuego igual, y cuando lleve cuatro de cocción se le añaden media col, una lechuga, dos ó tres nabos, igual cantidad de zanahorias, un puñado de garbanzos remojados, despojos de un pavo, media gallina y unos huesos de cordero asado, un poco de perejil, tres clavos y una cebolla asada, y se le añade agua caliente, si la necesita, hasta las ocho horas expresadas.

POTAJES

El potaje español es un conjunto de legumbres y hortalizas reunidas, compuestas con aceite frito, espesado con harina y huevo y servido en los días de viernes. En el potaje de garbanzos se tendrá presente que es necesario que estén algunas horas en agua de sal ó de pescado, sin cuyo requisito saldrán ásperos, por falta de la carne.

109. Potaje de garbanzos.—Después de bien cocidos con cebolla, se guisan con aceite, en el cual se habrán frito ajos y pimienta; se echan huevos batidos, ó pan mojado y disuelto en agua y un poco de clavo y pimienta.

110. Potaje de garbanzos con arroz.—Lo mismo que el anterior, sin más que hacer una sexta parte de arroz en proporción á los garbanzos, después del guiso, pero antes de espesarlos.

111. Potaje de garbanzos con espinacas.—Sólo se diferencia de los anteriores en que antes de echar el aceite se ponen en los garbanzos, ya cocidos, espinacas también cocidas aparte.

112. Potaje de frijoles blancos.—Se ponen á cocer, y después del primer hervor se les cambia el agua, y cuando están bien cocidos se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafrán y una hoja de hierbabuena; si se quiere espesar, se hace esto con un poco de pan rallado, queso ó arroz. También se componen los frijoles con aceite crudo, pimienta, perejil y hierbabuena, rehogándolas á fuego manso. Otros los comen con aceite y vinagre.

113. Potaje de chícharos.—Se echan en la olla cuando está hirviendo, con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demás potajes: y si fuesen secos los chícharos, se guisan lo mismo que los garbanzos.

114. Potaje de lentejas.—Se cuecen con sal, poniéndolas en una cacerola con aceite ó manteca y perejil picado; se rehogan un poco y después se añade agua, sirviéndolo con unas cortezas fritas ó sin ellas.

115. Potaje de coles.—Después de bien lavadas, se cuecen con sal; después se enfrían y se escurren, cortándolas en pedazos gruesos; se rehogan con aceite ó manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Después se echa nata de leche y se cuece á fuego lento hasta que la sal se reduzca y quede la col bien ligada.

116. Potaje de nabos.—Se mondan y cortan en la forma en que pa-

rezca mejor, y se cuecen con sal, manteca ó aceite, sirviéndolos con una salsa blanca.

117. Potaje de espinacas.—Cortadas, mondadas y lavadas, se rehogan con manteca ó aceite, sal y pimienta; después se añade para la salsa aceite ó manteca, y se sirven en cortezas de pan fritas.

118. Potaje de castañas.—Se lavan las castañas pilongas y se cuecen con un poco de anís; después se rehogan con aceite ó manteca, y se forma una salsilla como para los demás potajes comunes.

SALSAS

119. Salsa á la provenzal.—Á dos yemas de huevo se echará una cucharada de zumo de limón, pimienta en polvo y ajo mojado. Se sazona y pone á fuego muy lento, meneándolo continuamente y añadiendo además un poco de aceite.

120. Salsa suprema.—Esta salsa, clasificada así en la cocina francesa, sin duda por su excelencia ó supereminencia, se prepara simplemente reduciendo la cantidad de caldo del puchero ó de otras substancias á la mitad por medio del hervor. Luego se añade un poco de mantequilla, cociendo siempre á fuègo fuerte, y cuando haya tomado cuerpo, sin estar demasiado espesa, se retira y se añade un poco de zumo de limón y agraz.

121. Salsa de manteca negra—En una sartén ó cacerola se frie mantequilla hasta que se ponga casi negra; entonces se frie también en ella un poco de perejil; después de frito, vinagre y sal, y se deja cocer cerca del fuego un instante.

122. Otra salsa de manteca negra.—Póngase en una sartén mantequilla, la que se dejará hasta que también se queme, sin estar negra; se pone un poco de perejil para que se fría, vinagre, sal, pimienta, laurel; se deja que cueza un poco y se quita el perejil y laurel con una espumadera.

123. Salsa holandesa.—Se mezcla un trozo de mantequilla con un poco de harina y unas gotas de vinagre, medio vaso de agua, sal y nuez moscada raspada, con un batido de yemas de huevo; se pone al fuego, meneándolo continuamente y cuidando de que no hierva, porque se cuajaría.

124. 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; se deja en infusión, á un fuego lento continuo, por espacio de diez ó doce horas, pasándolo por tamiz para que

sirva á toda especie de aves, legumbres y peces, y tiene la ventaja de poder conservarse sin alteración alguna después de muchos días.

125. Salsa común.—En un plato se pone un trozo de manteca, perejil muy picado, sal y pimienta; se mezcla y revuelve todo bien, y después se añade un poco de vinagre.

126. Otra.—Se pone en una cacerola vinagre, laurel, perejil, cebolla y polvo de pimienta; se hace freir un poco de pan, que se desle en caldo, echando después la sal; debe hacérsela hervir un cuarto de hora, pasándola después por el tamiz.

127. Otra.—Se hace con caldo ó grasa: se pone una cucharada de vinagre, sal, pimienta y perejil; se deja hervir, y después sirve para recalentar el asado ó cocido que quedó el día anterior.

128. Salsa picante.—Se cortan muy finos dos ó tres puerros ó ajos silvestres, los que se pondrán á freir con un poco de manteca; se echará la cuarta parte de un vaso de vinagre, el que se dejará reducir, aumentando luego un cucharón de salsa española, dejándolo todo así cocer á fuego lento por un cuarto de hora al ángulo de la hornilla; se desengrasa, y al tiempo de servirla se le aumentan pepinillos y alcaparras en vinagre cortados muy finos.

129. Salsa picante.—Un trozo de mantequilla, dos cebollas regulares rebanadas en una sartén, una zanahoria, laurel, perejil y un poco de ajo; se menea todo bien hasta que se fría; ya frito, se le echa un poco de harina, algún caldo y una cucharada de vinagre. Se pone á hervir á fuego lento, se espuma y se cuela después de echarle sal y pimienta.

130. Salsa de mostaza.—Se hacen reducir en una cacerola tres ó cuatro vasos de buen caldo con sal, pimienta y ajos; hasta su mitad se le aumenta una cucharada de mostaza, se pasa por tamiz y se sirve muy caliente.

131. Salsa mahonesa.—Se ponen en una cazuela de barro dos yemas de huevo crudas y unas gotas de vinagre, se revuelven bien con un cucharón de madera, y después se va dejando caer en ellas aceite muy fino y á un chorrito continuo, poco más que de gota en gota, revolviendo sin cesar; cuando se ve que éste se traba con las yemas, se le aumentarán algunas gotas de limón ó vinagre, sin dejar de revolver, echando alternativamente aceite, y de vez en cuando algunas gotas del ácido. Esta salsa es muy fina y apetitosa, y tiene su uso en muchas clases de platos, como pollos ó aves frías y para pescados, etc. Para emplearla, si está demasiado dura, se ablanda con un poco de vinagre, se le sazona con sal y algunas veces pimienta. Si acaso no trabase el aceite con el huevo y se viesen así desunidos, póngase

una ó dos yemas en otra cazuela de barro, echando poco á poco lo que se ha cortado, y revolviendo sin parar á fin de que se una.

132. Salsa indiana.—Se pone en una cacerola mantequilla, un poco de azafrán y dos chiles verdes bien machacados, y se pasará al fuego para que se fría un poco; se le añade un poco de caldo y otro tanto de salsa, y se dejará reducir hasta que quede de una consistencia regular; se pasa por una coladera y se pone al calor; cuando se va á servir se le aumentará un poco de mantequilla.

133. Salsa española.—Se hará hervir y se quitará la espuma en una cazuela á cierta cantidad de caldo, á la que se añadirá la substancia de caza menor y de aves, y si se quiere caldo, desengrasándolo y pasándolo por un cedazo.

Se prepara también con partes iguales de substancia y de caldo, un vaso de vino blanco, un manojo de perejil, una cebolleta, una hoja de laurel, una cabeza de ajo, dos clavos de especia, dos ó tres cucharadas de aceite, un manojo de culantro, una cebolla hecha ruedas, todo lo cual deberá hervir por dos horas, y luego se desengrasa y se añade sal y pimienta.

134. Salsa de piñones.—Se toma un puñado de piñones bien lavados y mondados, y juntamente con unos granos de ajo, cominos y una yema de huevo cocida, se muele, y desleida en caldo blanco ó agua, se hace dar un hervor y queda en estado de servir.

135. Salsa de almendras.—Se hace lo mismo que la anterior, poniendo almendras en vez de piñones.

136. Salsa de avellanas, de nueces, etc.—Estas salsas se hacen absolutamente lo mismo que la de piñones, y en ellas se procurará: 1.º, que resulte la blancura á par del gusto de la fruta, y 2.º, que no estén cargadas de especias, que las harían estimulantes y no dejarían resaltar su pastosidad.

137. Salsa de perejil á la española.—Tómese un manojito de perejil verde y píquese bien con un cuchillo ó media luna sobre una tabla, ó muélase en el metate hasta que se haga una pasta; deslíase ésta en un poco de agua, y mejor será en caldo del puchero, añadiendo vinagre en poca cantidad, un ajo machacado y unos cominos.

138. Salsa de acederas.—Se toma una hoja de acederas, un pedazo de pan frito, perejil, ajos y cominos; se muele, y después de bien molido y hecho pasta, se deslíe en caldo de la olla y se espesa con pan ó con harina tostada. Algunos suelen también poner en esta salsa pimienta y clavo y unas hebras de azafrán; se deslíe en caldo, se espesa con miga de pan y se hace dar algunos hervores.

139. Salsa amarilla.—Se muele pan frito, ajos y cominos, un grano de clavo y unas hebras de azafrán; se deslíe en caldo, se espesa con migas de pan y se hace dar unos hervores.

140. Salsa de jitomate.—Se pelarán los jitomates, lo que se consigue poniéndolos en agua á hervir un rato para que suelten la piel con facilidad, y se hacen jigote, desliendo esta pasta en caldo del puchero y poniendo unos cominos molidos. Si el jitomate se conservó en parte seca, será preciso ponerlo en agua y la vasija sobre un puchero que esté á la lumbre, para que se caliente con el vapor, teniendo cuidado de agitarlo de cuando en cuando para que se disuelva perfectamente, y en este estado puede servirse.

141. Salsa española á lo aldeano.—Rehóguense despojos de aves y ternera con manteca, échense dos ó tres cucharadas de harina y empápanse en caldo del puchero; añádase una zanahoria, cebolla, tomillo, laurel, pimienta, sal y clavo; hágase hervir y échese media botella de vino blanco; al cabo de dos horas se retira del fuego y se cuele para separar los huesos.

142. Salsa española.—Póngase en una cacerola caldo colado, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero, cebolla, perejil en rama, ajo, clavo, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un polvillo de culantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y á fuego lento por espacio de dos horas, espúmese en seguida, y se pasa por tamiz, sazónándolo con sal y pimienta.

143. Salsa blanca.—Se pone en una cacerola un cuarterón de mantequilla fresca, amasada con una cucharada de harina, sal y pimienta, se deslíe con un poco de agua, y se menea hasta que esté ligada, sin dejarla hervir. Cuando se haya retirado del fuego se añade un poco de vinagre ó zumo de limón, y si se quiere, perejil bien picado y lavado y un poco de nuez moscada. Cuando se quiere que esté más espesa, se liga con una ó dos yemas de huevo.

144. Salsa blanca.—Córtense en pedazos pequeños los restos de ternera que hayan quedado el día antes. Se clarifica y reduce el caldo de otras carnes y aves con caldo del puchero, se liga la salsa con yemas de huevo, y se añade un poco de manteca y perejil.

145. Salsa picante.—Se pone en una cacerola la mitad de medio cuartillo de vinagre, un chilchote, un polvito de pimienta fina, una hoja de laurel y un poco de tomillo; déjese reducir á la mitad, y después se echa un poco de caldo, dejándolo espesar hasta hacerlo una papilla clara.

146. Salsa de anchoas.—Se toman dos anchoas lavadas en vinagre se quitan las espinas y se pican menudamente, poniéndolas en una cazuela

con caldo ó substancia de jamón, ternera, pimienta y sal; se hace hervir un rato y se cuele; cuando se sirve se añade un poco de zumo de limón. Esta salsa, para los asados tiene un uso ventajoso como salsa picante.

147. Salsa de pepinillos en vinagre.—Se pican mucho los pepinillos, y poniéndolos en una cacerola con un polvo de harina, manteca, pimienta y el suficiente caldo, después del primer hervor se separa de la lumbre.

148. Salsa de vinagre.—Se pone en una cacerola cantidad igual de caldo y vinagre, sal, pimienta, ajos picados, bastante perejil también picado, y se coloca al fuego, que dé un par de hervores. Con esta salsa se sirven todas las carnes asadas.!

149. Salsa de laurel.—Se echan en una cacerola dos vasos de vinagre, tomillo, laurel, perejil, cebolla y bastante pimienta; se tuesta después un poco de harina con manteca y se echa en la salsa, dejándola hervir por un cuarto de hora, y después se pasa por tamiz.

150. Salsa de Robert.—Se pone manteca con una cucharada de harina y se deja dorar; después se añaden cuatro cebollas picadas, un trozo de mantequilla, sal, pimienta y una cucharada de caldo; téngase á la lumbre un cuarto de hora, y antes de servirlo añádase una cucharada de vinagre y un poco de mostaza; menéese bien hasta que esté todo desleído. Esta salsa es excelente para la carne fresca de cerdo ó de pavo.

151. Salsa común.—En un cuartillo de caldo se echa medio de vino blanco, sal, pimienta, corteza de limón, dos hojas de laurel y un poco de vinagre; se deja todo en infusión á fuego lento por diez ó doce horas; después se pasa por tamiz para que sirva á toda clase de aves, legumbres y peces.

152. Salsa del jefe.—En un palote se pone un trozo de manteca, perejil muy bien picadito, sal y pimienta; se mezcla y revuelve todo bien, y después se añade un poco de vinagre.

153. Pebre.—Se pone en una cacerola vinagre, tomillo, laurel, perejil, cebolleta y polvo de pimienta; se hace freir un poco de pan, que se deslie en caldo; echando después la salsa, debe hacérsela hervir un cuarto de hora, pasándola por el tamiz.

154. Salsa del pobre.—Se hace con caldo ó grasa, una cucharada de vinagre, sal, pimienta y perejil; se deja hervir, y después sirve para recalentar el asado ó cocido que quedó el día anterior.

155. Salsa de crema.—Friase un cuarterón de manteca y una cucharada de harina, un buen picado de perejil y una cebolla hecha trozos, sal, pimienta molida, nuez moscada raspada y un vaso de nata ó leche; se me-

nea mucho, dejándolo hervir un cuarto de hora; esta salsa es muy buena para las papas, rodaballo, bacalao, etc.

156. Salsa especial, llamada Maître d'hôtel.—En un plato se pone un pedazo de manteca con perejil picado, sal, pimienta, nuez de especia y un poco de cebolla tjerna; se menea bien todo junto hasta que esté bien mezclado; después se echa agraz ó zumo de limón, ó un poquito de vinagre.

157. Salsa para toda clase de manjares.—En medio cuartillo de caldo se echa un vaso de vino blanco, sal, pimienta, corteza de limón, laurel y un chorrito de zumo de agraz; póngase en infusión sobre ceniza caliente ocho horas, al cabo de las cuales puede ya usarse para guisos de pescados, menestras, etc.

158. Rojo para las salsas.—Se hace derritiendo en una cazuela un poco de manteca, á la que se añade una cucharada de harina, y cuando ésta ha tomado el color que se desea, se echan los ingredientes de las salsas que en ellas indicamos.

159. Salsa llamada Béchamel.—Derritase un pedazo de manteca, y en ella se deslíe una cucharada de harina; añádase á esta mezcla, poco á poco, un vaso de leche hirviendo, meneándolo todo sin cesar hasta que hierva. Para hacerla más superior, se fríe en una cazuela manteca, cebollas hechas ruedas, zanahorias y perejil, se rehoga bien y se humedece después con leche hirviendo, revolviéndolo sin cesar; sazónese con sal, pimienta y nuez moscada hasta que hierva; debe cocer á fuego lento media hora, y después se cuele.

160. Salsa criolla.—Se pone una cazuela al fuego con tres cucharadas de manteca, se echan después ajos, pimienta y cominos majados, y estando medio fritos se echan alcaparras molidas, se le añade un poco de harina tostada, la sal que se necesita y agua. Esta salsa es muy rica para emplearla en pescados, pichones y demás aves.

161. Salsa de vinagre criolla.—Tómese una cazuela, y á partes iguales de caldo y de vinagre, échese sal, tres ó cuatro ajos picados menudamente y pimienta, un manojo de perejil, y macháquese, y se pone todo á la lumbre como una hora. Es salsa que se puede aplicar á todo género de carnes.

162. Salsa para bacalao.—Se pone á cocer el bacalao, y ya que está bien cocido y limpio se muele, para dos libras de pescado, una taza de ajos pelados y como dos tantos de los ajos de pan descortezado. Se muele todo esto perfectamente con seis ú ocho pimientos y un clavo, se pone á freir

todo en un poco de manteca y bastante aceite, pero no se fríe mucho porque se pone negro. Ya que está sancochado se le echa un poco de agua y luego se va colocando el bacalao. Cuando está se le echa un poco de aceite por encima, dejándolo espesar al gusto.

163. Otra para pescado llamada de la Sra. Guerin.—Se frien en manteca dos chiles mulatos y se muelen; se fríe ajo á que quede transparente, luego cebolla y jitomate, y se le echa el chile, un pedazo de pan frito y molido para que espese, y luego se le echa el pescado.

164. Otra.—Se frien en aceite gajos grandes de cebolla, aceitunas con un polvo de pimienta y pan tostado, perejil y vinagre, y se muele todo junto.

165. Salsa para bobo.—Se pica cebolla, ajo, perejil y orégano, y se fríe junto; se le revuelven unas yemas de huevo y un pedazo de pan frito, clavo, pimienta y comino; se le echa un poco de caldo del mismo bobo, aceite y alcaparras, y al llevarlo á la mesa se adorna con aceitunas y chiles.

166. Salsa para lengua.—Se echan en manteca unos gajos de cebolla gordos, jitomates molidos sin pepitas, un polvo de pimienta, unas yemas de huevo cocido picadas, y aceite de comer. Con todo esto se forma una salsa exquisita para sesos y pechuga de gallina.

167. Salsa á lo guajiro.—Se pone á la lumbre una cazuela que contenga media libra de manteca, y cuando está en buen temple se le echan dos cebollas, un poco de perejil, cuatro ó seis ajos, todo bien picado; se le añade pimienta, seis granos molidos; se le sazona de sal, y agréguese el zumo de tres limones ó el agrio de dos naranjas. Es salsa de un exquisito gusto para los asados de carne, y en particular, si con ella se baña el lechón asado y tostado.

168. Salsa blanca á la cubana.—Tómense pedazos de ternera cocida el día anterior; háganse pequeños pedazos; añádase substancia de aves con caldo de la olla; póngase á hervir en una cazuela; échense cuatro yemas de huevo, un poco de perejil y manteca, todo á fuego lento hasta que esté ligada la salsa.

169. Salsa picante á lo cubano.—Se exprime todo el zumo de dos limones: mézclense con medio vaso de vinagre dátiles picantes bien picados; agréguese un polvo de pimienta, medio mazo de perejil, cuatro ó cinco ajos, una hoja de laurel y una pequeña cantidad de cominos; todo esto se pone en una cazuela, haciéndolo hervir todo el tiempo necesario para que quede en una mitad, y entonces se le añade cómo dos tazas de caldo de substancia y cuatro cucharadas de salsa habanera; se la deja que cueza un

poco para que espese, y si se quiere lo haga más pronto, échese un poco de harina tostada.

170. Salsa habanera cruda.—Se toma calabaza amarilla cocida en la olla, tres ó cuatro ajos, tres jitomates asados, sin pellejo, la sal suficiente y unos granos de pimienta; májese todo en un metate; se le añade media taza pequeña de vinagre con doble cantidad de caldo, una cebollita, un poco de perejil picado menudamente y un ají dulce, todo crudo y frío. Esta salsa es muy buena para las verduras.

171. Mezcla para espesar las salsas.—Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas, que se separan de las claras. Se quitan las galladuras y se deslíen las yemas en dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo, y después se echa despacio, y meneando siempre, en la salsa; es menester haberla retirado del fuego y que se vuelva á poner un instante para que espese, sin dejarla hervir.

172. Salsa remolada.—Se prepara una mayonesa, á la que se incorpora, meneándola largo tiempo con viveza, una cucharada de mostaza por cada dos yemas de huevo que se emplean. Cuando está la mezcla hecha se le añaden tres ó cuatro cebollas, una cucharada de perejil, picado también, unas alcaparras, y si se quiere unos pepinillos encurtidos, picados en pedazos. El aderezo de sal y pimienta debe ser más considerable que para la mayonesa.

173. Salsa de ravigote.—Para hacer esta salsa se remuelen en el mortero yerbas finas, como perejil, cebolleta, perifollo y apio, con una cucharada de alcaparras, y si se quiere una ó dos anchoas. Cuando todo está hecho una pasta se añade una yema de huevo cruda, sal, pimienta, una cucharada de aceite y otra de vinagre, y se sirve esta salsa con la carne fría.

Si se le quiere cocer se hierve durante un cuarto de hora con una taza de caldo sin grasa. Cuando está cocida se le echa mantequilla fresca en proporción, amasada con media cucharada de harina, y se le agrega sal, pimienta y unas gotas de vinagre. Se retira del fuego tan pronto como esté derretida la mantequilla, y se sirve.

174. Salsa de jitomate con mantequilla.—Se hacen sofreir con mantequilla fresca jitomatés partidos en cuatro pedazos, con algunas cebollas hechas pedazos también, y un buen aderezo de sal y pimienta. Cuando los jitomates están bien sofritos se les echa un poco de caldo sin grasa, y se concluye la cocción á fuego lento. Luego se pasa la salsa á través de un tamiz ó colador fino, haciéndola pisar con una cuchara. Si es demasiado

clara, se le hace reducir á un fuego lento, porque se pega fácilmente á la cazuela. Si parece demasiado espesa se le aclara con caldo.

175. Salsa mayonesa ó bayonesa.—Esta salsa, muy usada para acompañar el pescado, las aves y otros manjares que se sirven fríos, es al mismo tiempo una de las más sencillas y mejores. Se baten en un platón dos yemas de huevo crudas, bien aderezadas con sal y pimienta. Casi gota á gota, por decirlo así, se les va echando aceite español en la proporción de una cucharada por cada yema. La mezcla se ha de batir un gran rato; no ha de bajar de un cuarto de hora para que quede bien. Cuando el aceite esté incorporado bien á las yemas de huevo, se le añade poco á poco el proporcionado zumo de limón, y á falta de él vinagre.

Algunos dan á esta salsa el nombre de *bayonesa*, pero sea cual fuere el nombre que se le dé, es una misma.

176. Otra.—Se echan dos yemas de huevo en una cazuela con un poco de sal en polvo, y con una cuchara de palo bien limpia y seca se baten. Se echan tres ó cuatro gotas de aceite de comer y se sigue batiendo, y de este modo se le sigue echando aceite hasta que caiga en chorrito. Se machaca un diente de ajo, se le echa y se sigue batiendo hasta que caiga en chorrito, y ya que está incorporado el aceite con el huevo se le echa una cucharada de vinagre de Castilla. Se vuelve á batir y se echa más aceite. Estas operaciones se hacen sin dejar de batir, pues se corta la salsa muy fácilmente. Se pica luego un poco de lechuga y se compone como para ensalada, echándole un poco de pimienta en polvo; se forma en el platón como un pilón. Preparado ya el pescado ó el pollo, cocido y deshuesado, se le va poniendo encima la ensalada á que cubra el pedazo, y encima la salsa que se preparó, á la que se suelen añadir unas rebanadas de huevo cocido.

NOTA. Esta salsa se sirve con el pollo ó con pescados que no estén salados, como atún, salmón, sardina, bobo, bagre.

177. Salsa para pescado ó bacalao.—Se asan unos jitomates y se lavan como para chile verde; se desbaratan en un plato y se echa cebolla con gajos cocidos, chicharos cocidos, alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre picados, lo mismo que las aceitunas, que han de ser gordales, orégano, tomillo, pimienta en polvo, vinagre y aceite. Revuélvase en todo esto el pescado frito.

Si el guiso es de bacalao, después de cocido se limpia, se echa aceite en una sartén y bastantes ajos molidos, á que se frían, y en esto se sancocha el bacalao, que con todo y aceite se echa en la salsa.

178. Salsa ordinaria para pescado.—Se hace un frito de jitoma-

tes, cebollas en rebanadas, perejil y especias molidas, ajos, chiles encurtidos, vinagre y el agua necesaria, y allí se echan las tajadas de pescado ya cocidas, y se acaba de sazonar.

179. Salsa de jitomate á la italiana.—Se emplea igual cantidad de jitomates y cebollas, y se aderezan con una hoja de laurel, pimienta machacada y una cucharada ó media, según la cantidad de jitomates, de polvo de azafrán. Se mojan los jitomates y cebollas con caldo del puchero que tenga grasa, y se les pone la mantequilla necesaria. Debe cocer á fuego lento, meneándola con una cuchara de palo para que no se pegue. Se cuele por tamiz, empleando para ello una cuchara de palo. Es muy excitante.

180. Otra salsa á la Maître d'hôtel.—Se emplea aquí la palabra salsa para conformarse al uso, porque no se trata de una salsa en el verdadero sentido de la palabra. Se amasa un trozo de mantequilla con sal, pimienta, un puñado de perejil picado, algunas cebollas y unas cuantas gotas de vinagre ó zumo de limón. Preparado todo, se echa en las legumbres cocidas en agua ó bien en los pescados asados en las parrillas ó simplemente cocidos. Es preciso que estos manjares estén muy calientes para que se derrita la mantequilla, pues de otro modo es preciso ponerlos de nuevo en el fuego. Es una de las maneras más sencillas y más rápidas para preparar manjares negros.

181. Observación importante sobre el modo de espesar las salsas.—Para espesar las salsas se deslíen en una ó dos cucharadas de la que tiene el guiso una ó dos yemas de huevo, y se menean hasta que se hayan mezclado; después se va echando despacio en el guisado, pero siempre meneándolo. Para hacer el dorado de las salsas se pone un poco de manteca en una cacerola, se añade una cucharada de harina y se da vueltas á todo hasta que adquiera el color que se desea.

CARNES

182. Modo de ablandar la carne antes de prepararla.—Antes de ponerla á asar ó guisar se le bate ó machaca bien con mucha fuerza, durante un minuto, con un rodillo de madera, consistiendo en esta sencilla operación el secreto para que la carne esté blanda y delicada.

183. Biftec.—Plato más favorito de la cocina inglesa y alimento en el día muy común en todas partes, principalmente para almorzar. Se prepara

con un pedazo de solomillo ó lomo de vaca cortado al través, después de limpio de la parte nerviosa que contenga, y aplastándolo con una paleta de hierro ó madera hasta dejarlo del grueso de un dedo. Así preparado, se empapa en mantequilla derretida y se pone en las parrillas á buen fuego sin llama; no se vuelve del otro lado hasta que principie á tostarse. La preparación de un buen *biftec* requiere que el solomillo no sea de carne matada en el mismo día y que sea asado en el momento necesario, sin sal, servirlo á la mesa pronto, porque de lo contrario pierde todo su mérito, tanto por la tardanza en comerlo como porque el fuego lo pasa. El mérito suyo consiste también en que se reconcentre en su interior todo el jugo de la carne, á fin de que esté más tierno y nutritivo, y después de asado sazonarlo con sal. Cuando se aparte del fuego se colocará en el platón, que debe estar algo caliente, donde se habrá puesto una salsa compuesta de mantequilla, sal, pimienta en polvo, perejil muy picado y un poco de zumo de limón, empapando en esta sal el *biftec* por sus dos lados.

184. Otro.—Dispuesta la carne, limpia y sin nervio, se maja, dándole una forma cuadrada ó redonda. Májese después un poco de sal y ajo, revuélvase con un poco de manteca caliente ó aceite crudo, y después de bien disuelto se unta y rocía bien la carne con una pluma; téngase así dos horas, y después á fuego muy fuerte se pone la carne en las parrillas, dándole dos vueltas y rociándole con su jugo y un poco de manteca. Se sirve muy caliente.

185. Biftec con cebolla.—Después de preparado, se coloca en la sartén con mantequilla, sal y un poco de cebolla muy picada; déjesele asar, póngasele la salsa y déjese consumir ésta algún tiempo al fuego; apártese y sírvase en un plato.

186. Biftec con salsa de anchoas.—Cuando esté asado se le pone una salsa de anchoas, en la que se deja cocer un rato para que tome el sabor de ellas.

187. Biftec con jitomates.—Estando asado se le aumenta una salsa de jitomates que esté clara, en la que se deja cocer lentamente hasta que se espese.

Todos los *biftecs* asados como queda dicho, pueden servirse con puré de papas, legumbres, manteca preparada con anchoas ó con berros sazonados con vinagre, sal, etc., etc.

188. Biftec del momento.—Se parte la ternera muy delgada y luego se apalea mucho; se le unta limón y se sancocha con aceite y manteca. Para servirlo se le ponen encima aceitunas, alcaparras, cebolla rebanada,

ajos en vinagre, tomillo, orégano, unas rebanadas de limón ó de naranja ó queso rallado.

189. Receta de biftec.—Se toma la pulpa de vaca, se rebana y se machaca con un mazo de palo; se tiene ya prevenida agua con laurel, orégano, tomillo, clavo, pimienta y canela, un poco de vinagre, su correspondiente sal, y se pone á cocer hasta que esté blandita. Luego se saca y se sancocha con manteca; ya hechas estas operaciones, se pone en un platón y se adorna con vinagre, aceite, cebolla en rebanadas y un polvo de orégano.

190. Otro de naranja.—Se toma la pulpa y se rebana muy delgada; se previene una cazuela con bastante agua, en la que se echará manteca, un poco de aceite, vinagre, el jugo de tres ó cuatro naranjas cocidas, rebanadas de jamón, dos chiles anchos, ajo, laurel, tomillo, orégano, sal, pimienta, un pedacito de azúcar, clavo y canela, y estará hirviendo hasta que se sancoche; ya que se va á servir se le echan alcaparras y ceitunas.

191. Biftec.—Se fríe la carne en mantequilla con sal y pimienta, se dora muy bien harina en la mantequilla que queda en la cazuela, después se desbarata en caldo y se le echa un polvo de pimienta, perejil picado, zumo de limón, vino tinto y nuez moscada. Se echan en todo esto los *biftecs*, y si no queda la salsa de color carmelita, se le agregará un poco de azúcar quemada.

192. Otro.—Se cortan las tajadas del muslo de media pulgada de grueso; se ponen á calentar las parrillas; ya que están bien calientes, se embarran con grasa y se ponen á fuego vivo; se colocan en ellas las tajadas de carne y se dejan asar hasta que empiezan á ponerse de color obscuro, y se vuelven del otro lado para que tomen el mismo color. Se colocan en el mismo plato que esté caliente, y se dejan un rato, colocando una capa de mantequilla entre rebanada y rebanada.

Después se les echa un poco de pimienta y se colocan de nuevo sobre la parrilla hasta que estén bien cocidas. Se pica una cebolla muy menuda y se echa en una cucharada de agua caliente, que se vacía sobre la carne antes de servirla.

193. Modo de ablandar la carne.—Hay muchas cocineras que no quitan la carne del fuego sino cuando está muy bien cocida, la embarran luego con pimienta y le dan vueltas continuamente en un fuego vivo, engrasando frecuentemente la carne, que sale así exquisita. Pero téngase presente que el gran secreto para hacer buenos *biftecs* consiste en cocerlos en fuego muy vivo, voltear la carne á menudo y hacerlo con violencia, pues la carne endurece cuando está mucho tiempo en el fuego.

194. Vaca á la moda.—Se toma un buen trozo de vaca, se le quitan los huesos, se mecha con tiras de tocino, se le agrega perejil y cebolla picados, sal, pimienta y especias finas. En la cacerola se pone vino blanco, tocino en pedacitos, ajos picados bien menudos, cebollas pequeñas enteras, rodajas de zanahorias, pimienta en grano y un poco de sal; se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa bien la cacerola y se pone á fuego lento; se deja así cinco ó seis horas y se sirve cuando está en sazón.

195. Vaca con salsa espesa.— Se pone en una cazuela ó cacerola la carne partida en lonjas delgadas con un pedazo de mantequilla; después de derretida ésta se añadirá un buen puñado de harina, se menea y se deshace con un poco de agua ó caldo; se sazona con sal, pimienta y un manojito de perejil, y antes de servirla se le echan huevos batidos y un poco de vinagre.

196. Vaca mechada.—Póngase á remojo la carne, después de bien quitados los pellejos; se colocan dentro unos trozos pequeños de tocino de trecho en trecho; se pone en una cazuela ó cacerola manteca, y cuando esté caliente échese la carne, que no debe revolverse; se cubre con una tapadera de hierro y se pone á fuego lento, echando también lumbre sobre la tapadera; después se dispone una salsa de acederas cocidas que se echará, no encima de la carne, sino á sus costados, y se sirve; debe tenerse cuidado de no dejar que se consuma el jugo.

197. Lampreado de vaca.— Para preparar este guisado se pica la carne en pedacitos como nueces, y después tocino, que se frie, y con él cebolla; se pone todo á rehogar en la sartén, echando un poco de pimienta; en seguida se pone en una olla á fuego lento y se le da vueltas, echando un poco de agua para que cueza; se sazona con sal, clavillo, canela, un puñado de perejil y un poco de azafrán; si se quiere hacer una salsa pronto, se desatan unas yemas en corta cantidad de vinagre y se baten con caldo tibio para que no se cuajen; se les echa en el guisado, procurando que no hierva, y se sirve.

198. Pulpa de vaca.—Se parte en rebanadas la pulpa, se echa en una cazuela una cucharada de manteca, cebolla, chorizos, jamón y ajo; la cebolla debe picarse con un poco de perejil, orégano y tomillo; se le echa un poco de culantro verde, se frie todo junto, se le echa agua, clavo, pimienta, canela y unas rebanadas de pan frito en manteca, todo esto molido, y se procura que quede espeso para llevarlo á la mesa. Al ir á comerlo se le agrega un poco de aceite, alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.

199. Otro guisado de pulpa, llamado de regalo.— Se lava

muy bien la pulpa de vaca, se rebana, se clavetea con jamón, ajo y especias de todas clases, se echa en agua de sal un día entero, otro día en vinagre y otro día se tiene todo esto junto con la carne. Luego se aprensa la carne; ya aprensada, se pone á cocer en una olla, que se tapa muy bien. Una vez cocida la carne, se rebana, se pone en un platón, se le echa vinagre, aceitunas, alcaparras, aceite, chiles en vinagre, pimienta molida, cebolla rebanada, y se sirve.

200. Fricandó seco de pulpas de ternera.—Se redondean las pulpas de pierna á manera de quesos, se echan en zumo de naranja y agua, y al día siguiente se secan con un lienzo y se clavetean con tiritas largas de jamón, poniéndolas luego á cocer en una cazuela con un tanto de agua y otro de vinagre, unas hojas de laurel, tomillo, ajos machacados, bastantes especias, una cucharada de manteca y unas rebanadas de zanahorias. Así que está cocida la carne, se unta con aceite y manteca y se pone á dos fuegos á que se medio dore. Debe ir á la mesa en una salsa de quelites verdes y sazonados con ajos, cebolla, cominos y agua en poca cantidad, pues ha de quedar seco. Al colocarse la carne en la salsa se adorna con unas ruedas de zanahoria.

201. Vaca con yerbas.—En un plato cuyo fondo tenga manteca, con yerbas finas picadas y ralladuras de pan, se pone la vaca cocida en trozos lo más pequeños que se pueda, se añaden por encima yerbas finas y pedacitos de manteca y otra nueva capa de ralladuras, y el todo se expone á un fuego templado, cubierto con una tapadera de hierro sobre la que se echarán ascuas, y cuando el trozo esté ya cocido, se sirve, pero añadiendo también pepinillos ó alcaparras.

202. Vaca guisada.—Se parte un pedazo de carne de pierna en pedazos pequeños, en seguida se echan en la olla con sal y hojas de laurel; se pica tocino entre gordo y magro, se fríe y se echa también en la olla; después se majan ajos con pimienta, disolviéndolos con un poco de agua, y se agregan al guisado; se pone aceite para rehogarlo á lumbré mansa; cuando parezca conveniente se añade el caldo suficiente, se sazona con sal, especias, perejil y jitomates.

203. Vaca en pepitoria.—Se rebana la vaca á lo largo, y se le meten dentro nueces, piñones, almendras, pimienta, hierbabuena, perejil y orégano. Se muele chile ancho con cominos; se va untando la vaca con el chile, y ya untados los pedazos, se van envolviendo y amarrando con hebras. Se tiene prevenida una olla con unos palitos en el asiento para que no se queme el guiso. Se van poniendo muy bien los envoltorios de carne, y para que hierva

se echa agua y vinagre, tanto de uno como de otro, lo que fuere necesario para que cueza, y la sal correspondiente. Ya puesto todo, se tapa la olla con masa, se pone á hervir y se seca al otro día. Se tiene prevenido chile ancho molido para untar con él todos los envoltorios; luego se frien en manteca, y á la salsa se le echa pimienta, vinagre y pan tostado.

204. Guisado de carne cocida antes.—Se rehogan cebollas picadas en ruedas, con manteca, añadiendo un poco de caldo, y se echa á cocer en esto la carne hecha pedacitos, y habiendo cocido un poco, se echa un poquito de vinagre ó mostaza, y se sirve.

205. Otro guisado.—Se pica la carne en pedazos pequeños y se pone á rehogar en una cacerola, sartén ó puchero, con aceite ó manteca, cebolla picada, un poco de pimiento dulce, ajos, pimienta, jitomates picados, después de haberles quitado el pellejo, y la sal correspondiente; se pone á cocer á fuego lento con su propio caldo, removiéndolo de cuando en cuando; después se añade agua caliente ó caldo de olla, echando á la vez un poco de laurel y algunas papas partidas en pedazos gruesos, dejando que cueza el tiempo necesario.

206. Otro.—Se rebana la pulpa, se echa en una cazuela con bastante manteca y unas rebanadas de jamón, bastante cebolla picada, ajo, perejil picado, orégano, tomillo, unas hojas de hierbabuena y un poquito de culantro verde. Se deja freir todo, y después se le echa agua; se muele clavo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frito, que se echa todo junto, debiendo quedar el caldo algo espeso. Pero antes de servir el guisado se le echa un poco de aceite y se le adorna como es costumbre, con yerbas.

207. Otro en crudo.—Se echa manteca en una cazuela, y cuando esté muy caliente, un poco de ajo rebanado, cebolla rebanada también y jitomate picado, perejil y unas hojas de hierbabuena. Ya que está frito todo esto se le echan rebanadas de carne cruda lo más delgadas que se pueda, y otras de jamón. Se deja freir y luego se echa un tanto de vinagre de Castilla y otro de agua. Se muele clavo, canela y pimienta, y antes de servirlo se rocía con un poco de vino de Jerez, adornándolo con chiles, aceitunas y alcaparras.

208. Otro de naranja agria.—Se corta la carne en rebanadas delgadas, se echan en una cazuela, se embarran de manteca y se exprime sobre ellas una naranja agria, un poco de vinagre y la sal correspondiente. Se deja un día en esta infusión. Después se saca, se enjuga y se echa en manteca con unas rebanadas de jamón, chorizos, unos dientes de ajo enteros, cebolla rebanada, tomillo, orégano y laurel. Se frie todo junto y se le agrega agua y vinagre, clavo molido, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frío. El cal-

dillo ha de quedar espeso, y antes de servirlo se le echa vino de Jerez. Se adorna con chiles, alcaparras, etc.

209. Vaca compuesta á la reglana.—Se calculan cuatro onzas de manteca de puerco para dos libras de vaca, lo cual se prepara, en primer lugar, poniendo en una cazuela la manteca con unas hojas de laurel, un poco de perejil, cuatro ó cinco ajos, y como dos cucharadas de pan rallado: échese la vaca cocida anteriormente, pártase en pequeños pedazos y póngase la cazuela á sofreir con poco fuego; procúrese tapar con una tapadera de hierro, en la que se pone lumbre para que se sofria el guisado por igual; se deja como una hora; se sazona y se añaden unas alcaparras, dejándolo al fuego un pequeño rato. Este plato ha de servirse caliente.

210. Vaca en venazón.—Se toma la carne maciza, se clavetea con jamón, ajo, pimienta y clavo; se amarra con un hilo, se echa en una olla un tanto de vinagre, otro de agua y otro de vino de Jerez. Se mezcla después orégano, tomillo, almoraduz, unas hojas de laurel, toronjil, una ramita de romero, pimienta de Tabasco, comino, clavo, canela, sal, ajengibre tostado unas pepitas de chile, un jitomate picado, cabezas de ajo y cebollas; se tapa la olla con un plato y un cotense encima; se pone á cocer hasta que se seque; se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras, rebanadas de cebolla y hojas de lechuga.

211. Otra.—Se desangra la carne, se pica hierbabuena, perejil, ajo y jamón; mezclado esto, se mete en la carne con el cuchillo, agregándole clavo y pimienta. Se prepara luego en un plato vinagre con sal, aguardiente, unos trocitos de naranja, limón, lima agría en rebanadas menuditas, tomillo, romero, perejil, mejorana y laurel. Se muele canela, clavo y pimienta, y se echa la carne en el caldo y se deja en infusión toda una noche. Al otro día se hace otro caldillo igual al anteriormente explicado, y se le echa la carne, que se pone á cocer. Ya que está cocida se frien ajos en manteca y se les echa la carne, que se adorna como la anterior.

212. Vaca escabechada.—Para tres libras de carne se echa medio cuartillo de aceite, dos cuartillos de vinagre corriente, pero bueno, dos cabezas de ajo asadas en el rescoldo, un poco de pimienta martajada, tomillo, mejorana menuda y un poco de laurel; se rebana la carne y se golpea bien, á que quede del grueso de dos dedos, y se van friendo las rebanadas en aceite, procurando que queden blanquizas y no tostadas. Luego se echan en una olla con el vinagre las yerbas y las dos cabezas de ajo enteras y limpias. Si la carne está cocida y el vinagre no se ha consumido, se destila para que sólo quede el aceite; se le echa sal al gusto y se deja en la olla dos ó tres

días ó más, hasta que se enfríe. Cuando se sirve se le echa más aceite y vinagre de Castilla. Se pone en la mesa fría, y se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles.

213. Otra veracruzana.—Se corta carne maciza en pedazos grandes y se le quitan los pellejos, se echa en agua fría á que se desangre, se lava y rebana, y luego se limpia con un lienzo para que no tenga sangre alguna. Se muele clavo, pimienta, canela y un poco de sal; se parten tiras de jamón, se mondan ajos, tomillo seco, y todo se revuelve. Se clavetea la carne con el jamón revuelto, con las especias molidas, y lo mismo se hace con los ajos. Claveteados ya los pedazos de carne, se lían con un hilo fuerte y se echan en una olla con agua suficiente, una botella de vinagre mexicano y un poco del de Castilla, 18 ó 20 cabezas de ajo, un puñado de pimienta de Castilla, un poco de laurel, otro de tomillo con todo y palos, con sal. Se pone al fuego, se tapa la olla, que de cuando en cuando se menea para que la carne no se pegue. Ya que está cocida se saca y se deja enfriar. Una vez fría se le quita el hilo, se corta en rebanadas del grueso de un dedo, se echa en una cazuela vinagre mexicano y otro poco del de Castilla y una botella de aceite; se escurren las yerbas, ajos y demás que tiene la olla donde se coció la carne. Se le pone sal al gusto, y en un barrilito ó en la olla se le coloca una capa de carne y otra de ajo y especias, y se deja así ya en estado de comerse.

214. Vaca aprensada.—Se mecha la carne con jamón, dientes de ajo, clavo, canela y pimienta, y se le echa sal. Se deja así cuatro días, volteándola en todos ellos; después se pone un día entero entre dos tablas y se cuece en agua y vinagre; ya cocida, se vuelve á aprensar entre las tablas, y se envuelve en una servilleta, quedando en estado de comerse.

215. Otra.—Se cogen pedazos grandes de pulpa y se clavetean con bastante jamón, dientes de ajo, pimienta y clavo entero; se echa en una olla con bastante vinagre del corriente que esté bueno, y un poco de agua. Se agregan otras cabezas de ajo machacado, orégano, tomillo y laurel, pimientas de Tabasco y la sal correspondiente. Se tapa la olla á que no evapore y se pone á hervir. Ya cocida la carne, se saca, se pone en un platón y se lleva al aire libre, lo que es bastante para que quede como aprensada. Para comerla se corta en rebanadas muy delgadas, que se colocan sobre hojas de lechuga, y se le echa aceite, vinagre, un polvo de pimienta, orégano, tomillo, cebolla en rebanadas, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

216. Otra vaca aprensada.—Se parte la carne en rebanadas, se echa en una cazuela con un poco de vinagre corriente, zumo de naranja agria y

un poco de sal. Se deja en infusión dos ó tres días, y después se saca y aprensa. Se embarra una cazuela con manteca y se pone una capa de carne y otra de cebolla rebanada, orégano, tomillo, mejorana, rebanadas de jamón y chorizos. Se le agrega clavo, canela, pimienta, ajengibre y un poco de nuez moscada rallada, y se deja freir todo junto. Se le echa agua y vino de Jerez en proporción de la carne. Se deja cocer á dos fuegos y ha de quedar como adobo. Se adorna con chilitos, cebolla, etc.

217. Filete con mantequilla.—Se toma un filete y, entero, se aplana hasta que quede del grueso de un dedo, y rociado con sal, pimienta y limón, se deja hasta la hora de comer. Cuando se sirve la sopa se coloca sobre las parrillas y se dora, dándole vueltas de una parte para otra: en estando dorado se tiene mantequilla derretida y se mezcla con la substancia que ha destilado el filete al asarse, y se le rocía por encima, empapándolo por un lado y otro. Se sirve con papas fritas ó tostadas.

218. Otro filete.—Se mecha la carne con la aguja de mechar, se pone á quemar manteca en una cacerola y se dora un poco. Se le echan uno ó dos dientes de ajo partidos á lo largo, una cebolla partida del mismo modo, unas zanahorias en pedazos, un nabo partido también, dos ó tres clavos, una hoja de laurel y dos ó tres pimientos grandes. Todo esto se sancocha. Ya que la carne está dorada se le echa el agua correspondiente y se tapa la cazuela, poniéndola á fuego manso. Antes de llevarlo á la mesa se cuele la salsa para que quede limpia.

219. Otro.—Se abre el filete como libro; se pica y se muele un pedazo de carne de puerco, al que se le echan unos polvos de tomillo y pimienta y una ralladura de nuez moscada. Con esta carne se rellena el filete. Una vez lleno, se cose, se doran los dientes de ajo en manteca, se sacan y se echa en la manteca un puño de cebolla muy menuda á que se acitrone. Ya que está así se le echa jitomate crudo, molido y sin pepitas y se deja freir mucho. Una vez frito esto se echa la carne en el recaudo y el agua necesaria. Se tapa la cazuela, se deja cocer hasta que se consuma el agua, y se sirve.

220. Otro.—Se toma el filete y se mecha con la aguja de mechar, pero solamente por encima; se unta una cacerola con manteca, se pone encima la carne, se le echa sal y pimienta, se pone la cacerola en una hornilla que tenga solamente rescoldo, y encima se le ponen unas brasas á que quede como en horno. Antes de tapar la cazuela se rocía la carne con un poco de vinagre y se deja que cueza con su propio vapor.

221. Rosbif.—Se toma un trozo de carne de vaca y se corta al hilo en un pedazo del tamaño que se quiera, y se maja bien: póngase en una sartén

una cantidad de mantequilla y carne de puerco; se reboza la carne en un poco de harina, y bien caliente la mantequilla, se echa en ella la carne; después se rocía la carne con un poco de sal y pimienta, se vuelve de vez en cuando y se sirve caliente.

222. Rosbif inglés.—En Inglaterra creerían echar á perder el rosbif añadiéndole otro aderezo que sal y pimienta. Se cuece en el asador con gran fuego y se quita del asador cuando la cocción le ha hecho perder el color rojizo del interior. Entonces se le considera cocido, aunque en realidad está medio crudo. Se sirve al lado de una salsera el jugo sin grasa, con algunas cebolletas picadas, un fuerte aderezo de sal y pimienta, y unas cuantas gotas de vinagre.

223. Rosbif francés.—En Francia el lomo, que nunca forma un enorme asado, se echa en remojo en una marinada doce horas antes de ponerlo en el asador. La marinada se compone de aceite superior, bien aderezado con sal, pimienta, perejil picado, una hoja de laurel y cebolletas picadas. El lomo se vuelve de cuando en cuando en la marinada, á fin de que todas sus caras se impregnen. Se deja asar dos ó tres horas, según el volumen. No se quita del fuego hasta que la cocción está bastante avanzada, para que el centro quede aún algo rojizo, pero no sanguinoso. Se sirve con la salsa misma que se usa en el rosbif inglés.

224. Lomo de vaca en asador.—Se unta con aceite el lomo después de haberle quitado el hueso, se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajadas de cebolla. Se tiene en esta disposición dos ó tres días, según la estación; se atraviesa el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo bien empapado en manteca, y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

225. Lomo de vaca mechado en asador.—Quítese el pellejo nervioso y el gordo, prepárese limpiamente cortándole la punta, méchese con tocino por encima en los dos extremos, y se deja el medio sin mechar; póngase en adobo algunos días con aceite, cebollas, perejil, zumo de limón y canela: dispóngase en forma de S ó en redondo, ó si no, en forma de herradura, y ásese en asador á buen fuego hasta que tome buen color, y se sirve con la salsa que convenga.

226. Lomo de vaca en legumbres.—Prepárese como el precedente y póngase á cocer en una cacerola con algunas zanahorias y cebollas; lonjas de tocino, un ramo de perejil, vino blanco, caldo del puchero y un poco de sal; hágase hervir en buen fuego; se cubre la cacerola con fuego por encima y se disminuye el de debajo. Cuando la carne esté cocida cuélese la salsa;

tómese una cantidad de ésta y redúzcase con un poco de española; pónganse en ella las legumbres cocidas de antemano, tales como pepinos, achicorias, etc. Este lomo puede también servirse con salsa de jitomate.

227. Lomo á la alemana.—Se rebana el lomo en tajadas un poco gordas, se mecha con tiras de jamón gordas también, y después de echarle pimienta molida, sal y harina, se frien en mantequilla y se dejan cocer por espacio de un cuarto de hora, echándole el agua poco á poco hasta que quede la salsita espesa. Se sirve con aceitunas y alcaparras.

228. Otro.—Se picotea el lomo por ambos lados, mechándolo con jamón y pimientos; se muelen especias finas, lavando antes el metate con vinagre; se unta el lomo con aceite, echándole las especias para que no esté un rato en infusión. Se pone después en la sartén á dorar en manteca y se le echa el agua suficiente con una cabeza de ajos machacados, gajos de cebolla y las especias molidas en que estuvo en infusión, unas hojas de laurel, y se deja hasta que suelte el agua, quedándole sólo una salsita. Este mismo guisado sirve para la lengua de ternera ó de carnero, agregándole solamente chile ancho.

229. Picadillo de vaca.—Se pica la carne muy menuda, y poniéndola al fuego, se añade un poco de substancia de aves ú otra, se le echa un poco de caldo y vino blanco para humedecerla, dejándola al fuego hasta que esté en su punto, sirviéndola después al momento.

230. Espaldilla de vaca.—Derritase un poco de manteca y échese dentro la espaldilla deshuesada, dándole algunas vueltas á un fuego muy activo; se le añade después un poco de agua ó caldo, como medio vaso pequeño, sal, pimienta, yerbas finas y unas gotas de aguardiente, y cuézase todo á fuego lento.

231. Estofado de vaca.—Se pone en un puchero la carne picada en pedazos regulares, con dos ó tres cebollas y un grano de clavo de especia, una cabeza de ajos sin pelar, unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, perejil y un pocillo de aceite por libra de carne; se rehoga todo á fuego lento y se menea á menudo; póngase un papel de estraza en la boca del puchero y una taza de agua encima.

232. Estofado de vaca.—Se pone en una olla la carne, dos cebollas y un poco de especia, una cabeza de ajo bien pelada, unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, sal, perejil y un pocillo de aceite, medio ó poco más de aguardiente, y se deja cocer á fuego lento, meneándolo de cuando en cuando y poniendo un papel de estraza en la boca del puchero, y encima su tapadera.

233. Estofado catalán.—Se parte la carne en pedazos y se pone á freir en una olla hasta que se consuma el agua que ella suelta. Entonces se le echa bastante cebolla partida gorda, se deja dorar y se le echa jitomate molido para que se dore también. Una vez hecho esto se le pone el agua necesaria y un poco de vinagre, laurel, tomillo y orégano; se tapa la olla con una servilleta y un plato boca abajo, y se pone á fuego muy manso. Se muele clavo, canela y pimienta con cuatro ó cinco almendras con todo y cáscaras, y se echa á la carne. Cuando falta poco á la carne para estar cocida se frien en crudo bastantes papas, se echa al estofado un poco de vino de Jerez y una cucharada de aguardiente catalán, y á poco rato las papas, y así se deja casi sin lumbre para que acabe de cocer al calor del rescoldo.

234. Estofado de pulpa.—Se mecha pulpa con clavos, pimienta, ajos y jamón en rajas; una vez mechada, se frie en manteca; se mondan unos nabos, se rebanan y frien hasta que se doran, y se muelen con un poco de pan frito. Se frie en una olla cebolla y ajos partidos en gajos, se echa vino, vinagre y la sal correspondiente, y se deja cocer á fuego manso, procurando que quede de un espesor regular.

235. Estofado de biftec.—Se toman *biftecs* más espesos que los que deben servir para cocerse en las parrillas, y se doran en manteca dentro de una cazuela, volteándolos para que tomen color por ambos lados. Se retiran de la cazuela y se echa en la manteca que contienen una cucharada de harina; se menea activamente para que se haga una requemada de buen olor, y se maja con buen caldo, en cantidad suficiente para que los *biftecs*, vueltos á poner en la cazuela, queden completamente cubiertos. Cuando la salsa empiece á hervir se le añade un ramo de yerbas finas, una cebolla, una zanahoria y medio nabo, cortado todo en tajaditas muy delgadas. Se adereza luego con sal y pimienta y se deja cocer paulatinamente durante dos ó tres horas. Media hora antes de servirse se añaden á la salsa tres cucharadas de harina mezclada con pimienta y cuatro ó cinco cebolletas doradas separadamente en la manteca. Queda muy delicioso este estofado si no se sobrecarga mucho de especias.

236. Otro fingido de jitomate.—Se frie cebolla, jitomate grueso y perejil menudo; se frie en manteca y aceite; se le echa un poco de caldo, tomillo, albahaca y orégano, y cuando hierve se le agrega polvo de clavo y pimienta; cuando el hervor está fuerte se echa la carne, que puede ser de guisado ó asado, con un poco de su propio caldo, si lo tiene. Así se guisa el estofado fingido.

237. Estofado á la cubana.—Se toman dos libras de masa de vaca ó ternera bien lavadas; pónense á asar en las parrillas, y cuando se juzga está asado, se corta en pedazos del tamaño de una castaña; se prepara una cazuela con cuatro onzas de manteca; píquense cuatro cebolletas y seis ajos; se fríen y se le añaden tres ajos crudos, un poco de perejil, una rajita de canela, un poco de azafrán en hebra, dos clavillos y unos granos de pimienta, todo bien picado y machacado, colocándolo encima de lo sofrito, como asimismo la carne hecha pedazos; déjese sofreír como un cuarto de hora, y añádase media botella de vino seco ó tinto bueno; se tapa la cazuela con una tapadera de hierro, en la que se pone un poco de fuego, y transcurrido un tiempo suficiente para que esté cocido, que será como media hora, se le añaden unas gotas de zumo de limón.

238. Estofado isleño.—Tómese una libra de lomo de ternera; se le hacen unas rajitas para meter dentro unos pedazos de jamón; póngase al fuego en una cazuela con cuatro onzas de manteca; hágase sofreír á fuego muy lento, procurando quede con tapadera; échese lumbre encima en pequeña cantidad y déjese hasta que haya tomado un color medio dorado; échese entonces un poco de agua, vino generoso seco, como medio vaso pequeño, una hoja ó dos de laurel y un poquito de pimienta en polvo; sazónese de sal y procúrese que hierva poco á poco, como una ó dos horas; agréguese dos papas sancochadas y desleídas bien en un poco de agua; se deja un pequeño rato y se sirve. Es un guisado de buen gusto y substancioso.

239. Estofado bayanés.—Se toman de una pierna de vaca dos libras, que estén cortadas en pedazos atravesados; póngase á cocer en una olla con la sal necesaria, y estando cocida se saca y se fríe en una cazuela con cuatro onzas de manteca; cuando lo esté, se echa medio vaso de vino seco, doble cantidad de agua, tres ó cuatro cebolletas enteras, un par de hojas de laurel, una rajita de canela y seis dientes de ajo; se deja que hierva lo suficiente, y si quedase seco se le añade un poco de agua. Es plato de mucha substancia.

240. Ropa vieja de vaca.—Se cortan unas cebollas y se ponen en manteca hasta que estén cocidas; échese un polvo de harina y revuélvase todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando esté ya casi apurada la salsa, se echan tajaditas de carne, que generalmente sobran del cocido; rocíase con un poquito de vinagre, apartándolo luego que esté bien.

241. Otra ropa vieja.—Se pone una cazuela con manteca, que se deja calentar mucho, y en ella se fríe ajo rebanado, cebolla también rebanada,

jitomate y perejil picados, hierbabuena y todo género de especias, un poco de azafrán y vinagre de Castilla. En esta fritura se ponen unos pechos de vaca, que la reconcentran. Al mandarse á la mesa se le agrega un poco de vino.

242. Lengua de vaca en papel.—Se cuece y corta en trozos más ó menos gruesos; cúbrase con manteca mezclada con laurel y tomillo, miga de pan, pimienta y sal; después se cubre con un papel untado con manteca, y se tuesta á fuego templado.

243. Lengua de vaca al gratin.—Se asa la lengua, y después córtese en ruedas delgadas; en un plato ó fuente en que haya de servirse, se pone un poco de caldo, un chorrito de vinagre, pepinillos, perejil, una cebolleta y perifollo, todo bien picado y sazonado con sal, pimienta y un poco de pan rallado; se van poniendo encima las tapas y se echan por encima los condimentos de debajo, cubriéndolo todo con pan rallado. Póngase el plato en un hornillo á fuego lento, y déjese cocer hasta que se pegue en el fondo; después se sirve, echándole un poco de caldo.

244. Lengua en besuguera.—Méchese con tiras gordas de tocino sazonado una lengua, bien y cuidadosamente raspado el pellejo; póngase á cocer en una olla con caldo del puchero, vino blanco, zanahoria y cebollas. Cuando haya hervido algún tiempo cúbrase bien, disminúyase el fuego de debajo y póngase por encima, y déjese hervir lentamente por espacio de unas cinco horas; cuélese la salsa cuando ya esté cocida, mójese con española; sírvase la lengua rodeada de legumbres y regada con la salsa dicha.

245. Lengua de vaca á lo marinero.—Después de cocida la lengua se la quita el pellejo; córtese en ruedas, y se cuele el caldo en que haya cocido; se desengrasa y se pone todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto ó blanco, cebolletas fritas en manteca con un poco de harina, y reducida la salsa á su punto, se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

246. Lengua.—Se cuece la lengua y se le quita el pellejo, se corta por en medio y se abre. Se muele bastante jitomate, cebollas, clavo, canela, pimienta, tomillo, laurel y orégano. Todo junto se frie en manteca hasta que se refria. Entonces se pone en una cazuela la mitad del recaudo; abajo con alcaparras, luego la lengua, y encima el otro recaudo, más alcaparras, un pocillo de vino de Jerez y un poco de vinagre, y se pone á dos fuegos á que se haga como asado. Se adorna con aceitunas y chiles encurtidos.

247. Lengua guisada.—Se muelen jitomates, cebolla y una cabeza de ajo asada, pimientos, cominos, perejil y un pedazo de pan remojado.

Se frie todo en manteca y aceite, agregándole rebanadas de chile verde. Ya que está frito se le echa un poco de agua y vinagre y la lengua cocida, pelada y rebanada, á que cueza.

248. Otra.—Se asan y muelen ajos, cebollas, alcaparras y perejil; se frie todo en aceite, y ya que está, se le echa un poco de agua caliente; se dora aparte y en manteca un poco de harina y se agrega al frito, haciendo igual operación con canela y clavo molidos; á esto se añade un vaso de vino blanco. En este caldo se pone la lengua después de cocida y cortada en rebanadas. Se adorna con pan y plátanos fritos y rebanadas de huevos duros.

249. Lengua en estofado.— Se echa la lengua en agua hirviendo para quitarle bien el pellejo. Cuando está bien pelada se lava el gañote con la misma agua caliente. Una vez lavada se pone en agua fría y se vuelve á lavar. Limpia ya, se seca con un lienzo, se pone en el picador y se bate recio con una pala ó piedra para que afloje. Después se clavetea con clavo, canela, pimienta, ajos y jamón, y se mete en una olla á que cueza con agua, vinagre, sal, orégano, tomillo y unas hojas de laurel. Se pone á cocer de un día para otro á fuego manso, tapándose bien la olla para que se consuma hasta que quede con poco caldo. Se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

250. Lengua de vaca mechada y en salsa.— Se deja veinticuatro horas en infusión de agua fría, mudándole ésta bastantes veces; en seguida se escalda en agua hirviendo, rallándola para quitarle el pellejo; méchese con lonjas de tocino, sazonándolo con pimienta, sal y perejil picado, y se deja cocer lentamente unas cuatro ó cinco horas; después se retira del fuego, abriéndola por medio sin dividirla, y se coloca en el plato; se quita la grasa al cocimiento y se empapa en un rojo; déjese espesar, y también puede reemplazarse con una salsa rubia ó de jitomates.

251. Lengua de vaca en pepinillos.— Limpiese bien y póngase en agua hirviendo como media hora, pásese al agua fría; cuando esté fría se prepara; tómense tiritas de tocino que se sazonan con sal, pimienta, especias, perejil y cebolla muy picada; méchese con esto la lengua y póngase á cocer con buen sazonamiento y yerbas finas en una cacerola con algunas lonjas de tocino, otras de ternera y de vaca, zanahorias, cebollas y especias; mójese todo con caldo del puchero, déjese cocer la lengua á fuego muy lento durante cuatro horas, y al tiempo de servirla se quita el pellejo de encima; téngase caldo colado rojo, en el que se echarán pepinillos en pedacitos. Póngase en el platón y riéguese con esta última salsa.

252. Lengua á la gallineta.— Se hace hervir despacio en una cazuela con una taza de caldo y medio cuartillo de vino blanco, una lengua

cocida despojada de su piel y cortada en lonchas delgadas. Se sazona moderadamente con sal y pimienta. Cuando la salsa está suficientemente reducida, se retiran de la cazuela las lonchas de la lengua y se colocan en un platón. Se añade á la salsa un puñado de perejil bien picado, dos yemas de huevo desleídas en un poco de caldo, y unas cuantas gotas de vinagre. Se echa esta salsa sobre la lengua en los momentos de servir.

253. Lengua rellena.— Se asa la lengua por el pellejo más duro y se limpia muy bien, y ya que está, se apalea muy bien á dejarla suave, y ya que está, se abre por en medio; se rellena con pedazos de jamón chicos y almendrados y ajos rebanados muy delgaditos, alcaparras y huevo cocido. Ya que está rellena se cose con una hebra de hilo gordo; ya que se coció, se sancocha en manteca, y ya que se sancochó se pone en una olla, se le echa orégano, agua y vinagre, tomillo y laurel, á que consuma, y ese caldillo sirva como de salsa; se rebana y se pone en un platón, se le pone lechuga y rabanitos, cebolla rebanada muy delgada, rebanadas de aguacate y aceitunas y chiles en vinagre.

254. Lengua rellena.— Á una lengua grande se le echa una libra de carne de puerco picada, cinco ó seis huevos cocidos y picados muy menudos; se agrega bastante ajo, cebolla y perejil, todo picado muy menudo; se le reunen dos ó tres huevos crudos, clara y yema, bastante sal y pimienta y un poco de nuez moscada rallada. Se abre la lengua por la parte inferior, se golpea mucho, se sala bastante y se le agrega la cantidad de sal de nitro que se coge con un 5° de nuestra moneda; se rellena con lo dicho antes, se cose con una aguja para que no reviente; y se pone á cocer en una olla con bastante laurel, tomillo y mejorana; se agrega un poco más de sal de nitro y sal de mar. Cuando todo está bien cocido se escurre y se aprensa envuelta en un trapo durante más de doce horas. Después se despelleja, se rebana y se adorna con flores de mantequilla y ramitos de perejil chino. Si se quiere conservar unos días se deja la lengua entera sin pelar.

255. Paladar de vaca en salpicón.— Póngase en un plato sal, vinagre una cucharada, y pimienta; bátase todo, añádanse después yerbas finas, ajo, perejil, todo picado, tres cucharadas de aceite, y se hacen cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

256. Paladar de vaca á la casera.— Límpiase con cuidado y cuézase en agua; córtese en tiras. Hágase enrojecer cebolla en manteca; cuando está medio frita póngase en ella el paladar, humedézcase con caldo, añádanse un manojo de perejil, sal y pimienta, déjese menguar la salsa y sírvase con un poco de mostaza.

También se puede servir entero, asado sobre la parrilla; para esto es menester adobarlo en aceite con sal, pimienta, perejil, cebolla y ajo; después pasarlo por pan rallado y asarlo; en este caso se sirve sobre una salsa picante ó sin ella.

257. Paladar de buey en las parrillas.—Después de cocido, se escurre bien y se deja enfriar. Frío ya, se echa en una salsa fría de vinagre sal, pimienta, un ajo, cebolla muy menuda y un puñado de perejil picado. Se le deja dos horas en esta salsa para que se impregne bien, dándole vueltas para que coja mejor el sabor. Luego se pone en las parrillas como un biftec y se sirve con salsa picante.

258. Paladar de buey, frito.— Se divide en pedazos y longitud de un dedo, un paladar muy cocido y despellejado. Se pone en una salsa compuesta de caldo, con igual cantidad de vinagre, sal, pimienta y una cabeza de ajos bien picados. Se calienta esta salsa ligeramente después de echarle mantequilla amasada con harina, de modo que la mantequilla se derrita, y entonces se le echan los pedazos, que han de permanecer en esta salsa unas tres horas, pasadas las cuales se retiran y escurren bien, se embadurnan de harina y se echan en una fritura bien caliente. Luego se sirven acompañados de perejil frito.

Del mismo modo se guisa la cabeza de buey y la cola.

259. Callos.—Vientre de vaca á la leonesa.—Después de cocido se corta en trozos cuadrados y pequeños; se ponen en una cazuela á fuego vivo ruedas de cebolla con manteca y una cucharada de aceite, pimienta, sal, perejil, y háganse saltar los callos, dándoles vueltas hasta que hayan tomado buen color tostado; deben servirse calientes con zumo de agraz y limón.

260. Callos con mostaza.—Cocidos y hechos pedazos se sofrien en manteca sin sal, juntamente con cebolla picada abundante, después de sazónarlo con sal y pimienta. Se le añade caldo para que la salsa no esté muy espesa. Al servirse se desle una cucharada de mostaza.

261. Cola de vaca rebozada.—Después de cocida en la olla y haberse enfriado, se derrite manteca sazónada con sal y pimienta y se empapa bien en ella durante media hora; después se polvorea con pan rallado, repitiendo dos veces esto mismo; póngase en las parrillas y sírvase con una salsa picante.

262. Riñón de vaca á la casera.—Córtese un riñón en tiritas delgadas, póngase al fuego con manteca, sal, pimienta, perejil, cebollas y un ajo picado. Después de cocido, añádase un poquito de vinagre, un poco de

caldo colado ó en su defecto caldo del puchero, y no se deja cocer más para que no se encalle.

263. Hígado de vaca á la casera. — Méchese el hígado al través con pedazos gordos de tocino bien en sazón; póngase en la cacerola sobre lonjas de tocino con despojos de ternera, raíces, ajo, laurel, clavo, buen caldo del puchero y una media botella de vino blanco; espúmese el todo, cúbrase con otras lonjas de tocino, tápese herméticamente la cacerola y póngase fuego por encima también; cuídese que no cueza á grandes borbotones. Después de cocido, cuélese la salsa, tomando la mitad, haciéndola disminuir, ligándola con manteca, y se sirve con esta salsa.

264. Buey cocido á la gallineta. — Se pica muy menudo un buen puñado de perejil y cebolla, y se sofríe con manteca ó mantequilla fresca, procurando moderar el fuego para que la manteca no tome color. Se le añade una buena cucharada de harina; se adereza con sal, pimienta y un poco de nuez moscada rallada; se le echa una taza de caldo y se deja hervir lentamente durante unos diez minutos. Se corta en lonjas delgadas la carne del cocido, quitándole la parte grasa; se la deja hervir un momento dentro de la salsa, y antes de servirla se le echan dos yemas de huevo batidas, que deben menearse para que se incorporen bien.

265. Buey á la moda. — El pedazo de buey preparado para ser guisado á la moda debe mecharse con tocino y aderezarse bien y por todos lados con sal y pimienta. Dos horas antes de cocerlo se remoja con vino blanco. Al cabo de una hora se da vuelta á la pieza á fin de que el vino blanco la penetre por ambos lados. Preparada así la carne, se echa en la olla un pedazo de carne de pie de ternera sin hueso, un ramo de yerbas finas, bastante cebolla picada y dos clavos de especia. Se echa sobre todo esto una taza de caldo y se deja cocer durante una hora á fuego lento. Pasado este tiempo se da vuelta á la carne, se le agrega el resto de vino blanco en que se remojó la carne antes de cocerla, con cuatro ó seis zanahorias cortadas en pedazos, y se deja cocer bien. La olla en que se hace esta operación no debe ser muy grande, para que la carne quede siempre cubierta con el jugo en que se cuece.

Este manjar es tan bueno frío y aun mejor que caliente. Cuando quiera comerse frío será bueno prepararlo desde la víspera. Una vez preparado, se coloca circularmente en el platón, combinando en torno los pedazos de zanahoria; luego se echa encima la salsa, que no tarda en convertirse en jaleatina. Hecho así, es un manjar exquisito y elegante.

266. Encebollado de carne. — La carne de vaca, ú otra de ternera ó

carnero, se deja entera ó en trozos, como se quiera. Se pone una olla ó cacerola al fuego con manteca ó aceite; cuando está frito se rehogan las carnes: en estando bien doradas se les pone un poco de pimienta molida, se le añade medio vaso de vinagre y se cubre con caldo del puchero ó agua; se le pone un clavo entero, un jitomate, una cabeza de ajo y una hoja de laurel. Si la carne es de vaca, como más dura, la cebolla no se pone hasta que esté á media cochura; pero si es de ternera ó cordero, se le pone en seguida la cebolla en bastante porción, sazónándolo, y cuando está cocido se deslíe un poco de harina en agua fría, y se le agrega para espesarlo y que dé algunos hervores hasta que se conozca que la harina está disuelta. Se le suele poner también papas mondadas ó en ruedas gorditas.

267. Angaripola.—Se cuecen pies, lengua y pulpa de puerco y chorizos y se pica todo junto. Se hace un recaudo de jitomates, cebollas, perejil, ajos, alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre, con algunas especias. Ya todo frito, se embarra una cazuela con manteca, se pone una capa de recaudo y otra de picadillo, se repite esta operación, se tapa con un comal y se pone á cocer á dos fuegos.

268. Sesos de vaca ó ternera.—Se ponen en agua tibia para limpiarlos de la sangre ó telilla que los circunda; déjense en infusión dos horas en agua fría; después pónganse en agua limpia y que den un hervor, añadiéndoles un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y perejil: media hora basta para que se cuezan.

269. Sesos con pan rallado.—Se mezcla pan rallado con pimienta, clavo molido en seco y sal; se pica perejil muy menudo y se mezcla con lo dicho antes. Se unta luego una tortera con manteca y se le echa un poco de pan compuesto, y sobre él se colocan los sesos rebanados, que han de estar bien cocidos; se cubren con pan, y encima de éste una capa de manteca, un poco de aceite y unas gotas de limón. Hecho esto, se pone en la tortera á dos fuegos para que se dore.

270. Otro de sesos con harina.—Se quita el pellejo á los sesos, que se desbaratan luego con la mano; se revuelven con sal y pimienta delgada, se embarra una cazuela con manteca y se le echa la masa. Se pone la cazuela al calor del vaho de una olla, y no se le mueve para nada hasta que se forma una especie de torta. En una cazuela grande se pone á dorar harina hasta que se ponga colorada, y se echa allí la masa para que se acabe de cocer.

271. Carnes infurtidas.—Según los tantos de carne, sea la que fuere, un tanto de chile ancho, otro de mulato, que se echa á desflamar; ya que no

pique, se muele un ajo asado, yerbas aromáticas, especias finas, un poquito de culantro, otro de cominos, un pedacito de ajengibre, todo tostado, y unas raspaduras de nuez moscada; todo se revuelve y se baja del metate con vinagre criollo y sin echarle nada de agua; ya que está, se le echa su sal y un poco de vinagre de yema; se ponen á cocer las carnes de ternera, gallina ó las que se quieran, rebanadas de jamón, chorizos y chorizones; ya que están cocidos, se aparta el jamón, se rebanan los chorizones, se enjugan las carnes con una servilleta; se ponen á freir dientes de ajo, y ya fritos, se dejan enfriar, y en una tortera se echa un poco de chile molido, como se dijo; se pone una capa de carne, otra de jamón, chorizos y chorizones, aceitunas, alcaparras y aceite frito, con ajos y otra capa de chile, procurando queden bien mojadas las carnes. Así se ponen las capas que uno quiere; pero esto debe hacerse tres ó cuatro días antes de comerse; llegando este día, se saca de la cazuela, se pone en el platón y se adorna con zanahorias en infusión de vinagre, queso rebanado y flores de cebolla.

CARNERO

272. Cualidades higiénicas de la carne de carnero. — La carne de carnero ha de escogerse de un color rojo-oscuro y sin exceso de grasa. La mejor estación para comer el carnero empieza en otoño y concluye en invierno.

La carne del carnero no es enteramente buena sino cuando, sin haber experimentado ningún principio de alteración, se haya oreado suficientemente, pues aun cuando es de buena calidad, es dura y de difícil digestión inmediatamente después de muerto el animal. Como alimento común, conserva perfectamente el vigor corporal sin favorecer la obesidad. Los que, predispuestos á contraer una gordura molesta, porque, dedicados á ocupaciones que exigen dispendio de fuerza física, comen una gran porción de carne, para cambiar esta disposición no tienen más que renunciar, durante cierto tiempo, á otra especie de carne, para comer exclusivamente carnero. De este modo se conservarán vigorosos, sin engordar.

273. Carnero guisado. — Friase un poco de tocino en pedazos como dados, con un poco de cebolla menuda; córtese en pedazcs la carne, que debe ser de pierna, y échese todo en un puchero con sal y pimienta; se rehoga á fuego manso, y después se añade agua tibia, y cuando estuviere cocido se echa perejil, una hoja de hierbabuena, un cogollo de lechuga, pi-

ñones remojados y especias, todo bien picado, y cuando se sirve, un poco de agrío de limón.

274. Otro.—Se echan en una olla los trozos de carne con un poco de sal, laurel, perejil, tocino entre gordo y magro, frito; cuando se esté todo rehogando, se echan unos ajos machacados con pimienta, desleídos con agua bien caliente, se fríen dos jitomates y se le echan; después se añade caldo, sal y especias; está muy gustoso si se le añade zumo de granada.

275. Guisado de carnero con granada.—Después de partida la carne en pedacitos, se echa en la olla, y también un picado de tocino, cebolla, sal y pimienta, y se pone á rehogar á fuego lento, y cuando esté algo más que á medio cocer, se echa una salsa de avellanas; se echa de todas especias cuando estuviere bien cocido, y el zumo de dos ó tres granadas cocidas y exprimidas, que hace una salsa muy buena y gustosa.

276. Guisado de carnero.—Se mecha una pulpa y se amarra con un hilo. Se echa en una olla con varias lonchas de tocino, zanahorias, cebollas, un ramo de yerbas finas, sal y pimienta. Se baña con caldo desengrasado, á que se cubra bien, y se deja cocer á fuego vivo. Cuando es fuerte el hervor se cubre el fuego con ceniza y se tapa la olla, poniendo lumbre en la tapadera, y se deja así hasta que esté bien cocido. Se baña el jugo para servirlo.

277. Jigote de carnero asado.—Se elige un buen trozo de anca de carnero algo magro. Se le despoja de su primera piel y se mecha con lonjas de tocino. Luego se sumerge en una marinada compuesta de vinagre y caldo desengrasado, en cantidades iguales, un buen sazónamiento de sal, pimienta, yerbas finas y cebolletas picadas, con unos dientes de ajo. Se deja la carne dos horas en esta salsa, volteándola varias veces para que se impregne. Al sacarla se escurre, se seca, se frota por todas partes con un poco de aceite y se pone en el asador delante de un buen fuego. Debe rociarse continuamente con su propio jugo y servirlo con el mismo desengrasado.

278. Solomillo de carnero.—Se mecha con tocino y se pone en adobo tres días con vinagre, tomillo, laurel, un poco de comino, perejil en rama y cebolla picada. Cuando se van á servir se cuecen con vino y azúcar hasta que se recalén bien y tomen buen color, presentándolos calientes con una salsa de aceite, pimienta, sal y vinagre.

279. Otro.—Se mecha con tocino y se pone en adobo tres días con vinagre, tomillo, laurel y un poco de comino, perejil en rama y cebolla picada. Cuando se van á servir se cuecen con vino y azúcar hasta que se recalén bien y tomen buen color, presentándolos calientes con una pebre de sal, aceite, pimiento y vinagre.

280. Otro.—Se deshuesan y preparan dos solomillos, poniéndolos en adobo con sal, pimienta, aceite y medio vaso de vino tinto: dos horas antes de servirse se ponen en una cazuela juntamente con su adobo y desperdicios, y se hará que cueza hasta que tome color, humedeciéndolos con un poco de agua: déjese cocer lentamente hasta que se sirva; se desengrasa la salsa y se espesa con un poco de harina ó fécula, en la que se disuelve un terrón de azúcar, y se bañan los solomillos antes de servirlos.

281. Guisado de carnero.—Se parte la pulpa en pedazos chicos, se lavan y echan en una olla con una cucharada de manteca, rebanadas de jamón, dos ó tres jitomates picados, cuatro manojos de cebolla en gajos, dos cabezas de ajos machacados, con cáscara, orégano, tomillo y hojas de laurel. Se frie todo muy bien, y luego se le echa un poco de vinagre mexicano y agua. Se muele clavo, pimienta y canela y se le echa, procurando que el caldo quede espeso. Al servirse se le echa vino tinto y se adorna con aceitunas y chiles.

* **282. Carnero guisado.**—Se toma carne de pierna; córtese en pedazos pequeños y se pone en un puchero con sal, manteca, tocino, ajos y perejil picado; antes de cocer se hace una salsa con ajo tostado, perejil, piñones ó almendras, y se deja cocer un rato.

283. Guisado de carnero con su sangre.—Se pone agua en una cazuela al fuego, y cuando está hirviendo se echa la sangre ya cocida partida en rebanadas. Se pone en una sartén manteca y aceite, se frien bien las rebanadas con bastante jitomate y cebolla y un poco de ajo; ya que están bien fritas se echa en la sartén el agua suficiente, con clavo; pimienta, canela molida, perejil, orégano y tomillo en poca cantidad. Se pone al fuego hasta que quede espeso el caldo. Al servirse se le agregan aceitunas y chiles en vinagre.

284. Carnero verde.—Se parte la carne en pedazos, poniéndolos en una olla con sal y pimienta, se pica tocino en pedacitos, se frien bien, y lo mismo la cebolla, picada muy menuda; todo se echa en la olla, que se pone á rehogar á fuego manso, cuidando de revolverlo frecuentemente para que no se pegue; después de bien rehogado por espacio de hora y media, se echa agua de la que tenga el puchero, que se habrá puesto antes sobre la olla del guisado; ya que esté bien cocido se pone perejil en abundancia, hierbabuena, cogollo de lechuga, todo bien picado, piñones remojados y picados, todas especias y un poco de zumo de limón ó naranja.

285. Carnero verde peruano.—Se prepara un plato ancho, y cortando en pedazos regulares una ó dos libras de carnero, se les echa un poco

de orégano, pimienta molida, sal y unas gotas de ácido de naranja ó limón, dejando un cuarto de hora que tome el gusto del adobo; en el interin se frien en una cazuela, en cuatro onzas de manteca, un chile verde, unos ajos y tres cebollas; se echa la carne, se pone á rehogar con fuego lento, y después de una hora se le añade un poco de agua caliente para que no se quemé, y estando cocida la carne se le añade, bien picado ya, un poco de perejil y hierbabuena, se machacan en el metate unas almendras tostadas, se agrega un poco de todas especias, se sazona, dejando que cueza un rato, y resultará un exquisito guisado.

286. Solomillo de carnero.—Partido en pedazos el carnero y bien lavado, se pone á freir con unos dientes de ajo enteros, sin mondar; así que está á medio freir se le echan unos jitomates, perejil bien menudito, frito, y todo se echa en una olla con agua suficiente para que cueza. Se le echa un poco de orégano de Castilla refregado, pimienta y clavo molidos, un poco de vinagre, y bien tapada la olla, se deja hervir hasta que está bien cocido. Se frien unas rebanadas de pan á que se doren mucho, se muelen y se echan en la olla para que se espese.

287. Solomillo de carnero con legumbres.—Tómese una espaldilla de carnero, y después de quitados los huesos méchese con lonjas de tocino y póngase en el asador; luego que esté asada se sirve, aderezando el plato con legumbres, como espinacas, acederas, coliflor, ejotes, papas, etc.

288. Solomillo de carnero á lo corzo.—Prepárense con limpieza los solomillos y méchense con tiritas de tocino; pónganse en adobo durante cuatro ó cinco días, en vinagre, yerbas aromáticas, perejil en rama y cebolla cortada en pedazos; poco antes de servirlos se cuecen en una media jalletina y se bañan de caldo de buen color: sírvanse calientes.

289. Espaldilla de carnero asada.—Se la rompe el hueso por encima con una cuchilla y se cuece en un asador preparado con lonjas de tocino; se añade lo que haya de desperdicios de carne, zanahorias, cebolla y un ramillete, echándole encima caldo, y se las sirve con su cocimiento reducido ó sobre achicorias ú otras legumbres con la especie de substancias que se quiera.

290. Costillas de carnero.—Tómense dos costillares de carnero, de los que se sacan los solomillos y lomos; uno de los costillares se mecha con pedacitos de tocino, y el otro con perejil; pónganse en el asador, sujetándolos con pasadores; tres cuartos de hora bastan para que estén bien asados; se colocan en un plato con los solomillos por fuera, y por encima una salsa clara.

291. Otras.—Se pone á freir cebolla rebanada, ajos machacados, jitomate rebanado, pimienta, clavo, tomillo, laurel y orégano. Se preparan las costillas con pimienta, sal y limón; se frien aparte, sólo á que se pongan blancas de ambos lados; se muele el refrito, se pasa por una pichancho fina y se echa la salsa donde se están friendo las costillas, con un pedazo de jamón y un pocillo de vino tinto.

292. De otro modo.—Se las quita el espinazo dejando toda la carne que se pueda, se las golpea bien con la cuchilla y se ponen en las parillas para que se asen poco á poco; se las unta continuamente con una pluma mojada en grasa de tocino y agrio de limón, y si se le añade un poco de pan rallado, es muy bueno para los inapetentes.

293. Otras costillas.—Se ponen á cocer con cabezas de ajos, vinagre, tomillo, laurel, mejorana y sal. Ya que están cocidas se revuelcan en pan rallado y perejil. Se envuelven en papeles, se frien en manteca y se sirven. Del mismo modo se preparan las colas.

294. Lonjas magras de carnero ó ternera.—Se cortan las lonjas al través y no al hilo, se ponen en sal por la tarde, y á la mañana siguiente se frien con tocino; se ponen después en una cazuela y se les echa azúcar, vino blanco, unas hojas de laurel y una raja de canela dejándolas cocer un rato.

295. Despojos ó menudo de cordero.—En éstos se comprende la cabeza, hígado, bofes, pies y corazón; se quitan las quijadas y el hocico á la cabeza, se hacen tajadas los menudos, se desangran y lavan bien con agua caliente; después se ponen en una cazuela y se cuecen con sal; un momento antes de servirlos se escurren, y excepto á la cabeza, á lo demás se le echa una salsa picante, ó lo que más agrade, con dos yemas de huevo batidas, un poco de manteca y zumo de limón: este guisado se pone en un platón, y la cabeza en medio.

296. Pecho de carnero.—Se prepara una cazuela con lonjas de tocino, sobre la cual se coloca la carne y se cubre con otras lonjas. Después se echan tres cebollas en casco, laurel y perejil, tomillo, sal y una taza de caldo, dejándolo á fuego lento por tres horas con lumbre también por encima. Se puede servir de dos maneras: la una se dora con manteca desleída, se empapa con miga de pan, se polvorea con pimienta y sal, y se pone en parrilla para servirla con salsa picante; la otra se le quita la salsa y se presenta guarnecida de escarola, apio ú otra verdura.

297. Pecho de carnero sobre la brasa.—Córtese en pedazos largos, cuadrados ú ovalados; pónganse en una cacerola pedazos de tocino,

añadiendo lonjas de jamón, los pedazos de pecho por encima, cubriéndolos con tocino; además dos zanahorias cortadas en rodajas, tres ó cuatro cebollas también cortadas, laurel, tomillo y una buena cucharada de caldo: se deja hervir lentamente unas tres horas con fuego por encima y por debajo, se escurre, y se coloca en la fuente con espinacas, acederas ó achicorias en medio.

298. Pecho de carnero.—Se pone en una cazuela preparada con lonjas de tocino, cebollas, zanahorias, un ramillete, sal y pimienta, y se le echa caldo. Cuando ya está cocido á fuego lento se le quita el hueso, se polvorea con pimienta y sal fina, se dora con manteca desleida, se empapa con miga de pan, y se pone en parrillas para servirle con salsa picante.

También se puede cocer en la olla para prepararle después y servirle con toda clase de legumbres, substancias ó aderezos.

299. Panza de carnero rellena.—Se limpia muy bien la panza, procurando que no quede muy grande el agujero que se le haga. Se voltea la panza para quitarle toda la porquería. Se calienta agua, y cuando está ya caliente se echa la panza y se saca luego y se raspa con un cuchillo para que quede limpia. Luego se cogen las tripas, se voltean después de bien lavadas, se lavan por dentro exprimiendo un limón en el agua; con la cáscara del limón se refriegan bien; ya que están bien lavadas se hacen trencitas, las gordas se hacen pedazos y se vuelven á lavar; después se ponen á cocer todas juntas, menos la panza; se les echa agua y sal, y ya que cocieron se parten en pedazos chicos, se pica jitomate sin pepitas, seis dientes de ajo, un manojo de cebolla y un poco de perejil. Todo esto, separado y picado muy menudo, se echa en una cazuela con manteca. Primeramente se le echa el ajo, y antes que se dore se le agrega la cebolla y luego el jitomate y perejil; se deja refreír mucho; ya que está, se pone el agua y luego las tripas, unos pedazos de jamón, chorizos enteros, criadillas rebanadas, alcapparras, aceitunas, chiles en vinagre, pasas, almendras y piñones. Se muelen seis pimientas, otros tantos clavos, unas hebras de azafrán, sal, y se pone á hervir hasta que quede completamente seco como picadillo, y se baja de la lumbre. Se toma luego la panza, y por el agujero que se le hizo se rellena y se cose. Se pone á la lumbre una cazuela con manteca, sal y agua, y se echa la panza; el agua debe cubrirla. Debe tenerse cuidado de voltearla para que no se queme. En otra cazuela se echan jitomates molidos sin pepita, se fríen mucho y se echan en la cazuela en que está la panza. Se deja consumir mucho; se le echa clavo, canela, pimienta y azafrán, todo molido, tomillo, perejil picado y un poco de vino de Jerez. Ha de quedar el caldillo espeso, y se adorna con hojas de lechuga.

300. Menudo de carnero.—Ya que está cocido el menudo, se pica bastante jitomate, cebolla y ajo, y todo junto se frie en manteca. Aparte se frie un puño de ajos y unas rebanadas de jamón, y se muele esto con clavo, canela y pimienta; se echan en la cazuela unas tiras de jamón, y unos chorizos; cuando está bien frito se echa el menudo hecho pedacitos. Se le agrega un poco de perejil, bastante tomillo, un poco de caldo en que se coció el menudo, al que se agregan unas manitas del mismo carnero bien cocidas y deshuesadas. Ya que está espeso el caldillo se echan en el platón aceitunas y aceite, y se adorna con chiles y alcaparras.

301. Otro menudo.—Ya que está bien partido y cocido el menudo, se pica y se echa en una cazuela con manteca, se pican dos jitomates, tres manojos de cebollas partidas en gajos, y se frie. Luego se le añade perejil picado, un poco de harina, y se refrie; se le echa un poco de caldo del menudo se muele clavo, canela y pimienta con unas hebras de azafrán, y se cuece; el caldillo ha de quedar espeso. Se adorna el guiso con chiles, aceitunas y alcaparras.

302. Otro.—Cocido el menudo y partido en pedacitos, se pica bastante jitomate y cebolla con un poco de ajo. Esto se frie en manteca, se le echan unas hojas de lechuga picada gorda. Ya bien frito esto, se echa el menudo con un poco del caldo en que se coció y unos garbanzos bien cocidos. Se muele canela, clavo y pimienta. Ha de quedar el caldillo espeso; al servirle se le echa aceite y se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

303. Otro de carnero.—Se pica un poco de jitomate y orégano fresco, un poco de cebolla rebanada y ajo muy menudo. Se embarra la cazuela de manteca, y en ella se echa un poco de esta cebolla, perejil, rebanadas de jamón y chorizos. Luego se pone una capa de carne y otra del recaudo, especias, y se pone á la lumbre hasta que se cueza la carne, con poca agua. Ya que se consumió se le echa aceite de comer.

304. Otro más de carnero.—Se frie el carnero en seco en una cazuela, y ya que está bien frito se le echa agua; se asan unos jitomates, se frie en manteca un puño de ajos molidos con un poco de perejil, orégano, tomillo y unas alcaparras. Se echa manteca en una sartén y se frie lo que se molió; ya que se frió bien, se echa en la cazuela donde está la carne, se le añade unos pedacitos de jamón y un poco de vinagre. Se le muele clavo, canela y pimienta, y para llevarlo á la mesa se le adorna con chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

305. Pierna de carnero.—**Modo de prepararla.**—La pierna de carnero es la parte de este animal más apreciada; en efecto, es la mejor del

cuerpo. Cuando se elige es necesario fijarse en la longitud del mango. Si éste es largo y la pierna no tiene buen espesor en comparación de su volumen total, proviene de un carnero alto, y, por consiguiente, de mediana calidad. Después de dejarlo orear uno ó dos días en verano y dos ó tres en invierno, se le golpea fuertemente por ambos lados con un palo, á fin de ablandarlo, y luego se pone en el asador. El fuego ha de ser muy vivo al principio, y si el asador no gira bien, es necesario dar con frecuencia vueltas á la pierna. Se la unta con manteca ó mantequilla fresca y se sala en todos sentidos. Generalmente se ensarta en ella una cabeza de ajos, que puede suprimirse si no gusta. Cuando comienza á tomar calor, se modera el fuego y se continúa lentamente la cocción hasta tener la seguridad de que no quedan en el interior más que algunas partes rojizas, y que al cortar la pierna no estará reseca por exceso de cocción, ni demasiado sanguinosa por el defecto contrario. Como término medio debe durar la cocción hora y media. Se sirve al sacarla del asador. El jugo se sirve aparte, desengrasado.

306. Pierna de carnero asada.—Se dan con el cuchillo piquetes por todos lados de la pierna, y en los agujeros se meten dientes de ajo mondados y pedacitos de jamón. Ya que está claveteada se unta toda con pimienta, clavo, canela y sal, todo bien molido, y se pone en una cazuela; se le echa medio cuartillo de vino blanco y media libra de manteca, y agua en poca cantidad; se tapa la cazuela y se pone á dos fuegos hasta que quede bien dorada.

307. Otra pierna de carnero.—Se coge la pierna y se le quita el zancarrón; después se coge hierbabuena, perejil, ajos rebanados, pimienta y clavos molidos, sal en polvo, un poco de jamón rebanado en buen grueso; se clavetea la pierna como estofado con todo esto, y para que quede más bien hecho, se abre de tramo en tramo con la punta de un cuchillo. Se pone en una cazuela que no sea extendida, y se le echa la cantidad de agua que sea necesaria, cuatro partes de vinagre y medio cuartillo de vino carlón, un poco de pimienta y clavos enteros; se pone á dos fuegos hasta que quede como asada.

308. Pierna de carnero.—Se pone en una cazuela chica cebolla picada y perejil también picado, unos pedazos de jamón, aceite, el zumo de dos limones, especias molidas en polvo y un poco de sal. Todo esto se revuelve bien, se hacen con el cuchillo unos agujeros en la pierna y se rellenan con lo dicho. Se echa manteca en otra cazuela ó sartén grande, allí se fríe la pierna. Se muele bastante jitomate y se agrega á la carne; cuando está

bien frito, se le echa agua, clavo, pimienta y canela en polvo. Se adorna el platón con chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

309. Pierna de carnero mechada.—Se quita el hueso de la pierna, cuidando de no destrozarla. Hecho esto se clavetea con ajos pelados, clavo, canela y pimienta; se pone en una sartén con manteca, agua suficiente y la sal necesaria, yerbas de olor, especias finas molidas y un poco de vinagre. Póngase á cocer á dos fuegos. Ha de quedar seco el caldillo. Lo mismo puede hacerse con lomo de puerco ó pulpo de ternera.

310. Pierna de carnero á la inglesa.—Después de haberla cocido en un lienzo muy tupido, se le mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal, y á las dos horas de hervor se saca del lienzo en que está, y se adereza con legumbres alrededor para servirla acompañada con una salsa y manteca desleída.

311. Pierna de carnero con papas.—Se quita el hueso de hacia la rabadilla y se redobra la carne, se corta muy corto el hueso de la pierna, se pone la carne á freir en manteca, se moja con un poco de caldo, se sazona, añadiendo un manojo de yerbas, poniéndolo á cocer á fuego lento; se sirve con papas; también puede servirse con ejotes ó las legumbres que se crean á propósito.

312. Pierna de carnero en asador.—Para que esté buena es necesario que esté un día oreándose; se golpea después un poco para que salga más tierna, y se pone en adobo un día, con aceite, pimienta, cebolla y perejil; se le pone un diente de ajo entero en varias partes de la carne, y póngase en el asador á un fuego muy vivo, de manera que se tueste pronto, y durante la cocción se le darán vueltas á menudo, rociándola con su grasa y el adobo; debe estar en el fuego hora y media por lo menos.

313. Pierna de carnero cocida.—Se quita el hueso y se pone en una cazuela á fuego lento, con manteca para que tome color por ambos lados, rociándola con un poco de agua; se añaden dos dientes de ajo, cuatro cebollas enteras y dos zanahorias, y que cuezan lentamente seis horas; sazónese con sal sin especias, después se desengrasa el caldo y se traba con un poco de harina ó fécula; extiéndase por la superficie con una plumita, y sírvase sola, poniendo debajo del platón escarola cruda.

314. Pierna de carnero estofada.—Despójese de los huesos y méchese con tocino sazonado con especias y sal, de modo que las lonjas no salgan fuera de la carne, y átese con un mecate, dándole un golpe en la coyuntura y cortando el hueso para que ocupe poco espacio; póngase en una cazuela con seis cebollas, tres zanahorias, un manojo de perejil, yerbas aro-

máticas, sal, especias, un poco de tocino y dos vasos de vino ó agua; luego que principie á hervir lentamente, póngase fuego encima de la cobertera, y cuando ha cocido lo suficiente, se sirve con su caldo, desengrasado.

315. Picadillo de carnero con huevos.—Se pica muy menudamente la carne, y puesta al plato, se sirve con pan frito alrededor y huevos estrellados sobre una salsa de jitomate ú otra.

316. Picadillo de carnero asado.—Quitadas todas las membranas y tendones, se pica muy bien la carne con papas cocidas ó castañas asadas, yerbas finas pasadas por manteca con una cucharada de harina, que se deja tostar; se le añade el picadillo. Cuando está ya en sazón se sirve con rebanadas de pan frito alrededor. Es necesario que la salsa en que se ponga el picadillo sea espesa, y en vez de pan frito se pueden poner huevos estrellados.

317. Picadillo de carnero.—Para aprovechar la carne que sobra de un día para otro, se echa en la sartén un poco de grasa, yerbas finas picadas, un vaso de vino blanco, sal y pimienta; se le añade un poco de caldo, y sólo se deja calentar sin hervir.

318. Riñones guisados.—Se ponen á hervir; ya que hirvieron un rato, se tira el agua y se les pone otra caliente. Se dejan cocer, y ya que están, se rebanan; se frien unas ruedas de pan y se muelen con tres clavos, tres pimientos y un poco de canela. Se frie todo en manteca y se le echa un poco de agua y los riñones, sal y vinagre, y se deja sazonar.

319. Otros.—Se cuecen como los anteriores y se rebanan. Se asan unos jitomates, se muelen con clavo, canela y pimienta; se frie todo en manteca y aceite, se añade un poco de vinagre, luego los riñones en el recaudo, y se dejan sazonar, procurando que la salsa quede espesa. Se adornan con pan frito.

320. Riñones de carnero salteados.—Se les quita el pellejo exterior, se abren á lo largo y se sofrien, teniéndolos separados uno de otro, poniéndoles sal y pimienta. Se les dan vueltas hasta que estén bien cocidos. Se frien separadamente cortezones de pan del tamaño de los riñones y en igual cantidad, y se coloca en un platón cada parte de riñón con un cortezón frito. Se les echa encima salsa española, ó, á falta de ella, una requemada de manteca mojada con media copa de vino blanco. Al momento de servirse se les añade zumo de limón ó unas cuantas gotas de vinagre.

321. Riñones de carnero.—Se abren por medio y se sazonan con sal y pimienta, y atravesándolos con una aguja de lardear, se ponen en las parrillas; cuando estén asados, se ponen en una cazuela con manteca, y se hace

una salsa de perejil machacado, desatándola con un poco de vinagre: también pueden cocerse con un vaso de vino fuerte.

322. Riñones de carnero asados.—Después de bien limpios y partidos, sin separarlos enteramente, se ponen en un asador pequeño para que se mantengan abiertos; se echa después un poco de manteca en el fondo de la cazuela, y dentro los riñones; se coloca todo á un fuego vivo: cuando están á punto, se pone en su interior una albondiguilla de manteca desleída, con yerbas finas ó manteca de anchoas y un poco de zumo de limón.

323. Sangre de carnero.— Se pone á hervir agua en una cazuela, y cuando hierva se le echa sangre cocida y rebanada. Se pone en una sartén aceite y manteca y se frien bien las rebanadas de sangre. Aparte se pica bastante jitomate y cebolla con un poco de ajo, y se fríe; ya bien frito, se le echa la sangre que se frió aparte; se le añade agua en poca cantidad, clavo, pimienta, canela molida, perejil, orégano, tomillo, y se cuece. Debe quedar con poco caldillo. Se adorna con chiles y aceitunas.

324. Sangre de carnero.— Se pone una cazuela con agua, y ya que hierva á borbotones, se echa la sangre con poca sal y se deja cocer sin que se desbarate; después se saca y se parte en rebanadas delgadas; se echa manteca y aceite en la sartén y se frien las rebanadas, ó más bien se sancochan, pues dejándolas freir se endurecen. Se pica bastante jitomate, cebolla y un poco de ajo, y se echa á freir en la misma sartén en que se frió la sangre. Se añade agua y en seguida se echa la sangre; se muele clavo, canela y pimienta, y se echa un poco de perejil picado, orégano y tomillo. El caldillo ha de quedar sumamente espeso. Se le echa un poco de aceite y se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

325. Sangre de carnero.— Se cortan á lo largo cebollas en abundancia, echándoles sal y pimienta; cuando se degüelle el carnero se menea la sangre y se junta con la cebolla; se pone todo en una cazuela de asar y se mete en el horno; cuando esté bien tostado se saca, y puede ponerse caliente ó frío: si no se quiere llevar, al horno, se asa en casa, poniendo la cazuela á lumbre fuerte, con brasas en la tapadera. También puede hacerse la sangre del modo siguiente: Se pone á hervir en una sartén, y recién sacada la sangre, se echa á cucharadas: sale como buñuelos, y se sirve con pimienta y sal.

326. Mollejas de cordero.— Después de limpias se ponen en agua fría por algún tiempo; se echan en una cazuela con una taza de caldo, un poco de pimienta, sal, cebollas pequeñas y nuez moscada; se menean bien con una proporcionada cantidad de manteca enharinada, y se dejan por media

hora á fuego lento; se baten después tres huevos, perejil picado y nuez moscada; después se añade zumo de limón y algunos chícharos.

327. Bofes gustosos.—Se lavan bien y se ponen á cocer los bofes en un puchero, teniendo el garguero fuera de la olla para que se espume. Cocidos que sean, se parten á pedacitos y se preparan del modo siguiente: Se machacan cuatro ajos con un poco de pimienta, se desata en vinagre y se rocía sobre los bofes aceite crudo y sal molida, y se le da vueltas á fuego lento.

328. Hígado de carnero.—Cuando está la manteca hirviendo se echa el hígado, partido en tajadas delgadas y largas; después se hace el mismo guiso que á los bofes, según hemos prescrito.

329. Sesos de carnero.—Se preparan como los de vaca ó ternera; lo general es cocerlos y rebozarlos con harina; después pueden guisarse con cualquiera salsa.

330. Pepitoria de hígados y bofes de cordero y cabrito.—Se limpian y cuecen con sal y agua; después se pican y frien en aceite ó manteca, con cebolla; cuando estuvieren fritos se les hace una salsa de ave llana, ajo, miga de pan tostada y especias; se desata todo con un poco de agua tibia, añadiendo un huevo duro picado: revuélvase todo y déjese cocer un rato.

331. Chanfaina.—Se cortan pedazos del hígado, bofes y sangre cocida de carnero; se rehogan en manteca, echando cebollas, ajos, especias, perejil picado y chile: después de bien rehogado todo, se añade agua y se pone á cocer; se frie harina, que se disuelve con agua cuando está bien frita, y se añade á la chanfaina para que espese el caldo; si se quiere puede echarse un batido de huevos.

332. Chanfaina.—Se cuece bien asadura de carnero y se rebana en pedazos chicos y delgados; se echan á freir en un poco de manteca, y ya que están algo fritos se les echa cebolla rebanada y ajo picado. Cuando todo está bien frito, se le echa un poco de hígado bien remolido y deshecho en agua. Se le echa un poco de pimienta molida y vinagre. Al servirlo se baña con un poco de aceite y se le cubre con chiles y aceitunas.

333. Asadura llamada gandinga.—Se pica jitomate, ajo y cebolla muy menudita; se frie en manteca y se echa poca agua; plíquese asadura cocida y déjese secar: cuando esté, se muelen tres ó cuatro chiles anchos remojados y unos cominos, y se echa agua con la sal correspondiente. Déjese á dos fuegos hasta que se seque. Adórnese con plátano frito.

334. Otra á la mexicana.—Se pone á cocer la asadura con laurel,

tomillo y orégano; se frie ajo, cebolla y jitomate, después de picarlo todo, junto con unas rajadas de chilchote, á que se refria bien. En una olla aparte se cuecen unos chorizos con un pedazo de jamón; ya que está cocido el jamón, se parte en rajadas y se sancochan en el recaudo y con el caldo en que se coció. Se parte luego en pedazos la asadura, se muele chile ancho remojado, con ajos crudos, clavo, canela y pimienta, y se echa todo en el recaudo, menos los chorizos, que se frien aparte y se colocan en el platón, encima del guiso.

335. Asadura de carnero en crudo.—Se pica la asadura en crudo. Se rebanan unos manojos de cebolla, un jitomate y perejil; se cogen unas rebanadas de jamón, y todo junto se echa en la cazuela con bastante manteca. Ya que está frito se le echa agua, clavo molido, canela, pimienta y un poco de vino de Jerez. Se adorna con chiles, alcaparras y aceitunas.

336. Otra asadura de carnero.— Se rebanan el bofe en rebanadas del grueso de un dedo; se poñen en una sartén con bastante manteca y un poco de sal. Se pica jitomate en una cantidad equivalente á una tercera parte de la asadura, y otra parte igual de cebolla, y todo junto se cuece á fuego lento sin agua, hasta que se fría. Entonces se le echa agua caliente en cantidad proporcionada, un polvo de pimienta y aceite de comer. Se pone á cocer y se deja consumir el agua: el caldillo debe quedar espeso.

337. Otra.— Se parte la asadura en pedazos grandes y se pone á cocer en una olla; una vez cocida, se parte en pedazos, se pica jitomate, cebolla y ajo, y se frie con mucha manteca; ya que está frito, se le echa la asadura: se muele clavo, pimienta, perejil, orégano y tomillo, y se pica todo bien; se pone al fuego á que quede muy espeso. Se adorna con rebanadas de jamón cocido, chiles y aceitunas.

338. Otra.—Después de hervida se corta en tajaditas, y se rehogan con manteca y sal, cuidando de espumarla mucho; luego se frien en jitomate, y antes de servir las se guisan con agua tibia, ajo y especias.

339. Mondongo.— Después de bien limpio y lavado con dos ó tres aguas, se escurre y se deja en adobo, compuesto de vinagre, limón, sal y un ramo de laurel, durante un par de horas, y luego se saca y se escurre. Córtese en pedazos y póngase á cocer con sal, chorizo cortado en ruedas, tomillo y perejil picado; cuando esté casi cocido se hace una salsa con miga de pan tostado, ajos, tocino, especias y chile; se acaban de cocer en olla, resolviéndolos bien, y se sirven.

340. Mondongo á la italiana.—Después de preparado como queda dicho, se cuece con cebolla, perejil, zanahoria, laurel, albahaca, clavos de

especia, sal y chile, con cantidad suficiente de agua. Se saca y pone á escurrir y se corta en trozos gruesos como de cuatro dedos, que deberán rebozarse con manteca derretida y mezclada con perejil, cebolletas, un poco de ajo muy picado, sal y pimienta, y se sirven con una salsa picante.

341. Mondongo á lo campesino.—Lo primero que se hace es lavar el mondongo en agua caliente; después de bien escurrido se lava otra vez con buen vinagre ó zumo de limón. Se corta en pedazos pequeños y se echa en una olla con agua y sal, una pata de ternera sin huesos, jamón cortado en pedazos, un buen chorizo, algunos garbanzos de Castilla, el zumo de medio limón, dos cabezas de ajos enteros y chile; luego se muele un poco de pan remojado con azafrán, tres ajos, unos cominos y culantro, con un poco del mismo caldo del mondongo; se echa en el guisado y se deja espesar un poco. Se sirve siempre muy caliente.

Si se echan tripas, debe volverse lo de dentro á fuera cuando se lava, todo del modo que hemos dicho.

342. Mondongo.—Bien limpio el menudo con agua de cal y enjugado con limones exprimidos para que quede más blanco y se disipe el hedor, se pone á cocer agregándole patas de puerco y tripas también muy limpias. Las patas se cuecen aparte. También se cuecen garbanzos en cantidad regular, y se pelan. Se fríe bastante cebolla y ajo en buena cantidad de manteca con chiles verdes; se muele un pedazo de chile ancho con unos cominos, jitomates asados y unos pocos garbanzos cocidos. Échense en lo frito las patas de puerco con su caldo, el menudo y tripas sin agua, después de haberlo cortado en pedazos para ponerlos á cocer. Se le agrega orégano de Castilla, los garbanzos enteros, chorizos, jamón, longaniza y sal, y se deja sazonar todo junto.

343. Otro mondongo.—Después de bien lavado se deja en agua de limón un buen rato y se enjuga; se corta en pedazos y se pone á cocer con garbanzos y un trozo de jamón, una cabeza de ajos, un pedazo de cebolla en cuartos, especias enteras y un poco de vinagre. Al día siguiente se hace un refrito de todo el recaudo con especias finas molidas con un chile ancho remojado, y allí se vacía el mondongo con un poco de caldo, poniéndole por encima el jamón, orégano en polvo, vinagre, aceitunas, alcaparras y chiles encurtidos.

344. Manos de carnero á la casera.—Después de haberlas deshuesado, se cuecen y sazonan convenientemente; cuando están cocidas se añade un batido de huevos, perejil picado muy menudo, un poco de harina y zumo de limón.

345. Manos de carnero con salsa italiana ú otra. — Hecha la salsa que se quiera, se ponen en ella las manos de carnero aderezadas y cocidas, según se ha dicho.

346. Manos de carnero con yerbas finas. — Se cuecen en agua sola; se las quitan los huesos grandes, poniéndolas en seguida en una cacerola con manteca, hierbas finas picadas, sal y pimienta; se espesa el caldo, retirando las manos para que se enfríen; se meten en la salsa, y en seguida se envuelven en miga de pan, poniéndolas á asar á fuego lento, y se sirven con una salsa picante.

347. Colas de carnero. — Se ponen las colas de carnero en una cazuela preparada con lonjas de tocino, zanahorias, cebollas, un ramillete de yerbas, sal, pimienta, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo, y se dejarán cocer á fuego lento; cuando están á punto se retiran y se las deja escurrir para servir las con lechuga, escarola, papas ó cualquier especie de substancia.

348. Colas de carnero fritas. — Preparadas como va dicho, se cortan en pedazos más ó menos gruesos, se pasan por manteca, y segunda vez por huevos; se hacen freir para rodearlas de perejil frito, y en lugar de la miga de pan se puede meter en pasta de freir.

349. Colas de carnero en parrilla. — Cocidas como ya va dicho, se meten en aceite, y después de haberlas empanado se ponen en la parrilla á fuego manso.

350. Colas de carnero. — Se prepara una cazuela con hojas de laurel, tocino, cebollas, perejil, sal, pimienta, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo; se echa la cola de carnero, dejándola cocer á fuego lento, y cuando esté á punto se retira y se la deja escurrir para servirla con lechuga y escarola.

351. Cordero á estilo del campo. — Se corta un solomillo de cordero en lonjas delgadas, se les echa por encima sal y pimienta, se frien bien, se colocan en un plato y se cubren por encima con manteca; se pone en una cacerola un poco de harina, caldo del puchero y un poco de nuez moscada; se deja cocer, meneándolo continuamente; á esto se unen las lonjas, se vuelve á menear, y se sirven guarnecidas con perejil frito.

352. Pebre de carnero. — Se parte el carnero crudo, se pone á freir, y ya que está bien dorado se pica cebolla y ajo; se dora en la misma manteca, se martaja tomate crudo y se echa en lo que se está friendo; ya que está todo bien frito, se le echa agua para que cueza la carne; pero no debe quedar aguado. Se le agregan especias, pimienta de Tabasco, clavo, orégano y aceite.

353. Patas de carnero á la casera. — Téngase presente, ante todo, que las patas son difíciles de digerir cuando no están bien cocidas. Es preciso limpiarlas con esmero, pasándolas diferentes veces por agua, y han de cocer al menos cuatro ó cinco horas. Se fríe harina con manteca ó mantequilla, á que no se dore, y luego se le echa una cantidad de caldo desengrasado proporcionada al número de patas que se quieran cocer, que se echarán en el caldo después de haberlas escaldado y limpiado, quitado el hueso y puestas á enfriar en agua fresca. Después de cocer cuatro ó cinco horas á fuego lento, se retiran de la lumbre y se sacan de la cazuela. Se agrega á la salsa que queda en la cazuela nueva manteca, algunas cebolletas y perejil picados muy menudos. Si la salsa no queda bastante espesa, se le añade un poco de harina mojada con caldo desengrasado, y se ponen de nuevo las patas en la cazuela. Cuando está la salsa muy caliente, pero sin hervir, se llan en ella dos ó tres yemas de huevo. Esto debe hacerse momentos antes de servir las.

354. Patas de carnero marinadas y fritas.—Se cuecen y frien como las anteriores; luego se sacan de la cazuela y se escurren, y cuando están enteramente frías se ponen en remojo en una marinada compuesta de vinagre, sal, pimienta, yerbas finas y cebolletas picadas. Un cuarto de hora antes de servir las se retiran de la marinada.

Se prepara separadamente una salsa compuesta de agua, harina y una regular proporción de manteca ó aceite, con sal y pimienta y una clara de huevo batida, á que haga espuma. Se revuelcan en esta salsa las patas y se frien, á que no se doren. Al servir las se les echa encima perejil picado.

355. Patas de carnero á la gallineta.—Se escaldan, se limpian con cuidado, se les quitan los huesos grandes y se ponen á cocer en agua con sal por espacio de cuatro ó cinco horas. Cuando estén tiernas y que los otros huesos se despeguen con facilidad, se puede asegurar que están cocidas; se hace entonces una salsa de pollo, en la que hervirán poco á poco una media hora para que tomen el gusto; se espesa la salsa y se sirven bien calientes.

356. Cabeza de carnero.—Después de limpia se parte por en medio y se levantan las ternillas con el cuchillo; dentro se mete perejil picado, ajos machacados y pimienta, sal y un poco de jamón delgado; se ata con hilo, después se lía en un pliego de papel de estraza, y se asa, sirviéndola con una salsa picante.

357. Cabezas de cordero ó cabrito.—Abiertas por mitad, se rellenan con un frito dispuesto al efecto, el cual se prepara del modo siguiente: Se pica un poco de perejil y ajo, y se le añade á éste sal, pimienta, una

yema de huevo y jamón, dando al todo una vuelta por la sartén con manteca. Una vez rellenas las cabezas, se untan por fuera con zumo de limón y manteca, después de lo cual se atan con un hilo, y envueltas en papel, se colocan en el asador, en el que permanecerán hasta estar tiernas.

358. Cabeza de carnero.—Después de cocida la cabeza, se le sacan todos los huesos, y la carne, sesos y lengua, junto con un pedazo de lomo de puerco que se tendrá ya cocido, se pica á que queden pedazos chicos. Se pone á freir un poco de tomate picado, ajos y cebolla, en aceite y manteca. Así que está frito, se revuelve la carne y se aparta. Se unta una cazuela con manteca y se echa la carne, extendiéndola á modo de torta, procurando que quede hueca. Se le echa por encima unas gotas de limón, pan rallado revuelto con pimienta molida en seco, un poco más de aceite y manteca, y se pone entre dos fuegos á que se dore.

359. Albóndigas de carnero.—Se pica la carne de pierna con tocino gordo, perejil y ajos verdes, si puede ser, pan rallado y queso, especias, sal, azafrán, huevos crudos, amasándolo todo bien; se hacen las albóndigas en un pocillo ó entre dos cucharas, y se ponen á cocer en caldo. Cuando estén cocidas se les echa una salsa de avellanas, desatándola con un poco de agrio, dejándolas que den un hervor.

360. Albondiguillas de carnero fritas.—Se pica la carne, y se añade una miga de pan mojada en leche, papas cocidas, yerbas finas, sal, pimienta y dos ó tres yemas de huevo; todo se mezcla mucho, y se forman las albondiguillas, que se rebozan con miga de pan para freirlas; se sirven también con una salsa picante ó de jitomate.

361. Albóndigas de carnero.— Á una libra de pulpa se le agrega como una mitad de carne de puerco y otra de jamón gordo. Se pica todo junto, á que quede gordito, revolviéndole clavo, pimienta y canela, todo molido, almendras peladas y picadas, pasas, aceitunas, alcaparras y piñones. Amásase todo con dos huevos crudos, se hacen los albondigones larguitos; se revuelven con harina y se frien con manteca. El caldo en que se cuecen se hace asando unos jitomates que se muelen con nueces secas y almendras; después de frito esto se le agregan piñones sin freir, clavo, canela, y ya todo junto se frie, echándole después agua suficiente á que cuezan los albondigones. Cocidos éstos, y al irlos á quitar de la lumbre, se les agrega un poco de vino de Jerez, tapando la cazuela para que la carne no se evapore. Se adornan con chiles en vinagre y aceitunas.

362. Lengua de carnero.—Se escaldan y se mechan con tocino delgado, y cuando estén á medio cocer se les quita el pellejo; se vuelven á dejar

cocer media hora á fuego lento, y se sirven calientes con una salsa de pebre, aceite, perejil, laurel, pimienta y vinagre.

363. Lengua de carnero en parrilla.—Cocidas como se ha dicho, se parten en rebanadas dos ó tres cebollas y se echan en manteca con un puñadito de harina; se remojan en caldo ó vino blanco, añadiendo ajos, perejil y cebolletas picadas muy menudamente, sal y pimienta, zumo de limón, y se ponen en la parrilla hasta que estén en punto.

364. Criadillas de carnero fritas.—Abiertas las criadillas de carnero ó cordero, se les quita la primera y segunda tela y se ponen á cocer con agua y sal, y después de escurridas se fríen en aceite, volviéndose después á escurrir; se baten unas yemas de huevo con un polvo de harina y sal, se mojan y se vuelven á freir, estando el aceite muy caliente: se sirven con canela y azúcar.

365. Otras criadillas de carnero.—Se cuecen las criadillas con chícharos; se pica cebolla y jitomate con un poco de perejil; se echa en una cazuela con manteca, á que se fría, y se le echan los chícharos; antes de que acaben de cocer se le echan las criadillas; el caldillo ha de quedar espeso: se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

366. Fricandó de carnero.—Se clavetea el carnero, como para estofado, con jamón, ajo y pimienta; después se sancocha con manteca y aceite, un poco de cebolla rebanada y jitomate. Junto con el sancocho, ya echado en la olla, se muele laurel, perejil, tomillo, orégano, hierbabuena, una cabeza de ajos asada, cominos, sal y vinagre competente; se tapa la olla, y al sacarlo en la cazuela se espesa con un poco de harina dorada en manteca, y no ha de quedar muy seco.

TERNERA

367. Ternera asada.—Se cortan pedázos como de media libra y se ponen en una cazuela con lumbre arriba y abajo para que se ase poco á poco, y cuando esté medio asada se fríe tocino gordo, poniéndolo en la cazuela con ajos machacados, perejil, pimienta, zumo de limón, sal y una pequeña cantidad de agua, removiéndola de cuando en cuando para que se unte por todas partes; pero si la ternera que se ha de asar estuviere gorda, se asará espolvoreándola primero con sal, y cuando esté medio asada se le quita la humedad que soltó al fuego y se le echa un poco de manteca y vino blanco ó aguardiente; si no hubiere manteca, puede ponerse aceite bueno.

368. Trozo de ternera á la provenzal.—Póngase en una cazuela el trozo de ternera, con un cuartillo de aceite, sal, pimienta y un puñado de yerbas; cuézase á fuego lento y remuévase á menudo para que tome color: cuando está bien cocida se sirve con salsa italiana, añadiéndola el resto de la primera.

369. Guisado de ternera.—Partidas las raciones, se lavan y echan en una cazuela con zumo de naranja ó limón y sal por espacio de una hora, pasado cuyo tiempo se lavan; en otra cazuela se frie cebolla menuda y perejil con aceite, pimienta en polvo y jamón, y con esto se clavetea la carne, que se sancocha en manteca; se le echa jitomate sin pepita, la carne y unas rebanadas de zanahoria; se agrega agua, y luego clavo, canela y pimienta, todo molido. Ha de quedar con poco caldo. Al llevarlo á la mesa se añade vino carlón, aceitunas, chiles en vinagre, alcaparras, pasas y almendras.

370. Otro.— Se pone manteca en una cazuela, y cuando está bien caliente un poco de ajo rebanado y cebolla rebanada también, jitomate picado, perejil y unas hojas de hierbabuena. Ya que está frito el recaudo se le echa la carne en rebanadas muy delgadas y otras de jamón; se deja freir y se le agrega vinagre de Castilla con una parte igual de agua, y luego clavo, canela y pimienta en polvo. Antes de servirlo se le aumenta vino de Jerez. El caldo ha de quedar casi seco. Se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

371. Guisado de ternera.—Se parte la pulpa en rebanadas y se echa en una cazuela una cucharada de manteca, cebolla picada, chorizos, jamón, ajo, perejil, orégano, tomillo picado y un poco de culantro verde; todo se fríe y se le echa agua; se muele clavo, pimienta, canela y unas rebanadas de pan frito en manteca. Debe llevarse á la mesa con el caldillo espeso, echándole antes un poco de aceite. Se adorna con aceitunas, chiles y alcaparras.

372. Guisado de ternera, llamado de danzantes.—Se hace pedacitos la carne y se ponen en una olla con todo el recaudo, tajadas de chile verde, garbanzos remojados, pedazos de jamón, especias finas molidas, manteca, vinagre y perejil. Todo junto se pone á la lumbre en fuego manso, se tapa la boca de la olla con una cazuela que tenga agua, para que, en caso de que el guiso se seque, se le eche de esta misma agua y se menee con la misma olla.

373. Ternera con salsa blanca.— Se parte ternera asada en pedazos pequeñitos y se echa en una cacerola con un poco de manteca, se espolvorea con harina, y cuando estuviere frito se desata con la cantidad suficiente de agua, añadiendo sal, pimienta, un manojito de yerbas, y se deja cocer hasta que se consuma un poco el caldo; en el que quede se desatan

unas yemas de huevo y se echa un poco de vinagre; también se pueden echar cebolletas.

374. Ternera estofada.— Se parten pedacitos pequeños de la carne magra de lomo ó de pierna; se frien en manteca; se echan en la olla, y con la grasa que hubiere quedado se fríe cebolla bien picada; échese en la carne y también un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, perejil, especias y unas hojas de laurel; se pone la olla á fuego lento, tapándola con un papel y una taza de agua encima para impedir que se evapore; se deja cocer dos horas y se retira para servirla.

375. Otra estofada.— Se corta la carne en rebanadas, se pone en una olla con un poco de manteca, dientes de ajo enteros, especias finas molidas y otras en grano; se le añade un poco de cebolla, vino carlón y vino de Jerez, vinagre y agua con la sal suficiente; se tapa la olla con un papel de estraza y un plato encima.

376. Otra.— Se mecha la carne con clavo, canela, pimienta, ajos y jamón en rajas; ya mechada, se fríe en manteca; se mondan unos nabos y frien hasta que se doren, y se muele todo con pan frito. Se echa á freir en una olla cebolla y ajos partidos en gajos, se le agrega vino, vinagre y sal, se le pone agua y se deja cocer á dos fuegos mansos.

377. Otra estofada.— Se pone la carne en pedazos á freir con manteca, un poco de jamón magro y cebolla; después se pasa todo á una olla con ajo machacado, sal, perejil, hojas de laurel y especias; se tapa bien, y cuando principie á cocer se le echa un poco de vino blanco; debe reducirse el caldo á una mitad para que esté en su punto.

378. Fricandó de ternera.— Lávese la pulpa de un pernil de ternera, procurando que esté cubierta del gordo que la envuelve; macháquese entre dos trapos; méchese con tiras de tocino y póngase en la cazuela con legumbres y un manojito de perejil y cebolla; se humedece con caldo de substancias ó del cocido y hágase cocer cuatro horas; espúmese la salsa y cuélese, volviendo á unirla, y déjese menguar en fuego vivo; después se sirve, adornando el platón con acederas: del mismo modo se preparan los solomillos de ternera.

379. Otro fricandó con acelgas.— Se clavetean con jamón unas rebanadas de carne, y se echan en una cacerola con un poco de sal, hojas de laurel, orégano, tomillo y cebollas enteras. Se sancocha todo junto en manteca, y luego se le echa agua y unas rebanadas de zanahoria. Se tienen acelgas cocidas aparte y se exprimen bien; se muelen con almendras y se frien en una cazuela con manteca y un poco de cebolla picada. Ya que la carne

está cocida, se le echa la salsa de acelgas y se coloca el guiso en un platón. Se muelen luego especias con vino y se rocía la carne con esto. Se adorna con chiles y aceitunas.

380. Fricandó seco de ternera, con quelites.—Se toman pulpas de ternera y se redondean á manera de huesos; se echan en zumo de naranja y se tienen así todo un día. Al otro día se embarran de limón, se clavetean con jamón y se ponen á cocer en una cazuela con un tanto de agua y otro de vinagre con unas hojas de laurel, tomillo, ajos machacados, bastantes especias, canela, clavo y pimienta, y una cucharada de manteca y rebanadas de zanahoria. Ya cocido, se unta de aceite y manteca y se pone á dos fuegos á que medio dore. Debe llevarse á la mesa entero, sobre una salsa de quelites cocidos y sazonados con ajo, cebolla y un poco de comino. Han de quedar secos para servirse, y se adornan con rebanadas de zanahoria.

381. Criadillas de carneró.—Se les quitan las pieles exteriores, y el interior se corta á filetes, que se pasan por pan rallado pasado por el cedazo, mezclado con un poco de harina y sal; se aprieta un poco cada filete para que sienten bien, y se frien en manteca, poniéndolos á que escurran. Se sirven calientes.

382. Hígado de ternera á la italiana.—Se saltean pedazos de hígado en una cacerola con buen aceite; se espolvorean con sal, volviéndolos sin romperlos; se escurren después de bien cocidos, se ponen en un platón, regándolos con una salsa italiana y zumo de limón.

383. Hígado de ternera en asador.—Méchese un hígado con pedazos bastante gordos de jamón bien sazonado, y adócese en buen aceite, tomillo, laurel, perejil y cebollas; envuélvase en un papel engrasado, después de puesto en el asador y bien sujetado con pasadores: se sirve bañado y sobre una salsa á la pebre.

384. Hígado de ternera en sartén.—Córtese un hígado de ternera en rebanadas, que se pondrán en la sartén con ajos tiernos, perejil y cebollas picadas y un pedazo de manteca; póngase á un fuego vivo, añadiendo un polvito de harina; cuando se vea que el hígado se pone duro, vuélvase y humedézcase con vino tinto; se sazona con sal y pimienta, añadiendo un poco de agraz, y cuando vaya á hervir se retira del fuego. Si la salsa está muy espesa, se le añade un poco de caldo del puchero ó de substancias.

385. Hígado de ternera en masa.—Se prepara y acomoda como el anterior, excepto que se hace en mantequilla amasada con harina y desleída en caldo, en lugar de hacerlo en manteca caliente.

386. Costillas de ternera en asador, á las yerbas finas.—

Prepárese bien un costillar de ternera; méchese el solomillo con tocino bien fino; póngase á adobar dos ó tres horas con perejil, cebolla, tomillo, laurel, chiles y ajos picados muy menudos, sal, pimienta, nuez moscada raspada y un poco de aceite; cuando haya tomado el gusto póngase en el asador, y viértase encima todo el adobo, que se sostendrá con un papel bien engrasado; se asa á fuego lento; después se quita el papel, del que se raspan las yerbas que se le hayan pegado, lo mismo que á la carne, y éstas se pondrán en una cacerola con un poco de jugo, otro poco de vinagre, manteca amasada con harina, sal y pimienta; se hace ligar ésta con el fuego y se echa sobre el costillar, después de cubierto de miga de pan con manteca derretida y mezclada con yemas de huevo.

387. Costillas á la milanesa.— Se preparan con cuidado las costillas. Se bañan con manteca derretida y se cubren con miga de pan aderezada con sal y pimienta. Se baten huevos en proporción, yema y clara, y se mojan en ellos las costillas ya empanadas, y luego se vuelven á empanar con miga de pan y queso de Flandes. Se ha de cargar mucho esta empanada. Derritase en una cazuela manteca ó mantequilla y frianse en ella las costillas, á que tomen buen color. Pónganse luego en el platón con macarrones, y báñese todo con salsa española mezclada con vino de Madera y unas cucharadas de jugo de asado.

388. Costillas con chícharos.— Se frien en manteca y aceite. Ya fritas, se les echa una cantidad regular de ajo sumamente picado y cebolla muy menuda también; se deja freir y se le agregan chícharos cocidos á que se frían también. Ya que están, se les echa agua suficiente para que cuezan, se retiran y se deja espesar la salsa. Se unta separadamente una cazuela con manteca y mantequilla; se echa encima una capa de pan rallado con queso añejo, y se rocía con aceite; luego se pone encima de esto la salsa en que están las costillas, y sobre la salsa las costillas, que se cubren con otra capa de pan rallado y queso, y un poco más de aceite. Se ponen á dos fuegos, se dejan secar y se sirven.

389. Costillas empapeladas.— Se ponen un rato en infusión con vinagre y limón. Luego se unta un papel con manteca y se le echa bastante pan molido, perejil picado, pimienta, sal y unas lonjas de jamón; encima de esto las costillas, que se cubren con más perejil, pan y jamón; se envuelven en el papel y se ponen en la parrilla.

390. Costillas de ternera al natural.— Se untan de manteca, se espolvorean con sal y pimienta, se asan en parilla por los dos lados y se sirven sin salsa.

391. Costillas asadas con pan rallado.—Se aplastan y sazonan con sal y pimienta en grano; se derrite en manteca y se moja en ella cada costilla; se ponen en seguida en un platón, en que estará el pan rallado, y se les da vueltas en él; póngase en la parrilla á fuego muy lento para que no se tueste demasiado el pan: media hora es suficiente para que estén bien cocidas.

392. Costillas de ternera á la papillote.—Córtense las costillas bastante delgadas; pónganse sobre papeles cortados al efecto; se sazonan con sal, pimienta y ajos, bien picado todo, y pedacitos de manteca; se envuelve en el papel, dejando fuera el hueso; se ponen sobre la parrilla á fuego lento, y se sirven con sus mismos papeles puestos.

393. Costillas de ternera empanadas.—Se ponen en adobo por dos horas con aceite, yerbas finas, pimienta, sal, zumo de limón ó vinagre; después se las envuelve en miga de pan y se ponen á tostar á fuego lento, sirviéndolas secas ó con la salsa que se quiera.

394. Costillas de ternera mechadas.—Se aplanan y mechan con tocino cortado en trozos delgados, haciéndolas cocer como la ternera mechada: se sirven con todas especies de salsas.

395. Costillas de ternera en papel.—Se rebozan por ambos lados con una miga de pan, manteca, perejil y cebolleta, todo muy picado, y pimienta y sal, cubriéndolas con tajadas delgadas de tocino; hecho esto, se envolverán en papel blanco untado con aceite ó manteca; se ponen en parrillas para que se asen á fuego lento y se sirven en el mismo papel.

396. Costillas de ternera en yerbas finas.—Se ponen en una cazuela con manteca, sal y especias; háganse saltar en la manteca cinco minutos; se tendrán prevenidas y muy picadas las yerbas finas y se echa la mitad encima de las costillas; se vuelven del otro lado y se echa la otra mitad, y cuando están asadas se condimentan con ácido de limón.

397. Costillas á la leonesa.—Se mechan con tocino, pepinillos y hebras de anchoas, poniéndolas en adobo con aceite, por una hora á lo menos, con sal, pimienta, ajos tiernos, yerbas finas y perejil, todo picado; después se rebozan con lonjas de tocino y se hacen cocer en adobo.

Se pondrá un poco de manteca y un puñado de harina en una cazuela, yerbas finas y ajos picados, mojándolas con el caldo bien desengrasado; y para servirle se añade el zumo de un limón ó unas gotas de vinagre.

398. Costillas de cerdo en parrilla.—Córtense las costillas como las de ternera, dejando algo de gordo; aplástense, dándolas una buena forma; espolvóreense con sal y pónganse en la parrilla. Se sirven con una salsa de tomate ó de pepinillos.

399. Costillas de ternera con salsa de jitomates.—Después de preparadas y asadas, según se ha dicho anteriormente, se colocan en un platón, poniendo en cada intervalo tostadas de pan frito, y luego se rocían con una salsa de jitomate pasada por tamiz.

400. Costillas empanadas.—Preparadas las costillas, se empanan en aceite ó manteca desleída y se ponen en las parrillas, después de haberlas pasado antes por miga de pan.

401. Costillas mechadas.—Es necesario cortarlas dejándolas más carne, y después de haberlas mechado menudamente con lonjas muy finas de jamón, sirviendo para esta operación las agujas de mechar, se pasarán por manteca para afirmarlas, ó sea rehogarlas un poco. Se les dejará que escurran la manteca, y, cuando estén frías, se arreglan las extremidades y se colocan en la cazuela con un poco de caldo; se les dará un par de hervores, se aderezan con pan frito, y se sirven con cualquier salsa.

402. Costillas caseras.—Se preparan y se rehogan en cazuela ó cacerola con manteca fresca ó aceite y un poco de caldo después; se cubren y se dejan cocer lentamente después de sazonadas. Cuando están cocidas se sacan; el caldo se desengrasa y se mezcla con un poco de harina tostada, y después de haberle dado un hervor para que espese, se empanan en él las costillas y se sirven.

403. Costillas con vino.—Se guisan con vino de Jerez, Málaga, etc., é igual cantidad de caldo; se sazonan, y cuando estén cocidas se sacan de la cazuela ó cacerola, se colocan en un platón, y la salsa se pasa por un tamiz para echarla encima.

404. Costillas tostadas.—Después de preparadas y aplastadas se pondrán en un adobo en aceite con sal, un manojo de perejil, hojas de laurel y una cebolla cortada en ruedas. Al cabo de veinticuatro horas se ponen en unas parrillas al fuego vivo y se les da vuelta, para retirarlas cuando estén á punto y servir las con su propia salsa ó con un picante, echando en ella pepinillos encurtidos en vinagre y picados.

405. Costillas de ternera empapeladas.—Córtense las costillas bastante delgadas; pónganse sobre papeles cortados al efecto; se sazonan con sal, pimienta, perejil y ajos, bien picado todo, y pedacitos de manteca; se las envuelve en el papel, dejando fuera el hueso; se ponen sobre la parrilla á fuego lento y se sirven con sus mismos papeles puestos.

406. Costillas en sartén.—Después de haber cocido las costillas á fuego lento se ponen á escurrir en la cacerola que contiene el jugo que han dejado; se añade caldo; se sazona con sal, pimienta y un ajo fresco picado

muy menudo; se vuelven á poner al fuego y se añaden tres yemas de huevo batidas, un poco de vinagre, otro poco de nuez moscada rallada, y se procura que no hiervan.

407. Costillas á lo cocinero.—Dos ó más costillas buenas se cuecen en una cacerola con tocino cortado en lonjas muy delgadas y manteca; después de algún tiempo se mudan á otra cacerola para que suelten la grasa, y cuando estén cocidas se ponen en un plato; en el caldo que han dejado se echa un batido de yemas de huevo, perejil picado muy menudo, ajos frescos, sal, un poco de chile verde, en caso de que el tocino sea muy fresco, y un ácido cualquiera: después de haber tenido esta salsa un rato al fuego, se echa en las costillas.

408. Costillas con lenguas.—Después de cocidas las costillas se frien hasta que queden en buena sazón; antes de servir las se cortan lonjas de una ó más lenguas, guisadas de antemano, colocándolas en medio y en los intervalos de las costillas: esto no es más que un método para diferenciarlas y aumentar este plato.

409. Costillas empanadas y tostadas.—Después que hayan estado en adobo una ó dos horas con aceite, yerbas finas, sal, pimienta, el jugo de un limón y una gota de vinagre, se les espolvorea con una miga de pan deshecha con la mano para que se tueste á fuego lento, y se sirven con la salsa que se quiera.

410. Costillas empapeladas.—Se cortan pedazos que tengan cada uno dos costillas, se saca el hueso de una de ellas y se deja el de la otra. En la parto más gruesa de la carne se abre un hueco con el cuchillo y se rellena de picadillo bien sazonado; se le da una puntada para que no se caiga el picadillo; se unta todo el pedazo con vino, vinagre, manteca en que se hayan frito ajos, y sal; cúbrase con pan rallado, revuelto con ajos molidos, sal, pimienta, canela, clavo y perejil muy picado; envuélvase cada pedazo en un papel untado de manteca; póngase en una tortera, untada también, y métase en el horno.

411. Costillas en vino.—Pónganse las costillas con jitomate, vino de Jerez y perejil picado. Sancóchese; friase un poco de jamón rebanado; se asa jitomate y se muele. Se pone manteca en una sartén y se le echa un puñado de harina; luego el jitomate, hasta que quede muy frito; después se echan las costillas, el jamón y el perejil á que se refria todo junto; añádase luego el vino á que hierva á fuego manso. Se polvorean con pimienta muy delgada y sal.

412. Otras costillas.—Se apalean, se les unta limón, sal y pimienta;

se asan á la parrilla, y al ir las volteando para untarlés manteca se les va echando un polvo de pan; ya que estén bien asadas se colocan en el platón. Se pone á cocer un jitomate y una cebolla; se martajan con alcaparras, un pedazo de pan frito, chiles verdes, clavos y especias molidas; se frie todo en manteca y se rocían con ellas las costillas.

413. Otras.—Se ponen á cocer con jitomates picados, cebolla, ajo, pe-tejil, agua, vinagre, vino, manteca quemada, jamón en rajitas, pimienta de Tabasco, un ramillete y sal; se dejan cocer las cebollas con todo, hasta que se forma salsa. Entonces se sacan las costillas. Ya se tiene frito el picadillo con todo lo dicho; se cubren con él las costillas, se les echa pan mezclado con huevo batido, se envuelven en un papel y se ponen en una sartén con manteca quemada. Se ponen á dorar con rescoldo abajo y lumbre arriba y se sirven secas, poniéndolas alrededor del platón, con la salsa en el centro.

414. Otras.—Se muele un chile mulato remojado, con ajos crudos, pimienta, un poco de tomillo, un pedazo de pan remojado, otro de cebolla y una yema de huevo cocida. Se frie todo en manteca; se le echa un poco de agua; se reboza la carne de modo que quede el hueso muy chico; se echa á las costillas unas gotas de limón y se aplanan bien. Se echa esta salsa en una cacerola, con mucha lumbre arriba y poca abajo. Ya cocidas las costillas, se ponen en un platón con pan tostado y se bañan con la salsa.

415. Otras, con chicharos.—Se frien en manteca y aceite. Ya fritas, écheseles una cantidad regular de ajo sumamente picado, y cebolla muy picada también; se deja freir esto y se le añaden chicharos cocidos á que también se frian. Hecho esto, póngase el agua suficiente para que cueza; ya cocidos, se sacan y se deja espesar la salsa. Se unta una cacerola con manteca y mantequilla; se echa encima pan rallado; se pone una capa de la pasta, un polvo de queso añejo y un chorrito de aceite; luego las costillas y otra vez la pasta y demás que se ha dicho. Se ponen á dos fuegos y se dejan secar.

416. Otras.—Se ponen durante una ó dos horas con aceite, yerbas, sal, pimienta y un poco de vinagre. Al sacarlas se remojan bien con el caldiko, se espolvorean con pan rallado, se embarran con lo mismo y se ponen en la parrilla á fuego manso. Se sirven con puré de papas.

417. Costillas con pulque.—Se atan las costillas á la boca de una olla, en la cual se echará un cuartillo de pulque por cada seis costillas, medio pocillo de vino de Jerez y otro tanto de agua, ajos machacados, tomillo mexicano y pimienta martajada. Tápese la olla con un trapo. Hágase la salsa con un cuartillo de leche y un puñado de harina y échesele poco á

poco y á medida que se van calentando las costillas, á que queden muy untadas; después se les echa pan rallado y se frien en manteca que se haya quemado muy bien, pero que no más esté tibia para que no se dore mucho. Hágase otra salsa con jitomates cocidos, que se muelen y bajan del metate con agua limpia; se acitrona un poco de cebolla, se refrie mucho el jitomate con sal y un poco de perejil muy menudo. Al llevarlas á la mesa se les agrega vino de Jerez.

418. Sesos á la matancera.—Después de bien limpios con sal y vinagre, se echan en una cazuela, en la cual se habrán frito anteriormente seis ó siete ajos con manteca y cuatro cebollas enteras, hasta que unos y otros se vean dorados; se cuecen los sesos, y se les agrega medio vaso de vino blanco, igual cantidad de caldo del puchero, un manojito de perejil y unas hojas de hierbabuena; déjese tomar el gusto de estas yerbas á los sesos, cociendo un poco; sazónese de sal, y se sirve, procurando adornarlos con unos plátanos fritos cortados en ruedas.

419. Sesos á lo santiaguero.—Lávense primeramente con sal y vinagre; échense en una cazuela, en la que habrá como cuatro vasos de caldo del puchero y dos de gallina; añádase un poco de perejil, ajos y cebollas, picado todo, y unas ocho ó diez gotas de zumo de limón; se sazona; pártanse en rebanadas cuatro huevos duros; se deja todo cocer el tiempo regular, y se tendrá un plato exquisito.

420. Sesos á lo pinero.—Estando limpios y bien quitada la tela que los envuelve, se echan á cocer en una cazuela con agua y sal, y cuando lo estén, sáquense y córtense en rebanadas no muy grandes; báñense en huevos batidos con harina y un poco de pan rallado, perejil, cebollas y ajos picados muy menudito; se ponen á freir con manteca hasta que principien á dorarse, y entonces se les echa por encima un poco de canela en polvo, y se sirven.

421. Sesos á la veracruzana.—Después de bien limpios se ponen á cocer en agua y sal, se cortan en pequeñas rebanadas y se bañan en el batido que de antemano estará hecho, compuesto de tres huevos, manteca derretida, sal, nuez moscada, pimienta y pan rallado; se van friendo poco á poco, y cuando se vea están doraditos, se sacan y colocan en un platón; écheseles con una cuchara un poco de salsa de jitomate, clarita, y plátanos fritos maduros.

422. Sesos de ternera á la gallineta.—Preparados y lavados como los precedentes, se cuecen en un caldo de pollo, que se liga con yemas de huevo al tiempo de servirlos.

Los sesos de carnero tienen los mismos guisos que los de ternera.

423. Guisado de ternera con sesos.—Partida la carne, se unta una sartén con mantequilla y se echa la carne con cebolla rebanada, zanahoria picada, tiras de jamón, laurel machacado, clavo, pimienta y unas gotas de limón, mejorana y tomillo; ya que todo está en la sartén se colocan encima bolitas de mantequilla, se le agrega caldo del puchero, y conforme se va secando, se le echa otro poco hasta que tenga el suficiente, para que cueza y quede seco. Cuézanse aparte unos sesos, píquense y agréguese al guisado para servirlo. Se adorna con alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.

424. Sesos de ternera fritos.—Después de bien preparados, quitadas las venas, se lavan en agua caliente con sal y vinagre, dejándolos enfriar en la misma agua para que se endurezcan un poco; se cuecen en una cacerola untada de tocino, vino blanco, el doble de caldo de substancias ó del puchero, perejil, cebollas y algunas rebanadas de limón, sin cáscara ni pepitas; después de cocidos se cortan en pedazos, se rebozan en huevo y harina, y se frien; se sirven guarnecidos de perejil frito por encima y por debajo.

425. Sesos de ternera á la cubana.—Tómense cuatro onzas de manteca y échense en una cacerola; póngase al fuego, y cuando se conozca esté en un temple regular, añádase un vaso de vino blanco; se limpian los sesos con sal y vinagre, y se echan á cocer; se frien unos ajos en manteca y se echan en la cazuela; añádanse unas tazas de caldo del puchero, un poco de perejil y el zumo de medio limón; después de cocidos se apartan y cortan en rebanadas, se bañan con huevos batidos y harina, y se frien; se les echa en la salsa en que cocieron, y rebozándolos con un poco de perejil se sirven.

426. Sesos á la maitre d'hotel.—Se hacen hervir ligeramente, y después de dejarlos enfriar se cortan en tres pedazos y se cuecen con harina y manteca durante media hora, aderezada la salsa con sal y pimienta. Ya cocidos se ponen en un platón. Se derrite separadamente mantequilla con harina, yerbas picadas, sal y bastante pimienta. Se le añade luego vinagre ó zumo de limón, bien incorporado, y se bañan con esta salsa los sesos al servirlos.

427. Entresijo de ternera á la vinagreta.—Se pasa la pulpa por agua hirviendo, después de salarla ligeramente y enfriarla después en agua fresca. Luego se cuece con sal, pimienta y unas cuantas cebollas, algunos clavos de especia y un vaso de vinagre. Debe cocer perfectamente, es decir,

unas tres horas. Se sirve hirviendo, al sacarla de la olla, con salsa de ravigote (número 173). Al servir este guisado se ponen en la mesa las vinagreras, la mostacera y yerbas finas muy picadas, para que cada cual arregle la salsa á su gusto.

428. Entresijo con cebollas.—Se pasan por la manteca cinco ó seis cebollas grandes cortadas en pedazos, hasta que tomen buen color rubio. Se mete en la cazuela el entresijo, cortado en pedazos, y se revuelve durante algunos minutos, evitando que la manteca se endurezca demasiado. Se le añade un poco de harina, una taza de caldo desengrasado y una cucharada de vinagre. Se ha de servir muy caliente.

429. Entresijo marinado y frito.—Se prepara una marinada con caldo frío y desengrasado y otro tanto de vinagre, añadiéndole sal, pimienta y yerbas finas. Bien cocido el entresijo, se deja enfriar y se pone en remojo en la marinada durante una hora. Luego se escurre bien y se echa en la fritura. Los pedazos han de ser del grueso de un dedo, y se sirven rodeados de perejil.

430. Meollos de ternera.—Se designa bajo este nombre la medula especial de la ternera. Después de hervirlos ligeramente, se echan en agua fresca á que se enfríen. Pueden guisarse del mismo modo que los sesos, aplicándoles los mismos guisos.

431. Lomo flamenco.—Se mecha el lomo con gruesas tiras de jamón. Se adereza después con sal y pimienta, y se fríe con mantequilla. Se vuelve para que tome color por ambos lados, y se pone á dos fuegos en una olla durante dos ó tres horas. Aparte se cuecen zanahorias y col con caldo. Cuando la carne está cocida, se pone en un platón, alternando alrededor los pedazos de zanahoria con los pedazos de col. Á la salsa que queda en la olla se le echa una taza de caldo y una copa de vino blanco; se deja hervir un momento y luego se rocía con ella la carne y las legumbres al servirse.

432. Lomo á la casera.—Se mecha con tocino la parte más espesa del lomo, que se extiende en un platón, echándole encima cinco ó seis pedazos de limón y otras tantas rebanadas de cebolla cruda. Se rocía con aceite abundante para que se impregne bien la carne y rebose alrededor de ella. Se polvorea con sal y pimienta, y al cabo de un cuarto de hora se la vuelve para que se empape por ambos lados, y se vuelve á aderezar. Se saca la carne de la marinada y se envuelve en un papel untado de manteca y atado con un hilo fuertemente, y se pone á cocer en la cazuela con el resto de la marinada. Cuando está casi del todo cocida se quita el envoltorio de

papel. La cocción se concluye á fuego lento. Se retira la carne cuando está enteramente cocida. Se añade á la cazuela media taza de caldo ó de agua, media copa de vino blanco, unas zanahorias y unas cebollas. Al servirlo se vierte esta salsa sobre el lomo, con zumo de limón.

433. Orejas de ternera fritas.—Córtense á lo largo, en cuatro pedazos, orejas preparadas y cocidas. Pónganse en adobo con vinagre, sal y pimienta en grano; rebócese en masa clara, y frianse, extendiéndolas prontamente en la sartén y dándolas vueltas; se escurren para servir las cubiertas de perejil frito.

434. Orejas de ternera á la italiana.—Después de limpias y pasadas por la llama, se escaldan y se ponen en agua fría; cuézanse en agua ó en una cacerola cubierta de rebanadas de tocino, con perejil, cebollas y algunas rajas de limón; échese caldo de substancias y buen vino blanco; cúbranse las orejas con otras lonjas de tocino, y por encima con papel engrasado; al cabo de hora y media estarán cocidas; se sacan y escurren, y se atan las puntas como si fuesen cebollas; sírvanse con una salsa italiana.

435. Cabeza de ternera en salpicón.—Escáldese para quitarla el vello; póngase en agua fría para que suelte toda la porquería, por espacio de veinticuatro horas; quítense los huesos de la mandíbula inferior y el extremo del hocico, no dejando más hueso que el cráneo. Frótese con limón y hágase cocer, envuelta en un paño, en agua sazónada con sal y pimienta, un manojo de perejil y yerbas, cebollas, zanahorias, miga de pan y un puñado de harina. Cuando esté cocida se saca, se deja escurrir, se quitan con cuidado los huesos del cráneo, se descubren los sesos, y se sirve guarnecida de perejil y cebollas picadas. Cada uno lo sazona en su plato y á su gusto, con sal, pimienta, aceite y vinagre.

436. Cabeza de ternera á la gallineta.—Préparese y cuézase como la precedente. Hágase una gallineta, en la que se echan los pedazos de cabeza antes de ligarla; hágase hervir lentamente un instante; líguese con yemas de huevo, sin dejarlo cocer, y sírvase con zumo de limón.

437. Molleja de ternera.—Se lava en varias aguas y se deja escaldar un cuarto de hora en agua hirviendo; después se puede emplear en los guisos que se crea oportuno.

438. Molleja de ternera mechada.—Méchese con tiritas de tocino la molleja después de preparada como queda dicho; cuézase en el horno con una buena reducción por espacio de tres cuartos de hora; báñese de un buen color y póngase sobre acederas ó en una salsa de jitomates.

439. Molleja de ternera con yerbas finas.—Píquese muy me-

nudo perejil, ajos y chiles verdes; amásese el todo con un pedazo de manteca, sal fina y pimienta en grano; póngase con la molleja en una cacerola con algunas lonjas de tocino por encima, medio vaso de vino blanco, y otro tanto de caldo de substancias; cuézase á fuego lento para que hiervan despacio; cuando estén bien cocidas se espuma la salsa, se añade un poco de caldo colado, clarificado, y con ella se riega la molleja.

440. Mollejas de ternera.—Después de limpias se escaldan y mechan con tocino; se meten en el horno media hora, y se rebozan, sirviéndolas sobre lechugas ó acederas.

441. Pecho de ternera con chícharos.—Córtese en pequeños pedazos, que se rehogan con manteca, espolvoreándolos de harina, sal y pimienta; se moja con un buen vaso de caldo, añadiendo perejil, y se deja cocer una hora; en seguida se echan los chícharos, y cuando todo esté bien cocido se espuma la salsa y se sirve.

442. Ternera aprensada.—Se parten pulpas de carne, se embarran de naranja y sal blanca, y se dejan así tres días; después se bañan bien de vinagre y se dejan otros tres días, poniéndolas á escurrir. Ya secas se aprensan y se dejan otros tres días; se embarra una cazuela de manteca y se echa allí la carne con vino, vinagre, hojas de aguacate, cogollos de romero, hojas de naranja, laurel de China, ajos, clavo, canela, pimienta, ajengibre, mejorana, tomillo, toronjil, almoradux, salvia, aceitunas, jamón y chorizo. Se tapa la olla muy bien y se pone á cocer. Ya que está la carne cocida, se saca la olla al aire libre; se saca la carne, se hacen rebanadas delgadas y se ponen en un plátón. Encima se les echa, para servir las, cebolla, orégano, tomillo, aceitunas, vinagre, aceite y chiles en vinagre.

443. Ternera fina.—Se toma una pulpa de 12 libras. Se mezcla media libra de sal de ganado y una de sal, se muelen juntas, se embarra bien la carne, y con una aguja de lardear se pica la carne y se le introduce sal en todas las incisiones hechas. En una cazuela honda se pone la carne con una botella de vinagre de Castilla, tomillo, mejorana, bastantes ajos pelados y enteros, laurel, pimienta gorda y delgada, entera, clavo, cebolla entera, media docena de limones agrios partidos por la mitad, y se tapa la olla con un lienzo para que el aroma no se evapore. Así se deja por espacio de nueve días, pero volteando la carne algunas veces. Á los nueve días se saca la carne y se ponen unos palos en el fondo de la olla, y encima de ellos la carne para que no toque la olla; se le echa agua y se pone á cocer. Ya cocida, se sirve con ensalada ó con la salsa siguiente: Se toman huevos cocidos y se pican muy menudos; también se pica cebolla muy menuda y se

revuelve; se le agrega aceite, vinagre, perejil picado, mostaza francesa, sal y pimienta molida.

Esta carne se conserva tres ó cuatro meses.

444. Ternera á la escarlata.—Se toma una pierna y se deshuesa; se mecha con jamón, se le unta sal y especias en gran cantidad. Se pone en una olla con tomillo, albahaca, laurel, clavo, ajo picado, rebanadas de cebolla, y se tapa bien con un lienzo para que no penetre el aire. Al cabo de tres ó cuatro días se voltea y se deja otro tanto tiempo bien tapada. Después se saca, se envuelve en un lienzo, que se cose, para ponerla después á cocer en agua, echando cebollas y un ramillete de yerbas aromáticas. Se puede servir caliente con salsa española.

445. Otra ternera aprensada.—Se mecha la ternera con zanahorias, ajos, jamón, clavo y pimienta, y se pone á cocer con agua, un poco de vinagre, ajos y un ramillete de yerbas de olor; ya que está bien cocida se saca y enrolla en una servilleta, apretándola mucho, y se deja en prensa un día entero. Después se rebana, se echa en aceite y vinagre, del cual se pondrá como una cuarta parte con tomillo y mejorana, todo molido, bastantes hojas de laurel, abundante orégano de Castilla, ajos fritos en aceite y zanahorias cocidas. Todo esto, con la sal correspondiente, se echa en una olla que esté curada, pero que no tenga manteca; se tapa con una servilleta y sobre ella un plato boca abajo. En este estado se pone la olla al aire libre durante ocho días, pasados los cuales se puede comer.

446. Ternera mechada.—La mejor carne es la de pierna, la cual se mecha con tiras de tocino que penetren bien, se rehoga en manteca con sal; échese después un poco de harina, pimienta, ajo, perejil, y se deja cocer dos horas; también se le echan, si se quiere, acederas, que deben ponerse aparte á cocer con sal y manteca, y un poco antes de servirla se echan las acederas.

447. Ternera al asador, con yerbas finas.—Escójase un buen trozo; méchese con tocino, sazonándolo con sal, pimienta y yerbas finas, y se pone en un platón, en donde se mantendrá dos horas en adobo, con perejil, tomillo menudamente picado, pimienta y un poco de aceite; cuando haya tomado el gusto se pone en el asador, echando por encima todo el condimento, envolviéndolo bien con dos hojas de papel blanco untado en manteca, y déjese asar lentamente á poco fuego; después se quita el papel y se levantan con un cuchillo todas las yerbecitas que han quedado pegadas entre el papel y la carne, las cuales se deben poner en una cazuela con un poco de su misma grasa, un chorrito de vinagre, un poco de manteca y

harina, sal y pimienta; se deja trabar todo para servirlo debajo del trozo asado, como salsa.

448. Lomos á la alemana.—Se rebanan en tajadas un poco gruesas, se mechan con tiras de jamón gordas, y después de echarles pimienta molida, sal y harina, se frien en mantequilla y se dejan cocer, por espacio de un cuarto de hora, en agua que se le echará poco á poco; cuando esté la salsa espesita, se aparta, y se sirve con aceitunas y alcarraras.

449. Lomos aprensados.—Lavados y escurridos los lomos, se dejan á lo ancho, sin que las cortaduras penetren hasta el otrolado, y bien untados de sal en polvo, pimienta y ajo machacado, se cubren las cisuras con perejil picado, y se acomoda la carne en una cazuela honda, con las tajadas hacia arriba; se cubren con vinagre fuerte, laurel, tomillo y mejorana, y se deja cuatro días en infusión, teniendo la cazuela bien tapada. Pasados los cuatro días se echa agua, á que se cueza; y en cuanto el caldo se consume, se apea la cazuela de la lumbre, se escurre la carne y se aprensa entre dos tablas, después de envolverla en un cotense y poniendo peso encima. Al otro día se le echa aceite, vinagre, pimienta en polvo, aceitunas y tornachiles.

450. Lomo de ternera.—Se toma un lomo de ternera y se prepara con sal y pimienta molida; á las dos ó tres horas se pone á dorar en manteca muy caliente; cuando está ya dorado, se le echa un poco de vino de Jerez y se pone á cocer á fuego lento con lumbre por encima. Cuando se haya consumido el vino se le echa un pocillo de agua caliente y se tapa, dejándole la lumbre otro rato. Después se deja enfriar para comerlo.

451. Otro.—Se picotea el lomo por ambos lados, mechándole con jamón y pimienta; se muelen especias finas, lavando bien el metate con vinagre; se unta el lomo con aceite, echándole las especias y dejándole un rato en infusión; se pone después en la sartén á que se dore en manteca; luego se le añade agua, una cabeza de ajos machacada, gajos de cebolla, las especias molidas en que estuvo en infusión, hojas de perejil, y todo se deja hasta que suelta el agua, quedando sólo la salsita.

Esta misma salsa sirve, y muy bien, para la lengua, agregándole solamente chile ancho.

452. Lomo de ternera en estofado.—Se ponen en una cazuela pedazos de tocino, y encima lomo de ternera con zanahorias, cebollas, un ramillete, sal, pimienta y un poco de caldo, unas gotas de vinagre y limón en ruedas, sin corteza ni petitas; póngase á cocer con un poco de fuego por encima, y para servirlo se desengrasa y reduce.

453. Lomo de ternera asado.—Después de mecharlo en la parte

interior, se coloca en el asador á lo largo, cubierto con un papel untado de manteca, cuidando de humedecerlo á menudo; cuando esté asado se le quita el papel para que tome color, y se sirve con substancia.

454. Hígado de ternera frito.—Córtese en ruedas y se echa en la sartén con perejil, cebolletas picadas y manteca; se menea un poco, y después se le añade una cucharada de vinagre ó vino, especias, pimienta y sal; déjese cocer un cuarto de hora, y sírvase.

455. Hígado de ternera en papel.—Se corta en lonjitas, como de un dedo, y se pone en adobo, compuesto de aceite, pimienta, sal y yerbas finas; tómese después papel recio y se hacen unas cajitas, que se untan con manteca; póngase dentro una lonjita delgada de tocino y yerbas finas, y encima la tajada de hígado, y después yerbas finas y otra lonjita; ciérrese la caja y póngase en la parrilla, dejándola asar hasta que el papel se ponga muy dorado, y entonces se sirve inmediatamente.

456. Bofes de ternera.—Después de bien limpios con agua hirviendo, se cortan en pedazos pequeños y se ponen con manteca, empolvados en harina; se les menea mucho, echándoles en agua ó caldo; se sazonan con tomillo, ajo, perejil, y cuando estén cocidos se les echa un batido de huevos y unas gotas de vinagre.

457. Guisado de higadillos.—Se les quita la hiel y se escaldan enteros con agua hirviendo; póngase en una cazuela un poco de caldo, medio vaso de vino blanco, perejil, cebolletas, un diente de ajo, pimienta y sal; debe cocer un cuarto de hora.

458. Bofes é higadillos verdes.—Se cuecen los bofes é higadillos con sal y manteca, y se pican después muy menuditos. Se rebana una cebolla grande y se fríe, á que no quede muy tostada; se sacan y se echan en la manteca los bofes é higadillos. Se muele bastante perejil, pimienta, clavo, canela, dos ó tres chiles verdes y un pedazo frito; se echa á freir todo en el caldo con dos ó tres yemas de huevo y un poco de aceite. El caldo debe quedar entre espeso y aguado.

459. Pecho de ternera relleno.—Después de separada la extremidad de los huesos de los lados, se quita la parte de encima y la de debajo, introduciendo en este hueco el relleno cocido; volviendo á cocer las carnes, se ponen en una cazuela con lonjas de tocino, y el pecho hacia arriba, cubierto con unas lonjas; pueden añadirse cebollas, zanahorias, un ramillete, sal y pimienta, mitad de caldo y vino blanco; cúbrase la cazuela con fuego, y déjesele cocer; en estando, se le añade un poco de caldo y zumo de limón.

460. Sartenada, guiso de carne.—Tómense despojos de ternera y

un poco de tocino; córtese todo en trocitos, como dados; fríase una cebolla y un diente de ajo; cuando se ha reblandecido un poco, se añade caldo ó agua, añadiéndole laurel, ajos y especias; y después pueden echarse algunos despojos de aves caseras.

461. Albóndigas de ternera.—Se muele media libra de ternera y media de carne de puerco, con pimienta y sal. Se pica jitomate, cebolla y ajo muy menudito y se frie bien en manteca. Cuézanse aparte unas papas y chorizos, y esto se sancocha en el recaudo; añádanse unas alcaparras, un huevo cocido y un poco de perejil. Con la carne, que ya está molida, se hacen albóndigas, en las cuales se echa un poco de picadillo; fríanse después en manteca. Hágase luego una salsa con media cabeza de ajos fritos, tres jitomates grandes, asados y molidos, y unas alcaparras. Se muele todo, sin quitarle los prietitos al jitomate, y se frie en manteca. Ya que está, se le echa el agua y luego las albóndigas, y se deja cocer.

462. Otras albóndigas.—Se pica un poco de lomo de ternera, se muele con unos gajos de cebolla, unos dientes de ajo, especias finas y un poco de pan remojado; se le agrega vinagre, poca cantidad, manteca y un huevo; se revuelve bien y se hacen las albóndigas, echándolas en la salsa siguiente: Se pica cebolla menudita, se frie en manteca y aceite; se muelen unos dos jitomates con especias finas y un pedazo de pan frito, huevos cocidos con todo y clara; se incorporan con la cebolla, y así que está todo frito se van echando las albóndigas á que se cuezan, pero sin echarles agua, sino que se tapa, y se les añade unas alcaparras con un poco de vinagre.

Lo mismo puede hacerse con los pollos, con la diferencia de que éstos se ponen en crudo y después se les echa la salsa para que cuezan.

463. Albóndigas de ternera.—Se pican y muelen pulpas de ternera con sal y poca pimienta. Estando ya molido se hace en el mismo metate una tortilla gorda y se le ponen tiras de jamón y pimientos enteras, y se enrolla á modo de chorizón. Se pone á cocer en una tortera con agua, vinagre y vino de Jerez, laurel, tomillo, orégano, mejorana y unos ajos enteros, cuidando que no se pegue. Ya que está cocida la carne, se deja enfriar, se rebana y se aliña con aceite y vinagre, ó se le hace una salsa de jitomates cocidos con cebollas tiernas enteras y ajo molido, todo lo cual se frie.

464. Lengua.—Se frien alcaparras, se asan unos jitomates, se dora en manteca, se muele todo y se frie en manteca y aceite; échensele después especias finas molidas. Estando ya en sazón esta salsa, échesele la lengua cocida y en rebanadas y déjese reposar.

465. Lengua.—Se echa á cocer en una olla, se pica bastante cebolla,

ajo y un poco de perejil; se echa manteca en una cazuela, y allí se echa todo esto con unas rebanadas de jamón. Ya que está frito, se le echa la lengua, partida en rebanadas. Se deja freir otro poco y se le echa el mismo caldo en que hirvió la lengua; se muele clavo, canela y pimienta, unas rebanadas de pan frito y un poco de tomillo. Para llevarse á la mesa se le echa aceite, chiles, aceitunas y alcaparras.

466. Lengua de ternera.—Se cuece la ternera con la sal correspondiente, se pica bastante jitomate, cebolla y ajo, y se pone á freir con bastante manteca en una cazuela, en la que se ponen unas rebanadas de jamón y unos chorizos; una vez bien frito, se rebana la lengua y se echa en la cazuela, agregándole un poco de caldo en que se coció la lengua, un poco de perejil, orégano y tomillo, después clavo, canela y pimienta, todo molido. El caldillo ha de quedar espeso, y se adorna con chiles y aceitunas.

467. Otra.—Se clavetea la lengua con jamón, ajos, pimienta y clavo; se echa en una olla con bastante cebolla rebanada y pedazos de zanahoria, tomillo, orégano y laurel; se frie en manteca, y, ya que está, se le agrega vinagre de Castilla, otro tanto de vino carlón y agua en poca cantidad; se muele clavo, canela y pimienta con rebanadas de pan frito en manteca; se tapa bien la olla para que cueza la carne, y ya que está cocida se sirve de dos modos: ó se echa entera en el platón, ó se corta en rebanadas. De ambos modos se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

468. Otro de lengua.—Se cuece desde la vispera; al día siguiente se hace el caldillo con bastante manteca; se frien dos manojos de cebolla con un poco de ajo picado; ya que está frito se le echan ocho jitomates molidos, pimienta, clavo y un pedazo de pan frito y molido, bastante perejil picado y medio cuartillo de vino de Jerez. Se echa la lengua en rebanadas y se aparta así que está espeso el caldillo.

469. Riñones.—Se ponen á hervir los riñones, y ya que hirvieron un rato se tira el agua y se les echa otra caliente, se dejan cocer y se rebanan. Frianse rebanadas de pan y muélanse con tres clavos, tres pimientos y un poco de canela; fríase en manteca, échese agua al frito y luego los riñones, sal y vinagre, y déjese cocer.

470. Otros.—Se cuecen como los anteriores y se rebanan. Se asan unos jitomates, se muelen con clavo, canela y pimienta; se frie esto en manteca y aceite y se agrega vinagre. Se dejan sazonar procurando que la salsa quede espesa. Se adorna con pan frito.

471. Otros riñones.—Se parten los riñones en pedazos, se les da un baño de sal y limón, y se les deja así un rato; luego se pica cebolla y ajo

menudos, se frie en manteca, sin dorar, y se echan luego los riñones; se agrega al frito un poco de harina, á que dore con el recaudo, y se tapa para que cuezan los riñones sin echarles agua; después que han hervido se les agrega medio vaso de vino carlón, otro tanto de vino de Jerez, perejil picado y un poquito de vinagre. Echado todo esto se vuelven á tapar y se dejan cocer.

472. Otros.—Después de quitarles el sebo y el pellejo que les cubre se pican y frien en manteca y mantequilla; se pica perejil, tomate, ajo y cebolla; se frie este recaudo aparte; ya que los riñones están bien fritos se mezclan con el recaudo en una olla; cuando están ya cocidos se les agrega clavo, canela, un pedazo de pan frito, alcaparras, un chile ancho y ajo, todo molido con un buen trozo de mantequilla, y un poco antes de servirse se añade medio vaso de Jerez.

A S A D O S

473. Modo de preparar la carne para asados.—Antes de cocer la carne debe picotearse bien con un trinche; se le exprime zumo de limón, y á falta de éste, vinagre; se pone á remojar por un buen rato y después se le echa aceite, manteca y sal. Con sólo esto queda muy propia para el roast-beef, poniéndole lumbre encima, aunque queda mejor metida en el horno. Son muy propias para los asados las salsas siguientes:

474. De alcaparras.—Para dos libras de carne se muelen unas 30 alcaparras, seis dientes de ajo y la cuarta parte de pan frito remojado; esto se echa al caldo preparado como dijimos; á medio cocer, y cuando todo está junto, se deja sazonar, quedando la salsa espesa.

475. De jitomate.—Para la misma cantidad que la anterior, y preparada del mismo modo, se muele un jitomate regular, una cebolla en crudo y seis dientes de ajo; molido todo, se echa á la carne á medio cocer y se deja sazonar.

476. De especias y vino tinto.—Preparada la carne como se ha dicho antes, se muelen seis pimientas, cuatro clavos, una rajita de canela, y con una cabeza de ajo pelada y sólo machacada, se echa al asado á medio cocer, con medio pocillo de vino tinto y una cebolla partida en ocho pedazos, un poco de vinagre, y se deja sazonar.

477. De chile ancho.—Bajo el mismo método que se ha expresado se prepara el asado, y molido el chile ancho con especias y un poco de vina-

gre, se deja sazonar y espesar. Todos estos asados se sirven con ensalada ó papas cocidas.

478. Asado de roastbeef.—Se coge carne para roastbeef, que es una especie de costilla grande, y, sin lavarla, se pone á freir en bastante manteca, con una cabeza de ajo, dos cebollas enteras, un ramillete de perejil, con clavo, canela, pimienta, tomillo, laurel y mejorana, amarrado todo con una pita. Se deja freir hasta que está sumamente dorado, y después se le echa caldo del puchero (antes de echarle las especias) y un jitomate partido en cuatro y exprimido; se calcula la cantidad de caldo suficiente para que cueza sin tenerle que añadir agua.

479. Asado de lomo de puerco relleno.— Se abre un lomo de puerco, procurando que no llegue la cortada al otro lado, de modo que forme como bolsa. Ésta se rellena con carne ó con acelgas y papas. Si se rellena con carne, es haciendo un picadilló como para chiles, y en crudo; si se rellena con acelgas, se cuecen antes y se pican con papas también cocidas, se frie recaudo de jitomate, cebolla y ajo, todo picado, y allí se echan las acelgas y las papas. Después de relleno se cose la boca y se pone al fuego con el caldillo que se dijo, ó con uno de jitomates que se dispone asando jitomates que se muelen con especias; se echan al asado con un poco de vinagre, dejándolo sazonar. Se sirve con ensalada y papas fritas.

480. Asado de costillas de ternera.— Se ponen á freir en una cazuela con bastante manteca, sal, pimienta y unos rabos de cebolla; se deja refreir hasta que tomen color de asado, y entonces se echa el agua suficiente para que se cueza. Se tapa la cazuela y se deja á fuego manso. Ya que le falta poco á la carne para estar cocida, se le agregan papas para que se cuezan. Ha de quedar muy poca salsa.

481. Asado de ternera.—Se toman pulpas de ternera y se frotan con sal, pimienta y limón. Se pone á calentar un poco de manteca y se dora la carne un poco; se tapa perfectamente sin echarle agua; se cuida de voltéar la carne con frecuencia y de escurrir el sudor de la tapadera hasta que esté la carne blanda. Si se ve que se ha consumido la salsa á la hora de llevarla á la mesa, se le echa un poco de agua caliente y se pone un momento en la lumbre para que le quede una salsita oscura. Se le ponen unas rebanadas de pan frito.

482. Asado blanco.—Se pone la carne cruda en la cazuela con bastante agua, vinagre, jamón, tomillo molido, comino, clavo y unas cabezas de ajo. Se pone al fuego, se le echa manteca y se deja hervir hasta que consuma el agua, poniéndolo entre dos fuegos.

483. Asado de tuétano.—Se rebana y aplana un filete de ternera; á cada libra de carne se le echa un trozo de tuétano de vaca; se rebana también y se pone en el fondo de la olla, y encima la ternera y sal. Se pone la olla sin echarle nada de agua: cuando le falta poco á la carne para estar, se le agregan unas papas chicas para que cuezan, y no se deja secar.

484. Asado de pierna de carnero.—Se mecha la pulpa de carnero con tiras de jamón; se deja desde la víspera en infusión de agua ó de vinagre. Al otro día se echa manteca en una cazuela, se sancocha y se le echa agua y un jitomate picado, clavo, canela y pimienta; se machaca una cabeza de ajos y se echa en la cazuela en que ha de hervir la carne; se deja consumir á que sólo quede una salsa, en la que se pone la carne para que se fría. Se adorna con papas frías enteras ó rebanadas, que se dejarán cocer en el mismo caldo.

485. Otro de perejil.—Se clavetea la carne con ajos y granos de sal; se echa en una olla con trozos de cebolla, mucho perejil picado, una cucharada de manteca y un poco de vinagre. Se tapa la olla y se pone á cocer. Ha de quedar la salsa espesa. Se adorna con muchas alcaparras y cebolla rebanada.

486. Otro.—Se toma ternera maciza y se clavetea con pedacitos de ajo y jamón. Se dora la carne en manteca. Ya que esté, se le echa agua, laurel, tomillo, clavo; canela, pimienta y yerbas sueltas, unas rebanadas de jitomate, una cabeza de cebolla y un poco de vinagre. Se deja cocer á buen fuego, procurando que quede con alguna salsa.

487. Asado de ternera.—Se toma un trozo de ternera maciza, se pone en infusión de vinagre ó zumo de limón, se tiene así por un rato; después se sancocha en manteca; ya que se doró, se le echa agua y sal, alcaparras, dientes de ajo, un pedazo de pan remojado en vinagre, todo molido; se echa á la carne y se pone al fuego hasta que se seque.

488. Ternera asada con yerbas finas.—Se prepara una marinada con un buen puñado de perejil y una ó dos cebollas bien picadas y desleídas con unas cuantas cucharadas de buen aceite y sazonadas con sal y pimienta. Se remoja la ternera en una marinada, por todas sus caras, de modo que al ponerla en el asador haya absorbido todo el aceite. Se extienden las yerbas finas por toda la superficie del pedazo de ternera y se contienen por medio de un papel engrasado y atado con un hilo para que las yerbas no se caigan. Cuando el asado está casi cocido, de modo que sólo le falte tomar color, se retira el papel con precaución y se quitan con un cuchillo las yerbas adheridas al papel ó á la superficie del asado. Se meten las yerbas en una cazuela

con proporcionada manteca y una cucharada de harina, para hacer una reque-
mada rubia que se moja con un poco de caldo sin grasa y unas cuantas go-
tas de vinagre. Se sirve esta salsa en una salsera al mismo tiempo que la
ternera asada con yerbas finas.

489. Asado de pecho de carnero.—El modo mejor de preparar este
plato consiste en cocerlo bien antes en el puchero. Cuando está bastante
cocido se retira de la olla, se deja enfriar, se pasa por agua tibia y se cubre
con ralladura de pan. Luego se deja cocer en las parrillas nada más el
tiempo necesario para que tome color; se vuelve una ó dos veces y se sirve
con salsa española. Puede servirse también con toda clase de purés.

490. Salazón de puerco por medio de coladura.—Damos esta
fórmula porque la creemos muy útil para las personas que viven en el
campo.

Se coloca en un banco ó trípode de madera un cuevo ó artesa de madera
también, con un agujero en su parte inferior, al que se pone un canuto para
que escurra. El fondo del cuevo se cubre con una capa de sal en grano,
tomillo, salvia y hojas de laurel, con unos clavos de especia y unos granos
de pimienta. Sobre esta capa se coloca la carne á que la cubra, comenzando
por los pedazos más grandes. La carne se frota bien con sal molida por am-
bas partes, y se cubre con la sal mezclada con las plantas aromáticas, y se
concluye con una capa de estas mismas substancias, que han de cubrir com-
pletamente los pedazos de carne. Se llena el cuevo con una capa de sal y
otra de carne; la última capa ha de ser de sal y substancias. Hecho esto, se
vierte por encima un cuartillo ó dos de agua fría repartida. Este filtro al
través de la carne disuelve la sal y concluye por colarse en forma de sal-
muera por el agujero del cuevo, debajo del cual se pone un lebrillo para que
la reciba. Á medida que la vasija se llena, se vierte la sal en el cuevo. Esta
operación se hace tres ó cuatro días, según el grado de sal que se quiera
dar á la carne. De este modo se obtiene casi inmediatamente el efecto útil
de la sal y de las plantas aromáticas en la carne de puerco, que se conserva
muy bien y tiene muy buen sabor.

Esta salazón tiene la ventaja de que se puede regular muy fácilmente el
grado de sal que se quiere dar á los diferentes trozos de carne, de donde re-
sulta que raramente hay necesidad de desalarlos en el momento de hacer
uso de ellos, por cuanto no han sido colados con exceso.

491. Asado de lomo de ternera.—Se coge libra y media de lomo
de ternera, se acecina y se pone á remojar en vinagre, sal y pimienta, una
hora; se pone en una cazuela con manteca bien caliente; se le va echando

agua en poquitos hasta que suelte el caldillo; se le echa jitomate picado, cebolla rebanada, unos dientes de ajo machacados, orégano, tomillo, laurel y pimienta en grano; se fríe todo esto hasta que quede seco; se le agrega salsa de papas.

PUERCO

492. Modo de salar carne de puerco para el puchero.—Se coge un trozo de carne de puerco (la que tenga alguna gordura es mejor) y se empapa en sal molida con limón, procurando que ninguna partícula quede sin cubrirse. Hecho esto, se coloca en un platón, que se tapa, y se deja reposar veinticuatro horas. Pasado este tiempo, se escurre el agua que habrá soltado en el platón y se vuelve á embarrar con sal y limón, como la vez anterior, y se la deja reposar otras veinticuatro horas. Vuelve á escurrirse el agua que se ha depositado en él, y será ya menos que la vez anterior. Se repite por tercera vez la embarrada con sal y limón, y se deja escurrir como anteriormente, veinticuatro horas, pasadas las cuales se cuelga donde no haya mucho calor, y se deja secar cinco ó seis días, pasados los cuales puede echarse ya un trozo en el puchero, al que da buen sabor, y la carne es exquisita.

Se embarra la carne con un limón partido, con el que se coge la sal necesaria, apretando al mismo tiempo el limón.

493. Solomillos de puerco.—Lávense en todo su largo y méchense con tocino en tiras delgadas, dándoles una figura redonda. Pónganse hojas de tocino en una cacerola con algunas rodajas de ternera, zanahorias, cebollas, clavo, un ramo de perejil, tomillo y laurel; colóquense los solomillos sobre este sazónamiento y cúbrase con dos papeles engrasados; añádase una cucharada de caldo y póngase al fuego: al cabo de una hora se pone fuego sobre la tapadera, para darles color; al servirlos se sacan del guiso, se ponen en el platón sobre lechugas ó una salsa picante, ó puré.

494. Otro de solomillo.—Se pica bastante cebolla muy menuda y un poco de perejil fresco, y se revuelve; se corta la carne en rebanadas muy delgadas; se muele clavo, canela y pimienta. Se abren unos agujeros en la carne, que se rellenan de cebolla y perejil y unas rebanaditas de jamón; se polvorean con especias los agujeros en que se ha metido el perejil y la cebolla. Ya que está todo dispuesto, se pone manteca en una cazuela y se hace

freir el lomo. Ya frito, se le echa jitomate molido sin pepitas, remoliéndolo mucho; échesele agua; ya que coció, y cuando está espeso, se le agrega vino de Jerez, chiles, aceitunas y alcaparras.

495. Otro de solomillo.—Se busca un lomo ancho, se abre de una orilla para el centro, para que pueda extenderse, y luego se apalea un poco. Muélase clavo, canela y sal, y échese á la carne, que se pone á cocer. Cuézanse zanahorias, betabel, jamón y huevos, todo junto; córtense estas cosas en pedazos, píquese perejil muy menudo y llénese el lomo primeramente con una capa de jamón, otra de zanahoria, otra de betabel y otra de huevo con perejil, acabando con el jamón. Puesto el relleno, se enrolla la carne á que forme una especie de albondigón; se ata fuertemente; se sancocha en manteca, y una vez de punto, se le echa el agua suficiente para que cueza. Ya al acabarse de cocer se rocía de vinagre.

496. Otro guisado.— Se corta el lomo del tamaño de una cuarta; se pone en un picador y se parte en disposición de que vaya anchándose y no pasen las cortadas al otro lado, golpeando recio la carne para aplastarla. Se rellena con tiras de jamón cocido, pedazos de huevo también cocidos, pasas, almendras piñones, alcaparras, aceitunas picadas y un polvo de sal y pimienta. Después se enrolla y se amarra. Póngase en una olla un poco de agua con la sal correspondiente, y cuézase la carne; ya cocida, se muele bastante jitomate sin pepita y se frie en una cazuela con cebollas enteras. Se le agrega un poco de caldo del en que se cocieron los lomos: muélase clavo, canela y pimienta; échese en los lomos, y cuando el caldillo esté espeso agréguese un poco de vino de Jerez.

497. Otro guisado.—Se pica bastante cebolla muy menuda y un poco de perejil; se revuelve, se cortan tiras de jamón muy delgadas, se remuele clavo, canela y pimienta; se hacen al lomo unos agujeros hondos con un cuchillo, y se rellenan con la cebolla y perejil; se polvorean con las especias las rebanadas de jamón, y se ponen en los agujeros. Ya que está claveteado todo el lomo, se echa manteca en una cazuela, y en ella el lomo á que se fría. Ya frito, se le agrega bastante jitomate molido sin las pepitas, y se deja refrear; póngase luego el agua, y cuando esté la carne cocida y el caldo espeso, rocíese con vino de Jerez y póngansele aceitunas.

498. Lomo á la parrilla, de Jesuíta.— Se rebana el lomo delgado y se aplana como biftec; se le echa un poco de vinagre y sal y se deja así. Media hora antes de comer, se pone á asar á la parrilla, untándoles una poquita de manteca á fuego muy manso; se voltea para que dore de los dos lados, y la mantequilla que escurre se le echa por encima, después

de puesto en el platón. Al ponerlos á asar en la parrilla se les unta antes un poco de ajo molido con tantitos cominos.

499. Lomo de D.^a Teresa. — Se untan dos lomos de puerco con bastante sal y se dejan así por dos días, teniendo cuidado de voltearlos; pasados éstos, se muelen dos cabezas de ajo grandes y peladas; se muelen con un poco de sal y se les unta bastante á los lomos á que se les infurta bien; luego se embarran de bastante manteca y se meten al horno: dilatan poco más de una hora en cocerse. Si se quiere se sirve con la salsa siguiente: En un poco de manteca se echa un poco de harina, pero antes se echa un poco de cebolla picada y perejil, y ya que está transparente se echa la harina, no á que dore, sino no más á que sancoche; ya que está así, se le echa un poquito de agua, y ya que se va á comer, se le echa una yema de huevo desleída en un poco de vinagre; y no se calienta ya con el huevo, porque se cuece.

500. Lomo de puerco á la boloñesa. — Se despoja el lomo de la grasa que lo cubre, sin dejarle sino una pequeña capa. Se arrolla la carne y se cubre con ramos de salvia y se ata fuertemente con un hilo. Hecha esta operación, se pone la carne en vinagre por dos ó tres días, con algunos clavos de especia y la corteza de un limón. Al sacarla del vinagre se mete en una cazuela con la mitad del mismo vinagre en que estuvo en remojo, una taza de caldo desengrasado, sal y pimienta, una ó dos cebollas y algunas zanahorias cortadas en pedazos. Se deja cocer dos ó tres horas, á fuego vivo desde luego, y moderado después. Luego se pone en un platón para servirlo con la salsa del cocimiento desengrasado.

501. Carne de puerco en aceite. — Tómese pulpa de puerco y rebánese como para biftec. Revuélquese en sal y pimienta; póngase en una cazuela y cúbrase con aceite: añádanse especias de todas clases, póngase fuego muy lento, y cuando esté cocido, se apea y se deja enfriar. Se coloca después en botes de vidrio, se cubre con el mismo aceite en que se coció, y se tapa.

502. Lomo de pobre. — Se fríe en manteca y se le mezclan especias molidas con una buena porción de jitomates cocidos. Se le pone el agua y sal necesarias, y ya que está blando se deja secar, agregándole un poco de vino de Málaga.

503. Guisado de lomo. — Se rebana el lomo en lonjitas de menos de un dedo de ancho; se pica mucho perejil, cebolla y ajo; se echa en una cazuela de agua; se le echa aceite, orégano, pimienta molida y jamón crudo; todo esto se hace freír con el lomo. Ténganse preparados jitomates asados y

molidos; frianse en el mismo aceite en que se frió la carne y el recaudo; póngase el agua con poca sal, orégano, tomillo, laurel desbaratado y vinagre de Castilla: después que haya dado algunos hervores, añádase medio cuartillo de vino de Jerez, y si espesa demasiado échesele más vino; pero no agua, porque se corta. Se adorna con lechuga, rábanos, chiles y aceitunas.

504. Lomo en adobo.— Se toma un lomo, se rebana y se le echa un poco de epazote seco, hierbabuena y orégano, todo seco; se muelen cuatro dientes de ajo, pimienta, cominos, laurel, canela, vinagre de Castilla y la sal correspondiente. Se muele chile ancho, mulato, remojado y sin tostar, y se deja en infusión de un día para otro. Al siguiente se fríe en manteca.

505. Asado de lomo de puerco.— Cortado el lomo de un día para otro, se lava con agua caliente y se clavetea con pedacitos de limón y dientes de ajo; se pone en infusión de agua de sal por veinticuatro horas; pasado ese tiempo se saca y se escurre, se unta muy bien de manteca, se envuelve en un papel y se ata con una pita y se pone á la parrilla á que vaya asándose á fuego lento, y si hubiese menester otra untada de manteca, se le da y se deja á que quede bien amasado, adornándolo con lo que uno quiera.

506. Lomo de puerco relleno.— Se moja el lomo y se echa por un rato en agua y vinagre. Se pican unas acelgas cocidas, jitomate, ajo y cebolla, perejil y yerbas de olor, clavo, pimienta y canela molida; todo se fríe muy bien en manteca, y también se muelen unos poquitos de cominos. Se abre el lomo por lo largo y se rellena con lo dicho; se cose con una hebra y después se sancocha en manteca y allí mismo se le echa agua, sal y las cosas del relleno; se deja cocer con poquita agua para que dé lugar á que se seque bien. Se advierte que se tiene cuidado de voltearlo para que no se pegue.

507. Lomo de puerco enrollado.— Se abre el lomo por en medio; se pica cebolla, perejil y unas rebanadas de jamón con pimienta molida y un poco de pan rallado. Ya que todo está envuelto, se le dan tres vueltas al lomo; se cose para que no salga el relleno. Se pone á cocer, y cuando está se embarra bien de manteca y se pone á freir. Luego se pone en una olla y se rehoga con salsa que se hace con caldo, cebolla, jitomate y ajo; se fríe bien esto y se echa en la olla; agréguesele comino y clavo, espesándolo con pan rallado. Se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

508. Lomos rellenos.— Se rebana el lomo, se aplanan bien á que quede muy ancho. Cuézanse acelgas y frianse con cebolla, ajo picado, jitomate, clavo y pimienta; rellénense con esto los lomos y amárrense con un hilo. Friase en manteca un jitomate entero, unos dientes de ajo, y revuélvase. Friase antes el lomo en crudo, y cuando esté ya frito se le echa el relleno.

caudo. Póngase un poco de agua de vinagre, orégano y sal, y procúrese que no quede el caldo muy espeso.

509. Lomo de puerco relleno de sardinas.—Se rebaja bien el lomo y se unta con vinagre. Se le echa polvo de pimienta, canela y clavo. Se pica jitomate, ajo, perejil, sardinas, pasas, almendras, alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre. Se enrolla todo y amarra. Se pone á cocer con manteca, laurel, tomillo, orégano y ajos. Ya que está cocido se saca, y al otro día se rebana. Se le echa aceite, vinagre, alcaparras y aceitunas, y ya se puede comer.

510. Carne de puerco frita á la Montuno-Pinero.—Tómese la carne de puerco y sálese bien; después que ha tomado la salazón, se parte en pedazos regulares; échese á freir con manteca en una cacerola; luego que está frita se saca y pone en un platón, y en la misma grasa de la cacerola se echan plátanos verdes partidos en rebanadas; cuando se hayan frito se colocan por encima de los pedazos de la carne de puerco y se sirven con arroz blanco.

511. Landrecilla de jamón con chícharos.—Una vez cortada la carne del jamón, queda la parte central, que se llama landrecilla. Se desaka ésta durante veinticuatro horas y luego se pone á cocer en una olla llena de agua, con dos cebollas mechadas con dos clavos de especia y un ramo de yerbas finas. Cuando el agua empieza á hervir se espuma la olla y se deja en la landrecilla durante dos horas; luego se saca, y el caldo es muy bueno para una sopa.

Se cubre después el fondo de la olla con dos ó tres lonchas de tocino y un trozo de ternera magra, encima de la que se coloca la landrecilla con las cebollas y las yerbas, y se le añade un poco de vino blanco, dejándolo cocer todo á fuego lento.

Se cuecen chícharos frescos, y cuando ya estén cocidos se retira la landrecilla de la olla, y se baña en el jugo á que se empape bien, después de haberlo desengrasado. Si la salsa es clara, se reduce y se le echan los chícharos, que se dejan cocer durante un cuarto de hora. Se colocan luego en un platón y se sirve la landrecilla sobre los chícharos muy calientes.

512. Puerco frito á lo habanero.—Prepárese en un platón un adobo de vinagre, orégano, sal, un poco de pimienta molida y unos ajos machacados; échese en este caldo la carne de puerco partida en pedazos; cuando se conozca que ha tomado bien el gusto del adobo, se saca la carne y se pone á freir con manteca. Sirvase con plátanos verdes ó pintos fritos y con arroz blanco.

513. Puerco ahumado, de monte.—Se lava bien la carne de puerco, se le hacen cortaduras á lo largo, pero sin que se separen las tiras; se sala, y para que desprenda el agua de la salmuera se le deja un día al sol; después se va colocando por capas en unas horquetas, se ponen al fuego echando en las brasas hojas de laurel para que produzcan humo; déjese la carne al fuego hasta dorarse, y después se dispone de ella para lo que se quiera.

514. Albóndigas de carne de puerco.—Se pica el lomo de cabeza y carne maciza, se pone en una cazuela y se le echa clavo, canela y pimienta, sal, tres ó cuatro huevos crudos y un pedazo de pan remojado. Se amasa bien y se toman raciones de carne picada del tamaño de una empanada grande; se extiende en un picador limpio y se le mezclan tiras de jamón, pedazos de huevo, pasas, almendra, piñones, alcaparras y aceitunas picadas. Después se forma la empanada. Póngase una cazuela con agua, y cuando esté hirviendo se echa la masa. Ya que está cocida se saca y se hacen rebanadas de un grueso regular, se revuelcan en harina y se fríen como chiles rellenos. Póngase en una cazuela manteca con un ajo picado, déjese freír y añádasele jitomate molido sin pepitas; refríase y échese en la cazuela caldo del en que se frió la empanada, con clavo, canela y pimienta; déjese hervir, y cuando el caldillo esté espeso échense las rebanadas fritas. Al llevarlas á la mesa se rocían con vino de Jerez.

515. Otras albóndigas.—Mézclese carne de puerco, de ternera y de carnero. Quitense los pellejos. Muélase clavo, canela y pimienta, orégano y tomillo. Bájese del metate con leche con un pedazo de pan remojado desde antes en leche, y revuélvase con la carne junto con las especias, jamón picado, huevo crudo, pasas, almendras, alcaparras, dos yemas de huevo crudas y vino de Jerez. Todo esto se pone en una servilleta en forma de bola, y en medio se le pone un huevo cocido mechado con tiras de jamón; se amarra en la servilleta y se pone á cocer en aguá con sal y los pellejos que se quitaron á la carne. Se tapa, y de cuando en cuando se pica con un trinche para conocer cuándo está la carne cocida. Entonces se desata la servilleta para que la carne se enfríe un poco. Se dora una cabeza de ajo medio mechada, y ya que está bien dorada se echan en la manteca dos cucharadas de harina; cuando ya está dorada se cuele en el agua en que se coció el albondigón, y se echan allí más especias, que se sacan de las mismas que se echaron á la carne; añádase medio pocillo de vino de Jerez, dos ó tres hojas de laurel, perejil deshojado, bastante cebolla rebanada y el albondigón, para que se acabe de cocer. Ya no se muele el albondigón más que con un trinche para darle vueltas, y se deja espesar el caldo un poco.

516. Otras con calabacines.— Píquese carne maciza y lomo de cabeza; ya picada la carne, échense dos ó tres huevos crudos y un poco de sal y pimienta y muélase bien. Póngase en una cazuela manteca, dos ó tres manojos de cebollas en gajos, uno ó dos jitomates picados, y perejil, también picado: cuando esté frito póngase harina y déjese freir más todo junto; ya que está frito se pone el agua. Muélase clavo, canela, pimienta y dos ó tres dientes de ajo; háganse las albóndigas y échense en el caldillo con calabacines enteros. Déjese cocer un poco antes de servir.

517. Otras albóndigas.— Se pica la carne de lomo y maciza; se echa en una cazuela con dos ó tres huevos cocidos con sal, clavo, canela y pimienta molida, un poco de queso añejo martajado, cebolla y perejil picados; se revuelve bien, se pone en una sartén con manteca, se hacen las albóndigas como es costumbre y se frien; se pone aparte, en una cazuela, manteca, cebolla picada, ajo y uno ó dos jitomates y se fríe; se tuestan almendras en un comal, se muelen y se echan á freir en la misma cazuela y se les agrega agua; muélase clavo, canela, pimienta y un pedazo de pan frito, un poco de perejil picado y otro de tomillo. Déjese hervir, y cuando esté espeso se echan allí las albóndigas; déjese que den unos hervores, y sírvanse.

518. Otras albóndigas finas.— Se pica carne maciza y se le quitan los pellejos; fríanse aparte unos manojos de cebollas y perejil; échese en la cazuela con la carne, con uno ó dos huevos, clavo, un polvo de pimienta, sal y pan remojado; muélase bien todo y háganse las albóndigas, que se echarán en el caldillo, poniendo antes en cada una de ellas un pedazo de jamón y otro de huevo.

519. Asadura.— Se pone á cocer con tomillo, mejorana y laurel. Se fríe cebolla y jitomate; así que está bien frito el recaudo, se le echa un poco de pan á que dore, teniendo cuidado de que no se dore mucho, y se pican las asaduras, separando unos cuantos pedazos para molerlos con las especias y un diente de ajo. Se revuelve lo molido con un huevo, y se le echa también al calentarlo para ir á la mesa, un poco de aceite, y se adorna el platón con perejil picado, alcaparras, huevo cocido y pan frito.

Las asaduras, al acabarse de cocer, se enjuagan en agua tibia; el pan ha de ir frito aparte.

520. Asadura de puerco.— Se parte en pedacitos y se echa en agua para que desengrase. Se pica mucha cebolla, ajo, jitomate y perejil, todo muy menudo. Se pone en una cazuela con manteca todo junto, con pedazos de jamón y unas costillas también de puerco, y se sancocha; agréguesele orégano, tomillo en polvo y especias de clavo, canela y cominos molidos. Una

vez frito se pone el agua suficiente para que cueza, y vinagre de Castilla; se puede dejar con caldo ó adobada. Se sirve con chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

521. Maletas de lomo.—Se ponen á cocer chícharos, habas verdes y ejotes; después que ya están cocidos y picados se fríen en aceite y manteca con su sal, un polvo de pimienta y un poco de queso; ya que está todo junto se deja freir bien, y después se rellenan con esto unas rebanadas de lomo de puerco y se van amarrando con un hilito; para que queden bien apretadas y no se salga el relleno, se ponen á cocer en poca agua con un poquito de sal; se fríen también en manteca y aceite unos dientes de ajo, que se muelen con unos jitomates asados; se vuelve á freir el recaudo hasta que se refría mucho, mucho; entonces se echa allí la carne á que se sancoche con el recaudo, y cuando esté se le echa un poquito de agua para que se sazone.

522. Costillas de cerdo.—Se cuecen con caldo y un ramillete de tomillo, hierbabuena, perejil y otras yerbas aromáticas, sal y pimienta. Se pone en una cazuela manteca y harina, se rehoga con caldo, vino blanco, perejil, cebolla, media cabeza de ajos y clavo; después de cocido se echa la salsa sobre las costillas, y se sirven.

523. Costillas asadas.—Cortadas, preparadas y aplanadas, se ponen en el asador con un poco de manteca, y mientras se asan se les cubre con miga de pan mezclada con sal, pimienta y yerbas finas: se sacarán cuando estén en punto, añadiendo á su manteca ralladura de pan, un poco de harina y un vaso de vino blanco; se dejará consumir un poco, y se le echan pepinillos cortados en rebanadas.

524. Costillas de cerdo asadas.—Se preparan y se ponen en el asador con manteca, y mientras se asan se van cubriendo con miga de pan mezclada con sal, pimienta y yerbas finas. Cuando estén en su punto se les añade un vaso de vino blanco, un poco de harina y ralladuras de pap.

525. Costillas de cerdo en parrilla, con adobo.—Se tienen en adobo por dos días con orégano, tomillo, perejil, sal y rajás de cáscara de limón; después se sacan y ponen en una parrilla ancha á un fuego moderado; después de haberlas vuelto y que estén en punto, se espolvorean con sal y pimienta, para servir las con salsa picante.

526. Costillas de cerdo en las parrillas.—Se aplanan como si fuesen de ternera, cuidando de que no les quede mucha grasa. Se ponen en las parrillas, dándoles algunas vueltas para que cuezan perfectamente sin colorearse. Se sirven con salsa española. Pueden servirse también con salsa

de jitomate, con una requemada de manteca y pepinillos cortados en rodajas, y se acomodan con la mayor parte de las salsas.

527. Jamón asado.—Se toma un pernil desalado ya y se tiene en vino blanco por espacio de diez ó doce horas; se le mete en el asador y se le tiene por seis horas á fuego templado, bañándole continuamente con lo que echa de sí; cuando esté en su punto se le quita el pellejo y se le polvorea con miga de pan. Al tiempo de servirlo se le echa zumo de limón.

528. Jamón cocido.—Después de limpio y quitada la parte rancia, se corta y pone á desalar por dos días en agua fría; se saca y enjuga, y después se pone á cocer envuelto en un lienzo blanco con una mitad de vino y agua, ajos, cebollas, tomillo, laurel, clavo de especia y yerbas finas; se conoce cuándo está cocido, picándole con un mechador; se saca y quita el hueso de en medio, y cuando está frío se levanta el pellejo y se cubre la grasa que le odea con una mezcla de yerbas finas y pan rallado.

529. Jamón al natural.—Quítese la sal al jamón, poniéndole en agua después de haberle hecho unas cortaduras en la superficie de lo magro y en las orillas del gordo. Cuando esté desalado se envuelve en un lienzo, que se anuda; póngase en una cacerola de su largo y ancho, echando por encima dos cuartillos de agua y otros dos de vino tinto; añádanse raíces, cebollas, un buen manojo de perejil y yerbas finas, y déjese cocer cinco ó seis horas á fuego muy lento. Cuando esté cocido se deja enfriar en el mismo caldo; sáquese de éste y levántese la corteza sin quitar nada de tocino; échese encima pimienta y pan rallado, désele color con la plancha hecha ascua, y sírvase frío.

Los jamones pequeños nuevos se hacen en asador, y se sirven, calientes ó fríos, como intermedio, pero es menester desalarlos mucho más.

530. Jamón frito.—Antes de freirlo es preciso darle un hervor para desalarlo; después se corta en magras ó pequeñas lonjas delgadas, y se frien de modo que no lleguen á endurecerse ó tostarse demasiado. Se sirve con rebanadas de pan fritas en la misma sustancia, con una salsa de jitomate ó con huevos estrellados.

531. Jamón en asador.—Prepárese y póngase en adobo de buen vino blanco con cebollas, zanahorias en rebanadas, tomillo y laurel. Se cuidará que la vasija esté herméticamente cerrada con un paño y su tapadera ú otra vasija de igual grandor. Póngase en el asador, y mientras está asándose rocíese con su mismo adobo; cuando esté medio cocido quítese la corteza, espolvoreése con pan rallado y vuélvase al fuego para dorarlo; sírvase con su adobo, que se habrá colado y hecho reducir á consistencia de salsa.

532. Jamón cocido con vino blanco.—Después de haber estado el jamón doce ó más horas en remojo, se le corta el garrón y se pone á cocer en agua lo menos hora y media; luego se saca y escurre, y se pone en una cacerola ó vasija á propósito, con vino blanco que le bañe. Se le echan unas rajadas de canela, media docena de clavillos enteros y unas hojas de laurel; si se quiere dulce, se le añade una libra de azúcar, y puede servirse en flambré, pero se le echará encima azúcar, que se tostará con una plancha candente.

533. Jamón con legumbres.—Se elige un jamón de cerdo joven, se cuece en un adobo de salsifies, cebollas, laurel, tomillo, ajo, perejil, hasta que el caldo esté hecho jaletina; se coloca el jamón en un plato hondo, para rodearle y cubrirle con salsifies, espinacas, ejotes, lechugas, cebollas cocidas en caldo, ó bien con chícharos que hayan estado en remojo y se hayan cocido después en caldo ó salsa española espesa, que se echará por encima, poniendo el extremo del jamón en un papel blanco cortado en forma circular.

534. Jamón frito con dulce.—Después de limpio y desalado se parte en lonjas delgadas y se frie; cuando está á medio freir, se le echa un vasito de vino de Jerez ó blanco y una cucharada de azúcar, y se deja á fuego lento un ratito, sirviéndolo después en el plato con su misma salsa.

535. Jamón abesugado.—Prepárese, desálese y cúbrase como el jamón al natural; póngase en una besuguera sobre lonjas de carne, rajadas de cebolla y de zanahoria, perejil, tomillo, laurel, clavo, etc.; mójese en agua, y cuando esté medio cocido se le añade una copa de buen aguardiente; se cuidará de no volver á tapar la besuguera. Cuando esté cocido del todo se le quita la corteza y se baña, sea con reducción de ternera, sea con azúcar en polvo, sobre la que se pasará la plancha hecha ascua, si no se prefiriere mejor ponerlo en el horno ó en el de campaña á que tome buen color. Pueden servirse sobre el guiso las legumbres que mejor parezca.

536. Otro jamón en pulque.—Después de bien remojado, lavado y fregado con escobeta, se pone á cocer en pulque, agregándole culantro seco y entero, una panela, un poco de laurel y bastante pimienta de Tabasco. Una vez cocido se escurre y deja enfriar, se redondea, se pone vino de Jerez en una sartén y se sancocha el jamón; se coloca en un platón con la parte magra hacia abajo, se le polvorea con azúcar por encima y por los dos lados, se le baña bien de catalán superior y se prende. Debe llevarse á la mesa cuando arde todavía el catalán.

537. Jamón con tepache.—Después de desalado y limpio se pone

medio á cocer en agua; ya medio cocido, se tira el agua y se le echa en el acto un poco de tepache ó agua de piña, un cuartillo de vino de Jerez, especias de todas clases, molidas, orégano, hojas de laurel, otras de naranjo y media libra de azúcar. Cuando está bien cocido se saca y se deja enfriar, se le quita el cuero, se espolvorea con azúcar en polvo, se quema con una plancha muy caliente y se adorna al gusto.

538. Magras con pulque. — Se echan en una olla las magras, vino, pulque, laurel, orégano, tomillo, comino, almoradux y vinagre. Se cuece el jamón en la olla, que se ha de tapar muy bien, á fuego manso; cuando ya está cocido se pasa por encima y por ambos lados un hierro caliente, y se sirve.

539. Magras aragonesas. — Se coge una libra de jamón de la mejor clase, se lava bien y se refriega con una escobeta, y luego se raspa con un cuchillo para que suelte todo el almagre. Ya limpio, se pone á cocer en una olla con agua; después se corta en rebanadas del tamaño de un cigarro. Se ha de procurar que el jamón tenga mucho magro, y, sobre todo, que no esté rancio. Se pone aparte en una cazuela aceite y manteca, y se le echa ajo y cebolla á que se sancoche, con un poco de perejil; ya sancochado, se toman aceitunas gordas, se pican menuditas y se dejan freir con alcaparras. Se toman luego jitomates muy maduros, se destripan y se pican crudos, se echan en la cazuela y se frien mucho; se muele clavo y pimienta, y se le agrega. Cuando está sazonado se echan las magras, y si falta aceite se agrega y se deja espesar. Se adorna con aceitunas gordas, alcaparras, alcaparrones y tostadas de pan fritas con aceite.

540. Magras. — Se cuece jamón con chorizones, y así que está cocido se muelen jitomates asados, pan frito, ajos dorados en manteca y yerbas finas. Se frie todo bien y se le agrega un poco del agua en que se coció el jamón; se deja hervir y se le incorporan los chorizones con jamón rebanado. El caldo debe quedar espeso, y se adorna con rebanadas de pan frito, huevo cocido, chiles, aceite y perejil picado.

541. Otras. — Se pone á cocer el jamón con tomillo, laurel, mejorana, ajos machacados y un poco de vinagre. Cuando está cocido se rebana; se frie bastante jitomate, cebolla, ajo, y perejil á medio freir; se le echa el jamón, y se deja freir bien para que sazone; se le agrega agua de la misma en que se coció el jamón, y se deja espesar.

542. Magras de jamón rebanadas. — Se tuestan rebanadas de jamón, que no estén ni muy gruesas ni muy delgadas, y entre dos de ellas se pone jamón cocido picado muy menudo, y ajo, menudo también. Se echa

en una cazuela un poco de agua y manteca, en la que se pone más ajo; cuando se consuma el agua se echa cebolla picada muy menuda, y que debé ser en cantidad como una tercera parte del jamón. Cuando está ya cocida se echa jitomate molido, sin pepitas, ajos crudos y un poco de pimienta. Ya que está sazonado se echa el jamón, y para cada media libra dos yemas de huevo cocidas y molidas, que se bajarán del metate con muy poca agua; esto se incorpora á lo frito con un poco de perejil fresco muy menudo, alcaparras, aceitunas picadas y un poco de aceite. Se deja espesar y se sirve.

543. Magras entomatadas. — Se rebana el jamón de un grueso regular; se pone á hervir en poca agua, en una sartén, y se meten las rebanadas tres ó cuatro minutos; se sacan y escurren. Se pone á calentar manteca y se medio doran, luego se sacan, se echa en la misma manteca un poco de cebolla menuda y mucho jitomate picado en crudo. Ya bien frito se incorporan las magras y se dejan sazonar bien.

544. Queso de puerco. — Se pone á cocer una cabeza y cuatro pies, con sal, una cabeza de cebolla, perejil y ajo á medio cocer; se deshuesa y corta en pedacitos; se revuelve sal y pimienta, cebolla picada muy menuda, y se revuelve todo; se unta el molde con manteca, se echa en él la carne y se prensa. Al otro día se saca del molde y se pone en un platón.

545. Otro queso de puerco. — Se pone á cocer la cabeza en una cazuela grande con agua y sal, pimientas gordas y delgadas enteras, tomillo, mejorana, laurel, perejil, cebollas, ajos y un poco de pimienta molida. Antes de ponerla á cocer se limpia muy bien en agua caliente; se raspa con un cuchillo, se le corta el hocico y se sacan los dientes. Cuando está casi cocida se echa en la cazuela una libra de jamón, para que se cueza también; se parten ambas carnes en pedazos menudos, se ponen en moldes y se prensan bien. Deben dejarse en el molde doce horas.

546. Queso de cabeza de puerco. — Se parte la cabeza en pedazos grandes, quitándole un pedazo de papada si estuviese muy grande; se pone á cocer todo, con la lengua, con sal y yerbas de olor; así que esté cocida, pero no mucho para que no se desbarate, se aparta, se le quitan los huesos y se parte en pedazos grandecitos, y lo mismo la lengua; se muelen bien 25 clavos y 30 pimientas delgadas, un pedazo regular de la papada, una nuez moscada chica molida; se baja del metate con una taza de vinagre de Castilla y otra de vino de Jerez; todo se revuelve con la cabeza, ya partida, y se echa en una sartén, echándole más sal si le faltare; se sancocha todo bien, y así caliente se echa en una bolsa de una cuarta de vuelo para que salga grande; se amarra lo más apretado que se pueda y se pone á prensar, con bastante

peso por encima para que salga la grasa, procurando quede bien redondo y lo amarrado quede en medio; así que está frito se descose la bolsa para sacarlo.

Si se quiere, se le pueden agregar las patas, sólo que se le añaden más especias, vino y vinagre en proporción al tanto.

547. Cochinito en salchichones.—Se deshuesa con cuidado de que no se rompa; se tasajea y rellenan las tripas con jamón, alcaparras y especias de todas clases, enteras ó molidas, chile ancho en polvo, sal y orégano; se rocía la carne con vino; se le agregan pasas, almendras y piñones; se amarra de modo que nada se salga. Se ponen en una cazuela en tres tantos de vino, vinagre y agua, á dos fuegos, y se toman frios y secos. Si se quieren tomar calientes se espesa el caldo con pan tostado ó harina.

548. Cochinita de leche, asada.—Se sancocha la cochinita en un tanto de agua y otro de vinagre, seis cabezas de ajo molidas, clavo, canela y pimienta, un poco de orégano de China, tomillo y laurel. Ya que está cocida se pone en una tortera untada de manteca, y luego se pone á dos fuegos ó se lleva al horno. Se adorna con cebolla, naranja y lechuga.

549. Otro.—Se mata el cochinito, recibiendo la sangre en una cazuela; se lava con agua hirviendo; se abre y lava con agua fría; ha de quedar entero, y se pone en una tortera de hierro, sin que quede oprimido. Se muelen ajos, cominos, canela, clavo y pimienta, se revuelve todo con manteca fría y sal. Se unta el cochinito por todas partes y se pone en la lumbre, tapando la tortera y teniendo cuidado de seguir embarrando el cochinito para que no se quemé. El fuego debe ser lento, pues no lleva el guiso más agua que la de las especias. Se adorna con cogollos de lechuga, cebolla, limón ó naranja, aceitunas y chiles en vinagre.

550. Lengua en vinagre.—Se pone á cocer la lengua con vinagre, sal y agua. Póngase aparte en una olla un cuartillo de vinagre con cabezas de ajo, unas cebollas, á las que se hará una simple cortada arriba, laurel, tomillo, orégano, pimienta gorda y delgada, enteras, y sal. Tápese la boca de la olla con un trapo; rebánese bastante jitomate y cebolla; póngase á quemar bien aceite español, y fríanse en él el jitomate y la cebolla. Hecho esto se despelleja la lengua, se rebana y se echa en lo frito, al cual se añade todo el recaudo de la olla con el vinagre. Se deja enfriar y se aliña con aceite francés.

551. Lengua de cerdo.—Se cuece con cualquier salsa picante, y ordinariamente se pone al humo salada para que se seque, y así se conserva.

552. Lengua de puerco.—Se apalea la lengua entera; se limpia bien y se cuece después; ya cocida, se rebana; se pican muy menudos jitomates,

perejil y ajos, y se frie; ya bien frito esto, se le echa el caldo en que se coció la lengua, colándolo antes; póngasele clavo, canela y pimienta molida, un poco de vinagre, y después échese la lengua preparada como se ha dicho; déjese hervir bastante á fuego lento; ya que están casi en sazón, se polvorean con pan rallado y queso molido, á que sólo den un hervor. Se adorna con alcaparras y chiles.

553. Lengua con chícharos.— Se lava muy bien y se pone á cocer con yerbas, ajo machacado, dos gajos de cebolla, vinagre, clavo, canela molida y pimientos enteras. Se rebana cebolla cocida y se despelleja. Frianse gajos de cebolla en manteca y aceite; agréguese, ya que está frita, harina; déjesele tomar color; muélanse jitomates asados y fríanse allí mismo; échesele pimienta en polvo y déjese freir mucho; ya bien frito, póngasele caldo del mismo en que se coció la lengua y mézclese con el recaudo; póngasele chícharos cocidos y déjese secar el caldo. Antes de apearlos añádase vino tinto.

554. Lengua de puerco.— Se echan las lenguas á cocer en una olla con sal, partidas en rebanadas y cocidas; se quitan de la lumbre; se desvenan dos ó tres chiles anchos y se fríen en manteca con dientes de ajo y jitomates molidos. Échese todo esto en una cazuela con manteca y dos ó tres manojos de cebolla en gajos, y cuando esté bien frito se le echa la carne y un poco de caldo en que se cocieron las lenguas. Se muele clavo, canela y pimienta, y se echa; el caldillo ha de quedar espeso. Adórnese con chiles y aceitunas.

555. Otra.— Se rebanan crudas; se echan en una cazuela con bastante jitomate picado, cebolla y ajo. Se frie todo muy bien y se le echa agua, perejil picado, orégano y tomillo; se agrega clavo, canela y pimienta. El caldillo debe quedar espeso. Antes de servirla se le agrega vino de Jerez y se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

556. Otras, claveteadas.— Se clavetean las lenguas enteras con jamón, ajo, pimienta y clavo; se echan en una olla con bastante cebolla rebanada, tomillo y orégano, vinagre de Castilla, un tanto igual de vino carlón y agua con sal. Muélase clavo, canela y pimienta; tápese la olla, á que no se evapore, hasta que se cueza la lengua. Debe quedar el caldo espeso, y se sirve con aceitunas y chiles.

557. Pies de puerco ahumados.— Después de limpios se tendrán por tres ó cuatro horas en sal de mar y un poco de tequezquite. Después se cuelgan en el horno y se enciende debajo una luminaria chica; cuando esté bien encendida se le echa majada seca para que la carne reciba todo el humo.

A las dos ó tres horas se ponen á cocer en agua limpia; cuando han cocido un poco se dejan escurrir; se ponen en una tabla y se les pone encima mucho peso para aprensarlos. Así se dejan tres ó cuatro días, y ya quedan buenos.

558. Otros en escabeche.—Se limpian bien y se dejan cocer desde la noche antes del día en que se han de guisar, que se les quita el caldo y se cubren con huevo batido como si fuera para chiles; se fríe ajonjolí con ajo picado, y cuando está dorado se le echa agua, á que hierva mucho, y los pies luego, bizcocho molido con clavo, canela y pimienta, un poco de azafrán; vinagre y azúcar. Aparte se hierve lima y hojas de naranjo, y después que ha dado unos hervores se agrega el caldillo.

559. Otros.—Después de cocidos se deshuesan, y con salchicha, quitada la tripa que la cubre, se envuelven en redaños de puerco; se bañan de sal y pimienta; se pone á la parrilla, y cuando está cocida se sirve con un puré de espinacas.

560. Otros.—Se tuestan chiles anchos y se desvenan; se muelen almendras, avellanas, pepitas de chile, clavo, canela y pimienta, y se fríe; se echa en las manitas y se ponen á cocer en sal.

561. Otros pies de puerco en escabeche.—Se frien éstos con huevo como chiles rellenos; se muelen unos bizcochos recortados, á que queden como el ajonjolí para pipián; se fríe en manteca un poco de ajo picado, y allí mismo se fríe el bizcocho; se le echa agua, clavo y canela molida, rebanadas de lima agria cocidas, vinagre, hojas de lima, y se ponen los pies de puerco á que se sazonen, y cuando vayan á la mesa se les pone un poco de ajonjolí tostado.

562. Torta de pies de puerco.—Se cuecen y deshuesan; se picá carne de puerco como para picadillo; se muele chile ancho, coninos, ajos, pimienta, clavo y canela; friase todo junto, agregando vino, vinagre, aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras. Bátanse dos huevos; embárese una tortera de manteca; échese la mitad de los huevos batidos y el picadillo, luego el resto del huevo; cuézase á dos fuegos.

563. Guisado de pies de puerco, llamado Casola.—Se cogen cuatro pies de puerco, otros cuatro de carnero y dos orejas de puerco; se limpian bien y se ponen á cocer con sal; ya cocidos, se pican muy bien y se frien, echándoles canela y azúcar. Se batan huevos en proporción, como para hacer una torta; échese en ellos el picadillo, y revuélvase bien. Échese en una tortera embarrada de manteca y que no sea muy extendida; tápese y póngase lumbre en la tapadera. Para conocer que ya está á punto métase en el centro de la torta un popote, que debe salir limpio.

564. Torta de pies de puerco.—Se lavan y limpian muy bien y después se ponen á cocer con agua y sal. Una vez limpios, se pican en el picador como si fuera otra carne. Se cuecen chorizos y chorizones y se rebanan; se frien jitomates sin pepita con cebolla y perejil muy menudo, y se deja refreír mucho, agregándole clavo, canela, pimienta y unas hebras de azafrán, agua y sal. Échense los pies y déjese hervir hasta que se consuma el agua. Luego se echan los chorizos y chorizones rebanados; se cuece un betabel y un pedazo de zanahoria; ambas cosas, después de cocidas, se cortan en pedacitos y se echan con todo lo demás; se deja hervir hasta que se consuma completamente; se baten unos huevos como para freír, y se echan en el picadillo. Aparte se pone una sartén con manteca; cuando esté bien frita se echa en ella la torta, que se pone á dos fuegos hasta que cuaje; cuando ya esté dorada, se pone en un platón y se adorna con lechugas y rebanadas de cebolla. Al picadillo deben echársele aceitunas enteras y otras picadas, alcapparras y chiles.

565. Pies de puerco empapelados.— Se parten á lo largo; se ponen á cocer la víspera con un trozo de mantequilla; al día siguiente se lavan con agua caliente; se les quita el hueso largo; se enjugan con un trapo y se les echa encima sal, clavo, pimienta molida, perejil picado y pan rallado; se toma un pliego de papel florete; se embarra de manteca; se coloca en cada papel medio pie; se envuelve como empanada; se pone á la parrilla con bastante lumbre y se voltea hasta que truena, y se sirve con la ensalada siguiente: ejotes cocidos, quitadas las hebras y partidos á lo largo, y después de escurridos fritos en aceite con unos dientes de ajo machacados; ya fritos, se sacan de la sartén y se les agrega cebolla picada, vinagre y sal.

566. Pies de cerdo.—Después de limpios se socarran y se ponen á remojo una noche; al siguiente día se cuecen bien, y después se les quitan los huesos sin hacerlos muchos pedazos; hágase una pasta de harina y de huevos, y si no, pan rallado, y rebozados se frien en aceite ó manteca, tapando la sartén ó cazuela para que no salten; se sirven con azúcar y canela, y si se quieren servir con salsa, se hace una de avellanas, que se deslíe con el agua donde se cocieron los pies.

567. Orejas de puerco fritas.—Se les quitan los huesos y se cuecen con una parte de vino y dos de agua, y se les hace un adobo con pimienta, ajos, perejil, tomillo, laurel, sal y un poco de vinagre; si se quieren así hay que servir las muy calientes; para freírse se rebozan con un batido de huevos y harina y un polvo de azúcar.

568. Orejas de cerdo fritas.— Después de cocerlas, y cortadas en

tiras, se echan en adobo, como las de ternera, para hacerlas freir igualmente.

569. Orejas de cerdo á la leonesa.— En una salsa de cebollas hechas pedazos y pasadas por manteca, se ponen las orejas cortadas en tiras; se añade un poco de harina; se mojan en caldo y se reducen; se sirven echando unas gotas de vinagre ó el jugo de un limón, y, si se quiere, con rebanadas de pan fritas.

570. Orejas de puerco con pan rallado, asadas en parrilla.— Pónganse sobre rescoldo, después de pasadas por la llama, lavadas, limpias y escaldadas; cuando estén tiernas y fríaś, métanse en pan rallado, mójense en huevos batidos; vuélvase á pasar por el pan rallado y ásense sobre las parrillas. Sirvanse secas ó con jugo claro.

571. Cochinillo asado.— Métase en un caldero de agua un poco más que tibia; después de rotos los colmillos, se frota con la mano para quitarle las cerdas, metiéndolo y sacándolo del agua varias veces hasta que desaparezca todo el pelo; luego se le quitan las pezuñas, se le saca el vientre, cuidando de no quitarle los riñones; hágansele unas cortaduras en el pescuezo y otras cuatro en el lomo; se le introduce el rabo entre cuero y carne; recójanse las manos y las patas por medio de dos pasadores de hierro, que se le pasarán el uno por los muslos y el otro por el pecho; póngasele en seguida veinticuatro horas en agua fría; se cuelga y se deja secar; rebócesele el vientre con harina amasada en manteca y póngase en el asador; mientras esté en el fuego se le untá de aceite bueno con unas plumas. Después de quitado del fuego se le hacen otras incisiones en el cuello.

572. Cochinillo en salsa.— Se corta en pedazos mayores; después de asado se pasa por manteca, y humedecido con agua ó caldo, se añade sal, pimienta y una hoja de laurel; después se hace un batido de yemas de huevo, y al tiempo de servirlo se rocía con zumo de limón.

573. Cochinillo relleno, en asador.— Después de escaldado y preparado como el cochinillo asado, se rellena con su mismo hígado picado, quitada la hiel, jamón, alcaparras, anchoas, yerbas finas, sazonado todo con pimienta y sal, miga de pan empapada al fuego en manteca ó leche, otro tanto de manteca, miga de pan, machacado y desleído; esto último en tres yemas; lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata; se pone en el asador y se hace lo mismo con el precedente. Se le sirve acompañado de una salsa á la pebre.

574. Cabeza de cerdo.— Limpíese, escaldándola, y con un cuchillo se quitan los huesos sin tocar la piel; se mete dentro tocino gordo; se sa-

zona con sal, especias, cebollas, perejil y ajos, todo bien picado; después se envuelve en un paño y se pone á cocer en una salsa hecha con vino tinto, yerbas aromáticas, cebollas, sal y pimienta; después se sirve en una servilleta sobre un platón.

575. Cabeza de jabalí.—Se prepara, guisa y sirve en un todo como la precedente.

576. Hígado de puerco á lo cazador.—Se coloca en un platón y se divide en dos pedazos, sin separarlos; se extienden en el platón y se cortan en todo su espesor sin llegar á dividir los pedazos. Se pica juntamente jamón, perejil y unas cebollas, con lo que se cubre la superficie del hígado; luego se empolva con sal y pimienta y se baña con aceite y se deja así por una ó dos horas. Se replegan luego ambas partes del hígado; se mechan con lonjas de tocino y se ponen en una olla á que cuezan lentamente. Cuando el hígado está enteramente cocido se retira de la olla; se coloca en un platón y se desengrasa la salsa. Se le añaden unas cucharadas de jugo y unas cuantas gotas de vinagre al hervir.

577. Hígado de puerco, salteado. — Se sofríe en manteca, cortado en tajaditas delgadas de igual espesor. Se procura que se frían por ambos lados, y hecho esto se empolvan con sal mezclada con pimienta; se retiran de la cazuela en cuanto están bien fritas las tajadas. En la salsa en que cocieron se echa un puñado de yerbas finas, picadas con cebollines; se añade media cucharada de harina, unas cuantas cucharadas de jugo y un poco de vinagre. Cuando la salsa está de buena consistencia se le echan las tajadas de hígado, se dejan que se impregnen bien y se sirven muy calientes.

578. Modo de preparar los sandwiches. — Se levanta la corteza á un pan del día anterior, que tenga la miga compacta; se corta en rebanadas muy delgadas, las que se cubren con una capa delgada de mantequilla, mostaza y sal, por un lado; se recubre con rebanaditas de jamón, cortado muy fino, lengua escabechada, pechuga de gallina ó galantina cocida; se pone encima otra rebanada de pan igual, preparado como el anterior, y luego, cortados en dos ó tres cada uno de éstos, se colocan unos sobre otros dentro de una cacerola limpia y cubierta, para que no se sequen. Al servirse se colocarán sobre una servilleta en un plato, con simetría.

EMBUCHADOS

579. Los embuchados de la carne de cerdo, como son salchichas, salchichones, morcillas, chorizos, longaniza, etc., son un recurso de los más apreciables en la economía doméstica. Sus especies son muy numerosas y complicadas en todos los países, por la variedad de condimentos con que se preparan. Nosotros nos ocuparemos de algunos de los que más se usan en nuestro país.

580. Aves ó morcillas.—Se pone en una cazuela un tanto de sangre, otro de gordura, picada muy menuda, y otro de cebolla y tomate, también picado. Los tomates se enjuagan un poco para que se les quiten las pepitas. Se revuelve todo muy bien y se le echa un polvo de chile pasilla tostado, un pedazo de nuez moscada, almendras peladas y partidas, piñones, cacahuetes, pasas y especias molidas; se rellenan las tripas, dejándolas flojas, se ensartan en un palo y se ponen en una cazuela con agua hirviendo, y se pican con un alfiler para que no se revienten.

581. Guisado de aves.—Se parten crudas y se ponen á freir con sal; se parten cebollas en pedazos grandes, una cabeza de ajos con cáscara, medio molida, un poco de pimienta y clavos, todo molido, chile verde en pedazos, y se echa todo en la cazuela con la carne, á que se fría; ya que están fritas las aves se les echa vinagre y luego agua suficiente; ha de quedar el caldillo espeso.

582. Morcillas.—Se pica la manteca que se tomó del vientre en pedazos pequeños, se echa en un lebrillo grande, y también la cebolla picada, sal, pimienta, clavillo y canela; se amasa todo para que se mezclen bien las especias, y se echa la sangre poco á poco, removiéndola con un cucharón de madera; hecha la mezcla, se fríe un poco en la sartén para observar si está bien preparada y sazónada, y si no estuviere, se aumentará la sal ó especia que se conozca necesita, y en seguida se llenan las morcillas, dejándolas algo menguadas para que no se revienten al cocerlas; esta operación se hace en una caldera grande, dispuesta con agua tibia, en la que se echarán las morcillas poco á poco, cuidando que no estén muy apretadas, y ya que estuvieren todas ó las que cómodamente quepan, se ponen á cocer á lumbre fuerte; después que cuecen un rato las morcillas, se les pica con una aguja para que salga el aire que tuvieren dentro, y se modera un poco el fuego; cuando al picarlas no salga sangre, es señal que están cocidas, y se sacan con cuidado,

poniéndolas en un lienzo extendido en una mesa; se enjugan con otro y se cuelgan á secar. Deben usarse las tripas más anchas del intestino. El caldo es bueno para sopas y migas, y también para hacer tortas. Algunos echan arroz cocido en las morcillas, en vez de cebollas, y los demás ingredientes que hemos dicho.

583. Morcillas extremeñas.—La carne de la degolladura del cerdo, que es en su mayor parte gorda, es la que se emplea en estas morcillas, picándola en pedazos regulares; se adoba con sal molida, chile ancho para que dé color, un poco de pimienta en polvo y otro poco de orégano pasado por tamiz; se amasa como los chorizos, y pasados un par de días se desata la pasta con sangre de vaca, embutiéndolo todo en intestinos de vaca ó cerdo; al atar las morcillas se dejarán menguadas para que no se revienten cuando hayan de usarse; en seguida se cuelgan al humo.

584. Morcillas de cebolla.—Se pican algunas cebollas dulces, se ponen en un lienzo claro y se dejan escurrir por una noche; poco antes de hacerse las morcillas, se pone á cocer en agua y sal la cebolla, sin tocarla del mismo trapo, y al sacarla se le deja escurrir un rato. Se pican bien las mantecas que se sacan del menudo, y se incorporan con la sangre y la cebolla, quedando la masa algo clara. El aderezo principal de las morcillas es la sal, la pimienta y el orégano. En varios puntos añaden pimentón dulce ó picante, ajos machacados, anís, hinojo, cominos, culantro, ajengibre y piñones frescos; de todas estas cosas podrán elegirse las que sean del gusto de quien hace el adobo y á estilo del país. Se llena una larga tira de intestino de cerdo ó de ternera, y de medio en medio palmo se hacen unas ligaduras, que cada una forma una morcilla, y se cuecen en la caldera preparada al efecto.

585. Morcillas sabadeñas.—En algunos parajes, en donde acostumbran hacer cocina de vaca para la provisión del año, hacen morcilla con la sangre y gordura del animal, añadiendo, si falta ésta, una porción de la de cerdo. Se adoban lo mismo que las antecedentes, sin faltar el pimentón dulce y picante. Á este embuchado, que se hace y cuece como el anterior, dan en Castilla la Vieja el nombre de *morcilla sabadeña*.

586. Morcillas catalanas ó butifarra negra.—Mientras se pican las carnes del cerdo para las longanizas, chorizos y demás embuchados blancos, se van poniendo aparte los extremos musculosos de las carnes, las gorduras sanguosas, venadas y nerviosas, los riñones y demás desperdicios que no son de provecho para aquéllos; estos restos se pican crudos con un poco más de manteca que la que tiene el menudo, y á más con los bofes, el corazón, el vientre y restos de cortezas y tripas, cociéndolo todo de antemano y

añadiendo una porción de sangre, de modo que la masa quede algo espesa. En Cataluña sólo se sazona este embuchado con sal y pimienta, pero quien guste puede sazonarlo con las demás especias y condimentos que suelen ponerse á las morcillas, pero de ningún modo la cebolla. Por último, se hace el embuchado en tripas de ternera ó de cerdo de las anchas, las que se quieren guardar. Este embuchado se cuece como los demás y puede guardarse algún tiempo.

587. Morcillas extremeñas.—Se quita el suero á la sangre del puerco y se echa manteca derretida, cebolla picada, tomates, hierbabuena, tomillo, orégano y especias molidas; se echa una taza de leche, un puñado de arroz machacado, las gorduras de las tripas, sal, pasas, almendras, piñones y nueces; se bate todo para que esponje; se rellenan las tripas muy flojas porque luego esponjan; se sancochan en agua de laurel y no se pican para que no salga la manteca.

588. Morcillas muy buenas.—En la cazuela en que se recoge la sangre al degollar el puerco, se echa sal y se está deshaciendo la sangre hasta que se enfría. Se pone á cocer una taza de arroz con poca agua y sal, á que quede entero y bien cocido, una cantidad regular de cebolla picada y cocida. Después de bien escurrida, dos ó tres cabezas de ajos asadas y molidas, con cominos, clavo, pimienta por separado y molida en seco, un poco de perejil muy picado, seis jitomates regulares bien picados, menos de una taza de tomates del mismo modo, un poco de hierbabuena deshojada, un polvo de orégano de China, seis chiles anchos tostados y despedazados, la gordura de las tripas muy picada, que dará como taza y media; se revuelve todo con la sangre y se prueba. Se le echa lo que le falte; se tiene en infusión dos horas; ya lavadas las tripas, se van rellinando, dejando vacío un pedazo para que no queden muy apretadas. Se ponen á hervir en un cazo con agua de laurel muy caliente, y conforme vayan cuajando se van picando con un alfiler para que les salga el aire. Puede echárseles también nueces, pasas, almendras y piñones.

589. Morcillas en escabeche.—Limpías las morcillas, se echan en una olla con aceite, vinagre, laurel, tomillo y cabezas de ajos enteras. Se ponen en la lumbre con un papel en la boca de la olla y encima una cazuela con agua; se procura menearla para que no se queme, hasta que consuma todo. Entonces se pone una sartén con bastante aceite, y cuando está bien caliente se le agregan muchos dientes de ajo sin pelar, y se apean de la lumbre así que empiezan á dorarse; se añaden hojas de laurel, tomillo, pimienta, clavo entero, sal y vinagre. Se sacan las morcillas y se ponen en una olla que haya servido, y se echa allí mismo el aceite con que se han guisado.

590. Sangre de puerco.—Cuando se degüella el puerco, se coloca debajo de la herida una olla de boca ancha ó una cubeta de madera muy limpia; se recoge la sangre caliente; se le va dando vueltas sin cesar, siempre á un mismo lado, para evitar se corte ó coagule; recógida la sangre, se pone á cocer; se le echa la sal necesaria y especias finas; estando cocida y sazónada puede echarse un poco de azúcar, sirviéndose con plátanos fritos maduros. Para evitar que la sangre se corte cuando cae de la degolladura, pueden echarse en la olla ó cubeta unas pajas de maíz, y es bastante para no padecer un descuido.

591. Morcillas de sal, cubanas.—Se preparan las tripas que quieran llenarse, atándolas con una cuerdecita á la punta; se va echando dentro la sangre de puerco, cocida con las especias molidas y tostadas; añádense algunos trocitos de carne gorda, cortados en muy pequeños pedazos; se revuelve todo esto; después de llenas se les ata otra cuerdecita á la boca; pónense á cocer en agua de sal, y estándolo, sáquense, cortándolas en pedazos; se fríen y se les echa salsa de jitomate frito.

592. Otra morcilla cubana.—Cuécense ocho ó diez cebollas con sal; se exprimen bien; se sofríen en cuatro onzas de manteca; píquese un poco de tocineta y carne de ave asada; mézclense con seis yemas de huevo seis ó siete granos de pimienta molida, un poco de pan rallado y sal; échese esto á sofreír con las cebollas; cuando lo esté, se saca é introduce en las tripas, bien limpias, atándolas por sus dos extremos; se ponen á cocer como media hora, y cuando quieran comerse se asan ó fríen, poniendo la salsa que se apetezca.

593. Morcillas blancas.— Se mezclan pechugas de aves y manteca en igual cantidad, picándolas bien, con cebollás cortadas en pedacitos cocidos en el caldo, sal, especias y miga de pan cocida en nata; se vuelve á picar todo junto para que quede bien amalgamado, añadiendo yemas de huevo y nata; se llenan los intestinos y se cuecen en agua con mitad de leche; así que está en punto se pican y se ponen á tostar en una cajita de papel untada con manteca.

594. Morcillas á la francesa.—Se cortan cebollas en pedazos; se pasan por manteca derretida, pero no de modo que tome color; se pica con ellas una libra de manteca por media azumbre de sangre, mezclándolo todo, y añadiendo yerbas finas, picadas menudamente, sal, especias y nata. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiéndolos antes limpiado bien, por medio de un embudo; se atarán por una extremidad y se llenarán antes de poner la atadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga; se cocerán en agua templada hasta que, al picar con un alfiler, no salga ya sangre.

Entonces se retiran y se dejan escurrir y secar, cortando de ellas pedazos más ó menos largos, advirtiéndole que no debe hervir el agua, porque reventarían. Se ponen en parrillas ó en asador.

595. Chorizos á la francesa.—Se toma un trozo de carne entreveada; se pica con cebollas, perejil y un poco de ajo, según el gusto, sazónándolo convenientemente; con esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, y se ponen al humo en la chimenea por algunos días; cuando se hayan de comer se cuecen por dos ó tres horas.

596. Chorizos á la italiana.—Se pica carne magra de cerdo con una cuarta parte de tocino ordinario, y se sazona con especias, sal, culantro y anís en polvo. Sobre esta mezcla se echa vino blanco y otro tanto de sangre de cerdo aun caliente, haciendo hebras con la carne de la cabeza del animal, para introducir las con lo demás en los intestinos, y se atarán á un tamaño conveniente; se cuecen y ponen al humo.

597. Embuchados á la francesa.—Se eligen los intestinos mayores del cerdo, y después de haberlos lavado y tenido en agua fría por espacio de veinticuatro horas, se dejan escurrir y secar; se dividen á lo largo, con la carne también cortada de la misma manera y con manteca en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y plantas aromáticas majadas, con cuya composición se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conveniente. Se ata por ambos extremos, y se pone á cocer.

598. Embuchados de guacamole.—Se ponen una docena de chilpocles en vinagre y se rajan. Se pica cebolla menudita y queso añejo rallado, y con esto se hace una salsa con aceite de Castilla y con el vinagre de los mismos chiles, agregándole un poco de orégano.

Se toman unos aguacates y se desbaratan con la mano. Se pica un poco de cebolla y se echa en el aguacate, con un poco de agua y sal.

Se toman unas tortillas como para enchiladas; se pasan en manteca y se van haciendo las enchiladas, rellenándolas con las rajadas del chilpocle, y después se cubren con la salsa del chilpocle. Se adornan con lechuga, rebanadas de cebolla, rabanitos y totopitos.

599. Otros chorizos.—Se coge una arroba de carne de puerco, de lomo ó espinazo; una libra de chile ancho, remojado y bien molido; media libra de sal y una cabeza de ajos.

La carne y el chile han de estar bien picados; la sal y los ajos bien molidos. Se revuelve bien con un poco de agua; se deja doce horas en adobo y se prueba; se le agrega lo que le falte. Hecho esto, se rellenan las tripas y se dejan orear.

600. Chorizos.—Se pica la carne magra en pedazos pequeñitos y se pone en un lebrillo grande; se adoba con sal molida, chile picante y dulce para que dé buen color, orégano bien molido y pasado por tamiz, ajos machacados y desleídos con un poco de agua; se amasa bien para que la carne se impregne con el adobo, y se tiene así tres ó cuatro días, cuidando de removerla una ó dos veces por día, y amasándola con los puños. Transcurrido el tiempo oportuno, se fríe un poco en la sertén para probar si está en buena sazón y si tiene buen color, aumentando la cantidad de los ingredientes que se hubiere notado estar escasos, y procurando que sobresalga un poco el picante: puede probarse otra vez, si se cree conveniente. Ya sazonada la carne, se embute en los intestinos de vaca ó de cerdo, que son los más á propósito, preparados de antemano con una infusión de orégano, un poquito de sal y agua suficiente para que los cubra, escurriéndolos bien cuando han de usarse: ya que están llenos, se atan de trecho en trecho, según la magnitud que quiera darse á los chorizos, colgándolos en seguida para que se oreen ó poniéndolos al humo.

601. Chorizones jerezanos.—Se cortan en pedacitos tres libras de lomo de puerco y dos de gordo. Se echa la carne en una cazuela; se muelen 20 chiles anchos y dos manojos de ajos pelados; se echa en la carne, y se agrega por separado, y en polvo, canela, clavo, pimienta, anís tostado y vinagre de Castilla. Después se revuelve todo. Se deja en infusión tres días, meneándolo con frecuencia. Pasados los tres días se fríe un poco y se prueba, para echarle lo que le falte. Se rellenan las tripas, y antes de amarrarlas se pican con un alfiler para que salga el viento. Se cuelgan sobre el brasero para que reciban calor y un poco de humo. Deben estar cinco días, y después se cuelgan en un lugar fresco.

602. Chorizones.—Se parte en pedazos chicos la carne de puerco; se desvena un poco de chile ancho y otro poco de chile mulato y se echa á remojar en agua caliente; después se lava muy bien para que no pique. Se muele todo junto con un poco de pimienta y clavo; se baja del metate con vinagre de Castilla y se echa en una cazuela; se agrega á la carne picada un poco de orégano de España, tomillo y anís entero, la sal al gusto y molida; si le falta vinagre, se le echa otro poco. Se revuelve todo bien y se rellenan tripas de vaca; después se cuelgan en donde suba el humo, que han de recibir durante tres días. Después se ponen al aire para que se acaben de secar, evitando que les dé el sol.

603. Longanizas.—Se preparan del mismo modo que los chorizos, pero no se echa tanto pimienta picante; además se añade un poco de anís

cocido en vino blanco. Se prueban para saber si están sazonadas, y se embuten, como hemos dicho de los chorizos.

604. Longaniza basta.—Se pican bofes, lengua, corazón, riñones y tocino de la degolladura; se echa pimienta y sal; se embuten y cuelgan para que se enjuguen.

605. Longaniza habanera.—Prepárese un adobo compuesto de vinagre, orégano, sal, pimienta molida, culantro machacado, ajos picados y cuatro hojas de laurel; se echa la carne de puerco que sea de masa ó lomo; se deja tome bien el gusto del adobo, y estando como hora y media se pica la carne en menudos pedacitos, se echa en las tripas y se van atando como de ocho en ocho dedos regulares. Este embutido se sirve siempre friendo las longanizas.

606. Longaniza cubana.—Adobada la carne de puerco como se ha expresado anteriormente, se toman y pican unas cebollas que estén cocidas, un poco de perejil, especias finas machacadas y un poquito de ajo; se echa este relleno en las tripas, y se sirven asadas ó fritas.

607. Longaniza de Vich.—Se elige carne magra de hebras, y solomillos; se corta menudito, sin picarla; se le pone sal y pimienta negra molida; se llenan las longanizas, lo más apretado posible, en intestinos gruesos de cerdo; se cuelgan en paraje fresco y ventilado hasta que estén secas, y entonces se guardan.

608. Sobreasada de Mallorca.—La preparación de ésta es muy semejante á la de los chorizos; su masa es entreverada, y unos la pican muy menuda y otros no tanto. Se sazona sólo con el pimentón dulce y picante. Se dejan largas como longanizas. Se les hace á cada una dos ó tres ataduras, pero de modo que no lleguen á dividir las, cerrando el intestino, como en las morcillas. Se llenan muy apretadas, y no suelen ahumarse. Se comen asadas cuando frescas, y crudas estando secas, y en el puchero.

609. Salchichas.—Liquidando la salsa con algunos huevos batidos, con azúcar ó sin él; pero se las sazona, á más de la sal, con clavillos y canela en polvo; la carne, que tendrá bastante gordo, será muy picada, para que con los huevos forme una masa homogénea y bien unida. Algunos, para hacerlas más exquisitas, las añaden un poco de nata ó miga de pan empapada en nata de leche.

Estas salchichas son para comerse pronto.

610. Salchicha basta.—Se pica carne entreverada de magro y gordo, hasta que quede hecha pasta, y se adoba como los chorizos, añadiendo un poco de pimienta; pero el chile picante se pone en corta cantidad.

611. Salchicha fina.—La carne del solomillo es la mejor para las salchichas, porque es la más tierna: se pica perfectamente con la cuchilla; se echa sal, pimienta, un poquito de clavillo y canela, todo bien molido y pasado por tamiz, y un poco de vino generoso; se amasa bien, dejándolo en tal estado por tres ó cuatro días, y después se embute en intestinos estrechitos, que por lo regular suelen ser de carnero; se atan, dándolas la longitud que se quiera, y se ponen á secar al aire en paraje fresco.

612. Salchichas aromáticas.—Se hacen mojando la carne picada con un poco de vino blanco, un polvo de clavillo, canela y nuez moscada. Éstas deben ser de magro solo.

613. Salchicha blanca.—Se pica la carne con otro tanto de tocino, añadiendo sal y especias; se introduce después todo en los intestinos, y se atan á las distancias que se quiere.

614. Butifarra.—Se prepara del mismo modo que la salchicha, y se embute en intestinos más anchos; después se cuece y se pone á secar para comerla fría.

615. Salchichón.—Se pica muy menuda la carne del solomillo, que es la más á propósito, por ser la más tierna; se adoba con sal, pimienta molida (algunos la echan entera), un poco de clavillo, canela y vino de Málaga ú otro equivalente; se amasa, se prueba y se embute en intestino ancho de cerdo; se pone á orear por unos días, y después se prensa entre dos tablas, poniendo peso encima, ó de otro modo, según parezca conveniente; cuando esté bien seco se conserva en paraje fresco.

616. De otro modo.—Se elegirá la carne magra y corta del cerdo; se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca y la mitad de tocino, que se cortará á pedazos, mientras se pican juntas las otras dos; se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, pimienta molida y quebrantada y tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. Á la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca ú otros más gruesos, también de vaca, que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, y cuando estén bien llenos se atarán fuertemente: se ponen en una caldera, dejándolos que se bañen con sal; mezclada con una parte igual de nitro, por espacio de ocho días; después se secan al humo y se bañan con heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos se envuelven en papel para conservarlos en ceniza.

617. Salchichones.—Se toma una arroba de carne de puerco y se pica bien; se le echa un puño de mejorana, tomillo, arroz, hojas de laurel,

ajengibre, nuez moscada, orégano, pimienta, clavo, canela, tres cuartillos de vino y sal, y se deja en infusión de un día para otro. Se rellenan tripas de toro bien limpias, y se amarran, se cuelgan y se dejan secar.

618. Salchichón á la catalana, ó butifarra blanca.—Se toma carne de cerdo entreverada, se pica, y se sazona con sal y pimienta; algunos añaden clavillo, ajengibre y nuez moscada, pero no es lo más común. Se llenan intestinos anchos de cerdo ó de vaca y se cuecen en la caldera, y estando cocidos se cuelgan para secarlos. Suele hacerse también este salchichón con la carne magra, y entonces se le da el nombre de butifarra magra.

619. Butifarras catalanas.—Se toma carne de lomo y parte de gordura de la falda para que no salga seco, y se pica muy bien. Para cada libra de carne se echa una onza de sal y una cuarta de onza de pimienta. Se mezcla y se rellenan las tripas no muy apretadas para que no revienten; se pican para que les salga el aire, y no pueden echarse en la olla sino cuando el agua está hirviendo á borbotones; se tienen durante media hora, poco más ó menos, y se pican con frecuencia, estando en el agua, para que arrojen toda la manteca sobrante; se conocerá que están cocidas cuando al picarlas no echen un caldillo blanco, que es el que arrojan cuando empiezan á cocer; entonces se sacan y dejan escurrir, colgándolas de modo que no se rocen unas con otras. Pueden comerse de este modo, y son excelentes; también pueden comerse friéndolas en una torta de huevos ó solas; si se echan en el puchero hacen un buen caldo.

620. Chorizos blancos.—Se muele clavo, canela, pimienta, almoradux, laurel y orégano fino; se pica carne que no tengá mucha gordura, y se pasa por el metate, echando para cada libra de carne un cuartillo de vino de Jerez; se revuelve todo y se rellenan las tripas, se pican con un alfiler, se echan en agua caliente y se dejan hervir.

621. Otros.—Para media arroba de carne de puerco, lomo y maciza por mitad, se echan tres libras de gordura, se pica la carne menuda, se pone una libra de chile ancho lavado y molido, seis onzas de ajos limpios, una ochava de cominos y sal al gusto; se revuelve con dos cuartillos de vinagre de yema y uno de vino de Jerez, se deja en infusión por doce horas, y á otro día se le echan especias en polvo, una onza de canela, una de clavo, otra de pimienta y una nuez moscada grande; se revuelve todo muy bien y se deja por tres ó cuatro horas; con esto se rellenan las tripas de toro, dándoles un tamaño regular; se cuelgan arriba del brásero para que se sequen y no se olisquen.

CONEJO

622. Conejo en escabeche.—Se destripa y se pone á cocer con todo y piel en una olla; se le echan rabos de cebolla, ajos machacados, orégano, tomillo, laurel, sal, vinagre corriente, pero de buena clase, y agua; ya que está cocido se pela y parte en raciones. Se echa en una sartén bastante aceite y un poco de manteca, mucho ajo machacado, orégano verde, tomillo, laurel, y se fríe con todo esto á que entiese un poco; cuando está frito se le vuelve á echar de todo á que se sancoche; se le agrega clavo, canela, pimienta, ajos asados y cominos, todo molido, sin agua, sino con vinagre. Se le hace dar un hervor, y luego se baja del brasero y se pone en una olla ya usada una capa de carne y otra de recaudo. Cuando ya se acomodó todo se le agrega medio cuartillo de buen aceite y medio de vinagre de Castilla y sal; se tapa la olla con otra, pegando los bordes con levadura, y se pone sobre el brasero, *mas no sobre la lumbre*, á que reciba simplemente el calor. A los dos días se destapa para ver si tiene suficiente sal y si lo cubre el aceite y vinagre; si le falta se le agrega lo necesario, se vuelve á tapar y se deja así por ocho días, pasados los cuales puede comerse.

623. Guisado de conejo.—Se pone á hervir el conejo para que no le quede pelo; una vez limpio se parte en raciones y se fríe en manteca, se saca, y en la misma manteca se fríen unos dientes de ajo molido, pimienta, clavo y canela también molidos; se vuelve á echar en la manteca con un poco de agua, y para que espese se fríen unos pedazos de pan, se muelen y agregan al guiso.

624. Otro.—Se pica bastante cebolla y ajo, se parten unas tiritas de jamón, y se fríe todo; se despelleja el conejo, se hace pedazos en crudo, se fríe con lo dicho antes, se le agrega agua, clavo, canela y pimientos molidos, tomillo, laurel y orégano; se espesa con pan frito molido, y al servirlo se le pone aceitely chiles en vinagre.

625. Otro.—Se cuece el conejo con paja y se lava con agua caliente; se cuecen tomates, se deshacen y fríen con ajos, cebolla picada, bastante orégano y especias molidas. Pero antes de apearlo de la lumbre se le echa aceite.

626. Otro de conejo.—Ya limpias las raciones se echan en manteca en una cazuela y se pone la carne en pedazos de jamón, cebolla picada, ajos y chorizos; se fríe y se le echa agua, tomillo y orégano; se muele clavo, ca-

nela, pimienta y un pedazo de pan frito; se mezcla con lo anterior y se deja sazonar; al ir á servirlo se le rocía con vino carlón, y se adorna con aceitunas, chiles y alcaparras.

627. Otro, con su hígado.—Se despelleja la liebre ó conejo, se corta en pedazos y se echa en una olla nueva con bastante jitomate picado, cebolla picada y otra en gajos, cabezas de ajos enteras y peladas, sal, pimienta entera, media libra de jamón rebanado, medio cuartillo de vinagre y una mitad de aceite; se asa aparte el hígado, se muele y deja en vinagre, y luego se echa en la olla; se tapa bien con un papel de estraza y una cazuela con agua que se pone encima; se pone á fuego manso, sacudiéndola de cuando en cuando para que no se quemé. Se adorna con rebanadas de pan frito.

628. Conejo guisado.—Desollado y limpio, sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en la olla ó cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta, para que se rehogue á fuego lento; se añade agua caliente, y cuando está á medio cocer se echan unas hojas de laurel, clavillo y un polvo de canela: con unas alcaparras ó rajás de lima estará muy bueno.

629. Picadillo de conejo.—Quitados los huesos y membranas al conejo, se pica lo que quede muy menudo; en seguida se rehogarán en manteca los huesos, machacados, con despojo de ternera, tocino magro, sal y pimienta, polvoreándolo todo con un poco de harina. Menéese bien y échesele leche, y así que haya hervido durante una hora, se saca y pasa por tamiz, y se reduce á la consistencia de cocido, poniendo en él el picadillo, que se calentará solamente.

630. Conejo en fricasé.—Despellejado, vaciado y limpio, córtese en pedazos; póngase en una cacerola un buen pedazo de mantequilla fresca, por la que se pasarán pedazos cuadrados de tocino; retírense en seguida; pónganse dos cucharadas de harina en la manteca, y amásese.

631. Conejo en escabeche.—Quítense los huesos, y mechado con tocino y jamón crudo, se cierra y ata con un hilo; se deja rehogar con aceite, tomillo y laurel, y cuando no desprenda zumo, se retira y escurre, cortándolo en pedacitos pequeños, pero que puedan entrar por redomitas de boca ancha. Cuando no quepan más en una de éstas, se llena de aceite y se tapa con un pergamino mojado: puede conservarse de este modo mucho tiempo. Se sirve en ruedas con perejil picado y aceite.

632. Croquetas de conejo.—Picada la carne con tocino, sal, pimienta, menudillos de ternera y algo de harina, se hacen porciones pequeñas, y éstas se envuelven con miga de pan, se remojan en huevo batido y se les vuelve á poner pan; fritas se sacan á la mesa.

LIEBRE

633. Liebre á la casera.—Después de quitada la piel y vaciada, córtese por miembros; si tiene sangre póngase aparte. Hágase derretir en la cacerola manteca; póngase al fuego, añadiendo un puñado de harina; cuando la masa esté echa, échese la liebre, mojándolo con suficiente cantidad de vino tinto y mitad de agua; sazónese con sal y pimienta; pónganse también pedacitos cuadrados de tocino y cebollas pequeñas. Cuídese de espumarlo y desengrasarlo; cuando la liebre esté cocida póngase en el platón, y si la salsa está demasiado clara, redúzcase, espesándola con la sangre de la liebre y su hígado, machacados juntos, sirviéndose de ello como las salsas ordinarias.

634. Liebre en asador.—Vacíese y límpiase bien una liebre, de la que se recogerá la sangre; córtensele las patas de delante, de modo que no quede más que la parte trasera, llamada lomo, que se mechará con tiras de tocino, y se pone en el asador cerca de una hora. Cuando esté cocida se servirá con una salsa hecha con el hígado machacado, que se rehogará en manteca con ejotes picados, mojándolo con caldo y vino blanco; añádase también sal, pimienta, vinagre y su sangre misma.

635. Liebre en estofado á la española.—Se parte en pedazos, se limpia con una servilleta y se pone en infusión en vino blanco durante ocho ó diez horas; se saca, se rehoga con cebolla frita en aceite, se echa después pimienta y clavo, y se le añade todo el vino en que estuvo en infusión y algunas hojas de laurel. Después de cocida se le quitan las hojas de laurel y se sirve.

636. Liebre en estofado á la francesa.—Limpia y quitados los huesos, se pone á fuego lento en una cacerola con sal, pimienta, zanahorias, cebollas, perejil, caldo y vino por mitad; se echan también todos los huesos y media mano de ternera; se ponen lonjas de tocino por encima y por debajo; cocido todo, se separan los huesos, se pasa por tamiz el caldo, se deja que el frito se congele en un platón, y partido á pedacitos se sirve con la liebre.

637. Liebre guisada.—Después de limpia se corta en trozos, que se ponen en una cazuela ó cacerola con aceite, sal, pimienta, ajos, unas hojas de laurel, nuez moscada en polvo, y cuézase con fuego debajo y encima durante un cuarto de hora. Quítese la mitad del aceite; agréguese perejil picado y sepárese el laurel y los ajos. Espésese la salsa con manteca frita y harina, el jugo de un limón, y sírvase.

638. Liebre guisada.—Se parte en trozos y se pone á remojar en vino blanco; después se frie con manteca ó tocino, y cuando esté se pasa á un puchero, echando especias, dos dientes de ajo machacados y sal; con la grasa que quedó se frie cebolla menuda y se echa á la olla con el vino en que estuvo á remojo la liebre: es preciso que cueza lo menos un par de horas.

639. Gazapo guisado.—Se frie con pedacitos de tocino y un polvo de sal; luego se pone en la olla que se rehogue, para servirlo con la siguiente salsa: se machacan unas avellanas tostadas, con una rebanada de pan mojado, dientes de ajo, perejil y especias, procurando que el conjunto no salga muy espeso.

640. Gazapos en chícharos.—Córtense y empiécense á componer como en el fricasé, pero sin echarles caldo ninguno; cuando estén un poco más que rehogados, añádanse chícharos nuevos y cuézase todo junto; quítese el manojito de perejil antes de servirlos.

641. Asado de venado.—Se pone un poco de manteca en una cazuela, y se le echa la carne con la sal necesaria y dos ó tres ajos machacados, un poco de vino de Jerez, hojas de laurel y granos de pimienta; se pone en el horno después de sazonarlo por dentro y por fuera y agregarle papas peladas en crudo.

642. Guiso de venado.—Se corta la carne en raciones y se echan en una cazuela con pimienta, ajo, orégano molido, manteca y el agua necesaria para que cueza. Cuando le falte ya poco á la carne para estar blanda, se destapa la cazuela para que se seque y no quede más que una salsa regular. Al apartarla de la lumbre se le exprime un limón ó una naranja agria.

643. Costillas de venado.—Después de preparadas se mechan con lonjas de jamón y se cuecen con dos cucharadas de caldo, cebollas, un ramillete y ruedas de zanahoria, poniéndolas á dos fuegos. Después de cocidas se dejará que formen jaletina, y se sirven rociándolas con una salsa picante.

644. Guiso de venado.—Sólo se emplea el pecho y la espadilla. Se hace un rojo de salsa como se indica en la pág. 35, en el que se echa un poco de azúcar en polvo; humedézcase con agua y échese en él la carne hecha trozos, cebollas tiernas menudamente picadas, un vaso grande de vino tinto, jamón partido en pedacitos cuadrados, sal, un polvo de pimienta y tomillo; se hace cocer todo, y al tiempo de servirle se le quita la grasa y se sirve. Cuanto más, obscura quede la salsa más gustosa será.

645. Espaldilla de venado.—Se deshuesa enteramente y se separa un poco de su carne con objeto de hacer con ella el relleno, para lo cual

se picará muy menudamente con otro tanto de jamón y un poco de miga de pan empapada en caldo y ya seca. Se muele todo junto añadiéndole un huevo, y poco después otro, sin dejar el molido, sazonándolo con pimienta, nuez moscada, sal, perejil y cebollas tiernas picadas. Cuando esté perfectamente mezclado se extenderá la espaldilla, polvoreándola con un poco de pimienta y sal, y se distribuye por encima una capa de relleno y algunas tiras de jamón. Hecho esto, se arrollará y atará por los dos extremos como si fuese un grueso salchichón, colocándola en una cazuela en cuyo fondo se hayan puesto zanahorias, un ramillete compuesto, los restos y despojos del deshuesamiento, media botella de vino blanco, un poco de sal, dos clavos de especia y dos dientes de ajo. Se cubre con un papel untado en manteca y se hace cocer dos horas á dos fuegos; se saca el caldo inclinando á un lado la cazuela; á que se vacie; se hace un rojo dorado y se embarra; se desata la carne, se extiende y se rocía con la salsa.

646. Guisado de cabrito.—Se escalda un cuarto de cabrito. En una cazuela se echa un trozo de manteca y una cucharada de harina; cuando ésta esté bien disuelta se le van echando poco á poco dos ó tres vasos de agua hirviendo, á fin de que, ya clara y bien mezclada, se ponga dentro el cuarto de cabrito, sazonándolo con pimienta, sal, un ramillete guarnecido y cebollas tiernas; hágase cocer, y media hora antes de servirlo desengrásese la manteca, espésese con una yema de huevo y preséntese á la mesa.

647. Otro, empanado.—Se mecha con lonjitas de jamón gordo por el lado de la piel; se envuelve en un papel untado con manteca y se ensarta en el asador. Cuando está casi cocido se aparta del fuego, se quita la cubierta, se polvorea con sal y perejil menudamente picado, y se arrima á un fuego muy vivo para que se tueste. Se sirve con salsa picante.

648. Asado de cabrito.—Se pone á dorar la carne con unos ajos; y cuando esté dorada se le echa el agua suficiente y un poco de vinagre, una ó dos cebollas enteras, un jitomate chico ó un pedazo, y yerbas de olor. Se tapa y deja secar en su misma manteca.

649. Cabrito epigramático.—Se escoge un buen cuarto delantero y se separa la espaldilla, que se asará desde luego en una cacerola; se cocerá el pecho, y cuando lo esté, se pone entre dos cazuelas con peso por encima para aplanarle; se cortan las costillas, se preparan y colocan en una cacerola, polvoreándolas con un poco de sal y rociándolas con manteca derretida. Luego que la carne del pecho se haya enfriado, se hará trozos que imiten á costillas; se empanan y bañan con huevo, sazonándolos con pimienta, sal y manteca derretida; vuélvanse á empanar otra vez. Se cortan

tiritas delgadas de la carne de la espaldilla, á las cuales se hace lo mismo, y al servirse, se frien las fingidas costillas en manteca que no se haya empleado en otros fritos, se hacen saltar en la cacerola y se colocan en el platón.

650. Cabrito.—Se frie en crudo y se echan en la cazuela, al mismo tiempo que la carne, cebolla y zanahorias enteras, tomillo, mejorana, agua y sal; cuando está á medio cocer, se desata harina en agua, con un poco de pimienta y canela, y se echa en una cazuela, agregándole, cuando ya está cocido, unas yemas de huevo crudas, que deben menearse un rato.

651. Espinazo de chivo.—Se lava el espinazo con agua tibia y se pone á hervir con agua-sal. Se remojan y desvenan unos chiles mulatos y se muelen con cominos y media cabeza de ajos crudos y sal; se saca el espinazo de la olla y se deja escurrir; se embarra bien con el chile y se frie en manteca. Se sirve con ensalada de lechuga.

652. Lengua de cabra en aceite y vinagre.—Se remojan y lavan en agua caliente, se echan en una olla con agua-sal y se ponen á cocer; cuando lo están, se sacan de la olla y se les quitan los pellejos, se cortan en pedazos chicos y se les echa aceite, vinagre, una cucharada del caldo en que se cocieron, unas rebanadas de cebolla, aguacate, chiles ó chilpotles en vinagre, aceitunas y alcáparras.

653. Ubres de cabra en aceite y vinagre.—Se ponen á cocer, y cuando están se rebanan; se muele un poco de pan abizcochado, seis granos de pimienta y la sal necesaria; se frie un poco de perejil, y todo esto se frie con las ubres; después de enjuagadas y revolcadas en pan, se ponen en un platón con aceite, vinagre, rebanadas de cebolla, chiles, aceitunas y alcáparras.

654. Otras.—Se cuecen y hacen rebanadas; se pica un poco de jitomate sin pepitas, cebolla, ajo y perejil también picado; se frie primeramente el jitomate con el perejil, luego la cebolla, después el ajo; se muele clavo, canela, pimienta y sal con un poco de vinagre, y en este caldo se echan las ubres á que hiervan, dejándolas con muy poco caldo; se les echa aceite y se adornan con chiles y alcáparras.

655. Guisado de ubres.—Se cuecen en el puchero, se hacen rebanadas; se frien en manteca á que se doren, se pican y se les echa un poco de pan rallado para freirlas. Se pone en una sartén aceite y manteca, y para cada ubre una taza de cebolla picada menuda y media taza de perejil también menudo. Primeramente se frie la cebolla con un polvo de pimienta, se unta después todo el recaudo y luego las ubres, que se dejan al vaho de la olla, pues si se calientan se echan á perder.

656. Otras.—Se cuecen las ubres en agua, se pica jitomate, cebolla y ajo y se echan en manteca; se doran aparte unos dientes de ajo, se muelen con clavo, canela y pimienta, y se echan en la manteca en que se frió lo anterior; se le echa lo molido y un poco del caldo en que se cocieron las ubres, un poco de perejil, vinagre y aceite, las ubres rebanadas, y se dejan cocer.

A V E S

657. Guisado de pollos con huevos.—Se parten crudos y se echan en una cazuela con unos pedazos de jamón y chorizos partidos, bastante cebolla picada, dos dientes de ajo y una cucharada de manteca, á que se doren bien; échesele luego un poco de harina y se pone á freir otro poco; luego se le echa un poco de agua con perejil picado, orégano y tomillo. Frianse unos dientes de ajo con manteca; muélase con clavo, canela y pimienta; échese en la cazuela en que se coció el pollo. Cuando falte poco para servir el guiso, bátanse en vinagre seis ú ocho yemas de huevo: ya batidos los huevos, se les agrega zumo de limón, y se va echando en la cazuela poco á poco para que no se cuaje el huevo, meneándolo mucho. El caldo ha de quedar espeso.

658. Otro de pollos con huevos.—Partidos en cuartos se echan en una cazuela con jamón y chorizos partidos, cebolla y ajo picado, con una cucharada de manteca. Frito ya, échesele agua en poca cantidad, orégano y tomillo. Se muelen cuatro ó seis yemas de huevo con unas almendras con todo y cáscara y fritas en manteca, y se echan en la cazuela. Agréguese clavo, canela y pimienta, todo molido. El caldo debe quedar espeso. Se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

659. Otro con higaditos.—Preparado como el anterior, se le echa agua; se pica cebolla y ajo y se echa en otro traste; muélanse higados de pollo y júntense con la cebolla; pónganse á freir; ya fritos, se echan en la carne; añádase perejil picado, clavo, canela y pimienta molidos y una rebanada de pan frito en manteca. Al servirlo se le añade un poco de aceite. Se adorna como el anterior.

660. Otro con papas.—Preparados como los anteriores, se muelen unas pasas con huevos y unas rebanadas de pan frito; pónganse á freir junto con la carne. Échesele agua, orégano, tomillo, clavo, canela y pimienta molidos. Al servirse se le pone vino de Jerez: el caldo debe quedar espeso. El adorno como el anterior.

661. Otro con alcaparras.—Preparados como los anteriores, y ya que está bien frita la carne, se muelen alcaparras y se frien con la cebolla y se vacian en la cazuela, á la que se agrega clavo, canela y pimienta molidos, con rebanadas de pan frito en manteca: el caldo debe quedar espeso. El adorno como el anterior.

662. Otro con tomate.—Preparados como los anteriores, se muelen unos tomates cocidos con un poco de perejil, orégano, tomillo, hierbabuena y unos dientes de ajo, todo bien molido. Se echa en la cazuela donde está la carne, y después de frito se le echa agua y se muele clavo, canela y pimienta y unas rebanadas de pan frito. El caldo ha de quedar espeso. Se adorna como el anterior.

663. Otro con zanahorias.—Se parten los pollos en cuartos y se echan en una cazuela junto con rebanadas de jamón y chorizos, unas rebanadas de zanahoria, una cucharada de manteca y un poco de tomillo; todo se echa á freir muy bien, y ya que está frito, se le echa un poco de agua; después se le echa aceite y se muele clavo, canela y pimienta, y para llevarlo á la mesa se le echa un poco de vino de Jerez, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcaparras.

664. Otro con tomate.—Se parten los pollos en cuartos y se echan en una cazuela junto con unas rebanadas de jamón y chorizos, unos tomates picados y un poco de ajo y cebolla picada, con una cucharada de manteca; se deja á que se fria bien; después se le echa un poco de harina y se deja freir otro poco; después se le echa un poco de agua, un poco de tomillo, orégano, unas hojas de laurel y se muele clavo y canela, y ya para llevarlo á la mesa se le echa aceite, y ha de quedar espeso, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcaparras.

665. Otro con almendras.—Se parten los pollos en cuartos, se echan en una cazuela con rebanadas de jamón, chorizos y una cucharada de manteca, y ya que está bien frito se le echa agua y se pican dos ó tres jitomates, cebolla y ajo; todo se frie en otro traste; se tuestan unas almendras con cáscara y se muelen; se echan á que se frían muy bien con el jitomate, y cuando esté frito se echa en la cazuela con los pollos; se muele clavo, canela, pimienta, y se le echa orégano y tomillo; se frien unas rebanadas de pan en manteca y se muelen, y se pone en la cazuela para llevarlo á la mesa; se le echa un poco de vino de Jerez, y ha de quedar espeso el caldillo; se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcaparras.

666. Otro con avellanas.—Se parten los pollos en cuartos y se echan rebanadas de jamón, unos chorizos y una cucharada de manteca; una vez

frito, se le echa agua, se pica cebolla y ajo, y esto se fríe en otro traste; se frien unas avellanas en manteca, después se muelen muy bien y se echan á freir con manteca, y luego se vacian en la cazuela de la carne; se muele clavo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frito; se le echa un poco de orégano, tomillo, pasas y almendras, y para llevarlo á la mesa se le echa un poco de vino de Jerez, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcáparras.

667. Otro con mostaza.— Se parten los pollos en cuartos y se les echa unas rebanadas de jamón, unos chorizos y una cucharada de manteca, y ya que está bien frito, se le echa un poco de agua, y en otro traste se fríe un poco de cebolla, ajo picado y se muele un poco de mostaza; ya que se le quitó lo picante, lo mismo que para salsa, se muele bien y se echa donde está la cebolla frita; después se pone en donde está la cazuela de la carne, y se muele clavo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan fritas; se le echa orégano y tomillo; para llevarlo á la mesa, se le echa un poco de vino de Jerez, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcáparras.

668. Otro con aceitunas.— Se parten los pollos en cuartos y se echan unas rebanadas de jamón, unos chorizos, junto con una cucharada de manteca; ya que está bien frito, se le echa un poco de agua; en otro traste se fríe un poco de cebolla, ajo picado, y se muelen unas cuantas aceitunas sin hueso con un poco de perejil fresco; después de bien remolido, se echa en la cazuela donde está la carne, á que se fría bastante; luego se le echa agua y se muele clavo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan fritas en manteca; se le echa un poco de orégano y tomillo; ha de quedar el caldillo espeso, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcáparras.

669. Otro con harina.— Se echan los pollos en cuartos en una cazuela, con una cucharada de manteca, junto con la carne y unas rebanadas de jamón, unos chorizos, bastante cebolla picada, unos dientes de ajo y un poco de tomillo; se deja freir todò muy bien; luego se le echa un poco de harina, se deja freir otro poco y se le echa un poco de agua; se muele clavo, canela y pimienta; se le echan unos pocos chorizos crudos en el caldillo, para que quede espeso; se le echa un poco de vino de Jerez, y se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcáparras.

670. Otro con nueces.— Se parten los pollos en cuartos y se les echa unas rebanadas de jamón y unos chorizos, junto con una cucharada de manteca; se pica cebolla, ajo, y se pone á que se fría todo junto; después se le echa agua, se limpian unas nueces, se remuelen bien, se echa manteca en una cazuela, y allí se fríe; ya que está bien frito, se echa en la cazuela de la

carne y se muele clavo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frito; se adorna el platón con chiles, aceitunas y alcaparras: ha de quedar espeso el caldillo.

671. Guisado de pollo en olla.— Se limpian bien los animales en agua caliente; después se lavan en agua fría. Se pone una olla en la lumbre con manteca; se echan en la olla los pollos y menudencias; se pican uno ó dos jitomates sin pepitas, dos ó tres manojos de cebolla en gajos, unos ajos machacados, jamón rebanado y unas hojas de laurel, un poco de tomillo y otro de orégano. Ya frito todo junto, se le agrega vino carlón, agua suficiente para que cueza, sal, clavo, canela y pimienta. Se tapa la olla; se pone á hervir hasta que consuma el caldo, y se adorna con chiles, alcaparras y aceitunas.

672. Guisado de pollo.— Se cuecen los pollos en sal, partidos en cuartos, y ya medio cocidos, se frien en bastante manteca y se les echa el caldo donde se cocieron. Se fríe un poco de harina, se le echa unas yemas de huevo, batidas con vinagre, y de todas especias.

673. Otro de pollo.— Se pica cebolla y se fríe en manteca; se saca ésta y se fríe perejil; ya frito, se muele con clavo, canela, pimienta y un pedazo de pan frito; luego se agrega el caldo en que se coció el pollo y pedacitos de jamón.

674. Guisado de pollo con chícharos.— Se echan los pollos en una cazuela con un poco de manteca, bastante cebolla picada muy menuda, y un poco de tomillo. Se pone la cazuela al fuego, y ya que está frito, se le echa un polvo de harina y se deja freir otro poco, y después se le echa agua. Se mondan unos chícharos, y crudos se le agregan, con clavo, canela y pimienta y un poco de vino de Jerez. Se adorna con chiles, aceitunas, alcaparras y alcarrones.

675. Otro de pollo.— Se pican cebollas, ajo, perejil y orégano, y se pone á freir. Se muelen jitomates sin pepitas, almendras tostadas en manteca, clavo, canela y pimienta, y se echa en el recaudo á que se fría, y luego el caldo en que se cocieron los pollos. Se ponen luego chorizones, jamón, lomo de puerco rebanado, y los pollos, acitrón, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre. Al servirlos se les agrega vino de Jerez.

676. Pollo brincado.— Se parten los pollos en cuartos y se ponen á freir en abundante manteca, con bastante cebolla picada muy menuda, y unas papas partidas en cuarterones. Déjese freir hasta que el pollo esté bien blanco, y échesele un puño grande de perejil á que se sancoche allí después poca agua para que se forme salsa y se acabe de cocer el pollo.

677. Guisado de pollos rellenos.—Ya pelados los pollos, se les hace una abertura chica, á lo largo, que pueda coserse después de rellenar; el relleno se hace lo mismo que el picadillo para rellenar chiles. Se desfleman unos jitomates grandes. Ya rellenos los pollos, se cose la abertura para que no salga el relleno; se envuelven en el jitomate hechos rebanadas y se acomodan en la sartén, á la cual se echa un cuartillo de vino de Jerez, otro de vinagre de Castilla y uno de vinagre criollo, ajos, yerbas aromáticas, y se deja que dé algunos hervores en el caldillo; se voltea, procurando que no se caiga el picadillo ni el jitomate. Cuando se colocan en la sartén se pone sobre ellos un comal, y encima uno ó dos ladrillos para que queden aprensados.

678. Guisado de pollos con las menudencias.—Se pican las menudencias, menos las tripas, en trocitos, con un pedazo de manteca. Se sancochan los pollos, y después se echan en el recaudo con caldo ó agua, clavo, canela y pimienta. Si le falta aceite se le agrega un poco. Si se quiere con salsa se deja suelto, y si no, casi seco. Se hace á fuego lento y se adorna con chiles y aceitunas.

679. Pollos con arroz á la catalana, llamado del cazador.—Partidos los pollos, se medio fríen en crudo en manteca abundante y se apartan de la lumbre. En otra cazuela se fríen en aceite dos ó tres jitomates grandes, partidos en pedazos, dos cebollas picadas, unos dientes de ajo, picados también, y perejil. Ya que está casi frito el recaudo, se le echa el arroz en seco, es decir, sin lavar, y limpio solamente de toda basura, y se le deja tostar, á que no se queme, y entonces se echan los cuartos del pollo, con su manteca, á que acaben de freirse con el arroz y el recaudo, que se frió en aceite. Téngase á prevención una ollita con agua hirviendo, proporcionada, que se echará en la cazuela con la carne y el recaudo, y tápese con un comal, después de echarle la sal correspondiente. Debe cocer á fuego vivo, y bastan veinte minutos ó, cuando más, media hora para que el arroz quede cocido y entero. Se retira de la lumbre y se deja reposar un rato, á que acabe de cocerse con su propio vaho, sin destapar la cazuela.

Téngase presente, pues es muy indispensable, que el arroz no puede mojarse antes de echarlo en la cazuela, pues su propia harinilla le favorece para cocer bien sin deshacerse, y convertirse en una especie de atole que le hace perder su forma y sabor. Como regla general, debe tenerse presente que el arroz no puede mojarse antes de cocerse, y mucho menos en agua fría, porque se pasma, y ya no es posible cocerle sin que el grano se convierta en polvo y pierda su forma.

680. Guisado de pollos.—Después de bien limpios, se pone manteca

en la sartén y se rehogan; luego se colocan en la olla donde han de cocer, y en la grasa que queda se fríe alguna cebolla, y se echa sobre los pollos con todas especias. En seguida se añade un poco de sal y un vaso de vino blanco, y se ponen á fuego lento, con un pucherito de agua encima, y un lienzo ó papel, para evitar la evaporación de las substancias, debiendo estar así cerca de una hora. Se sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un diente de ajo, se mezclan con el caldo, y, bien sazonado, se tapa de nuevo y se le deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

681. Pollos fritos.—Se ponen á cocer los pollos con aceite, sal, zumo de limón ó vinagre, chile verde, cebollas y perejil picado. Luego que hayan tomado la substancia de estos ingredientes, se escurren bien y se frien con aceite; sirviéndolos con una salsa del mismo liquido, con sal, pimienta, ruedas de limón y perejil muy picado.

682. Pollos asados.—Se les quitan los alones y el cuello, y se ponen dentro unos pedacitos de tocino gordo, con pimienta, sal, perejil machacado, añadiendo jitomates; se envuelven en un pliego de papel de estraza, untado con manteca, y se asan, atándolos con un hilo para que no se caiga el papel.

683. Pollos con jitomate.—Se parten en cuatro trozos, y se rehogan en manteca, con sal; y en otra cacerola se fríe un ajo, cebolla picada y jitomate; y cuando esté bien frito, se vuelven á echar en ella los trozos de pollo, dejándolos un cuarto de hora á fuego lento, para que tomen el gusto del jitomate.

684. Pollo de carretero.—Se hacen cuartos y se frien en la sartén, con aceite; se prepara un puchero con agua, sazonada con sal, y se machacan unos ajos, con azafrán, agraz ó un poco de vinagre, desliéndolo bien con agua del puchero; y se echa todo en éste, con un puñado de pan rallado, dejándolo que dé un par de hervores; se tienen los pollos en una cazuela ó tortera, y se les echa por encima la salsa y que cuezan un poco, cuidando de menearlos á menudo: es un guiso hecho pronto, y gustoso.

685. Pollos en salsa de jitomate.—Después de chamuscados y quitadas las patas, cuello y huesos del esternón, se ponen, en la cavidad que dejan en el ave, algunas lonjitas de limón. En este estado se ponen en la cacerola, se cubren con pedazos de jamón y se hacen cocer á dos fuegos durante una hora. Cuando estén cocidos, se sirven, con salsa de jitomate.

686. Pollos con anchoas.—Se machacan y mezclan los higados con tocino, perejil, cebollas y anchoas; se mezcla un poco de pimienta; se les introduce esta mezcla entre el pellejo y la carne; se cubren con lonjas de

jamón y una hoja de papel untado de manteca, y así se ponen en el asador; se servirán con una salsa de jamón ó ternera, y se ponen las anchoas, cortadas en pequeños pedazos.

687. Pollos en vino.—Con un pollo bien cebado se hace la operación siguiente: después de limpio, se rehoga á fuego activo en una cacerola con aceite, en lo general, con un poco de ternera partida en lonjas delgadas; échesele después vino, y cuando el ave esté en sazón, se aparta; se pasa por tamiz la salsa, echándole un poco de harina disuelta en mantequilla.

688. Pollo con coliflor.—Con un poco de jamón se pica el hígado de un pollo, añadiéndole perejil, cebollas y chile verde, y de esto se hace una masa, se rellena el pollo y se le asa en cazuela. Cuézase aparte; se añade con caldo y vino, habiendo echado antes la coliflor, y se sirve, colocando la masa alrededor del ave.

689. Pollos guisados á la habanera.—Desplúmense bien y pásese un papel hecho llama para que la pelusita que siempre les queda se queme; ábranse y sáquense el vientre y demás menudencias; límpiense bien y pártanse en cuartos, poniéndolos á freir en manteca con unas tajadas de jamón: estando medio dorados se les echan chiles verdes en pedazos, perejil, jitomates, ajos y cebollas, todo picado; se sofríe todo esto con los pollos, añadiéndole un poco de canela, pimienta, clavo molido y un poco de vinagre. Cuando se conozca que están los pollos medio cocidos se les agregan unas pasas, almendras tostadas machacadas, alcaparras enteras, rebanadas de plátanos fritos y dos tazas de caldo del puchero; se deja hervir, procurando que la salsa quede espesa.

690. Pollos guisados á la cubana.—Practicadas las operaciones de limpieza que se han dicho para los anteriores, se parten en cuartos; échanse en una cazuela con bastante manteca, y en ella tres cebollas partidas en cuatro pedazos, seis dientes de ajo enteros, un poco de orégano, especias finas, vinagre, un poco, y medio vaso de vino seco; sazónense de sal; pónganse al fuego, y cuando se crea están medio cocidos añádanse tres chiles en vinagre, dejándolo cocer todo á fuego lento hasta que se considere pueden servirse.

691. Guisado de pollo francés, llamado «santé».—Se parte el pollo en pedazos; se refríe con una buena cantidad de mantequilla; se le echa sal, pimienta, nuez moscada y una cucharada de harina; ya que todo está medio frito, se le echa un poco de caldo, vino blanco, perejil picado y hongos secos, llamados *champignons*; se deja hervir á que se reduzca la salsa.

692. Pollo con aceitunas.—Partido el pollo en pedazos, se fríe en mantequilla con unos pedazos de jamón; luego se saca el pollo y el jamón; se dora un poco de harina; se le echa una taza de caldo, sal, pimienta y perejil; se quitan los huesos de las aceitunas; se lavan con agua caliente; se echan los pollos y jamón en el recaudo, y las aceitunas cinco minutos antes de servirse.

693. Pollos borrachos.—Embarrada la cazuela de manteca, se ponen capas de pollo en cuartos y otras de jamón, pasas y almendras, y por encima ajonjolí, hasta que se llena la cazuela, que ha de tener encima de todo las especias siguientes en polvo; clavo, canela, pimienta, cominos, culantro tostado, dientes de ajo, vino y vinagre. Se le echa poca agua; se ponen á cocer, y se adornan con aceitunas y tornachiles.

694. Pollos moriscos.—Se pican ajos y bastantes cebollas, orégano, perejil, hierbabuena y un poco de culantro verde; se muele ajonjolí y cominos. Se frien aparte unos dientes de ajo con bastante manteca, y á medio freir se agrega perejil, orégano y canela, que se muele aparte. Se deshace con unas yemas de huevo, clavo, canela, azafrán, vino y vinagre, y se echan los pollos en este recaudo, que después se sancocha. Se agregan chorizos, criadillas rebanadas, alcaparras, alcaparrones, orégano en polvo, acitrón y aceite.

695. Pollos oaxaqueños.—Se descuartizan los pollos y se sancochan con manteca; ya que están bien sancochados, se les echa bastante jitomate y tomate picado, clavo, canela, chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras, laurel, tomillo, orégano y un pedazo de pan frito, todo molido, y se pone agua suficiente á que quede el caldillo espeso. Se adorna con chiles en vinagre, alcaparras y aceitunas.

696. Capón asado.—Los mejores son los que no pasan de ocho meses. Se preparan para ponerlos en asador, y se sirven como las pollas. Cuando son viejos se cuecen como el guajolote en adobo.

697. Capón en arroz.—Después de limpio, vaciado y descañonado, sujétensele los muslos, volviendo las patas hacia dentro; póngase con el pecho hacia abajo en una cacerola llena de caldo del puchero ó de substancias. Luego de bien espumado se añade libra y media de arroz bien limpio y sin lavar; se tapa la cacerola y se deja hervir á fuego lento unas dos horas. Se pone el capón en un platón; se quita el caldo al arroz; se acaba de componer con manteca bien en sazón, y se vierte sobre el ave; si estuviese demasiado espeso se le añade un poco de caldo.

698. Capón en sal gorda.—Preparado como el precedente, désele

unas vueltas en la sartén con manteca y póngase á cocer en caldo del puchero ó de substancias. Después de bien cocido se pone en el platón, regándole con el jugo de vaca y espolvoreándole el pecho con sal en granos gordos.

699. Capón cocido.—Después de preparado se rocía con zumo de limón; se le cubre con lonjas de tocino y se pone á cocer á fuego lento con cebollas, ajos, tocino picado y su mismo pescuezo; se humedece con caldo y se sirve.

700. Capón mechado.—Póngase en una cazuela un capón mechado con pedacitos de tocino y algo de ajo; después de rehogado échesele caldo, y cuando esté en punto se saca el capón, se cuele la salsa y se vuelve á poner el capón en menos cantidad de aquélla. Póngase á enfriar en un platón, y bañado con una salsa que tenga manteca y harina, se le cubre con miga de pan, se pone en el horno ó sobre la parrilla para que forme costra, y se sirve con una salsa picante.

701. Capón relleno.—Destripese el capón, y después de cocido, se pican todos los menudos con un caldo que tenga miga de pan cocida con nata, un cuarterón de manteca, perejil, cebollitas verdes picadas muy menudas y pasadas por manteca, sal, pimienta y tres yemas de huevo; se llena el interior con el relleno, cubriéndolo ligeramente con miga de pan; se dora el capón en manteca; se vuelve á empanar otra vez, y se le da color en el hornillo. Sírvasse con salsa picante.

702. Gallina asada.—Méchese con lonjas de tocino; envuélvase en un papel engrasado y póngase en el asador; cuando esté casi asada se le quita el papel para que tome color; se bañan las lonjas de tocino; si se puede se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre, y se sirve regada con jugo.

703. Pepitoria de gallina.—Se corta en trozos; escáldense tres minutos en agua hirviendo; escúrranse y pónganse en una cacerola con manteca, perejil en rama y cebollas pequeñas; rehóguese el todo; añádase una cucharada de harina y mójese en caldo; se sazona con sal y pimienta; hágase cocer, y después retírense los cuartos de gallina; redúzcase la salsa que se cuele; líguese con yemas de huevo, sin que hierva, y échese sobre los pedazos de gallina con zumo de limón.

704. Pepitoria de menudillos de gallina, etc.—Con los alones, mollejas, crestas, pescuezos é higadillos se hace una pepitoria, friéndola después en manteca con cebolla y jitomate; luego se machacan ajos, pimienta, sal, clavillo, canela y perejil; cuando estén cocidos y menguada la salsa,

se echa salsa de avellanas, con la cual dará un hervor, y después se pone un poco de ácido de limón.

705. Albondiguillas de gallina, etc.—Se tomarán las pechugas y se picarán menudo con alguna gordura de gallina; se mezclará con el picado pan en remojo y yemas de huevo cocido, sal, pimienta y canela molidas; se bate todo en huevo crudo, dándole la suficiente consistencia; se hacen las albondiguillas redondas, empanándolas alrededor, y después de fritas se cuecen en substancia de aves y se echa salsa blanca.

706. Gallina en pebre.—Estando limpia y sin vientre, se pone á asar en unas parrillas, untando muy á menudo con manteca derretida, zumo de limón, sal y ajos machacados; estando medio asada se pone en una cazuela, echando manteca, perejil picado, pimienta, sal, dos ó tres hojas de laurel, el unto ó manteca que sobró del asado, media taza de aceite crudo y el agua suficiente hasta cubrirla; se deja que hierva hasta que esté blanda, y se saca la gallina; deslíense en el caldo ocho yemas de huevo, batiéndolas bien para que espese el caldo; se le deja hervir un poco y se echa por encima de la gallina, que estará en un platón, y se sirve.

707. Gallina con arroz.—Se cuece en una cacerola, con agua que le cubra, sal, un poco de tomillo, laurel, clavos, tres cebollas, dos betabeles y jamón partido en pedazos. Cuando esté poco menos que cocida, se quitan las cebollas y los betabeles y se proporciona el caldo al arroz, que se echará en seguida, y podrá ser como media libra. Cuando esté cocido se apartará y se pondrá la gallina encima.

También puede hacerse rehogando la gallina antes de cocerla; puede también dejarse cocer hasta que la gallina esté en punto, y sacarla entonces para echar el arroz. De todos modos, se sirve encima de éste.

708. Gallina con cebollas.—Rehogada la gallina en manteca con sal, pimienta, tomillo, clavo y laurel, se ponen en la cazuela 15 ó 16 cebollas pequeñas; se dejan rehogar; se añade un poco de caldo, y se cuece á fuego lento cinco ó seis horas, hasta que la gallina esté bien pasada; entonces se espesa la salsa con harina y se sirve la gallina rodeada de las cebollas.

Algunos cuecen la gallina sin las cebollas, rehogan éstas aparte y no las reunen hasta una hora antes de que aquélla esté en punto.

709. Gallinas fritas con adobo.—Prepárese un adobo compuesto de vinagre, caldo, sal, perejil, cebollas, ajos machacados y laurel; pónense en él los trozos de la gallina, deshuesada y cocida del día antes, y se tienen en adobo dos ó más horas sobre ceniza caliente; se sacan, se escurren, se envuelven en harina, se fríen y sirven con perejil frito.

710. Croquetas de gallina, etc.—Limpías de tendones sus carnes, se pican muy menudo con miga de pan empapada en leche y yema de huevo; cuando está bien batido y sazonado se hacen unas bolitas, que se envuelven en miga de pan; en seguida se humedecen en huevo batido y se vuelven á empanar; se frien y se sirven en pirámides, con perejil frito por base.

711. Gallina á la Marengo.—Córtese una como para la pepitoria; póngase en una cacerola con casi media libra de buen aceite y sal; hágasela tomar buen color; un momento antes que esté enteramente, se añade un ramo de perejil y yerbas finas; cuando todo esté pronto, colóquense en el platón los cuartos de la gallina. Hágase en otra cacerola una salsa italiana; échese en ella poco á poco, y meneando sin cesar, el aceite en que se ha frito la gallina, y cuando esta salsa esté hecha y de buen gusto, se echa sobre ella, que se habrá cuidado de tenerla caliente, y se acaba de adornar con cortezas de pan frito.

712. Pepitoria de guajolote ó gallina.—Limpíese el ave con una servilleta seca y se pone en pedazos á rehogar con jamón picado ó manteca, ajo, perejil, sal y un poco de pimienta; se echan después un par de pocillos de caldo del puchero y se hace una salsa con clavillo de especia, ajo tostado, perejil, unas avellanas y una yema de huevo; se deslíe con el mismo caldo y se echa en el puchero á que cueza un rato; si no está muy espesa la salsa se echan un par de yemas de huevo y se extienden por encima.

713. Guisado de gallina.—Después de asadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca, cebolla picada y perejil; cuando esté en punto se echa el caldo más preciso para que se cubran y un poco de vino ó vinagre y manteca fresca; se sazona con especias, y si se quiere puede ponerse un poco de verdura picada, y en particular de acederas, que hacen un buen guiso.

714. Gallina en acedera.—Después de asada y hecha cuartos, rehóguese con tocino y un poco de cebolla menuda, y échesele el caldo con un poco de vino, manteca fresca, sal, pimienta, clavo y demás especias. Después de cocida se reduce el caldo y se pone salsa de acedera.

715. Gallina dorada.—Después de cocida un poco en la olla ó en caldo con sal, pimienta, cebolla y especias, se envuelve en lonjas de tocino y se pone en el asador á fuego lento; se quitan las lonjas y se deja el ave hasta que tome color; entonces se unta con yemas de huevo batidas, y para servirla se hace con un poco de azúcar y canela.

716. Gallinas á la tártara.—Se limpian y preparan dos gallinas rompiendo los huesos de las piernas; se pone un poco de manteca en una

cazuela con sal y pimienta, y se ponen las gallinas á dos fuegos. Un cuarto de hora antes de servir las se apartan y se ponen en las parrillas sobre un fuego manso, cambiándolas de posición para que tomen color, y se les pone encima la salsa siguiente: Se cortan en pedazos dos ó tres dientes de ajo, un poco de perifollo y de orégano; se pone todo en una cazuela con mostaza, un poco de vinagre, sal y pimienta al gusto; se le echa un poquito de aceite, meneándolo sin cesar para que se mezcle; si se espesa demasiado, se añade un poco de vinagre; luego se embarran con esta salsa las gallinas al servir las.

717. Croquetas de gallina.—Se cuece una gallina y se deja enfriar; se corta la carne sin el pellejo y los nervios; se hacen pedacitos con algunos hígados y hongos; se pone en una cazuela una cantidad regular de manteca; se quita del fuego cuando esté á medio derretir, y se le añaden tres yemas de huevo y un poco de mantequilla; se mezcla todo en una cacerola; se deja enfriar y se divide en porciones iguales, del tamaño que se quiera. Se tiene preparada miga de pan en una tabla; se embarran con ella las croquetas, y después huevos batidos como para hacer tortilla, y así se forma la masa y se pone compacta. Poco antes de llevarlas á la mesa se echan en la manteca, que ha de estar caliente, y se sacan en cuanto tomen buen color. Se ponen en el platón con ramas de perejil.

718. Relleno para gallina.—Se pican unos dientes de ajo menuditos; se pone un poco de manteca y agua en una cazuela, y allí se pone á freír hasta que se consuma el agua. Se frien seis criadillas con una taza de cebolla picada, media taza de tomates lavados y picados para que no se les caigan las pepitas. Estando ya fritos, se pican las criadillas y se echan en el recaudo con una cucharada del caldo en que se cocieron. Se le echa clavo, pimienta y canela, todo molido, un poco de perejil picado, tomillo, jamón cocido en rebanadas, alcaparras, aceitunas y un poco de aceite.

Del mismo modo se pueden guisar las menudencias de pollo y ubres de ternera.

719. Asado de gallina.—Se pone la gallina á sancochar en una cazuela con suficiente manteca y una cabeza de ajos, tiritas de jamón, tomillo, laurel, orégano, mejorana, sal y pimienta. Ya que está sancochada se le echa un pocillo de vinagre y medio cuartillo de vino de Jerez. Se deja que tome color de asado, y luego se le agrega un cuartillo de agua; se deja secar y se adorna con lo que se quiera.

720. Gallina con arroz á la pinera.—Prepárese una cazuela con dos onzas de manteca; póngase á la lumbre y frianse dos ó tres jitomates,

dos cebollas tiernas y seis ajos; échese después la gallina partida en pedazos, y cuando se haya sofrito se le echa jarro y medio de agua; sazónese de sal y se deja hervir hasta que esté cocida; pónganse unas hebritas de azafrán y un polvo de pimienta; añádase libra y media de arroz; déjese hervir hasta que se consuma el agua y el arroz esté casi cocido; apártese, y después de un cuarto de hora se sirve.

721. Gallina á lo Vuelta Abajo.— Se corta la gallina en pedazos no muy grandes; pónese en una cazuela con cuatro onzas de aceite; sazónese de sal; se frie hasta que tome un color dorado; entonces échanse unos ajos partidos por en medio, unas hojitas de perejil, dos cebollas picadas y unas yerbas finas; cuando la gallina esté frita se saca y se pone en un plato con plátanos fritos. Hágase salsa italiana y se va echando poco á poco por encima de la gallina, añadiendo después el aceite que quedó en la freidera; adórnese el plato con plátano frito cortado en pedazos, y se servirá: gustará mucho este plato.

722. Gallina de Guinsa en pebre.—Estando limpia y sin vientre, se pone á asar en unas parrillas untándola muy á menudo con manteca derretida, zumo de limón, sal y ajos machacados; estando medio asada, se pone en una cazuela, echando manteca, perejil picado, pimienta, sal, dos ó tres hojas de laurel, el unto ó manteca que sobró del asado, media taza de aceite crudo y el agua suficiente hasta cubrirla; se deja que hierva hasta que esté blanda: se saca la gallina; deslíense en el caldo ocho yemas de huevo, batiéndolas bien para que espese el caldo; se le deja hervir un poco, y se echa por encima de la gallina, que estará en un platón, y se sirve.

723. Gallina chilena.— Se frie una gallina hecha pedazos, y después de bien rehogada se añaden papas para que también se rehoguen, con unos ajos y cebollas. Luego se le echa agua hirviendo, y se deja cocer. Antes de servirse se deslie un par de yemas de huevo con un poco de vinagre, teniendo cuidado que no se corte. Si se quiere, puede añadirse unos chícharos ó un poco de arroz.

724. Gallinas gachupinas.— Se toman unas gallinas y unos lomos crudos; las primeras se parten en cuartos, y los segundos se rebarían con cebollas, jitomates, ajos y piña; se unta una cazuela con manteca, y se echa una capa del recaudo dicho antes, añadiéndole perejil, encima otra de gallina, lomo y jamón, todo crudo; así se alterna hasta llenar la cazuela; á cada capa se le echa un polvo de clavo, canela, bastante pimienta y vinagre; se pone la cazuela á dos fuegos hasta que esté en sazón; se adorna el guiso con piñones, pasas, almendras, alcaparrones, chiles, aceitunas, acitrón y aceite.

725. Gallinas cautivas.—Se cuecen y pican en el caldo higaditos, mollejas, chorizos, jamón, y luego se muelen camotes, jitomates, y se echa al caldillo clavo, canela, pimienta y un poco de culantro, y ya que está bien sazonado se le echa vinagre, pedazos de piña, ajonjolí, aceitunas, chiles y azafrán.

726. Gallina en espinacas.—Se cuecen las gallinas con lomo, jamón y chorizos; se ponen á cocer espinacas y garbanzos; se parten las gallinas en pedazos; se frie aparte jitomate, ajos y chiles verdes, y se echan allí las espinacas bien exprimidas y los garbanzos; luego la carne; se agregan pasas, almendras, acitrón, huevos duros, plátano rebanado, un poco de vinagre, camotes, azafrán y todas especias. Ya que está sazonado aparte, se le echa aceite por encima y se adorna con chiles y alcaparras.

727. Pichones á la casera.—Se vacian y escaldan; se les vuelven las patas hacia dentro, dejándolos después en agua fría; se ponen en una cacerola entre dos lonjas de jamón gordo con caldo de substancias, un manojo de perejil y yerbas finas; cuando estén cocidos se espuma el caldo y se echan en una salsa, que se clarifica y espesa.

728. Pichones en adobo.—Córtense en dos pedazos á lo largo después de asados, y háganse hervir lentamente en un adobo cocido. Cuando se vayan á freir se escurren y se rebozan en una masa ligera, en la que entran claras de hueyo batidas, y se echan en la fritura bien caliente; se sirven como todos los platos de este género, con perejil frito por encima ó por debajo, á elección.

729. Pichones guisados.—Se limpian y extraen los menudillos; friese un poco de jitomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados; écheseles el agua correspondiente y dos tazas de caldo; muélanse los menudillos con unas especias, ajos fritos y miga de pan mojada; deslíase todo y se echa á los pichones, dejando que den un hervor.

730. Otro modo.—Se ponen en una cacerola entre dos lonjas de jamón con caldo de substancias y yerbas finas, y en estando cocidos se les hace una salsa con ajo, perejil y pimienta, todo desleído con vinagre, que se echa por encima.

731. Pichones con chícharos.—Se echan los pichones en manteca con un poco de tocino en tiras; se añade una cucharada de harina y se humedecen con caldo; se pone perejil y encima de todo los chícharos, cocándose todo á fuego lento; puede echarse dentro de los pichones, y antes de servirse, un poco de azúcar.

732. Otro de pichones con chícharos.—Limpios y pelados, se

parten por la mitad á lo largo y se frien en manteca suficiente con cebolla en gajos, zanahoria, pedazos de jamón, hojas de laurel, tomillo, pimienta en polvo, perejil picado, sal y un poco de agua, que á medida que se consuma se le irá agregando para que cuezan bien los pichones. Se cuecen chicharos; se les echa un poco de sal de ganado para que queden verdes, y una vez cocidos se frien en manteca y mantequilla; en seguida se frie un poco de harina, procurando que no quede dorada, sino blanca; se desbarata en el caldo en una salsa espesita. Allí se echan los chicharos, que ya se habrán cocido algo con la mantequilla, y luego los pichones bien limpios, agregándoles un poco de perejil picado, y puesto en el fuego se sazona, teniendo cuidado de que los chicharos sólo queden sancochados.

733. Pichones asados.— Se frie un poco de manteca y en ella se revuelven los pichones; échese un poco de harina desleída con vinagre, y se deja todo hasta que el ave esté bien dorada; añádase después un pocillo de caldo del puchero, dejándolo á fuego lento hasta que se quede esta salsilla en la mitad.

734. Pichones á lo marino.—Échense en manteca con tocino cortado en pedazos; se mojan con mitad de carne y vino blanco, y se añaden chiles.

735. Pichones rellenos.—Se les quitan los alones y pescuezo, y despuntada la rabadilla se hace un picado menudo de ternera, pechuga de aves, jamón, cebolla frita, huevos, perejil, pimienta y cominos molidos; rellénense dos pichones con esta masa, y se cruzan las patas por encima de la cisura para que no se salga el embutido; después se envuelven en papel de estraza y se asan en cazuela entre dos fuegos lentos.

736. Guisado de pichones.— Bien limpios los pichones, se echan en una cazuela con rebanadas de jamón, chorizos, un poco de manteca, uno ó dos jitomates picados, tres ó cuatro manojos de cebolla en gajos, dos ó tres cabezas de ajos machacados, unas hojas de laurel, un poco de tomillo y orégano. Todo esto se frie muy bien en la cazuela. Después se le echa vinagre criollo, vino carlón y agua; se muele clavo, canela y pimienta. El caldillo ha de quedar espeso, y al llevarlos á la mesa se agrega otro poco de vino; se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

737. Otro de pichones con nabos.—Limpios los pichones, se echan en una cazuela con unas rebanadas de jamón y chorizos, una cucharada de manteca, bastante cebolla y unos dientes de ajo. Se mondan unos nabos y se parten en rebanadas; se frien en manteca; se echan en una cazuela, y cuando estén fritas la carne y cebolla, se le echa clavo, canela y pimienta, todo

molido con un pedazo de pan frito y tomillo; ha de quedar espeso el caldillo; se adorna como el anterior y con vino de Jerez.

738. Otro con su propia sangre.—Se echa en la cazuela un poco de vinagre criollo, y allí se van degollando los pichones para juntar la sangre. Luego se echa manteca en una cazuela; cuando está caliente se le echan cebollas y ajos picados. Luego que esté bien frito, se deshace la sangre y se cuele por una pichancha y se echa á freir en la cazuela con la cebolla, y después se echan los pichones enteros con unas rebanadas de jamón y chorizos, y se deja freir todo muy bien. Agréguesele clavo, tomillo, canela, pimienta y unas rebanadas de pan frito; ha de quedar espeso el caldillo; se agrega vino de Jerez y se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

739. Otro con harina y huevo.—Se echa en una cazuela un poco de manteca; cuando esté bien caliente se echan los pichones y unas rebanadas de jamón después de bien dorada. Se echa un poco de harina y ajo molido, cebolla picada, y ya que se frió todo se le echa agua y un poco de perejil fresco picado, clavo, canela y pimienta, todo molido. Cuando esté bien cocida la carne y el caldillo espeso, se baten cuatro ó seis yemas de huevo con un poco de zumo de limón, y se va echando muy poco á poco para que no cueza. Sírvasse con chiles y alcaparras.

740. Otro de pichones con huevo.—Se echan en una cazuela unos ajos picados y un poco de manteca. Frito el ajo, échesele jamón rebanado y chorizos, y frita la carne, se le echa un tanto de vinagre y otro de agua, se muele clavo, canela y pimienta, y unas alcaparras con dos ó tres yemas de huevo cocidas y se echa en la cazuela en que está la carne. Se muelen unas rebanadas de pan bien doradas y fritas, y se echan en la carne. El caldillo ha de quedar espeso. Al llevarlo á la mesa se agrega un poco de aceite y se adorna con chiles y aceitunas.

741. Otro con culantro.—Se echan en la cazuela los pichones con unas rebanadas de jamón, unos chorizos y una cucharada de manteca; se pica bastante cebolla y unos dientes de ajo; se frie en manteca un poco de culantro seco, y ya que está frita la cebolla con la carne, se echa el culantro para que todo se fría; se le pone después agua y clavo, canela, pimienta, unas rebanadas de pan frito, todo molido, una ramita de tomillo y vino de Jerez. Se deja el caldillo espeso. Se adorna con chiles, aceitunas y alcaparras.

742. Pichones en vino.—Se matan los pichones y se limpian en seco; se prepara una sartén con manteca, mantequilla y aceite de comer; se parten los pichones en cuartos, se parten cebollas en gajos y dientes de ajo; se

dora esto junto con los pichones, se dora aparte un pedazo de pan en sólo manteca; después se muele el pan junto con la cebolla y los dientes de ajo ya dorados; ya molido esto, se deslíe en la sartén en que se doraron los pichones, se le echa un poco de vino tinto á que se haga salsa, la cual no ha de quedar ni espesa ni aguada: se ponen los pichones encima de la salsa y se le echan unas pimentas y unos clavos enteros, y se deja á dos fuegos lentos hasta que esté cocido.

GUAJOLOTE.—**ADVERTENCIA.**—Al dar los guisos de este ave, advertimos que no comprendemos en esta serie los que son considerados como mexicanos, porque éstos los reservamos para la sección mexicana, que formará una serie aparte.

743. Sangre de guajolote.—Se echa sal en un plato, y se recoge en él la sangre del guajolote; cuando se cuaje, se echa manteca en una sartén, y en ella la sangre entera como está; se voltea como tortilla de huevos, y una vez frita se echa en un plato con lechuga, aceite, rebanadas de cebolla, sal, pimienta, y se adorna con chiles.

744. Queso de guajolote.—Se mata el guajolote é inmediatamente se deshuesa y se extiende la carne con una servilleta untada de manteca, sal y pimienta. Se le van poniendo tiras de jamón y cuarterones de huevo cocido y otro polvo de sal y pimienta; se enrolla la carne muy apretada en la servilleta, se amarra y se pone á cocer; ya cocida, se saca de la servilleta, se rebana y se adereza con aceite y vinagre.

745. Despojos é higadillo de guajolote.—Se parten en pedazos y se ponen durante una ó dos horas en agua fría para que se ponga blanca la carne; después de escurrirlos bien se pone en una cazuela un pedazo de manteca y una cucharada de harina, dando vueltas hasta que la manteca se haya derretido, humedeciéndola en seguida con un vaso de agua; añádase á esto sal, pimienta, nuez moscada rallada, un manojito de perejil y cebollitas verdes. Échense los despojos en este recaudo y déjense cocer tres cuartos de hora; por separado se echarán en la salsa tres yemas de huevo y zumo de limón, agraz ó un rocío de vinagre. Ya casi cocidos los despojos, se les echan unos chiles en rajas y se dejan cocer, tapando la cazuela con un papel de estraza. Se adorna con papas fritas en rebanadas, y rebanadas de pan tostado.

746. Otros despojos de guajolote.—Se hacen trozos y se rehogan con manteca, se polvorean con harina y se humedecen con caldo ó agua, sazonándolos con pimienta, sal y un ramo de todas yerbas. Se cuecen ña, diendo dos nabos pasados por manteca hasta que hayan tomado color; después se escurren y adornan con papas fritas en rebanadas.

747. Guajolote condimentado en su propia grasa.—Después de chamuscado y destripado, se le tuercen las piernas y se pasa por manteca. Se ponen en el fondo de una cacerola tajadas de ternera, y sobre ellas el ave, con la pechuga hacia abajo, cubriéndola con lonjas de tocino; hecho esto se le echa caldo, sazónándolo con pimienta, sal y un manojo de yerbas. Así se cocerá á fuego manso, y cuando ya lo esté se pasa el caldo por tamiz, se desengrasa y se sirve derramándolo por encima del guajolote.

748. Picadillo de guajolote.—Se quitan todas las membranas y tendones de las carnes del guajolote; cocido el resto, se pica muy menudo y se sirve con un aderezo de pan tostado. Por encima se pueden poner algunos huevos estrellados.

749. Guajolote asado.—Después de limpio se tiene al aire libre veinticuatro horas, y después se cuece en una olla; cuando esté á medio cocer se saca y se pone en el asador con manteca y un polvo de sal y pimienta; se meten unos clavillos de especia por el pecho y piernas, y poniéndolo bien envuelto en un papel de estraza, se ata bien y se pone á fuego lento; cuando esté bien asado se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

750. Guajolote relleno.—Hágase un picado de carne y jamón, sal, pimienta y un par de huevos con perejil y ajo, y también se ponen ciruelas y pasas; se fríe con manteca y se rellena el guajolote; después se asa.

751. Guajolote en papel.—Se limpia y tiene al aire libre veinticuatro horas, y después se cuece en una olla; á medio cocer se pone en el asador con manteca y un polvo de sal y pimienta; se meten unos clavillos de especia y se envuelve en un papel de estraza y se deja á fuego lento; cuando esté asado se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

752. Pepitoria de guajolote.—Después de limpio con una servilleta seca, se pone en pedazos á rehogar, con tocino picado ó manteca, ajo, perejil, sal y un poco de pimienta; échesele después un poco de caldo del puchero, y se hace una salsa con clavillo de especia, ajo tostado, perejil, unas avellanas y una yema de huevo; desflase con el mismo caldo, y se echa en el puchero á que cueza un rato; para que la salsa no esté espesa se le echará un par de yemas de huevo.

753. Alones de guajolote á las yerbas.—Se les quitan los huesos, y después de bien desplumados y descañonados se escaldan ligeramente en agua hirviendo, se cubren de pedacitos de tocino, que se pasan de parte á parte. Se cuecen como la pipila en adobo, cubriéndolos con un papel bien

empapado en manteca: luego que estén bien cocidos, se ponen en una salsa ó guiso de yerbas.

754. Pipila en asador.—Quítense las tripas, se limpian y componen; cúbrase con una capa de lonjas de jamón magro si está muy gorda, y en caso contrario méchese con tiritas de jamón gordo y cúbrase con un papel engrasado, que se quita cuando esté medio cocida, para que tome buen color; sírvase regada de caldo.

755. Guajolote en adobo.—Pélese y váciase un guajolote viejo, y métanse las patas en el cuerpo; se le dan unas vueltas sobre las brasas; cúbrase de lonjas gordas de jamón bien sazonadas, y envuélvase en un lienzo, que se cose; póngase en un puchero justo á su grandor; pónganse en él desperdicios de ternera, rajas de jamón y una pata de ternera; humedézcase con un cuartillo de vino blanco ó una copa de aguardiente, caldo, raices, cebollas, un ramo de perejil y yerbas finas, sal, pimienta, ajo y laurel; hágase cocer á fuego lento y vuélvase. Después de cocido, pásese el caldo por el tamiz y hágase disminuir hasta que quede hecho jaletina, que se dejará enfriar; extiéndase sobre el guajolote, colóquese en el platón sobre una servilleta, guarnecido de perejil verde. Se puede también servir caliente reduciendo á salsa parte de la jaletina.

756. Pipila á lo casero.—Después de limpia y preparada, aplástesela un poco el pecho, vuélvanse las patas; en la cacerola se pone manteca, perejil, cebolla, chiles, ajo, todo muy bien picado; en esta mezcla dense unas vueltas á la parrilla y pásese el todo á otra cacerola conveniente al grandor de ella, donde se pone ésta, cubierto su pecho con lonjas de tocino, y bien sazonada con sal en grano y pimienta, mojándola con un vaso de vino blanco; se puede reemplazar con medio vaso de buen aguardiente; cuézase á fuego lento, y se añade un poco de caldo colado para espesar la salsa.

757. Despojos de guajolote.—Se cuecen con sal, y después de dar un hervor se frien con manteca y un poco de harina; se echa un poco de chile verde, canela, perejil y jamón picado; se deja cocer á fuego lento, y se sirve á las dos horas.

758. Menudillos de guajolote á la casera.—Los menudillos del guajolote comprenden los alones, las patas, el pescuezo y la molleja; después de bien escaldado y desenañonado todo, se pone en una cacerola con manteca, un manojito de perejil, cebolla, unos ajos, dos clavos, tomillo y laurel; se pone al fuego y se echa una buena cucharada de harina; se añade con caldo del puchero ó caldo de substancias; se sazona lo necesario y se añaden algunos nabos, que se rehogan antes en la sarten hasta que tengan

un color dorado; se ponen á cocer, y si la salsa está demasiado clara, se deja reducir en el fuego.

759. Menudillos de guajolote á la judía.—Preparados como ya se ha dicho, se ponen á cocer como la pipila en adobo; después de cocidos se frien unos nabos en manteca hasta que tomen un buen color, y se sacan de la manteca; en la misma se echa una cucharada de harina, se hace con ellas una masa, que se desle en el caldo de los menudillos; se le hace cocer hasta que espese, se cuele, y se meten en esta salsa los nabos; se echa un terrón de azúcar, se colocan los menudillos en un platón, se adornan y cubren con los nabos, y por encima del todo se echa la salsa.

760. Guisado de pato.—Se pelan y destripan los patos, y después de bien lavados y quitada la rabadilla, se echan en una olla con agua y paja, y ya que dieron unos hervores se quitan de la lumbre; se les da una ó dos lavadas con agua caliente; después se parten en cuartos, se echa manteca en una cazuela, y allí se echan los patos con unas rebanadas de jamón y bastante cebolla picada y ajo, y se deja freir todo bien. Después se le echa agua y un poco de perejil picado, tomillo y orégano, y se muele clavo, canela y pimienta con unas rebanadas de pan frito. Se adorna el platón con chiles, alcaparras y aceitunas.

761. Otro de pato.—Se hace lo mismo que el anterior, hasta donde se dice que se echa la manteca en una cazuela. Cuando está caliente se echan los patos, dos ó tres jitomates y dos manojos de cebolla, y un poco de perejil picado, y esto se echa con la carne; ya que se frió todo se le echa harina y se deja freir otro poco; luego se le echa agua, se muele clavo, canela y pimienta, se echa en el guiso y se adorna como el anterior. Ha de quedar el caldillo espeso.

762. Otro de pato.—Se hace lo mismo que los anteriores. Se pone una cazolita con manteca, se pica ajo, perejil y cebolla, rebanadas de jamón, y todo se frie junto con el pato. Se pican unos nabos delgados y se frien con manteca, junto con clavo, canela y pimienta, y se echa otra vez donde está todo; se le agrega agua para que sazone; se rebanan otros nabos y se echan; se frien rebanadas de pan, se muelen y se le añaden; ha de quedar el guiso espeso, y antes de apearlos de la lumbre se les pone vino de Jerez. Se adorna como los anteriores.

763. Escabeche de patos.—Después de cocidos con paja y cortadas las rabadillas, se limpian y enjugan con un trapo, se deshuesan y revuelcan en harina, se frien en manteca, se sacan y se van poniendo en capas dentro de una olla. Entre dos capas de pato se echa una de sal y pimienta, yerbas

aromáticas en polvo, ajos fritos, aceite y vinagre; se tapa la olla y se deja en infusión por tres ó cuatro horas; se tapa muy apretada con una tapa de palo y se deja cinco ó seis días.

764. Pato en asador.—Prefiérase un pato hembra: desplúmese y queme en llama de papel, quitense las alas y el pescuezo, córtense los extremos de las patas, vuélvanse hacia fuera y se ata antes de ponerlo en el asador; frótese con su mismo hígado y se envuelve en un papel, que se quita cuando esté casi asado. Se sirve bien caliente, con dos limones enteros.

765. Pato en aceitunas.—Después de bien preparado y arreglado se le dan unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino; se echa una media libra de aceitunas; échense en la cacerola donde está el pato, y se dejan unos cuantos minutos. Se sirve el pato rodeado de las aceitunas.

766. Pato en nabos á lo casero.—Preparado como el anterior, póngase un poco de manteca en la cacerola, y en ésta se dan unas vueltas al pato, y algunos nabos; en seguida se retiran, y en la manteca se echa una cucharada de harina; se hace enrojecer esta mezcla, que se añade con caldo del puchero; se vuelven á poner el pato y los nabos con un ramito de perejil, sal y pimienta; si los nabos estuviesen ya tiernos, no deberán echarse hasta que el pato esté casi cocido; hecho el guiso, se deja menguar, si es necesario, y sírvase todo junto.

767. Pato en chicharos y otras legumbres.—Luego que esté el pato preparado y cocido, como está indicado para el pato en salsa, se sirve lo mismo y se cubre con un guiso de chicharos.

Empléese el mismo método para el pato con cebolla.

768. Ganso en asador.—Escójase uno joven y que tenga su gordo bien blanco; desplúmese y pásese por las llamas; se le quitan los alones y las uñas; se ata, dejándole las patas; se pone en el asador en seguida, y se asa. Es menester hacer salir el jugo de las pechugas, pinchándole con un cuchillo.

769. Ganso relleno y asado á la inglesa.—Prepárese como el anterior y llénese el cuerpo con una mezcla hecha con su hígado picado, cebollas en pedacitos y un polvito de salvia picada, todo bien mezclado, rehogado en manteca hasta que tome color dorado. Se pone en el asador, y después de asado se sirve con jugo de ternera ó vaca.

770. Ganso relleno de castañas y asado.—Prepárese como queda dicho; rehóguese su hígado, picado en manteca, con una cebolla en pedacitos; añádase suficiente cantidad de castañas, preparadas como se ha dicho para el puré de éstas. Sazónese esta mezcla á buen gusto y llénese con ella el cuerpo del ganso; métasele hacia dentro la rabadilla y córsase por el vien-

tre y por la vejiga; cinco cuartos de hora antes de servirlo se pone en el asador. Obsérvese el mismo grado de asado que si no estuviera relleno.

771. Ganso en adobo.—Tómese con preferencia un ganso ya viejo; váciase y sujétensele las patas dentro del cuerpo; escáldese y desencañónese; se mecha en seguida todo su cuerpo con tiras de tocino envueltas en pan rallado y sazonadas con perejil, cebollas, ajos, todo bien picado, una hoja de laurel, tomillo, basflica, casi reducidos á polvo, sal, pimienta y nuez moscada; después de mechado se ata y coloca en una olla de su medida, con dos vasos de agua, dos de vino blanco, medio de aguardiente, cebollas, zanahorias, sal y pimienta; tápese bien la olla y hágase cocer á fuego lento por espacio de cuatro horas; concluído de cocer, póngase el adobo en un platón; si la salsa está muy clara, redúzcase y riéguese con ella el ganso, después de guarnecido con zanahorias y cebollas cocidas con el mismo. También se puede dejar enfriar, regarle con la misma salsa y no servirlo hasta que ésta esté hecha jaletina, pero este método no es el más usado. Se prefiere siempre el ganso caliente.

772. Ganso para viajeros.— Para asarlos se les untará una salsa hecha de manteca, ajo machacado, sal, pimienta y agrio de limón, y después de asados se rociarán con aguardiente tibio.

773. Guisado de agachonas.—Después de peladas las agachonas sin lavarlas, se asan en una parrilla, luego se sacan las tripas y se muelen con clavo, canela y pimienta. Se pica bastante cebolla y ajo, se frie, y cuando está bien frito se le echan las tripas molidas y un poco de caldo de la olla, antes de echarle azafrán, si es que se le echa. Se ponen luego las agachonas en el frito, á que se cuezan. Se agrega un poco de tomillo, unas hojas de laurel, bastante vino carlón, unas rebanadas de pan tostado, y se colocan abajo del platón y encima las agachonas.

774. Otro de agachonas.— Se pelan y abren y se juntan las tripas, mollejas é hígados. Se echa manteca en una cazuela y allí se echan las agachonas con pedazos de jamón, bastante cebolla picada muy menuda y un poco de ajo, también picado. Las tripas, mollejas é hígado, después de lavados y molidos, se frien y se echan en la cazuela con un poco de vino carlón, clavo, canela, pimienta y un poco de tomillo.

775. Tórtolas al minuto.—Se despluman, vacian y arreglan una docena de tórtolas; se les da una vuelta en la cacerola en manteca y sal; cuando hayan tomado color, añádanse chile, ajos y perejil picados, un polvo de harina, vino blanco y caldo; luego que la salsa empiece á cocer se sacan las tórtolas y se sirven con cortezas de pan fritas.

776. Tórtolas en salmorejo á lo casero.—Se toman tórtolas asadas y frías; se les quita la cabeza y lo interior del vientre; las mollejas se arrojan y lo demás se muele; se deslíe lo machacado en el caldo del puchero; se cuele por un cedazo; se sazona lo colado con sal, pimienta en grano y un poco de agraz; en esta salsa se calientan las tórtolas, sin dejarlas cocer, y se sirven con cortezas de pan fritas.

777. Tórtolas.—Se destripan y se lavan; se fríe jitomate picado, ajo y cebolla; ya que está á medio freir se echan allí las tórtolas á que se sancochen también, y se echa un poco de pan dorado en manteca, clavo, canela y pimienta en poca cantidad, todo molido, tomillo, laurel y mejorana; se echa el agua suficiente para que se cuezan, y ya que están cocidas y quedan de un espeso regular, se les revuelven chícharos cocidos para servirlos.

778. Palomas torcazas.—Desplumadas, limpias y quitado el vientre, se sofrien en una cazuela con manteca y sal; á medio sofrire se les echan ave-llanas tostadas machacadas, un poco de zumo de limón, un polvo de pimienta, desleido todo esto con dos tazas de caldo del puchero; se dejan al fuego para que acaben de freirse y fomen el gusto del machacado.

779. Guisado de chorlos ó gangas.—Se pone á hervir un poco de agua y bastante vinagre, un poco de aceite, sal, clavo, pimienta y canela, todo molido; se deja hervir hasta que quede sólo la manteca; cuando se está friendo se le echa cebolla, ajo y perejil picados, y se le añade pan rallado antes de servirse.

780. Guisado de chorlos.—Se pica mucha cebolla, perejil, un poco de ajo y bastante pan rallado, sal y pimienta molida. Todo esto se mezcla y se envuelven en ello los chorlos, echándoles tomillo por dentro. Se envuelven los chorlos en papeles y se ponen en la parrilla, y á fuego manso se voltean para que se asen.

781. Chorlos rellenos.—Se abren por debajo de la rabadilla cuando estén limpios y desplumados, para poder sacar los intestinos, menudillos, etc. Todo lo extraído se pica con un poco de tocino, perejil, ajo, sal y pimienta; con esta masa se llenan los chorlos, y cubiertos con lonjas de tocino delgadas, se asan á fuego lento.

782. Chorlos asados.—Extraídos los menudos, se pican, menos la molleja, con tocino, sal, pimienta, perejil y ajo, y con esta masa se rellenan las aves; después se envuelven en tocino y se asan rociándolas, recibiendo en rebanadas de pan el jugo que de ellas se desprende: sírvase sobre estas mismas rebanadas una salsa picante.

783. Codornices en chícharos.—Háganse cocer en una cacerola con

una rebanada de ternera y otra de jamón, zanahorias, cebolla y un ramito de yerbas aromáticas; cúbranse en seguida con lonjas de tocino y papel engrasado; póngase fuego por encima y debajo, y después de quitado el caldo se echan chícharos cocidos con jamón.

784. Codornices asadas.—Se les dará primero una vuelta en el asador. Téngase preparada una cazuela al fuego con manteca, en la que se echará sal, un poco de pan rallado, un poco de pimienta, y por cada dos codornices una yema de huevo; se les da de este batido con unas plumas, y se revuelven hasta que estén doradas.

785. Tordos á la inglesa.—Después de limpios se untan los tordos, cubriéndolos con papel, y se ponen á asar luego que estén tiernos; se les unta con manteca para que se doren, echándoles una miga de pan y sal molida, sirviéndolos con salsa picante.

786. Tordos en escabeche.—Quitenseles la cabeza y las patas; se les pondrá en las parrillas ó asador para medio tostarlos. En esta forma, se ponen en vinagre con hojas de laurel y bastantes especias. Pónganse después en una vasija, echándoles salmuera caliente y cubriéndolos con una capa de grasa. Ciérrese la vasija con una vejiga ó pergamino, y se pondrá en un sitio fresco. De este modo se conservan más de un año.

787. Guisado de perdices.—Bien limpias y lavadas las perdices, se ponen á dorar en la parrilla por uno y otro lado; cuando lo están, se echan en una olla con aceite dos cabezas de ajos enteras, bastante perejil picado, seis clavos enteros, seis pimientas enteras y zumo de naranja agria, según la cantidad que sea, de modo que quede semiagrio, una rebanada de jamón, y se pone á la lumbre para que se fría. Así que el peréjil está frito, se le echa el agua caliente necesaria para que se cueza; á medio cocer se le echa harina para que espese, meneándolo para que no haga bolas, y se sirve espeso.

788. Guisado de perdiz ó gallina de Guinea.—Aceite y vinagre en igual cantidad, dos cebollas enteras, una cabeza de ajos, cuatro granos de pimienta enteros. Se pone en una olla, tapándola con un papel, y encima una taza con agua, y se menea de cuando en cuando con la misma olla.

789. Boyeros ó codornices.—Después de limpias y desventradas, se sobreasan en unas parrillas, á muy poco fuego y por un pequeño rato; échense en una cazuela con manteca y sal; fríanse; se sacan; en el caldo que dejaron se frien seis ajos, cebollas y perejil, todo picado; échese un vaso de vino seco y especias finas; se echan las codornices y se les deja rehogar y hervir á fuego lento como media hora. Se sirven después.

790. Perdiz á la catalana.—Limpia ya la perdiz, se hace rehogar

en una cazuela con manteca; se saca la perdiz, y á la misma manteca en que se frió se le echa caldo, sal, pimienta y todas yerbas, y se deja hervir de nuevo. Se echa la perdiz y se pone á cocer, mientras se frien aparte dos puñados de ajos; y en otra cazolita, una naranja agria, cortada en ruedas. Un cuarto de hora antes de servirse se mezcla todo para que acabe de cocerse.

791. Perdices en asador.— Después de desplumadas, vaciadas y arregladas, cúbrase su pecho con rodajitas de limón, sin corteza ni pepitas, y después, con lonjas de tocino, envuélvanse en papel engrasado y pónganse en el asador. Se sirven con jugo claro ó zumo de limón ó naranja.

792. Perdices rellenas asadas.— Hágase un relleno con su hígado, tocino raspado, sal, perejil y cebollas picadas; métaseles este relleno en el cuerpo y cuézanse; en seguida se vuelven las patas sobre el pecho, se rehogan en la cacerola con manteca, y después se ponen á asar en el asador. Se sirven con la misma salsa que las precedentes.

793. Perdices en parrilla.— Pártanse en dos pedazos por los riñones, aplástense después de asadas, y, ya fritas, rebóguense en la cacerola con un poco de manteca y buen sazonomiento, cuidando de volverlas por los dos lados; pónganse después sobre la parrilla, engrásense y póngaseles, para servir las, una salsa á la pebre ó de naranja.

794. Picado de perdices.— Después de quitadas las membranas y tendones, y de haberlas untado, se asan; luego se pica su carne muy menudamente; se hacen rehogar en una cacerola, con manteca, chiles, perejil y ajos, y se añade una cucharada de harina. Cuando todo está bien mezclado, se le echa caldo y vino blanco; se pone en esta salsa el picadillo y se hace cocer sin que hierva. Se sirve con rebanadas de pan tostado.

795. Perdices á la inglesa.— Se abren las perdices desde la rabadilla hasta el buche; después de desplumadas, destripadas, chamuscadas y vueltas por las patas, se les aplana con un machete; se echan en un adobo de aceite, para ponerlas en parrillas á un fuego vivo, y se sirven con una salsa de pimienta ú otra cualquiera.

796. Salmorejo de perdices.— Se cortan los miembros de perdices asadas y frías; se les quita el pellejo y se calientan lentamente en el caldo de substancias ó del puchero. Mientras tanto, se hace hervir aparte vino, con ajos verdes picados, cortezas de limón y un poco de española, dejándolo menguar la mitad; colóquense en el platón los miembros de las perdices, llenando los huecos con cortezas de pan fritas, y riéguese el todo con la salsa dicha.

797. Perdices con oriadillas.— Se cortan en pedazos gruesos las

criadillas, se pasan por manteca con chiles y especias, mezclando carne picada y machacada de algún ave; rellenando con este picado las perdices, se cuecen, y se les añade una salsa de criadillas.

798. Codornices y perdices asadas.— Después de limpias, se les da una vuelta en el asador. Se tendrá una cazuela al fuego con manteca, en la que se echará sal, un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema de huevo por cada dos codornices; se les va dando con este batido con una pluma, revolviéndolas hasta que estén bien doradas. Del mismo modo se preparan las perdices.

799. Perdices asadas con sardinas.— Después de limpias, se les mete dentro del cuerpo dos sardinas bien limpias, sin cabeza; se asan con manteca ó tocino; si hubiese jitomates, se echan por encima, ó zumo de limón, un polvo de pimienta, sal y perejil; se asan entre dos fuegos, y al tiempo de servir las se les quitan las sardinas.

800. Perdices en salsa.— Bien limpias y untadas de manteca, se sobreasan en parrillas; luego se ponen en una cazuela con perejil, pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limón ó naranja, ajos machacados y caldo que las cubra; cuando estuvieren cocidas, se apartan, y por cada ave se pone una yema de huevo batida.

801. Perdices estofadas.— Después de limpias, se sobreasan en las parrillas y se acomodan en una cazuela, con perejil y pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limón ó naranja, ajos y agua ó vino que las cubra. Cuando estén cocidas, se apartan y sirven.

802. Perdices estofadas á la española.— Desplumadas y limpias, se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con jamón frito cortado en pedazos, cebolla picada gruesa, en abundancia, ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco. Así se pone á cocer á fuego lento, y encima de la olla una cazolita con agua sobre un papel de estraza.

803. De otro modo.— Se rehogan en una olla proporcionada, con aceite, cebolla picada gruesa, una cabeza de ajos entera y especias; después que esté bien rehogada, se le añade vino blanco ó vinagre; tápese la olla con un papel de estraza, y póngase encima una cazuela pequeña, llena de agua.

804. Perdices escabechadas.— Después de limpias, se frien en aceite; á medio freir se echan en vinagre, con hojas de laurel y ajo majado en especias; pónganse en una vasija, y se le echa salmuera y por encima aceite; se tapa herméticamente, y se coloca en sitio fresco.

805. Guisado de perdices y codornices.— Se fríe tocino en pe-

dazos, y después se retiran éstos, en cuya substancia se frien estas aves; se pone después en un puchero, y con la misma grasa fríase cebolla y perejil machacado; échese un vaso de vino blanco y especias, y que cueza á fuego lento, bien tapada la boca del puchero.

806. Frito de pájaros.—Se pelan, se cortan las patas y la mitad de los alones, y se frien, sin abrirlos, con manteca, sal, tomillo, pimienta y perejil picado.

807. Aves fritas en adobo.—Se preparan en adobo, compuesto con vinagre, caldo, sal, perejil, cebollas, ajos machacados y laurel; pónganse los trozos de un ave deshuesada y cocida del día antes, y se tienen en adobo dos ó más horas, sobre ceniza caliente; se sacan, escurren y envuelven en harina; se frien y se sirven con perejil.

808. Croquetas de ave.—Se quitan los tendones de un ave asada, se pican menudos con miga de pan empapada en crema y yema de huevo; cuando esté bien batido y sazonado, se harán unas bolitas, que se envuelven en miga de pan; en seguida se humedecen en huevo batido y se vuelven á empanar; se frien y se sirven en pirámides, con perejil frito debajo.

809. Pepitoria de menudillos de ave.—Con los alones, mollejas, crestas, pescuezos é higadillos de las aves, se hace una pepitoria, friéndolas en manteca, con cebolla y jitomates; después se machacan ajos, pimienta, sal, clavillo, canela y perejil; cuando estén cocidos y menguada la salsa, se echa la de avellanas, con la cual dará un hervor, y después se pone ácido de limón.

810. Albondiguillas de ave.—Tómense pechugas de ave y píquense menudas, con gordura de gallina; mézclense, con el picado, pan en remojo y yemas de huevo cocido, sal, pimienta y canela; se bate todo el huevo crudo, dándole la consistencia suficiente; se hacen las albondiguillas redondas, empanándolas alrededor, y después de fritas se cuecen en substancia de aves y se echa salsa blanca.

811. Higadillos de ave con arroz.—Se cogen los higadillos, yemas y sangre de las aves, se frien, y cuando estén, se une con el arroz y se deja rehogar; se echa caldo y un poco de salsa española; después se machaca un higadillo y se deja hasta que se espese algo.

812. Salpicón de aves.—Se parte un ave después de cocida, y quitándole la carne, se pica grueso y se pone en adobo, con sal, pimienta y vinagre. Después de algunos instantes se adereza con lechuga, pepinillos, huevos duros, todo picado, y tiras de anchoas, echando por encima la substancia. Otros lo cortan todo en tiras.

813. Torrajas de aves.— Se quitan de las carnes de los pollos todas las membranas y tendones, se pican con miga de pan humedecido en clara y yema de huevo; cuando todo está bien incorporado, se sazona y se forman albondiguillas, que se rebozan con miga de pan; se embozan otra vez con huevo, y se frien y sirven con perejil igualmente preparado.

814. Crestas y riñones de aves.— Se cortan las primeras por su extremidad, y á fin de limpiarlas y que desaparezca la sangre que puedan todavía contener, se lavan diferentes veces en agua caliente, y se retiran de ella cuando se advierte que se levanta el pellejo; se limpian con una servilleta aseada, sin romperlas, y se hacen cocer en una olla de caldo algo grueso; se añade zumo de limón, y no se mezclan los riñones hasta que están ya perfectamente cocidas las crestas.

815. Guisado de higadillas.— Se toman enteras, después de haber separado la hiel con precaución y las venillas biliares ó amargas, y cuando se hayan limpiado por algunos minutos en agua hirviendo, se ponen en una cazuela con cantidad suficiente de esencia ó buen caldo y un vaso de buen vino blanco; se sazonan después con un manojo de perejil, cebolletas, un poco de ajo y pimienta, y al cabo de media hora se las desengrasa para servir las como de entrada.

816. Guisado del Tío Pedro.— En una ollita se echa manteca, y ya que esté caliente, se echan ajos machacados, con cáscara y todo, y rebanadas de carne de lomo de puerco y de ternera maciza; inmediatamente se le echa bastante jitomate picado y cebolla picada, y, junto todo, se ha de estar friendo hasta que destile la manteca y no tenga ningún jugo el jitomate, y entonces se le echa agua suficiente para que se cueza; como á las tres horas, se le echan muchos chícharos crudos, una puntita de vinagre, clavo, canela, y, si uno quiere, jamón y choricitos, y se deja hervir hasta que se cueza la carne y quede sarciado; se adorna con chiles en vinagre.

817. ADVERTENCIA.— Las aves que tienen pellejo más delgado y blanco son generalmente las más delicadas; es preciso desplumarlas, luego que se las ha matado, y destriparlas en seguida, aplastándolas el espinazo; después se queman unos papeles y se chamuscan; se destriparán sin estropearlas, haciendo una incisión debajo del muslo, y si aconteciese que se reventase la hiel, se lavará en seguida todo el interior con agua hirviendo; las patas se chamuscarán fuertemente para quitarles la piel escamosa que las cubre, estregándolas con una servilleta; también se les corta el pico de abajo y la puntita de los alones.

PESCADOS

BACALAO

818. Almejas guisadas.—Después de bien limpias, se ponen en una cazuela con manteca para que se cuezan, y á medida que van abriendo por la acción del fuego, se quita su mitad, y cuando están todas abiertas, se registran para quitarles las langostillas que tengan, y se pasa por tamiz el agua que ha salido de ellas; después se mezcla un trozo de manteca con perejil picado, pimienta y sal, humedeciéndolo con caldo, agua ó vino blanco.

819. Arenques ahumados.—Después de desalados por cuatro ó cinco horas en agua, se les quita la cabeza, la cola, las escamas y las espinas. Se blanquean en agua hirviendo, se dejan enfriar sobre una servilleta, se arreglan sobre el plato formando cuadritos y en cordón alrededor formando corona; se llenan sus vacíos con cebolla, perifollo ó perejil y yema de huevo, sazonado todo con aceite y vinagre.

820. Bacalao guisado.—Cortado en trozos, se tiene en agua hasta que se desale, variándola á menudo; se cuece y se pone á escurrir en una tabla; se frie cebolla y jitomate con abundancia y se acomodan los trozos en una cazuela proporcionada y se extienden sobre ella; se les echa encima la cebolla y el jitomate con perejil, pimienta y ajos machacados, prosiguiendo así con los demás trozos, hasta llenar la vasija. Después se echa agua, y cuando cubra, se hace que dé un par de hervores y se sazona con sal, sin otra ninguna especia. También se compone el bacalao del modo siguiente: Se ponen en la cacerola, con ajos picados, dos yemas batidas y dos cucharadas de crema ó nata de leche. Se pone sobre una hornilla que no tenga mucho fuego, removiéndolo continuamente y echándole poco á poco media libra de aceite, de modo que el bacalao se la absorba casi toda, y cuando parezca que está en su punto, se sirve, guarnecido el platón con tostadas de pan frito.

821. Bacalao á la maître d'hôtel.—Póngase en remojo en igual cantidad de agua que de leche; escáldese en seguida para quitarle el pellejo con más facilidad. Después de bien preparado, póngase á cocer en agua fría. Se cuidará de volverle cuando empiece á hervir y de no tardar en sacarle. Se escurre bien y se pone en el platón; se cubre con una salsa á la *maître d'hôtel*, en la que se echan unas gotas de limón, y sírvase en seguida.

822. Bacalao á la provenzal.—Se desala el bacalao y después se

cuece; se parte en lonjas y se pone en una cazuela embarrada de mantequilla; se le echa encima cebolla, perejil y ajo, todo picado muy menudo, añadiéndole pimienta y nuez moscada, y encima de esto se pone más bacalao, que se baña de aceite, y sobre esto otra capa igual á la primera que se puso en la cazuela; sobre el bacalao, que ha de quedar encima, se pone una capa de miga de pan empapada en aceite, y se pone á freir á dos fuegos mansos hasta que tome color.

823. Otro á la provenzal.—Póngase un trozo de bacalao en agua fría, y déjesele estar veinticuatro horas para desalarlo, y después se pone á cocer en una olla, retirándolo cuando principie á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela manteca, aceite, ajo y perejil, que se dejará desleir á fuego manso; en el interin se limpia el bacalao y se corta en pedazos; póngase en la cazuela, y, de tiempo en tiempo, se le va echando un poco de aceite, manteca ó leche, y cuando esté ya espeso se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata: éste es un guiso exquisito.

824.—Bacalao á la provincial.—Después de preparado como ya queda indicado, y cocido, tómese el platón en que se ha de servir; pónganse en él ajos tiernos, ajo despachurrado, perejil, cebolla, limón en rodajas, sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de mantequilla del grandor de un huevo; póngase el bacalao encima, cúbrase con una capa de igual mezcla, y rocíese con pan rallado; póngase la cazuela sobre fuego lento para que hierva poco á poco; añádase zumo de limón, un poco de pimienta, y hágasele tomar color en el horno.

825. Bacalao común.—Se rebana mucha cebolla, se pica perejil, se pelan muchos ajos y se fríe todo en aceite; se asan unos jitomates y se deshacen con la mano, se frien en la cebolla, se echa el bacalao con un poco de agua, y al apearlo de la lumbre, una buena cantidad de aceite; luego alcaparrras, aceitunas y chiles.

826. Otro.—Se frien en aceite y manteca unos ajos molidos; ya fritos, se les agrega aceite de escabeche y luego el bacalao, pasado antes en agua caliente; se le deja hervir un poco, y antes de apearlo se le agrega vino y aceite.

827. Bacalao.—En muy poca manteca y bastante aceite se fríe un pedazo de pan y un ajo chiquito; se saca, y en el mismo aceite se fríe después bastante cebolla, que se deja refreir hasta que se acitrona; entonces se le echa una cucharada de vinagre de Castilla; se deja secar el vinagre y se le pone un chile ancho que ha de estar remojado desde la vispera; se refreie el

guiso y se sazona con el mismo caldo en que se coció el bacalao. Luego que ha dado un hervor se le echa el pedazo de pan y el ajo que se frió al principio, después de haberlo molido. Cuando esté á medio freir póngasele un poco de perejil picado.

828. Bacalao.—Se desala muy bien el bacalao; se echa en una cazuela llena de agua y se pone á la lumbre hasta que se calienta; pero antes de que hierva se apea de la lumbre para que no se desbarate el bacalao. Se saca éste del agua y se despelleja y quitan las espinas. Se pelan unos ajos, se machacan con aceite y manteca y se muelen; se remoja un pedazo de pan y se muele. Se echa aceite y manteca en una cazuela, se le echa el ajo y pan, y se agrega pimienta en polvo, pan en polvo también y tomillo con un poco más de aceite; después se echa en todo esto el bacalao sin agua. Se adorna con aceitunas y alcaparras.

829. Otro.—Se prepara como el anterior. Se echa una capa de caldo de escabeche de Veracruz, una de yerbas y otra de bacalao hasta que se cubra la tortera; la última capa debe ser de caldo. Se pone á dos fuegos lentos hasta que se cueza.

830. Bacalao á la vizcaína.—Después de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrilla unos cuantos jitomates; se les quita el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato; se pica mucha cebolla menuda y se pone en aceite á rehogar, y cuando esté aún sin tomar color, se añade el jitomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el jitomate, cebolla y aceite en que se frió, y se deja á fuego lento, hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

831. Otro modo.—Se parte en trozos pequeños y se pone en una cazuela con una capa de cebollas cortadas en rajas delgadas y redondas, jitomates y chiles del tiempo, picados; encima de esta capa se pone otra de bacalao bien arreglado, y así sucesivamente hasta lo que haya menester, concluyendo con la capa de jitomate, chile, etc. Se echa después por encima bastante aceite, y se pone con fuego lento por arriba y abajo, dejándolo cocer bien hasta que esté á punto de servirse.

832. Bacalao con papas.—Se tiene en remojo, y después se corta en pedazos y frie en aceite; cuando está bien dorado se echa agua y unas papas y que cueza todo; después se machacan ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan para espesar el caldo, sirviéndose al cabo de un rato.

833. Bacalao con papas, de otro modo.—Se fríe el bacalao, y después se rehoga con papas, se echa agua, un poco de perejil y vinagre.

834. Bacalao en blanco.—Se cuece después de bien limpio, y cuando va á hervir se espuma y se quita de la lumbre, se tapa bien, dejándolo un cuarto de hora, y entonces se saca del agua y se escurre: póngase en seguida en una cazuela un poco de manteca, nuez moscada, harina y pimienta; se deslie todo en un poco de leche; se echa después el bacalao para que tome el gusto de este guiso, y se sirve.

835. Bacalao en cazuela.—Córtese el bacalao en trozos, poniéndolo en una cazuela de modo que cubra el fondo; póngase después sobre él una espesa capa de pan rallado, ajos y perejil; encima otra capa de bacalao, y así sucesivamente hasta que se llene la cazuela; después se echa por encima aceite crudo, ajo, chile, y agua que cubra todo; tápese la cazuela y déjese cocer á fuego lento, hasta que quede casi enjuto, sirviéndolo en la misma cazuela.

836. Bacalao con cebollas.—Después de haber estado en remojo, se cortan trozos y se secan con un trapo limpio; en una cazuela se pone una buena capa de cebollas cortadas en ruedas gruesas, jitomate, unos dientes de ajo y un poco de pimienta y canela; sobre ellas se pone otra capa de trozos de bacalao, encima otra de cebolla, jitomate y ajo, y así se continúa hasta que se llene la cazuela: échese aceite en abundancia, un poco de clavo y chile verde, y se pone á fuego manso, sin echar caldo hasta que se haya consumido el jugo del jitomate y de la cebolla.

837. Bacalao rebozado y guisado.—Después de cocido el bacalao, se corta en trozos pequeños; se rebozan en harina y se fríen en una cazuela; sobre ellos se echa perejil y agua hasta que se cubran, un poco de cebolla frita, especias y zumo de limón; cuézase así hasta que se consuma la salsa.

838. Bacalao guisado de otro modo.—Preparados los trozos de bacalao, píquese cebolla y se fríe; macháquense ajos, pimienta y azafrán; mézclese todo con la cebolla, y rocíese por encima el bacalao al tiempo de servirlo.

833. Bacalao al estilo de Francia.—Después de cocido el bacalao, tómesese la tortera en que haya de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo majado, cebolla, perejil, ruedas de limón sin cáscara ni pepitas, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de mantequilla, mejor que manteca, del tamaño de un huevo; póngase el bacalao por encima, cúbrase con una capa de igual mezcla, y rocíese con pan rallado; después póngase la cazuela á fuego lento para que

hierva poco á poco; añádase un poco de zumo de limón y pimienta por encima.

840. Bacalao rebozado.—Después de cocido se humedece en huevo; envuélvase en ralladura de pan, y friase en aceite, y al tiempo de servirlo se le echa por encima un polvo de azúcar.

841. Bacalao al estilo de arriero.—Cocido y enjuto, se pone en platos; friase aceite y un ajo y échese después chile verde ó picante, y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echa por encima del bacalao al tiempo de servirlo.

842. Bacalao á lo marinero.—Cocido el bacalao, se pone en el platón con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta: échese aceite crudo, vinagre y cebollitas cocidas con el mismo bacalao.

843. Bacalao con leche.—Se echa el bacalao en una cazuela con agua y se tapa la cazuela; ya que está cocido, se parte en rebanadas chiquitas; se miden para cada media libra de bacalao dos tazas de leche, media taza de aceite y una bola de mantequilla del tamaño de un huevo de patoma; se pone á quemar la mantequilla, y ya que está, se le echa el bacalao á que se sancoche sin freirse, y se le va echando poco á poco leche y unas gotas de aceite y se menea hasta que espese, y se le vuelve á echar leche y aceite, hasta terminar, procurando que quede espeso como postre. Se sazona y se adorna con yemas de huevo: queda muy bueno.

844. Bacalao con almendras y piñones.—Después de bien cocido y frío se seca con un trapo, se frie con un poco de harina en manteca. Para hacer el caldillo se pica un poco de ajo, cebolla y perejil, todo muy menudo, y se frie en aceite, procurando que no se dore, sino que se cueza. Se le echan almendras y piñones, molidos unos y otras aparte, y después se incorporan con el aceite, pero no se deja refreír mucho. Échesele un poco de agua para que sazone debidamente, y póngase luego el bacalao, que se deja á dos fuegos mansos hasta que se consuma el agua. Para cada libra de bacalao se requieren dos onzas de almendras y poco más de piñones.

845. Bacalao con coliflor.—Se ponen á hervir los trozos de bacalao; se frie en aceite coliflor picada, ejotes y cebolla picada gorda; se saca esto, y después de frito, y en el mismo aceite, se hace freír cebolla picada, perejil, picado también, un chile ancho, refregado y molido con jitomates asados, y un poco de manteca; ya que todo está frito, se agregan piñones, almendras tostadas y pasas, y, por fin, el bacalao: agréguesele un poco de manteca quemada. Se adorna con chiles y aceitunas.

846. Bacalao en albóndigas.—Píquese el bacalao después de cocido y mézclese con miga de pan, sal, pimienta, ajos y perejil, todo molido, y huevos batidos en proporción, para que tome una consistencia regular, y después de bien mezclado todo se hacen bolas, se envuelven en miga de pan y se fríen. Pueden guisarse después con caldo de pescado, aceite y ajo frito y una corteza de pan machacada con perejil, pimienta y un poco de azafrán, y se echa sobre las albondiguillas.

847. Agujas de bacalao fritas.—De un buen bacalao desalado y limpio se cortan unas lonjas ó tiras del largo de un dedo, pero sin quitarle la piel; cuando se tengan todas, se ponen en adobo en una cazuela con pimienta, nuez moscada, cebollas en rebanadas, perejil en rama, aceite y vinagre, laurel y estragón, revolviéndolo de cuando en cuando; al momento de servir este bacalao se enjuga, se pasa por harina y luego por huevo batido y pan rallado, friéndolo bien en buen aceite y colocándolo, después de escurrido, sobre el plato, con guarnición de perejil frito.

848. Bacalao al estilo de la costa de Sotavento.—Se desala y se echa en una cazuela con agua que le cubra; se pone á la lumbre á que se caliente el agua; se saca y se le quitan los pellejos y espinas. Córtese en lonjas á lo largo. Se pica muy menudo bastante ajo y perejil. Échese en una sartén bastante aceite y manteca, y allí se medio frie el ajo y el perejil, meneándolo para que no se tueste, y se le va polvoreando con pimienta muy molida. Póngase el bacalao en otra cazuela y báñese con el caldo de aceite y manteca; póngase encima otra capa de bacalao y báñese ésta otra vez con el caldo, y así sucesivamente, siendo lo último el caldo, al cual se agrega aceite crudo; se tapa la cazuela y se pone á dos fuegos muy mansos, á que cueza lentamente. Se recomienda especialmente este guiso.

849. Albóndigas de bacalao fritas.—Cocido el bacalao, se le quitan las espinas. Se muele y revuelve con pan rallado, ajos picados, perejil, pimienta, clavo molido, huevos batidos y sal. Estando sazonada la masa, se hacen las albóndigas con una cuchara, que se ha de mojar en vinagre para que la masa no se pegue, y se fríen en aceite muy caliente. Se hace luego un caldillo con pan frito molido, yemas de huevo, especias molidas, pimienta, perejil picado y cebolla picada y frita. Cuando está en sazón el caldillo se le echan las albóndigas, dejándolas hervir un poco para que cuezan bien.

850. Bacalao con papas á lo canario.—Se limpia y desala; friese en aceite hasta que se dora por ambos lados; se saca, y en el mismo aceite se fríen las papas peladas y partidas, y ocho dientes de ajo; sofritos éstos, se

quitan de la freidera; échese el bacalao con las papas y un jarro de agua, haciéndole que hierva. Cuando está todo cocido se machacan los ajos fritos, un poco de perejil, pimienta, unas hebras de azafrán y una miga de pan remojada; deslíese todo esto con el caldo del bacalao y se echa en el guiso: sazónese, y al dar un hervor se separa y sirve.

851. Bacalao á lo limeño.—Después de preparado y desalado, tómense unos jitomates grandes, pártanse por en medio y ásense en unas parrillas; quíteseles el pellejo y se ponen en un plato para que suelten todo el zumo: se pican muy en pequeño cebollas, ajos y un poco de perejil; póngase á sofreír esto último en aceite, y cuando haya transcurrido un pequeño rato se echan los jitomates y se frie todo bien; póngase el bacalao en una cazuela y échese por encima esta fritura, unas especias y un poco de sal; se le hace hervir un rato para que tome la salsa, y, cocido que esté, se sirve.

852. Bacalao á la veracruzana.—Se corta el bacalao en pedazos regulares; se echa en una cazuela con agua, en la que se tendrá unas ocho horas; cuando haya soltado la salazón se pone en un platón, se le deja escurrir bien el agua, quitánsese las espinas, y en una freidera se coloca bien extendido; échense ajos mondados partidos por en medio, pan rallado, un poco de chile ancho molido y perejil picado; colóquese sobre esto otra capa de bacalao, también extendido; échense cuatro onzas de aceite, agua y sal, hasta que lo cubra; póngase á la lumbre bien tapado y á poco fuego: cuando no le quede caldo alguno puede servirse.

853. Bacalao á lo camagueyano.—Después de preparado como se ha dicho, se seca y pónese á cocer; cuando lo esté se escurre bien y se pone en una cazuela. Muélanse seis granos de pimienta, un poco de perejil, seis ajos, ocho avellanas tostadas, pan rallado, un poco de vinagre, nuez moscada rallada, y con una taza de agua fría se deslíe todo; échese en la cazuela del bacalao, añadiendo aceite frito con unos ajos, unas gotas de zumo de limón y la sal necesaria, poniéndola al fuego para que cueza un poco, y puede servirse.

854. Bacalao de Celis.—Se remoja el bacalao desde la vispera, y al otro día bien temprano se cuece, y ya que está bien blando se aparta, se le sacan las espinas y el pellejo y se divide en lonjitas chicas para echarlo en la salsa siguiente: se ponen iguales cantidades de aceite y manteca, y allí se frién unos dientes de ajo enteros; éstos se sacan y se echan á freír otros pelados y picados, con bastantita cebolla en gajos, tajadas de chile y jitomate muy picadito, y entretanto se muelen los ajos que se frieron, con una por-

ción de jitomates cocidos, lo que se agrega también al refrito, y ya que está éste, se echa un poco de perejil picado, un pedacito de pan remojado y molido, y se agrega el bacalao á que hierva á fuego manso, y á la hora de servirse se frien unas rebanadas de pan y se le colocan encima, y se sirve en la misma sartén con unos chiles encurtidos.

855. Bobo empapelado.—Bien desalado el bobo, y limpio, se muelen todas especias y se embarra con ellas el bobo por dentro y por fuera, y después con manteca. Se unta un papel con aceite, se exprimen sobre él cinco limones y se envuelve el pescado, que se coloca en una tortera. Ya en la lumbre, póngasele vino carlón, vinagre y agua, y téngase á dos fuegos, dando vueltas al pescado. Ya que se consumió el caldillo, échese á la tortera mucho aceite para que se fría el bobo.

856. Bobo guisado.—Se pone á remojar para que se desale bien, y se le quitan las escamas. Se parte en raciones; se ponen á la lumbre en una cazuela con agua, y no se cuecen todas á un tiempo, sino unas tras otras; la cabeza debe ser la última. Póngase en un platón. Se pone á hervir en una sartén aceite y manteca; se le echa una cucharada de pimienta á que se fría un poco, y se mezcla con la manteca en que se frió el bobo. Con esta salsa se rocía el pescado, agregándole por encima un poco de vinagre. Debe hacerse este guiso tres ó cuatro horas antes de comerle.

857. Bobo frito.—Se pica jitomate y cebolla y se echa en una cazuela con aceite y manteca, á que se fría. Ya casi frito, se le agregan aceitunas partidas y cominos, á que acabe de freir todo. Entonces se le echa el bobo, que se polvorea con pan rallado y molido. Déjese freir bien el bobo, y al llevarse á la mesa agréguesele aceite, aceitunas y alcaparras.

858. Bobos rellenos y asados.—Limpios y enjugados, se rellenan de huevos, alcaparras y aceitunas, y si es tiempo en que se puede, se aumenta el picadillo con jamón y chorizos picados. Se untan unos papeles con aceite y se rocían con sal y pimienta, y en ellos se envuelven los bobos, que se ponen á cocer en una parrilla, y se les da vueltas para que se doren por igual.

Pueden suprimirse los chorizos y el jamón, haciendo lo mismo que se dijo.

859. Bobo con mostaza.—Después de limpio, se cuece. Muélase mostaza, lavándola de modo que no quede picante; se le revuelve pan frito molido, vinagre, clavo, pimienta y nuez moscada, y se rocía el bobo con esta salsa al ir á servirle.

860. Otro de bobo.—Se pica bastante cebolla, ajos y perejil, y se

muele después todo junto; póngase á freir en aceite y manteca; añádase agua y sal; échese el bobo entero ó partido en raciones, y déjese cocer en esta salsa. Friase en la sartén, y en manteca, un poco de harina, á que tomé color de trigo, y cuando ya está se echa caliente sobre el pescado, meneando el caldillo para que no se forme masa. Agréguese á la salsa clavo, canela, cominos y pimienta, todo molido; añádase aceite y vinagre y déjese sazonar otro poco, hasta que el caldo quede de un espeso regular. Poco tiempo antes de estar en sazón se le echa un polvo de orégano. Se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles.

861. Otro bobo fresco.—Se pone á hervir con sal; ya que está á medio cocer, se apea de la lumbre. Se parte bastante jitomate, que esté muy colorado; se hace freir en aceite y manteca; se le añade pimienta y clavo; se le exprime medio limón; se le echa sal y el agua misma en que coció, y se pone en la lumbre hasta que esté cocido, debiendo quedar la salsa espesa.

862. Bobo en aceite y vinagre.—Se remoja el bobo y se le quitan las escamas. Se pone en la lumbre una cazuela con agua, y cuando está muy caliente se le echa el pescado, á que se medio cueza. Se saca del agua y se enjuga con una servilleta; se coloca en un platón y se baña con un caldillo hecho con aceite, vinagre, mucho perejil picado y cebolla picada también, muy menuda. Se adorna con aguacate y chiles en vinagre.

863. Otro de bobo.—Píquese perejil con bastantes ajos. Muélase clavo, canela y pimienta en seco, orégano, mejorana y laurel. Limpio el bobo, enjúguese con una servilleta, empápese de vinagre de Castilla y rellénese con el recaudo. Embárese después de aceite; úntese un papel de manteca, envuélvanse con él los bobos, que se amarran con un hilo y se ponen á cocer en una tortera á dos fuegos. Se hace una salsita con perejil muy picado, cebolla, aceite, vinagre, alcaparras, sal y pimienta; báñese el bobo al ponerlo en el platón para llevarlo á la mesa. Adórnese con aceitunas y alcaparras.

864. Bobos en caldo.—Se pica cebolla, ajo, perejil y orégano, todo muy menudito; se fríe en manteca, y ya frito, se le echa agua de modo que quede ralito. Se muele un puño de alcaparras, una rebanada de pan dorado en manteca, molido con clavo, pimienta y cominos. En el caldillo se ponen los bobos á hervir y se pasan á un platón.

865. Otro de bobo.—Ya que está el bobo escamadó, se pone en una tortera con poca agua, unas rebanadas de limón, aceite y vinagre, y se deja que dé un hervor: al ponerlos en el platón se bañan con su propio caldillo y aceite y se polvorean con orégano, cebollas cocidas, aceitunas, alcaparras y chiles.

866. Caldillo para bobos cocidos.—Píquese cebolla, perejil, ajo y orégano; muélase y fríase con unas yemas de huevo y rebanadas de pan frito y molido, clavo, pimienta y cominos. Agréguese caldo del mismo en que se coció el bobo, y mézclase. Adórnese con aceitunas y un chile molidos, y báñese con esta salsa el bobo cocido.

867. Guisado de bobo.—Después de escamados y limpios se refriegan los bobos enteros con limón y sal para que desflemen. Píquese bastante cebolla, jitomate asado y molido, y perejil; fríanse con bastante aceite; ya que esté, échese en el caldillo el bobo, añadiéndole clavo, pimienta y azafrán, todo molido; aceitunas, alcaparras y un poco de vinagre. Se pone á dos fuegos mansos.

868. Bobos en estofado á la Tierra Caliente.—Bien lavados, se rebanan á lo ancho sin partirlos, se rellenan las tajadas con clavo, culantro, pimienta y cominos, todo molido; se envuelven con hojas de aguacate y se lían. Se pone en la lumbre una olla con pepextle, como para tamales, y se meten en ella los bobos, añadiendo vino, agua y vinagre, en partes iguales. Se tapa la olla con un plato y se amarra en la boca de la olla una servilleta. Ya que están los bobos cocidos, se ponen en un platón y se rocían con su propio caldo, agregándole aceite. Se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles.

869. Róvalo con vino de Jerez.—Se frien dientes de ajo, según la cantidad de pescado, se sacan y se echan dos tantos de vinagre y uno de vino. Se muele pimienta, clavo, laurel, orégano y cominos. Se echa todo esto con el pescado para que se cueza; se adorna con chiles y aceitunas.

870. Otro con cebolla.—Se pica cebolla y ajo menudito, y junto con ellos se frie clavo y pimienta. Aparte se fríe un poco de pan blanco y se remoja en vinagre, se muele y se junta con lo que se está friendo. El pescado debe estar cocido desde antes; se parte en pedazos y se echa en lo dicho. Se deja sazonar y se adorna con chiles, alcaparras, etc.

871. Otro róvalo de rueda.—Después de lavado y desalado, se corta en raciones y se envuelven en harina; se frien en aceite y manteca. Se rebanan seis manojos de cebollas, se echa manteca y aceite en otro trasto, y allí se echa la cebolla, meneándola con violencia. Se agrega media botella de vinagre, á que haga caldo; añádase un poco de pimienta y tomillo; se baja de la lumbre y se va poniendo el pescado en una tortera, y se cubre con esta salsa. Se adorna con aceitunas, alcaparras y aceite.

Puede guisarse de la misma manera bagre, lisa y mojarras. Sale muy bueno.

872. Róbalo de rueda ó frescal.—Desalado y limpio, se enjuga y cortan raciones, que se frien en aceite y manteca. Ya que todo está frito, se desvenan, después de remojados en agua de ceniza, tres chiles anchos, mulatos. Se muele una cabeza de ajos y unos cominos: en el mismo trasto en que se frió el pescado se echa un poco de agua, á que forme un caldillo espeso, al cual se agregan cebollas cocidas y partidas en gajos, un poco de vinagre, alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre, orégano y bastante aceite. Junto todo esto, échese el pescado en el caldillo, en que ha de hervir muy poco. Se adorna el platón con aceitunas.

873. Otro róbalo.— Se desvena un poco de chile mulato y se tuesta en poca lumbre, procurando que no se quemé. Muélanse cinco granos de pimienta; rebánese una pequeña cantidad de cebolla muy menuda; quítese la sal al róbalo y hágase tajadas, que se enjugan con un cotense. Friánse después en aceite y manteca, añadiéndole un polvo de harina. Sè embarra de manteca una tortera y se polvorea con chile; se pone una capa de pescado y se cubre con la cebolla rebanada; agréguese un poco de tomillo, unas hojas de laurel y encima otro polvo de chile. Póngase otra capa de pescado y váyase repitiendo la operación anterior hasta concluir, advirtiendo que deben ponerse también aceitunas picadas y alcaparras. Se le echa por encima aceite y vinagre, se pone á dos fuegos lentos y no se menea con cuchara, sino sacudiendo la tortera.

874. Róbalo con jitomate.— Se desala el róbalo, y después de secarlo con una servilleta, se frie en manteca y aceite. Se pica bastante jitomate sin pepita, tres manojos de cebolla y una cabeza de ajos, todo muy menudo; bastante perejil, picando cada cosa separadamente. Se echa aceite y manteca en una cazuela. Se sancocha antes que todo el ajo, luego la cebolla y después el jitomate con el perejil; fríase mucho esto último. Se le echa un poco de tomillo, se muele clavo, pimienta, canela y azafrán; se deja hervir un poco de agua y vinagre hasta que espese; se agregan unas alcaparras y se echa el pescado, para que hierva á fuego manso. Póngase bastante aceite, y para llevarlo á la mesa, se adorna con chiles, alcaparras y aceitunas.

Se tiene por experiencia que este guiso puede aplicarse á cualquier pescado.

875. Róbalo de rueda.—Se desala bien el róbalo, se parte en raciones, se enjuga con un cotense y se frie en manteca y aceite; se rebana una buena cantidad de cebolla y se frie en el mismo aceite en que se frió el pescado, advirtiendo que la cebolla no ha de quedar dorada, sino cocida. Échesele más aceite, un poco de vinagre, un polvo de pimienta y un poquito de to-

millo. Se pone el pescado á que dé un pequeño hervor, se echa en el platón y se adorna con perejil fresco, chiles en vinagre y alcaparras.

Lo mismo puede hacerse, con la diferencia de agregarle manteca en vez de aceite y repitiendo en ambos casos las mismas operaciones.

876. Bagre con aceitunas. — Se pican aceitunas y unos dientes de ajo, y se frien en aceite y manteca con unas alcaparras y pan tostado y molido; se muele clavo, canela y pimienta, y se frie con jitomate picado. Sazónese y échese el pescado, que ha de estar frito desde antes. Adórnese con aceitunas y chiles.

877. Bagre adobado. — Quitado el pellejo al bagre, se frie éste en aceite y se saca de la cazuela; en el mismo aceite se frien chiles anchos remojados, molidos con almendras, y así que esté y no quede muy espeso, se echarán las raciones del bagre, se cubrirán con el adobo, agregando aceite, y se ponen á dos fuegos. Cuando hayan consumido, se sacan con cuidado y se ponen en el platón, cubriéndolas con su adobo. Se adorna con rabanitos picados, cebolla rebanada, aceitunas y tornachiles partidos.

878. Bagre en ajo-comino. — Se muelen chiles anchos, remojados, con ajos y cominos en mayor cantidad; se frien en manteca con sal, y ya que esté, se le agrega aceite, vinagre y agua; y después que ha hervido, se le echa el bagre, ya dispuesto y quitado el pellejo. Se deja hervir un poco, y ha de quedar caldoso.

879. Bagre. — Limpio de escamas y tripas, se rebana y frie en aceite hasta que tome color. Se toman unas cabezas de cebolla y se frien en aceite y manteca en una cazuela; ya que tomaron color, se les echa vinagre, sal, laurel, tomillo, ajos machacados, nuez moscada, clavo y pimienta. Se pone el bagre en esta salsa y se deja cocer. Antes de servirle se le baña con aceite.

880. Otro. — Se pone en agua, y ya remojado, se raspa con un cuchillo para que se le quite lo prieto. Una vez limpio, se corta en rebanadas sin partirlo y se le exprimen unos limones. Se lava de nuevo y se seca bien con una servilleta, y luego se frie en manteca. Se asan unos jitomates, se mordan unos dientes de ajo y se muelen después con los jitomates y un poco de perejil fresco; refriase todo junto con dos ó tres manojos de cebollas enteras. Una vez que está bien frito se echa el agua, agregando un polvo de clavo y pimienta y una buena cantidad de aceite. Échese el pescado, y después alcaparras y chiles en vinagre. El caldo ha de quedar espeso.

881. Bagre escabechado. — Se lava muy bien con limón, y ya que está limpio, se enjuga con una servilleta, se embarra de harina, se frie con bastante aceite y manteca y se va echando en una olla una capa de pescado,

y encima una de la manteca en que se frió; encima de la cual se echa **clavo** y pimienta molida y unas hojas de laurel, naranjo, orégano y tomillo. Se llena la olla de vinagre, que sea la mitad criollo y la otra mitad de Castilla, con aceite. Se tapa la olla y se deja tres días, pasados los cuales se saca el **bagre** y se coloca en un platón para servirlo.

882. Otro bagre.— Se frie en harina; se pica jitomate y ajo y se frie en aceite y manteca; se le echa clavo, canela y pimienta; sazonado el caldillo, se ponen en él las rebanadas de pescado y se le agrega vinagre. Se adorna con chiles y aceitunas.

883. Bagre en jitomate.— Se coge el bagre y se echa en una batea con bastante ceniza y poca agua; ya que ha pasado gran rato, se refriega con escobeta hasta que se pone blando; se enjuaga con agua limpia, se enjuga y se rebana. Se cuece, y después se le echa zumo de limón y sal; ya que ha pasado bastante tiempo, se vuelve á enjugar. Se revuelve en harina y se va friendo á que quede muy dorado; así que está, se guarda para otro día; se muelen jitomates crudos, un poquito de culantro, pimienta y clavo poco, y un chile poblano; todó esto se muele, se frie y se le echa un poco de agua; ya que ha dado un hervor, se echa el pescado, á que vuelva á hervir, y se adorna con perejil picado, chilitos, aceitunas, cebollas cocidas y bastante aceite de comer.

884. Langosta.— Después de cocida y fría se saca la carne entera de la cola, que, limpia y cortada en rebanaditas, se colocan en un plato, figurando una corona. Con las carnes del cuerpo se hace una salsa, moliéndola en el metate con alcaparras y una yema de huevo duro, aceite, vinagre, sal y un poco de mostaza; la que, pasada por tamiz ó un pedazo de estameña, se pone en la salsera, en el centro.

OSTIONES

ADVERTENCIAS GENERALES

Pocos alimentos hay de una digestión más fácil que el ostión crudo. **Conviene á los estómagos más débiles, es nutritivo y apetitivo; sin embargo, debe tenerse presente que en México hay un proverbio que dice:**

Mes con R, hasta con concha;
Sin R, levanta roncha;

lo cual quiere decir que no pueden comerse ostiones, sin peligro de que se

índigesten, en los meses que no traen R, ó sea Mayo, Junio, Julio y Agosto.

Lo más común es comerlos crudos, con un polvito de pimienta y zumo de limón. Se sirven abiertos en un platón. Es buena precaución no quitarles la concha de encima después de abiertos, porque así se conservan más frescos.

Antes de hacer uso de las conchas es necesario reventar la hiel, que es muy pequeña y está colocada en el fondo de la concha y semejante al nácar. Si no se quitase de antemano, luego que se pusieran los ostiones en las parrillas, el calor reventaría la hiel, haciendo una pequeña explosión, é infectaría el relleno que se pone en cada una de ellas.

885. Ostiones.—Muélanse tomates sin pepitas, cominos, ajos y un pedazo de pan; se pican cebollas y rebanadas de chile verde; se frie esto en manteca; ya que esté, se le mezcla el recaudo molido, se echan los ostiones cocidos y se agrega sal, vinagre, aceitunas, alcaparras, perejil y orégano; después que han dado una vuelta en el recaudo se echa el agua y se deja espesar un poco la salsa.

886. Otros ostiones.—Se pica de todo recaudo y se muelen de todas especias; se frie todo en aceite y manteca; échense allí los ostiones crudos, sin agua; cuando ya están un poco fritos, se les echa perejil muy picado, se unta una cazuela con manteca, se colocan los ostiones juntos, se les echa pan rallado por encima y se pone á dos fuegos.

887. Otro de ostiones.—Se echan los ostiones en manteca y aceite; se agrega ajo molido y pimienta y se deja hervir hasta que estén secos, pues de ningún modo se les ha de echar agua. Se sazona con sal y vinagre.

888. Otros.—Se frien en aceite, ajo, cebolla, perejil y tomate molido. Ya que está bien refrito, se echan los ostiones y un polvo de canela, clavo y pimienta, azafrán, un poco de harina dorada, perejil y vinagre.

889. Ostiones en concha.—Se frien en aceite y manteca ajos machacados; después de lavados en su misma agua, se echan los ostiones á que se frian, dejando consumir el agua que despiden y procurando que no queden jugosos. Se quitan de la lumbre, se les espolvorea con pimienta muy fina, se les echa perejil y zumo de limón, probándolos para ver que no queden salados. Después de esto, se van poniendo en las conchas con pan rallado por encima. Luego se ponen en la parrilla con lumbre por encima.

890. Ostiones á la italiana.—Se escaldan en agua á fuego manso, sin dejarlos hervir; se sacan y se echan en otra fría; se sacan después y se secan con una servilleta; luego se ponen en salsa de anchoas molidas. Se vuelven á calentar y se sirven.

891. Ostiones en jigote.— Se echan en agua caliente 50 ostiones, y cuando va á romper el hervor, se sacan y ponen en agua fría. Se enjugan después y se pican menuditos, y se les puede añadir carne de otro pescado, si hay oportunidad. Se pone en una cacerola manteca, perejil y cebollas tiernas; se rehogan después, añadiendo un polvo de harina y medio vaso de vino blanco. Se echa todo esto en los ostiones, dejando que hiervan hasta que se consuma todo el líquido. Cuando se vayan á servir se mezclan con tres yemas de huevo desleídas con nata.

Puede emplearse la misma salsa para los camarones, los cangrejos y demás mariscos.

892. Ostiones en guiso de empanada.— Píquese bastante recaudo de jitomate, cebolla, ajo y perejil; póngase á freir manteca, y cuando esté ya bastante quemada se le agrega aceite; estando caliente se le echa el recaudo con alcaparras y aceitunas picadas; estando todo frito, se le echan los ostiones con una parte de su propio caldo, procurando que el guiso quede algo espeso. Échese sal y déjese sazonar.

Este guiso sirve para cualquier pescado fresco ó salado.

893. Ostiones.— Se muele un poco de pan abizcochado y un poco de pimienta; se frie cebolla picada muy menudita, perejil, también muy menudo, y se sancocha en aceite y manteca; se le ponen, después de sancochado, dos cucharadas de pan con pimienta y perejil; se le agrega vinagre, tomillo y unas hojas de laurel; se lavan bien los ostiones para que suelten toda la salmuera, y se ponen en la salsa; déjeseles hervir un rato, apéeseles de la lumbre y póngaseles aceite.

894. Ostiones.— Se pica ajo muy menudo y se frie en aceite á fuego lento para que cuezan bien; póngaseles pan rallado, y cuando esté bien frito, agréguesele perejil sumamente menudo, pimienta en polvo, zumo de limón y más aceite; échense los ostiones con su propio caldo, pero en poca cantidad, porque deben quedar secos.

895. Ostiones en sus conchas.— Se abren cuatro docenas de ostiones, se arrancan de sus conchas y se les da un hervor en la misma agua que han arrojado. Se apartan del fuego, se pone un poco de mantequilla en una cazuela, cebollas muy tiernas picadas y perejil. Hágase rehogar, añadiendo una cucharada de harina, y se desleirá todo con substancias, caldo y medio vaso de vino blanco. Cuézase todo y redúzcase esta salsa, echando en ella los ostiones. Deben separarse las conchas más grandes y limpias, y después de bien lavadas, se ponen en cada una de ellas tres ó cuatro ostiones con la salsa competente, cubriéndolos con pan rallado y un poco de mantequilla:

al momento de servirlos se ponen sobre parrillas, que se cubrirán con un comal muy lleno de lumbre, y así se dejarán unos cuantos minutos.

896. Otros.—Se arrancan de la concha y se hace que den un hervor en su misma agua; se apartan del fuego y se hacen saltar sin que hiervan, con un pedazo de manteca, perejil, pimienta quebrantada y zumo de limón. Se ponen tres ó cuatro en cada concha, que han de estar bien lavadas. En seguida se ponen en las parrillas, retirándolas en cuanto han dado un hervor.

897. Ostiones en sartén.— Se les hace dar un hervor en una cazuela, se escurren y ponen en infusión de zumo de limón; se vuelven á escurrir, se empapan en masa de jitomate, sal y pimienta, y se frien con perejil.

898. Ostiones en leche.— Á tres cuartillos de leche se les pone un pocillo de harina, que se va desliendo con la misma leche para que no se formen bolitas y quede muy suelta. Se pone á la lumbre, y si se espesa, agréguesele más leche; déjese hervir, y cuando esté ya cocida se quita la leche y se vacía en la misma cazuela una lata de ostiones con la mitad de su caldo. Déjense cocer á que se espese y pónganse en el platón con rebanadas de pan tostado.

899. Ostiones.—Se ponen las conchas al calor de la lumbre para abrirlas fácilmente. Sáqueseles bien, al abrirse, una venita negra que tienen; despeguese el pescadito de la concha con un cuchillo, échesele pan rallado, perejil picado muy menudo, aceite, sal y pimienta. Ciérrense las conchas y pónganse al rescoldo hasta que esté el ostión cocido. Se sirven con las mismas conchas.

900. Ostiones en caldo.— Se hace un refrito de cebolla, tomate y ajo con unas tajadas de chile verde; á medio freir se le agrega clavo, pimienta y canela, todo molido; ya frito, se echan los ostiones, y si quedan secos se les echa un poco de su misma agua, procurando queden caldosos. Se pica perejil y se añade al guiso con un poco de vinagre y pan rallado.

901. Otros, fritos.— Se cuecen los ostiones en su misma agua, y cuando han dado un hervor se sacan del agua, se revuelcan en harina y se frien en aceite como el pescado, probando si tienen la sal necesaria.

902. Otros.— Se muelen pimienta y ajos; se ponen á freir en manteca y se echan en ella los ostiones en seco; ya consumida el agua que despiden, se les echa vinagre y orégano.

903. Ostiones.—Se pica menudo mucho jitomate, cebolla y perejil; se emplean para una lata de ostiones dos onzas de mantequilla, que se pone á freir; cuando está quemada se le incorpora medio cuartillo de aceite español; ya que está muy caliente, se frie en esa mezcla el recaudo, al cual se

añadirán muchas alcaparras y aceitunas; estando todo frito, échense los ostiones con sal, si les faltare, y déjese á fuego manso á que espese.

904. Ostiones marineros. — Se pican menudamente cebollas muy tiernas; se muelen con vinagre y pimienta, que se batirá muy bien, y se echa un poco de esta salsa en cada uno de los ostiones acabados de abrir.

905. Ostiones en parrilla. — Se escogen los más gruesos y se parten; se pone cada uno de ellos sobre una pelota de mantequilla amasada con perejil y especias; se ponen en las parrillas, y en cuanto comienzan á hervir se sacan.

906. Pulpos guisados. — Se aporrean muy bien y se dejan cociendo toda la noche sin echarles sal, pero sí un poco de vinagre. Al día siguiente se cortan en trocitos pequeños. Se hace un refrito de jitomate, cebolla y ajo, con unas poquitas especias finas molidas y un pedacito de chile ancho. En este refrito se echan los pulpos con el caldo en que se cocieron, agregándoles un poco de vino tinto, vinagre, chiles, aceitunas y alcaparras.

Al aporrear los pulpos se les ha de quitar una piedra que tienen en la cabeza, porque con ella no se cuecen.

907. Mojarras. — Se fríen las mojarras en aceite ó manteca, y aparte se fríen ajos picados con yemas de huevo cocidas y molidas, y alcaparras también molidas, y una vez frito este caldito, se le agrega agua; ha de quedar espeso, y al servirse se le añade aceite, clavo y pimienta.

908. Otras. — Se rebana tomate, ajo y cebolla; se pica perejil y orégano y se fríe en manteca; se le echa un poco de agua, alcaparras, una parte de comino, pimienta y clavo, aceite y vinagre; se fríen aisladamente las mojarras, revolcándolas antes en harina, y se les echa después en el caldillo, poco antes de servir las.

909. Salsa especial para mojarras. — Se cuecen huevos, se les sacan las yemas, se muelen en un metate, mezclándole migajón de pan remojado en leche y un poco de perejil para que le dé color; se le pone muy poca cantidad de agua, se bate muy bien, se sancocha en mantequilla, y con esta salsa se bañan las mojarras, fritas de antemano.

910. Mojarras con sus huevas. — Se lavan muy bien; después se sacan del agua, se enjugan y se les quita la hueva; se echa en una sartén aceite y manteca y se fríen las mojarras con mucho cuidado, procurando que no se partan; en la misma manteca en que se frieron se fríen las huevas, después de partidas en rebanadas muy delgaditas; se sacan, y en la misma manteca se fríen rebanadas de pan; se sacan éstas, y siempre en la misma manteca se fríen jitomates picados y cebolla muy menudita. Muélase la mi-

tad de la hueva, que se frió junto con el pan; échese con el jitomate y la cebolla, añádase un polvo de pimienta, un poco de vinagre y buena cantidad de aceite; déjese sazonar, y cuando esté, mójense las mojarras con esta salsa por dentro y por fuera, echando sobre ellas lo que sobre, cuando se hayan puesto ya en el platón. Agréguese al pescado el resto de las huevas rebanadas, junto con rebanadas de pan frito. Recomendamos este guiso.

911. Otras mojarras.—Se limpian y frien en manteca hasta dorarse. Hecho esto, se bajan de la lumbre y se frien muchos ajos picados muy menudos; después se frien jitomates, cebolla y perejil, también picados. Se muelen clavos, canela, pimienta y cominos. Se echa un poco de agua en el recaudo y se frie todo, á que quede espeso y algo obscuro. Pónganse las mojarras en un platón á que reciban el vaho de sartén, y cúbraseles luego con la salsa en buena cantidad, á que sobrenade el pescado. Se pica chile menudito en vinagre, aceitunas, alcaparras y un poco de limón ó naranja agria. Sírvasse de este modo.

912. Mojarras.—Limpias y lavadas, se enjugan enteras, y para freirlas se revuelcan en harina; se frien en aceite y manteca. Se asan tres ó cuatro jitomates y se muelen con alcaparras, perejil fresco, una cabeza de ajo mondada y la sal necesaria. Se ponen las mojarras en un platón y se bañan con esta salsa. Se agregan chiles, aceitunas, alcaparras y bastante aceite, y se ponen á cocer á fuego manso. Puede guisarse en esta salsa cualquiera otro pescado.

913. Trucha guisada.—Una vez cocida la trucha con sal, se pica bastante con la punta de un cuchillo. Se muelen especias y se baten con vinagre y sal; se pone un rato la trucha en infusión. Se pone á calentar un poco de manteca, y ya que está caliente se le echa la trucha, á que se fría por ambos lados. Luego se echa en el mismo caldo de vinagre y especias en que estuvo en infusión, agregándole un poco de agua; cuando está á medio cocer se le echan hojas de nabo, molidas con pan, pimienta y unos dientes de ajo, y cuando ya está, se adorna el platón con rebanadas de pan frito.

914. Pámpano relleno.—Se pone á remojar el pámpano; se le desala y se enjuga en un cotense; se ponen á cocer unos huevos; cuando estén bien cocidos, se mondan y se pican en pedacitos grandes; se pica un poco de cebolla y jitomate, se frien en aceite y manteca y se frien muy bien; también se echa el huevo bien picado, un poco de perejil y pimienta en polvo; este relleno ha de quedar seco; se rellenan los pámpanos y se cosen con una hebra; se pone una sartén con manteca y aceite y allí se frien los pámpanos enteros, sin quitarles las colas ni nada; se ponen á asar unos

jitomates, se muele juntu con un poco de perejil fresco, un poco de orégano y tomillo; esto se fríe donde se frieron los pámpanos; se les echan unos gajos de cebolla y bastante aceite; cuando esté bien frito, se le añade un poco de agua; se muele clavo, canela, pimienta, y se le echa; se ponen los pámpanos en una sartén ó tortera, donde quepan enteros y extendidos; se vierte por encima esta salsa, que ha de quedar espesa, y se adorna con chiles, alcaparras y alcaparrones.

915. Otro pámpano relleno.—Se desala el pámpano y se enjuga, procurando que no esté agujereado; se pica un poco de jitomate sin pepitas y un poco de cebolla y ajo con un poco de perejil; una vez sancochado se echa el perejil y jitomate á que se fría mucho, y todo se ha de freir en aceite y manteca; se echa un poco de pimienta y tomillo; cuando esté todo bien frito, se le echan alcaparras, aceitunas, tiras de chile en vinagre, almendras, pasas y unas tiritas de huevo cocido, y con todo lo dicho se rellena el pescado, procurando que quede apretado; se cose con una hebra de hilo gordo; se pone una sartén con aceite y manteca, y allí se pone á freir el pámpano; se voltea de lado con mucho cuidado para que no se desbarate y quede bien frito por los dos lados; se baja de la lumbre y se deja en el mismo trasto.

916. Salsa para dicho pámpano.—Se cuecen unos huevos, se muelen las yemas junto con unas alcaparras, y se frien en aceite y manteca; se echan unas cebollas en gajo, se muele clavo, canela, pimienta y un poco de tomillo; no se le debe echar más agua que la necesaria para moler las especias. Se deja freir todo muy bien, y después se le va echando por encima el pámpano; se echa mucho aceite y se deja hervir un poco, y después se adorna el platón con chiles, alcaparras y aceitunas.

917. Lisa.—Se emplea ajo, según el tanto de pescado que se quiere guisar; para cada cuatro lisas se emplean dos cabezas de ajos, especias molidas en polvo, clavo, canela y pimienta en abundancia, laurel, orégano, hojas de naranjo, vinagre de Castilla y aceite, hasta cubrir el pescado. Se pone á cocer en una olla tapada, sobre otra olla.

918. Otra.—Limpías y enjugadas las lisas, se ponen en una sartén con aceite, una cabeza de ajos machacada, y se deja freir; ya frita, se muelen especias con vinagre, se echan en la sartén con un poco de orégano de China y mucho vinagre, y se dejan hervir á fuego manso.

919. Otra.—Se frien en manteca dos chiles mulatos y se muelen con la misma; se fríe ajo, á que quede transparente, cebolla y jitomate; se echa el chile, un pedazo de pan frito y molido, para que espese, y se pone el pescado en esta salsa.

920. Lisa fría.—Se lava bien y se cuece. Se hacen hervir jitomates enteros y cebollas enteras también, que se mezclan después de quitar á los jitomates el pellejo; se le añade orégano y pimienta en polvo, sal, aceitunas, un puñado de alcaparras y aceite. Al ir á servir el pescado se embarra con esta salsa. Se adorna con aguacate y tornachiles.

921. Lisa asada.—Se pica un manojo de cebolla con tres cabezas de ajos muy menudos; se echa un cuartillo de aceite en una cazuela y se frie lo picado, agregando orégano, tomillo, clavo y pimienta, el jugo de un limón, un puñado de alcaparras y sal. Se embarra una tortera de manteca y se cubre el fondo de jitomates y cebollas rebanadas. Se hacen unas incisiones á lo largo de las lisas por ambos lados, y ya que están preparadas, se colocan sobre la capa de cebolla y manteca, que están en la tortera, y se cubren después con todo el recaudo anterior. Se pone la tortera en la lumbre y se tapa con un comal, con bastante lumbre por encima. Ha de quedar con muy poco caldo y como asado. Se le echa por encima aceite y chiles en vinagre.

922. Camarones.—Se remojan los camarones, se limpian y se les quita la cáscara. Se pica media cabeza de ajos muy menudita, un poco de jitomate sin pepitas, un poco de cebolla y perejil. Se frie en aceite y manteca el ajo y la cebolla, se le echa un poco de tomillo, sal, clavo, canela y pimienta, con unas hebras de azafrán, todo molido. Ya que está frito se echan en el recaudo los camarones y chiles, aceitunas y alcaparras.

923. Camarones frescos.—Ya limpios los camarones, se ponen á cocer con un poco de sal; se frien en aceite, se les echa pan rallado, pimienta y clavo, unas gotas de limón y papas cocidas y partidas. Póngaseles el agua suficiente y déjense hervir: la salsa no debe quedar ni espesa ni aguada.

924. Guiso de camarones.—Cuézase un poco de manteca; cuando esté, agréguesele un poco de aceite francés, bastante cebolla bien picada, perejil, ajo y jitomate; ya bien frito el recaudo, se echan en él los camarones, con aceitunas, alcaparras, pimienta molida, pan remojado y un poco de vinagre, dejándolos sazonar con sal y procurando quede salsita.

925. Camarones en cortadillo de huevo.—Remojados los camarones desde el día anterior, y quitadas las cabezas, colas y pies, se lavarán bien en dos ó tres aguas, se cocerán sin sal, se volverán á limpiar de todos los pellejos que les quedan, y se freirán en manteca, con chiles anchos remojados y molidos, con ajos: así que estén, se echan en el frito los camarones, el agua en que se cocieron, sal y huevos medio batidos, moviéndolos seguido cuando se echen para que no se hagan bolas. Después que han her-

vido bien, deben quedar en un caldo ni espeso ni aguado. Se les agregan papas cocidas en trocitos.

926. Hueva.—Se pone á desalar en una servilleta, y ya que se siente el agua que no está muy salada, se pone á escurrir hasta que ya no le sale agua; se enjuga en un lienzo seco y se pone á freir en una sartén grande para poderla voltear sin que se rompa; se le quita un pedazo, estando ya frita y fuera de la sartén, y se muele con unos dientes de ajo fritos y un pedazo de pan, frito también; antes de molerla se echa en manteca y aceite y unas pimentas, y en el mismo trasto en que se fría la hueva se frie este recaudo, agregándole más aceite, y estando sazonado, por supuesto sin echarle agua, se pone la hueva en un platón y se baña con esta salsa; se agrega cebolla rebanada y perejil picado.

927. Hueva asada.—Se echan las huevas en agua de un día para otro; se secarán, cuidando de que no se rompan; se pone un papel en la parrilla, untado con manteca por encima; la hueva se pone á la lumbre, untándola también con manteca por encima, y se deja así hasta que se empape bien y quede dorada; se pone en el plato con cebolla, aceite y chiles encurtidos.

También se hace la hueva en ensalada, cociéndola dentro de una servilleta, pero ha de estar el agua hirviendo para echarla, y no muy apretada en la servilleta; se le quita el pellejo, se corta en rebanadas y se pone en un plato con alcaparras picadas, perejil menudo, aceitunas, orégano, chiles encurtidos, cebolla picada, aceite y vinagre.

928. Guisado de hueva.—Se lavan las huevas y se rebanan; se muele un pedazo de pan abizcochado y un poco de sal y pimienta; en este polvo se revuelcan; luego se frien en manteca á un fuego manso, después se ponen en un platón con aceite y vinagre, y se adornan con chiles, cebollas y aceitunas.

929. Hueva en ensalada.—Se meten las huevas frescas en una servilleta y se amarra fijo, á que quede como bolsa; en la noche anterior se pone en agua. Al otro día, después de amarrada como dijimos, se mete en una olla la servilleta y se deja hervir el agua. Ya cocida la hueva, se saca y se le quita todo el pellejo, se desgrana en un plato con una cuchara, se pican alcaparras, aceitunas, perejil, orégano refregado, calabacitas, chiles encurtidos y cebolla; se mezcla todo esto con aceite y vinagre y se rocía la hueva.

PESCADOS EN GENERAL

930. Pescado con chícharos.—En un poco de manteca bien caliente se frie harina, hasta que esté muy dorada; se le echa ajo y cebolla picada, y ya que todo está frito, se añade agua caliente y se menea bien para que no se corte; si espesa mucho se agrega más agua, sin dejar de menear hasta que quede el caldo aguado. Se ponen después alcaparras picadas, pimienta, clavo, perejil, orégano y unos chícharos ya cocidos, y se echa el pescado crudo á que cueza con el caldo.

931. Otopescado.—Se pone á calentar aceite y manteca, se pica muy menuda una cabeza de ajos y se frie hasta que dore; ya en este estado, se hace freír media taza de cebolla picada, un poco de perejil, también picado, dos ó tres jitomates, sin pellejo, y chilchotes rajados: cuando empiece á despedir la manteca, se le agrega un poco de clavo y comino remolidos, medio chilito añcho ó mulato y una rebanada de pan frito molido. Ya que esté frito, se echa el pescado, frito anteriormente, á que dé unos hervores en el caldo. Al ponerlo en el platón, se adorna con aceitunas, alcaparras y rebanadas de pan frito en aceite. Antes de apartarlo de la lumbre se le echa un poco de vinagre de Castilla, laurel y un polvo de pimienta. Y al ponerle en el platón, un poco de aceite.

932. Pescado á la minuta.—Limpio y hecho pedazos el pescado, se le quitan las espinas, se sala y se le deja escurrir, y se deja así tres ó cuatro horas: Una antes de comerlo se pone en zumo de limón con orégano. Se baten huevos con polvos de galleta y no se deja cuajar; se revuelca el pescado en esta salsa y se frie en aceite y manteca.

933. Pescado en salsa amarilla.—Poco antes de servir la comida, se pone en la lumbre una cazuela con aceite y manteca, en cantidad igual y en proporción á la cantidad de pescado. En cuanto hierva, se le echan jitomates, pimienta, ajos y cebollas, todo muy picado. Cuando está frito se le echa agua, á que cubra el pescado; cuando hierve mucho, se sazona con clavo, pimienta negra y pimienta de Tabasco, todo molido. Entonces se pone el pescado en el caldo, á que se cueza. Se le añade azafrán molido, hasta que tome color amarillo claro. Se coge una torta de pan, que debe haberse puesto en remojo desde antes, y se remuele con salsa del pescado; se agrega el pan al guiso y se deja freír para que no quede crudo.

934. Pescado asado.—Después de limpio, se le hacen unas incisiones desde la cabeza á la cola, se unta bien, por dentro y por fuera, con sal y pi-

mienta molidas, y aceite en buena cantidad, en el que se exprime un limón. Una vez que el pescado está bien embarrado, se unta un papel con manteca y aceite, se le echa un poco de perejil picado, se envuelve bien el pescado y se deja cocer á dos fuegos lentos.

935. Otro con jitomate.—Para seis libras de pescado se ponen 20 jitomates grandes, molidos, con bastantes ajos, también molidos; estos últimos se frien aparte, á que se quemen, en aceite español y manteca; cuando estén, se les echan los jitomates molidos, y al romper el hervor se van metiendo en la cazuela las rebanadas de pescado, después de haberle escamado y secado bien con un trapo. Se echa la sal, pimienta molida, chiles en vinagre, aceitunas, alcapparras y vinagre. Se deja consumir el agua que suelta el jitomate, para que sólo quede la manteca y el aceite.

936. Pescado enharinado.—Limpio y sin espinas, se deja orear, se polvorea con sal y pimienta, se revuelca en harina hasta que se embarre bien, se rocía con limón y naranja y se frie en manteca. Sirvase sin hacer otra cosa.

937. Pescado en caldo de pobre.—Se pone á calentar manteca y aceite; se rocía con harina y se pone á que se medio dore; se rocía con pimienta en polvo; se le echa agua, vinagre, laurel y orégano. Ya que está sazonado se deja hervir y se le echa aceite por encima.

938. Pescado con chile ancho.—Se muele chile ancho remojado, con ajos, pimienta, clavo y canela, y se frie en manteca con cebolla; ya que está á medio freir se deslie con agua un poco de pan molido y mojado; se deja cocer en ese caldo el pescado crudo; se añade orégano en polvo y vinagre.

939. Otro con chile ancho.—Se pone á hervir aceite y manteca con tomate y cebolla en proporción; en el refrito se van colocando las tajadas de pescado, y mientras dan el primer hervor, se muelen dos dientes de ajo, dos chiles anchos, una raja de canela, unos granos de pimienta y un poco de comino. Bájese esto del metate con bastante aceite, y se batirá todo con un trinche; se irá echando encima del pescado, que se pondrá á fuego manso, tapando la cazuela.

940. Otro de pescado.—Se pica una cantidad regular de rabos de cebolla y como la mitad de perejil; se frie esto en manteca con unos dientes de ajo y se muele todo junto con un pedazo de pan frito también en manteca. Se vuelve á freir todo lo molido en poca manteca y bastante aceite, y al estarse friendo, se le echa un polvo de pimienta. Una vez que ya está bien frito se echa un poco de agua, nada más la suficiente para que sazone, y se

echa allí el pescado, que ya debe estar frito en aceite; se deja en el fuego hasta que quede nada más que una salsita mantecosa. Sirve para toda clase de pescado.

941. Guisado para pescado.— Se pica bastante perejil menudito, chile verde, tomate y ajo; se pone á freir muy bien, se le agrega un poco de canela en polvo, sal competente, garbanzos cocidos, aceite de comer y una friolera de vinagre, y se sirve.

942. Otro.— Se pican cebollas, ajos, jitomates, chiles verdes, perejil y hierbabuena; todo se frie en manteca, y también se frie un poco de harina dorada y se revuelve con el recaudo frito; se le echa un poco de caldo del en que se coció el pescado, aceitunas, alcaparras picadas y un poquito de vinagre.

943. Escabeche de Veracruz.— Después de limpio el pescado y desalado si no fuere fresco, se parte en trozos capaces de caber en un cuñete; se pone á freir en aceite, se aparta y se deja enfriar. En nuevo aceite se frien bastantes cabezas de ajos machacadas, tomillo, laurel, orégano, limón en rebanadas; si no fuere salado el pescado, también sal. Cuando todo se haya frito bien se le echa vinagre y pimienta de Tabasco entera, y cuando todo esté ya bien sazonado, se aparta y se deja enfriar; ya que esté bien frío, se pone en el cuñete una capa de pescado y se le espolvorea un poco de orégano y tomillo, hojas de laurel y una que otra rebanada frita de limón; se baña con las yerbas, y así se van poniendo hasta llenar el cuñete, que se acaba de llenar con aceite crudo; se tapa muy bien, y á los ocho días se puede comer.

944. Otro.— Se limpia el pescado, y hecho lonjas en crudo, se frie en manteca hasta que se cueza bien y se dore. Se hierven agua y vinagre en partes iguales, con sal, y se le echa culantro tostado, pimienta y canela, todo molido y proporcionado al caldillo, y unas hojas de laurel; se pone al fuego en una cazuela, á que hierva; estando el pescado frío, se van acomodando en un cuñete ú olla las lonjas y se va echando un polvo de las mismas especias que se echaron al caldillo. Á cada capa del pescado se añade caldillo, laurel, y se cubre.

945. Escabeche de pescado.— Se frien en manteca unos dientes de ajo, procurando que guarden proporción con la cantidad de pescado. Se aparta de la lumbre la cazuela y se le echan dos tantos de vinagre y uno de aceite, pimienta de Castilla y de Tabasco en mayor cantidad, clavo, laurel, orégano y cominos; se pone en infusión un rato, y después de frito el pescado se echa en el caldo.

946. Salsa para pescado con salsa de anchoas.—Se bate una yema de huevo cocido con una rebanada de pan frito en aceite, con clavo, canela y pimienta; se echa á freir en el mismo aceite en que se frió el pescado, á que no se fría mucho; se pone un poco de agua en esta salsa; se echa el pescado ya frito; si es entero se le embarra de esta misma salsa por dentro y por fuera, y después se vuelve á untar con salsa de anchoas; ya no se vuelve al fuego. Se pone al vaho de una olla ó en una hornilla caliente. Se adorna el platón con rebanadas de pan frito y untadas de salsa de anchoas.

947. Pescado á la bayonesa.—Después de cocido el pescado entero, se pone en un platón para que se enfríe, y al irse á servir se baten yemas de huevo, incorporándoles media botella de aceite francés, sal molida y un poco de vinagre. Revuelto todo, se cubre el pescado con esta salsa, adornándolo con hojas de lechuga y rábanos.

948. Pescado al uso de los pescadores.—Se ponen las tajadas de pescado crudo en una cazuela y se le echan encima ajos picados, cebolla, jitomate, cominos, pimienta de Castilla y unas hebras de azafrán molidas con un poco de agua y vinagre. Bien tapada la cazuela, se pone á cocer á dos fuegos; se le echa aceite y sal suficiente y se deja cocer.

949. Pescado alcaparrado.—Se muele una buena cantidad de alcaparras con un pedazo de pan remojado y unos dientes de ajo pelados; se frie todo en manteca y aceite; ya frito, se incorpora el pescado ya cocido. Si estuviere entero se pone en un platón y se rocía todo él con esta salsa.

950. Albóndigas de pescado.—Se pica el pescado crudo y sin espaldas. Se pone en una cazuela; se le echa recaudo frito, huevo crudo y cocido, limón, pan mojado y molido, especias finas, aceite y perejil picado. Se bate todo junto, se hacen las albóndigas y se van echando en el caldo ya que hierve. El caldo se hace friendo todo el recaudo con las especias. Ya que está frito, se le echa un poco de agua y sal. Una vez cocidas las albóndigas, al apartarlas se les echa un poco de aceite, vinagre y perejil picado.

951. Otro pescado.—Se frie el pescado; se muelen ajos, cominos y pimienta de Castilla, y se frie con una buena cantidad de jitomates bien maduros, un chile verde y cebolla en pedazos grandes, machacándolos con la cuchara. Cuando ya está frito, se aparta, y poco antes de llevarlo á la mesa se le baña con una salsa, compuesta de cebolla cocida en pedazos grandes, orégano espolvoreado, aceite y vinagre.

952. Pescado asado.—Después de bien escamado y limpio, se le quita la cabeza, y bien enjuto con una servilleta, se pone en las parrillas hasta que tome buen color dorado, con fuego manso; después se echa en una cazuela

ó sartén un cuarterón de mantequilla para cada dos libras de pescado; se derrite, quitando la espuma; añádase medio cuartillo de vino blanco, pan rallado y perejil; se hace una salsa, dándole un par de hervores, y se rocía el pescado con ésta al tiempo de servirlo.

953. Pescado en aceite.—Se hace como el anterior, sólo que en lugar de freir mantequilla, se frie aceite con ajos, pimienta, un poco de vinagre y agua; en esta salsa se echa el pescado, sirviéndole muy caliente.

954. Pescado escabechado.—Se limpia, se parte en rajás y se frie en aceite; cuando esté ya frío, se coloca en una olla grande, limpia, que no esté vidriada, y se llena mitad de agua y vinagre fuerte, unas rajás de limón y hojas de laurel verde; á las veinticuatro horas que esté en esta salmuera puede servirse, ó dejarlo hasta que sea necesario.

955. Pescado en salsa.—Después de limpio, se parte en trozos y se ponen en una cazuela, friéndolos en aceite, perejil picado y un diente de ajo; rehóguese á fuego lento, sazónese bien de sal molida, y añádase con caldo ó agua, y para espesarse la salsa se machaca un pedazo de pan tostado y se le echa.

956. Pescado con salsa de avellanas.—Después de limpio, se elige un buen trozo del medio ó de la cola; cuézase con sal en agua ó vino blanco; mójense después piñones ó avellanas, un poco de perejil, un ajo pequeño y un poco de pan tostado; muélase todo esto y viértase sobre la cazuela donde se cuece el pescado, desatando este compuesto con caldo, vino ó agua, y sírvase después de haber dado un hervor.

957. Pescado fresco al horno.—Se limpia con sal y limón; se pone en aceite, y por encima pan rallado, perejil picado, piñones, canela, sal, un poco de agua, á que le cubra, y zumo de limón al gusto. Se tapa con un papel y se lleva al horno.

958. Albondiguillas de pescado.—Después de bien lavado, se separan las espinas y el pellejo, y la carne se pica muy menuda; bátase una cantidad suficiente de huevos con perejil y cebolla frita machacada, añadiendo un polvito de azúcar; se revuelve el pescado con esta composición y se hacen las albondiguillas, que deben freirse en aceite. Si se quiere ponerlas con salsa, se echa en el mismo aceite en que se han frito un poco de harina y unas gotas de vinagre; revuélvase bien y añádase un poco de agua tibia; para dar cuerpo á esta salsa se muelen dos albondiguillas con un poco de cebolla frita, ó un poco de jitomate, también frito.

959. Modo de cocer con poco caldo los pescados.—Después de escamados y limpios, se les baña con vinagre hirviendo, é inmediata-

mente se cubre el platón donde se pongan, con una tapadera y con algún paño húmedo para que no se salga el vapor; pasado un cuarto de hora, se sacan y se echan en un caldero de agua hirviendo, con un poco de sal, hojas de laurel y cebolla, y después que esté el pescado cocido, se retira del fuego y se le echa un poco de agua fría, dejándolo así hasta que se vaya á servir, que se hace poniéndolo encima de una servilleta doblada para que conserve así el calor. Este modo se llama *al azul ó caldo corto*.

960. Adobo para peces de todas clases.—Pártanse los pescados de la clase que sean, en trozos ó lonjas; pónganse en una cacerola, con sal, especias, cebolla picada, zumo de limón ó vinagre; rehóguese hasta que esté cocido, revolviéndolo y á fuego lento; se sacan los trozos de pescado, rociándolos de harina y friéndolos con perejil.

961. Caldo corto de pescados.—Póngase al fuego una cacerola con manteca, zanahorias, cebollas, apio, nabos y otras legumbres, cortadas menudamente; añádase el pescado en trozos; se moja en un poco de agua, y cuando está en sazón, se le pone agua hirviendo con sal y un ramillete; se pasa todo por tamiz de seda para los usos necesarios.

CARACOLES

962. Caracoles con cebolla.—Los caracoles se han de dejar diez ó doce días encerrados en un cajón para que purguen toda la substancia herbácea que pudieren tener. Antes de cocerlos se lavan tres veces con agua de sal y limón para que arrojen toda la baba que contienen. Ya limpios, se ponen á cocer en agua fría, hasta que hierva, y se espuma bien. Se les echa sal, tomillo, laurel y orégano, y cuando están cocidos se escurren bien. Se frien aparte cebollas en aceite y se echan en los caracoles para que se rehoguen, dándoles vueltas á menudo.

963. Salsa para caracoles.—Se remoja un pedazo de pan en agua y vinagre y se muele en el metate con unos dientes de ajo, sal y pimienta, y un poco de perejil y hierbabuena. Ya molido esto, se les echa poco á poco aceite, revolviéndolo todo con una cuchara de palo hasta que quede espeso, y al sacar los caracoles de la concha, se mojan en la salsa.

964. Otra salsa para caracoles.—Hágase en aceite un refrito con bastante cebolla, ajo picado, perejil y un poco de harina, y échese en la cazuela de los caracoles cuando estén ya muy cocidos, y dénsese vueltas un buen rato.

965. Caracoles á la francesa.—Ya lavados como se ha dicho, para sacarlos de la concha se echan en un cazo de agua hirviendo con un poco de sal y una muñequilla con ceniza, bien atada; al cabo de un cuarto de hora se sacan y se les quita fácilmente de la concha. Ya cocidos, se escurren, se ponen en una cacerola con manteca, perejil, una cabeza de ajos, dos clavos, tomillo, laurel y una cucharada de harina. Se mezcla todo y se espesa, sin cocer, con yemas de huevo. Al sacarlos á la mesa se les echa un poco de zumo de limón.

TORTAS

966. Modo de formar, hacer, cocer y servir toda clase de tortas, sean de carne ó vigilia.—Hágase sobre la tortera un suelo ó fondo de torta, extendiendo una hoja de masa cortada del canto de medio peso; colóquese encima la carne, aves, pescado ó cualquiera otra cosa de que se quiera hacer la torta; llénense los huecos con albóndiguillas de carne ó vigilia, según la clase de torta; se sazona á buen gusto añadiendo yerbas finas, se cubre el todo con lonjas de tocino; hecho esto, se coloca por encima otra hoja de masa, se humedecen las orillas de las dos; pellizquense para unir las, y fórmese el borde dándole vuelta alrededor con el dedo. Bátase la yema y clara de un huevo y dórese con ello la parte de arriba de la torta, bien sea con un pincel ó una pluma. De este modo preparada, se mete en el horno no muy caliente. Sáquese al cabo de un cuarto de hora y hágase un pequeño agujero en medio de la tapa para que el humo se evapore; vuélvase al horno hasta que esté concluida de cocer. Cuando se vuelve á sacar se levanta la tapa, cortándola al ras del filete. Se quitan las lonjas de tocino y las yerbas, y se echa bien caliente el guiso que convenga, según su especie.

967. Torta de guajolote.—Limpio el guajolote, se pondrá á cocer entero en agua con sal, ajos machacados, laurel y tomillo, y así que esté cocido, se ata, y sobre una mesa se le irá quitando con mucho cuidado todo el pellejo, comenzando desde el pescuezo, menos los alones; de las pechugas y cuadriles se harán rebanadas, y ya que esté se unta bien una cazuela con manteca, se pondrá el pellejo con lo exterior de él para el centro de la cazuela, y untándola de manteca ya quemada, con ajos molidos, en él se acomodarán las rebanadas de los cuadriles, encima de éstas el picadillo, agregándole alcaparras, aceitunas, tornachiles en cuartos, rebanadas de chorizo, tiras de jamón, todo cocido, pimienta, y encima de esto las rebanadas

de las pechugas, bien empapadas en la manteca, con ajos molidos, y puesto todo, se irá cubriendo con el mismo pellejo, que debe haber quedado fuera de la cazuela, y cuando esté tapada (que entonces queda el pellejo con el exterior por fuera), se unta bien de la misma manteca y se mete al horno no fuerte, ó se pondrá á dos fuegos suaves, cuidando de que no se queme, y así que esté se adornará con cuartos de huevo cocido, hojas de perejil, alcaparrones, aceitunas y tornachiles en cuartos.

968. Otra de pollo tapado y relleno.—Cocido el pollo, se rellena con un revoltillo, hasta estar cuajado y seco, y se le agregarán pasas, almendras, aceitunas, alcaparras y trocitos de jamón, y bien puesto de las piernas para que no se salga, y con los alones que no estén torcidos, sino á lo natural, se freirá en manteca con ajos molidos, y cuando esté dorado, se saca, y en una sartén ó cazuela honda y recogida, bien untada de manteca, sobre ella se acomoda el pollo, y alrededor de él, y sin que pegue á la cazuela, se le irá poniendo picadillo como en el dicho anterior, y al mismo tiempo con una cuchara se le irá echando huevo contra la cazuela, cosa que todo quede cubierto, y se le agregará el picadillo, aceitunas, pasas, almendras, huevo cocido en rebanadas, alcaparrones, chilitos, que con todo se irá cubriendo hasta que esté parejo y tapado el pollo, y luego se acabará de cubrir con más huevo batido, cosa que se una con el del rededor: se pondrá en rescoldo, y con fuego suave arriba para que cuaje y se dore; así que esté se aparta y se le echa por encima azúcar molida.

969. Otra de gallina.— Ya cocida la gallina, se hará pedazos chicos, junto con trocitos de lomo de cerdo, longaniza, choricitos partidos, todo cocido con la gallina; se freirá en manteca, cebolla, ajos, jitomates y chiles verdes, todo picado, y cuando esté rendido se sazona con sal, azafrán, clavos y pimienta, perejil picado, y allí se echará la gallina con todo lo demás: se le agregará un poquito de vino carlón y caldo de olla; hervirá hasta que seque, sin que se queme; se aparta, se deja enfriar, y cuando ya esté, se incorpora con suficiente huevo batido, y en una cazuela embarrada de manteca se echa un poco de huevo batido, se acomoda una capa de rebanadas de pan doradas en comal, y rociadas con vino; se le pondrá encima otra de la gallina con todo lo demás, agregándole pasas, almendras, alcaparras, huevo cocido, aceitunas, tornachiles, y se pondrá otra de pan y huevo alrededor, y así se irán poniendo hasta concluir, siendo la última de pan, y rociado con el vino, se cubrirá con más huevo, y se concluirá como el anterior.

970. Otra de pollos escondidos.— Hecho un picadillo, se untará

una cazuela con manteca, se pondrá en ella una hoja, no muy delgada, de masa hecha como la de los rabioles, agregándole vino, azúcar, y que esta salga de la tortera, y sobre ella se acomodará la mitad del picadillo y todo lo que á los anteriores; sobre éste irán los pollos, ya cocidos y en cuartos, envueltos en harina y fritos, cogollos de alcachofas y coliflores cocidas, y se les pondrán los mismos adornos que lleva abajo; en seguida la otra mitad del picadillo, y sobre él otra hoja de la masa dicha; se juntarán las dos haciendo el repulgo hacia arriba; se le pondrán algunas cositas de adorno de la misma masa; se unta bien de manteca, se mete al horno, cuidando no se quemé, y cuando se conozca que están cocidas las hojas de la masa, se aparta, y antes que se enfríe se le echa por encima azúcar mezclada con canela en polvo.

971. Torta para pollo, pescado ó tortitas de camarón.—Cocido el arroz con sal, que quede entero y bien seco, así que esté frito se incorpora con suficientes huevos batidos, y en una cazuela, untada con bastante manteca, se echará la mitad del arroz, y encima se le pondrá una capa de recaudo frito en manteca, que será de cebollas, ajos, jitomates y chiles verdes, todo picado menudo y sazonado con sal, azafrán, clavos, pimienta molida, y encima de este recaudo se acomodarán los cuartos de pollo, que si son muy chiquitos serán en crudo, y si fueren más grandes serán cocidos, ó trozos de pescado ya cocido, ó tortitas de camarón ó hueva, agregándole pasas, almendrās, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles en cuartos; estando todo bien acomodado se le echará el otro recaudo, y ya que esté emparejado, seguirá la otra capa de arroz que quedó, y encima de él, después de parejo, será otra de huevo batido; se le untará manteca y se pondrá á dos fuegos, y cuando esté cuajada y dorada se le echa azúcar.

Otra se hace lo mismo; pero lleva el arroz, azúcar y canela antes de hacer la torta.

972. Otra de pichones.—Se hace también como la anterior, con la diferencia de llevar en lugar de pollos pichones, y encima del huevo, luego que haya cuajado, se unta de mantequilla y se le echa otra capa de bizcocho molido con azúcar y se le vuelve á poner lumbre para que se dore, echándole más mantequilla por encima.

973. Torta de carne.—En un picadillo hecho como en las anteriores, se le agregan trocitos de longaniza, salchicha, jamón, choricitos, aceitunas, pasas, almendras enteras, bastante canela en polvo; se incorpora todo con huevos batidos, suficientes á cuajar la torta, y en una cazuela untada de manteca se vaciará todo y se empareja; se le echa encima más huevo, y

untado de manteca se pondrá á dos fuegos suaves; se cuidará que no se queme, y ya que esté cuajada se aparta y echa azúcar molida.

974. Otra.—Dispuesto el picadillo hecho como se ha dicho, pero que sea de carnero y carne de cerdo, se le mezclarán suficientes huevos batidos, y en una cazuela untada de manteca se pondrá una capa de este picadillo y otra de pedazos de lengua y pies de cerdo, tiras de jamón, rebanadas de chorizo, todo cocido; alcaparras, almendras, pasas, chilitos y aceitunas, y así se irán poniendo capas, siendo la última de huevo, y cuando haya cuajado se aparta y se le echa encima azúcar molida.

975. Torta de jigote.—Ya dispuesto un picadillo como los anteriores, se agregarán lenguas de carnero, madrecillas de gallina, mollejas, higados picados, rebanadas de chorizón y butifarra, trocitos de salchicha, longaniza, tiras de jamón, huevos enteros (de huevera), todo cocido, orégano y un poco de caldo, para que hierva un poco y se sazone; pasas, almendras y aceitunas, y cuando esté seco y frito se le incorporan huevos batidos, y en una cazuela bien untada de manteca se echará; se empareja y se cubre de más huevo encima, se unta de manteca y se pone á dos fuegos; así que esté cuajada se le espolvorea azúcar molida.

976. Torta de revoltillo.—Se freirá en manteca cebolla, ajo, jitomates y chile verde gordo, todo picado y ya reunido y con sal; se le agregan huevos, se mezclan, y cuando estén cuajados se unta una cazuela con manteca; se pondrá una capa de huevos batidos, otra de pan tostado en manteca, otra de los huevos revueltos, agregándole trocitos de jamón, longaniza, chorizos, huevo, todo cocido; alcaparras, aceitunas, pasas, almendras, perejil picado, pichones cocidos y en cuartos; otra de rebanadas de pan, y así irá poniéndose, hasta concluir, entre una y otra huevo batido; se pondrá á dos fuegos suaves, y cuando esté se le echará azúcar.

977. Otra de pies de cerdo.—Cocidos, deshuesados y hechos pedazos chicos, se mezclarán con almendras molidas, yemas batidas, y en una cazuela untada de manteca se echa, y sobre ello más yemas, mezcladas con azúcar y ajonjolí por encima; se pondrá á dos fuegos, cuidando que no se queme, y cuando esté se aparta y se le agrega canela en polvo.

978. Otra de camarones.—Limpios de cabeza, pies y cola, remojados, cocidos y quitado todo el pellejo, se dispondrá en todo como la anterior, con la diferencia de llevar bastante pan rallado, y que si fueren de los muy grandes se partan por la mitad, y que en lugar de agua sea de la en que se cocieron.

979. Otra con pescado ó camarón.—Se freirá en manteca, cebolla,

ajos, jitomates y chiles verdes, picado menudo, y así que esté, se echará azafrán, clavo, cominos, pimienta molida, perejil picado, el pescado ó camarón, un poco del agua en que se haya cocido, pasas, almendras, aceite, vinagre, y cuando esté bien sazonado y seco se apartará, y con huevo suficiente para cuajar, y azúcar, se incorpora, y en una cazuela untada de manteca se pondrá una capa delgada del arroz y otra del pescado ó camarones, agregándole trocitos de pera, durazno, membrillo, manzana y rebanadas de calabacitas, todo cocido, y así se irán poniendo capas, la última de arroz, y echándole encima más huevo batido, se acabará de hacer como las anteriores.

Otra se hace lo mismo, con el arroz bien teñido de azafrán, y no lleva azúcar como la anterior.

980. Otra de camarón.—Se echan á remojar en agua caliente, se limpian y muelen en seco con un pedazo de pan tostado; se bate el huevo y se hace la torta; se le echa una rociada de agua cuando se está revolviendo; se tuesta el chile mulato; con unos tomates cocidos se muele todo y se frie; ya que está hirviendo se le echa la torta y papas cocidas y picadas.

981. Torta de sardinas.—Se pica un poco de jitomate de los más maduros, sin pepita, una cebolla, también muy menudita, perejil del mismo modo, y se frie en manteca; se les quitan á las sardinas las espinas y el pellejo y se parten en pedazos, echándolos en el jitomate junto con un polvo de pimienta y unas alcaparras; se baten unos huevos como para freir; se le echa este picadillo y se revuelve á que incorpore; se echa manteca en una sartén y en ella se frie la torta, volteándola de ambos lados. Se adorna con lechugas y rebanadas de cebolla ya que está en los platos.

982. Torta de bacalao.—Se remoja bien el bacalao y se preparan habas cocidas. Se hace el picadillo común á todas las tortas y además con chiles en vinagre, y se mezcla con el bacalao, cortado en pedacitos. Se embarran una cazuela de manteca, se le echa una capa de huevo batido y otra de caldo de habas espeso, y en medio se pone el picadillo, cubriéndolo con otra capa de huevo y otra de habas, poniendo la torta á dos fuegos suaves. Se sirve con salsa de jitomate asado deshecho con los dedos, cebolla cocida y alcaparras. Se rodea el plato de hojas de lechuga, rebanadas de naranja agria, aceitunas y chiles.

983. Torta de verduras.—Se cocerán con chorizón, en agua con sal, ejotes, salsifíes y zanahorias picadas, habas verdes tiernecitas y chicharos, y cuando esté se escurrirá todo, y ya seco, se le agrega el chorizón desmoronado, chayotes, papas cocidas y peladas, y en trocitos chicos, calabacitas ya

guisadas con manteca, cebolla, jitomates, ajos, perejil picado, y que sean una tercera parte de lo demás y secas, y en huevos batidos y suficientes á cuajar se echará todo esto; se incorpora bien, y en una cazuela untada de manteca se concluirá como las anteriores.

984. Otra de calabacitas.—Picadas las calabacitas y guisadas, hasta estar cocidas y que queden secas, se enfrían y se les mezcla bastante canela en polvo y suficientes huevos batidos, y en una cazuela untada de manteca se pondrá una capa de pan tostado en comal, y molido, otra de calabacitas, y la última será de pan; se le agrega bastante mantequilla, se pondrá á dos fuegos suaves, y cuando haya cuajado dorado se aparta y se le echa azúcar y canela.

985. Torta de col.—Después de cocida la col blanca, se pica y se freirá en manteca, cebolla, ajos y jitomates, también picados, y ya que esté se echará la col á que se medio fría, y se agrega azúcar molida á que le salga el dulce, bastante queso grande rallado, ó fresco molido, y cuando esté mezclado se dejará enfriar, se le echarán huevos batidos suficientes, y ya bien incorporado todo, se vaciará en una cazuela untada de manteca; se le agrega más huevo encima y se pone á dos fuegos, y así que esté cuajado se le espolvorea azúcar molida.

986. Otra de verdolagas.—Guisadas las verdolagas algo secas, y con chorizón, jamón y longaniza cocida y en trocitos, se hará una masa de garbanzos pelados, cocidos, y yemas también cocidas, y molido todo esto, se incorpora con azúcar, canela y clavo al gusto, y en una cazuela untada de mantequilla se pondrá una capa de masa, otra de las verdolagas, y la última será de la masa, la que se untará bien de mantequilla, y puesta á dos fuegos se cuaja, y después de dorada se le echa azúcar y canela.

Otra se hace con una capa de huevo batido, otra de la masa y otra de las verdolagas; la última será del huevo para que junte por los lados, y así que esté cuajada se le echa azúcar molida.

987. Torta de papas.—Se ponen á cocer las papas, se pelan, se marujan y se muele queso añejo; se bate el huevo y se echa la papa; se pone la sartén con manteca y se hace la torta; se parte en cuarterones y se come seca con salsa ó con ensalada ó en mole; se tuesta chile mulato, se ponen á cocer unos tomates, se muelen y se frien, se echa agua y sal, y ya que está hirviendo se echa la torta á que quede espesito.

988. Otra de papas.—Se preparan las papas como las frituras, con huevo y todo; se unta una cacerola de mantequilla, se le echa pan molido y se le pone un papel en el fondo para que no se quemé; se ponen allí las pa-

pas á cocer á dos fuegos muy suaves; si se quiere se le puede agregar un poco de queso fresco amasado, y si no, sola.

989. Torta de papas, harina y huevo.—Muy sencilla es esta torta y poco usada, y, sin embargo, sabrosa. Se bate harina en proporción para cada huevo (suponiendo uno para cada persona), á que no quede espeso, pero tampoco claro, y se bate bien con yema y clara. Se medio fríen unas papas, cocidas antes, en la sartén, y á medio freir se les echa, teniendo la correspondiente sal, el huevo batido con la harina. Si se mezclan unos pedacitos de jamón fritos con las papas, sale más apetitosa la torta, pero no es indispensable el jamón. Ha de cocer poco.

990. Torta de papas fritas.—Fríanse papas en ruedas delgadas, bátanse bien los huevos y viértanse por encima añadiendo un poco de sal; téngase cuidado de volver esta torta, procurando que no se queme.

991. Torta de perejil.—Se hacen tortas delgadas, de tres huevos cada una, se sazonan con perejil, sal y pimienta; al hacerlas se van extendiendo sobre la cobertera de una cacerola; se enrollan muy apretadas y luego se corta cada una en dos partes; se rebozan con huevo muy batido y se empanan con miga de pan rallado muy menuda; se fríen, hasta que tengan buen color, en una sartén con manteca fresca, y se sirve guarnecida de perejil.

992. Torta de cebolla.—Se pica cebolla en pedazos pequeños y se frie en aceite; cuando está frita se echan los huevos bien batidos y un poco de sal ó azúcar, cuidando de que quede bien dorada.

993. Torta de chícharos.—Se limpian y se ponen á cocer los chícharos y se martajan con queso añejo; se bate el huevo y allí se echan los chícharos; se hace la torta y se come con salsa.

994. Otra de calabacitas.—Se ponen á cocer, y ya que estén, se pican, se les echa queso fresco, se bate el huevo y se echan las calabacitas.

995. Torta de zanahorias.—Se pone á cocer la zanahoria, se parte y se le saca el corazón; ya que está cocida, se exprime y se martaja en el metate seco; se muele queso añejo, se bate el huevo y se echa la zanahoria en el huevo; se pone la sartén con manteca, se hacen con una cuchara tortitas y se echan en la sartén; se come con salsa de chilpotle.

996. Otra torta.—Se hace picadillo con todo recaudo, se martaja bizcocho, se bate huevo y se revuelve con bizcocho; se pone una capa de huevo y otra de picadillo; se le ponen chorizos, se rocían con vino y se pone á dos fuegos. La salsa se hace así: se muelen jitomates y un pedacito de pan, y se frie con ajos; se le echa almendras, acéitunas y pasas, y en polvo, clavo y canela.

997. Torta cuajada.—Pies, lomo, lengua, todo de puerco; jamón, chorizos, lo cual, después de cocido, se pica en pedacitos, betabel, coliflor, garbanzos, jitomates, ajos fritos, azafrán, pimienta, clavo, canela y pan rallado; partidos los huevos, se revuelve todo, llevando dentro chiles, aceitunas, almendras, piñones, alcaparras, y todo puesto á dos fuegos; así que está cuajada, su chilchote.

998. Torta al natural.—Rómpanse en una cacerola los huevos que se juzguen necesarios; sazónense con sal fina y añádase un poco de agua ó de leche, y bátase todo junto. Cuanto más batidos estén, tanto más ligera será la torta; derritase manteca en una sartén, sin que se caliente; viértanse en ellá los huevos, batiéndolos siempre, y póngase al fuego, sacudiendo fuertemente y á menudo la sartén para despegarlos. Cuando estén cuajados y con buen color, se echará debajo un poco de manteca. Vuélvase la torta si se cree necesario ó dóblese por medio, poniéndola en el platón; de este modo estará menos seca, y por consiguiente, más delicada.

999. Torta á la francesa.—Se mezclan y baten unos huevos frescos, se les añade algo de leche para suavizarlos, se agrega perejil ú otras yerbas finas; se espolvorea todo con sal y se vierten los huevos así preparados, de golpe, en una sartén que contenga un poco de manteca bien caliente. Cuando apenas haya cuajado, se coge la sartén por el mango, se da un impulso horizontal de frente, extendiendo el brazo, y al recogerlo, otro impulso hacia arriba; se dobla, merced á este movimiento, la tierna masa, en forma de media luna; se corrigen con una cuchara las imperfecciones de los perfiles; se da otra vuelta, se saca y se sirve dorada y humeante sobre un plato que apenas debe humedecerse con alguna que otra gota de grasa clara y transparente, como el jugo de una naranja.

1.000. Torta de yerbas finas.—Se añaden yerbas finas bien picadas al sazonomiento de una torta natural: lo demás es enteramente igual á lo indicado en el anterior artículo.

1.001. Torta de riñón de ternera.—Píquese bien menudo un riñón de ternera, asado antes en asador; échese en los huevos preparados para una torta al natural, bátase todo junto y hágase la torta.

1.002. De otro modo.—Córtese en pedacitos cuadrados ó en rebanadas delgadas un riñón igualmente asado; póngase en una cacerola con un poco de salsa española, y expóngase al fuego, añadiendo jugo ó caldo de substancias, sal, perejil, pimienta y cebolla picada. Cuando haya cocido algún tiempo, se hace una torta al natural, y antes de servirla se echa dicho guiso en medio.

1.003. Torta de tocino.—Se corta en pedacitos cuadrados un trozo de jamón desalado y quitada la corteza; hágase tomar color en la sartén con un poco de manteca, y échense los huevos bien batidos y sazonados: se acaba y sirve como la torta al natural.

1.004. Torta francesa.—Lengua, pies de puerco, jamón y lomo, todo bien cocido y picado; se hace picadillo de jitomate; se echa allí la carne, con pasas, almendras, piñones y un poco de dulce; se baten unos huevos y se revuelve todo, cociéndolo á dos fuegos en una sartén untada de manteca.

1.005. Torta de arroz.—Se cuece una taza de arroz entero en agua y un pedazo de azúcar; una vez cocido se pone á enfriar y se hace el picadillo frito en manteca con jitomates, pasas partidas, almendras, alcarras, acitrón y una puntita de vinagre; cuando esté todo, se baten cuatro huevos, primero las claras, y así que estén muy bien batidas, se les mezclan las yemas y se baten; ya que está, se mezcla el arroz, dejando separado un poco de huevo batido; se embarra muy bien de manteca una cacerola y se pone la mitad del arroz-abajo, en medio el picadillo, y el resto del arroz encima de la carne; se le echa por encima el poco de huevo que se apartó, y se pone en una hornilla, á la que se le quita toda la lumbre, y sólo se le deja el rescaldo. No se llena la cazuela hasta arriba, sino que la torta quede como un dedo más abajo de la cazuela, ó medio dedo, para que esponje: encima se pone un comal con lumbre fuerte, y se tiene cuidado de que quede bien repartida por todo el comal para que dore pareja; para saber cuándo está buena se le mete un popote; cuando sale limpio ya está, y cuando se aparta se le echa por encima azúcar molida.

1.006. Otra torta de arroz.—Se lava muy bien el arroz y se pone al sol, y una vez que esté seco se muele muy remolido en polvo con queso añejo; se bate el huevo y se echa allí el arroz; se pone la sartén con manteca y se echa; cuando esté cuajada, se parten cuarterones y se hace la especia, se muelen los jitomates y se frien con ajo y cebolla, los dos picados; se frie muy bien el jitomate, se echa sal, agua y chilchotitos, y ya que está hirviendo se echa la torta á que hierva un rato grande.

1.007. Torta de arroz á la morisqueta.—Remojado y lavado el arroz, se pone á cocer; se hace picadillo de carne de puerco, con todos sus adornos como para chiles rellenos, especias, clavo, canela y cominos; se cuece el arroz, procurando que quede entero; se revuelve con polvo de azúcar; se embarra la sartén con manteca; se le echa un poco de huevo, y luego el arroz, que cubra el fondo de la sartén; se echa el picadillo, se estrellan unos huevos y encima se pone todo el arroz y más huevo; encima un poco

de ajonjolí, y se pone á dos fuegos; para ver si está cocida se mete un pote á que salga limpio, y en los platos se le echa polvo de azúcar por encima. La salsa: cocidos los jitomates y molidos, se frien en manteca con ajo picado, cebolla rebanada, jamón rebanado, aceitunas, chiles en vinagre, pasas, almendras, rebanadas de manzana, perejil, tantito vinagre y azúcar, procurando que no quede muy suelta.

1.008. Torta de arroz con camarones.—Limpios y cocidos los camarones, se apartarán, y en el agua en que se cocieron, ó con un poco más si fuere necesario, se cocerá el arroz con sal; ya cocido y frío, se le incorpora el huevo batido, los camarones y un poco de recaudo frito y sazonado como lo anterior, agregándole aceitunas, pedazos de chilitos en vinagre y alcaparras; en una cazuela untada de manteca se vaciará todo, y se concluirá como las demás. También se hace con el camarón en polvo, mezclado con el arroz, después de cocido en agua.

1.009. Torta guisada.—Todas las tortas pueden guisarse, exceptuando las que se hagan con dulce: para guisarlas se cortan en pedazos pequeños entrelargos, se ponen en una cazuela con agua, sal, ajo, perejil y pimienta, espesando el caldo con una miga de pan machacada en el metate y desleída en caldo y un poco de vinagre.

1.010. Otra de sesos.—Se cuecen los sesos de carnero, se pican, se les quita el pellejito, se les pica cebolla, se bate el huevo, se hace la torta y se come seca.

1.011. Otra de pies y lengua de cerdo.—Se cocerán los pies y lenguas de cerdo con sal, tiras de jamón, choricitos, chícharos y habas verdes tiernas, y por separado se cortan betabeles, zanahorias, coliflor y sesos; en manteca quemada se freirá cebolla picada, jitomates asados y ajos molidos; así que esté frito, se echarán los pies deshuesados y en trocitos, y las lenguas quitado el cuero y en rebanadas, el jamón en tiras, los choricitos partidos; las habas, el betabel, zanahoria, coliflor y sesos, todo en trozos chicos; clavo, pimienta, azafrán y cominos molidos; alcaparras, aceitunas y un poco de caldo, para que todo esto hierva; y sazonado y seco, se le mezclarán huevos batidos, y en una cazuela ó sartén, bien untada de manteca, se vacía, para ponerla á dos fuegos suaves; y así que esté cuajada y desprendida de la sartén, se pondrá en un plato y se echará azúcar molida.

1.012. Torta de jamón.—Se toma más magro que gordo, lo que fuere suficiente para una cazuela de á cuartilla, y cocido, se muelen siete huevos enteros y siete yemas; se le echa almíbar, un poco de canela con manteca y el hojaldrado de harina para hacer el suelo.

1.013. Torta escondida de puerco.—Se cuece lomo y jamón y se rebana todo; se frie jitomate, especias molidas, pasas, almendras, ajonjolí, nuez, acitrón, vino, perejil y huevos durós en rebanadas; se baten huevos, como para freir, los que sean necesarios, se revuelve todo y se pone á dos fuegos.

1.014. Torta de ave.—Cualquiera especie de ave que se emplee debe partirse en dos pedazos ó más, escaldarla y rehogarla en mantequilla con sal, pimienta, especias, yerbas finas y un manojo de perejil: se coloca sobre el suelo de la torta.

Los menudillos de ave se preparan lo mismo.

1.015. Torta de caza.—Á la liebre se le quitan los huesos, al conejo sólo se le quebrantan; una y otro se cortan por miembros.

Las tórtolas y demás volátiles medianos se parten en cuatro pedazos; se incorporan á la molleja ó al relleno los intestinos, después de bien limpios.

Á las tórtolas sólo se les quitan las patas, y se incorpora también al relleno ó molleja lo que se les ha sacado del vientre.

1.016. Torta al natural.— Se baten unos huevos, según el tamaño de la torta, y se les añade media ó una cucharada de agua fresca, lo que facilita extraordinariamente la mezcla íntima de las claras y las yemas. Se sazona con sal fina, mezclada con un poco de pimienta. Se derrite en una sartén mantequilla fresca, se vierten en ella los huevos batidos y se menean hasta que la tortilla empiece á cuajarse. Cuando esté cuajada se levanta con la punta de un cuchillo y se pone debajo otra cantidad de mantequilla fresca. Tan pronto como ésta se haya derretido, se vuelve la tortilla, replegándola sobre sí misma, lo que se hace fácilmente; se deja uno ó dos minutos en la sartén y se pone en el platón para servirla en el acto.

Puede variarse hasta el infinito el sabor de la torta al natural, añadiendo á los huevos, en el momento de batirlos, queso rallado, yerbas finas picadas, acederas cocidas, salsa ó jugo de carne; el procedimiento no varía en ninguno de estos casos.

FRITURAS

1.017. Fritura de sesos.— Se ponen en una cazuela dos sesos cocidos, se les incorpora un huevo nada más partido, una cucharada de harina, otra de perejil muy picado, dos de cebolla menudita, bastante pimienta en polvo, un pedazo de pan rallado, un poco de aceite de comer, sal al gusto;

se mezcla todo perfectamente y se van poniendo en una cuchara á que se hagan tortillas, que se frien en manteca.

1.018. Fritura de papas.— Después de peladas las papas se ponen á cocer con sal; en guisado, se muelen con un pedazo de migajón de pan remojado. Se pone esta pasta en una cacerola con un polvo de pimienta, perejil muy menudito y un poco de mantequilla; se le van revolviendo unos huevos con todo y clara, á que se puedan formar bolitas, las que se van friendo en manteca. Éstas se sirven así, ó con el caldillo siguiente: Se ponen á cocer unos huevos y se baten las yemas con un pedacito de pan remojado. Se frie cebolla y ajo muy picado; allí se echan las yemas cocidas y caldo de la olla, antes de que tenga chile y perejil, se le pone la sal suficiente y se tiene esta salsa bien caliente; á la hora de comer se acomodan las bolitas en un platón y se bañan con la salsa.

1.019. Otra fritura de papas.— La papa cocida se deshace con la mano, revolviéndole bastante queso añejo y mezclándole sal suficiente. Se forman bolitas, que se revuelcan en huevo y luego en harina, dorándolas en manteca bien caliente.

1.020. Otra de sesos y pechuga de gallina.— Para un real de sesos se emplea una pechuga y unas cuatro espinacas, todo cocido y menudamente picado; se frien primeramente las espinacas, después los sesos y luego la gallina; frito todo y mezclado con sal, se deja enfriar un poco para que puedan formarse las figuras que se quieran.

1.021. Fritura de sesos.— Éstos se ponen á cocer, se pican muy menuditos y se frien en manteca; pero antes se frie cebolla, ajo y perejil, todo muy picado, y después se echan los sesos; aparte se dora un poco de harina, cebolla, ajo y jitomate picado, perejil y un poquito de vinagre, especias finas molidas y un poco de tomate de cáscara molido. Se rebana pan delgadito, se cubren las rebanadas con los sesos y se ponen á freir; ya que está para ir á la mesa, se ponen las rebanadas en el platón y se cubren con el refrito.

1.022. Fritura.— Se cogen los sesos de carnero, dos huevos duros; se cuecen los huevos con sal, se despedazan, y, limpios, se tienen los huevos duros picados; se frie cebolla y en ella se echa todo el picado; se frie un poco, se hacen las bolas de la hechura que se quiere, se empanan y se frien.

1.023. Otra.— Se pone á hervir una taza de leche con una cucharada de mantequilla; luego que suelta el hervor, se le echa una taza igual de harina, poco á poco, meneíndola sin cesar para que no se haga bolas. Así que despega bien del cazo, se aparta, y cuando está frito se le van mezclando cuatro huevos, uno por uno, batiendo con una cuchara hasta que hace ojos, y se

va echando en la manteca con una cuchara, rociándolos calientes con azúcar molida.

1.024. Fritura de sesos y papas.— Se ponen á cocer papas muy bien peladas y en muy poca agua con sal, tapada la olla. Ya que están cocidas, se escurre bien el agua y se baten en una cazuela con un molinillo. Se les pone huevo batido en proporción, y se bate todo junto para que se mezcle bien. Se tienen ya cocidos unos sesos muy bien despellejados y picados con un cuchillo, que tengan sal y pimienta. Se pone una sartén con bastante manteca, y, ya bien quemada, se la deja enfriar y se la pone de nuevo en una lumbre muy suave; con una cuchara se pone la papa, se hace un agujero en medio, se le mete una bolita de sesos, se tapa y se van friendo.

Se hacen otras iguales, con la diferencia de que los sesos se guisan en un refrito de jitomate, ajo, cebolla y perejil.

Otras se hacen revueltos los sesos con la papa y no se les echa huevo, sino que se hacen bolitas y se meten en el huevo como chiles rellenos.

HUEVOS

1.025. Huevos en el platón.— Se cubre de mantequilla el fondo de un platón que pueda soportar la acción del fuego. Se le echa encima un poco de sal y se rompen en el platón los huevos frescos, procurando que queden las yemas enteras. Luego se polvorean con sal fina mezclada con pimienta, poniendo encima de cada huevo una bolita de mantequilla, y el platón sobre ceniza caliente. Sucede á veces que los huevos se cuecen demasiado por debajo y quedan crudos por encima; pero este inconveniente se evita pasando por encima de los huevos una pala enrojecida en el fuego. Es preciso mantener la pala á cierta distancia para que las yemas cuezan sin endurecerse. Este modo de cocer los huevos es más elegante que el ordinario.

1.026. Huevos en camisa.— Se pone á hervir en una cazuela, y á fuego vivo, agua con un poco de sal y un chorro de vinagre. Cuando hierve á borbotones se rompen los huevos; uno tras otro se dejan caer en la cazuela para que la yema caiga envuelta en la clara, que se coagula en menos de un minuto, si no deja el agua de hervir. Cuando la yema está ya solidificada se saca el huevo con una espumadera.

Se tiene preparada de antemano una salsa, según el gusto de cada uno, que se echa muy caliente sobre los huevos, y se sirven.

1.027. Huevos.— Se cuecen jitomates y se muelen en el molcajete; se

rien con bastante manteca y con fajas de chilchote asado; ya que están bien fritas, se echan allí los huevos revueltos, se dejan hacer, y al apartarlos se les ponen rebanadas de queso fresco.

1.028. Otros huevos.— Se fríe cebolla en gajos grandes y tomates sin pepita ni pellejo; cuando está cocido el recaudo se le echa un polvo de harina, se fríe á que quede blanca, se muelen unas yemas de huevo y se incorporan en lo frito nada más á que se den una sancochada; se le echa un poco de agua, un polvo de pimienta, un puño de perejil muy menudamente picado, sal al gusto, y estando sazonado y de un espeso regular, se le echan huevos cocidos, partidos por la mitad, y aceite de comer, con los huevos; ha de hervir poco. En este mismo caldo se pueden hacer albóndigas de pechuga de gallina ó de carne de puerco.

1.029. Huevos saltados.— Se amasan yemas de huevos cocidos con vinagre, sal, pimienta y aceite, que se echará gota á gota, hasta que quede una salsa espesa, con la que se cubren las claras, partidas en cuarterones, adornando el platón con ramitos de perejil rizado.

1.030. Potaje de huevos.— Se cuecen los huêvos, se les quita el cascarón y se parten por la mitad; se muele un poco de perejil picado y con yemas de huevo; se fríe un poquito de cebolla picada y se le echa agua con un polvo de pimienta y sal al gusto; se echan allí los huevos, procurando que no se despeguen, y ya que estén sazonados, se les agrega aceite y se sirven.

1.031. Otro de huevos.— Se cuecen lo mismo que los anteriores, se pica jitomate sin pepitas, un poco de cebolla menudita, dos ó tres dientes de ajo y un poco de perejil del mismo modo; se fríe primero el ajo, luego la cebolla, y después el perejil con el jitomate; se fríe con una yema de huevo cocido y sal al gusto; se muelen clavo, canela, pimienta y hebras de azafrán; se le echa agua, y ya que está hirviendo, se le ponen los huevos con tomillo y aceite por encima, y se sirve.

1.032. Huevos guisados.— Se hace un picadillo con miga de pan, perejil, cebolla, manteca y yemas de huevo, con lo cual se cubre el fondo de un plato; encima se echan los huevos, uno por uno, y se ponen á un fuego lento; se colorean con una plancha hecha ascua; se polvorean con un poco de sal molida y un polvo de pimienta, y se sirven. Se echan en un plato cuatro cucharadas de crema ó nata de leche y se le mezclan diez huevos, cuidando que las yemas no se revienten. Se les añade un poco de queso añejo rallado y un polvo de pimienta, se cuecen al horno portátil y se sirven blandos.

1.033. Huevos estrellados, con salsa.— Se llenan de agua las tres

cuartas partes de la cacerola, con sal y un poco de vinagre, colocándola al borde de la hornilla; se quiebran en ella los huevos sin reventarlos, siempre hirviendo el agua; se dejan cuajar, se retiran con una cuchara agujereada, y si tienen alguna consistencia se meten en agua fría. Se les cambia el agua, y un poco antes de servirlos se calientan, se enjugan sobre un lienzo blanco y se ponen en un plato, echando encima de cada huevo un polvo de pimienta, una gota de vinagre ó zumo de limón.

1.034. Huevos con jitomate.—Se frie primero la manteca ó aceite, después los jitomates muy picaditos, y antes, si se quiere, un poco de cebolla también picada. Se echan los huevos perfectamente batidos y se revuelven con el jitomate, pudiendo servirse como una tortilla, y si tienen pedazos de jamón, formarán un buen plato de almuerzo.

1.035. Huevos revueltos con jamón.—Échese con los huevos suficiente cantidad de jamón, cortado en pedacitos cuadrados; conclúyase como los precedentes y sírvanse rodeados de pedacitos de pan fritos.

1.036. Huevos al rapado.—En una cazuela se ponen raspaduras de pan con mantequilla, una anchoa, perejil, cebolla, un ajo tierno, todo bien picado y mezclado con tres yemas de huevo; póngase á fuego lento, estréllense los huevos encima, espolvóreense con miga de pan, sazonándolos con sal y pimienta; se rodean con cortezas de pan fritas.

1.037. Huevos rellenos.—Córtense huevos duros en dos pedazos á lo largo; macháquense las yemas con otro tanto de miga de pan empapada en leche y exprimida; añádase la misma cantidad de manteca fresca, cebolla y perejil picados, sal, pimienta y especias finas; macháquese también este condimento y ablándese con yemas de huevo crudas; se llenan con esto las claras, y el resto se pone en un plato que resista al fuego, formando una capa como de un dedo de espesor; arréglense los huevos encima, póngase el platón en la hornilla y tápese con un comal con lumbre, para que tomen color.

1.038. Huevos á la nieve.—Se rompen los huevos, se separan las claras y las yemas, se baten las primeras hasta que formen mucha espuma; échese en ellas azúcar molida y un poco de flor de naranja; póngase á cocer en una cacerola suficiente cantidad de leche, también con azúcar y flor de naranja. Cuando ésta cueza, se echan las claras por cucharadas, se retiran lo mismo, una á una, y se dejan escurrir sobre un tamiz; en seguida se quita la mitad de la leche, se baten las yemas y se echan en esta leche; menéese con una cuchara de madera, y se quitan del fuego luego que estén bien ligadas; las claras se colocan en un plato y se echa por encima la salsa, pasada

por una estameña. Se emplean ordinariamente doce huevos y media libra de azúcar para media azumbre de leche.

1.039. Huevos en albondiguillas.—Se cuecen los huevos y se pican muy menudamente sus claras, las yemas se despachurren, y se añade perejil picado y salsa de nata bien reducida. Cuando todo está en sazón, se forman albondiguillas, que se revuelven en miga de pan para empaparlas segunda vez con huevo y freirlas, y se sirven, cubriéndolas con perejil frito.

1.040. Huevos mejidos.—Bátanse mucho dos yemas en una taza, añádase una onza de azúcar, échese agua hirviendo y se menea á una mano para que se mezcle bien.

1.041. Huevos estrellados.—Cuézase agua en una cacerola con una mitad de vinagre y suficiente cantidad de sal; retírese del fuego, quíbreanse encima, uno á uno, los huevos que se quieran estrellar, sin reventarlos ni menearlos. Cuando las claras estén cuajadas, se sacan, empezando por los primeros, y se ponen en agua fría. Quitense de esta agua y se ponen en el platón, sobre un guiso de acederas, espinacas, etc., ó sobre un puré cualquiera, ó, si no, con una salsa compuesta de vinagre y mostaza ú otra de este género.

1.042. Huevos en mantequilla arrebatada.—Después de rotos los huevos en el platón, como los anteriores y con la misma precaución de no reventar las yemas, se freirá en una sartén mantequilla hasta que esté casi quemada; se espuma y cuele, y, después de vuelta á calentar, se echa sobre los huevos. Se escurren éstos con la manteca en la sartén, que se pone sobre la ceniza caliente para que se acaben de hacer. Hecho esto, se ponen en el platón y se rocían con vinagre calentado en la sartén: es menester que el vinagre esté casi cociendo.

1.043. Huevos pasados por agua.—Tómense huevos lo más frescos posible; póngase á hervir agua, y cuando cueza á borbotón, échense los huevos enteros y con cuidado para que no se rompan; se dejan dos ó tres minutos, según se quieran de cocidos; retírese todo del fuego, dejando dentro los huevos un minuto para que se cuaje bien la clara. Se sacan y se sirven.

1.044. De otro modo.—Si fuese necesario hacer muchos de una vez, y para que todos salgan iguales, se ponen en una caldera llena de agua á hervir, y cuando esté hirviendo, se ponen los huevos en un tenatito y se meten dentro de la caldera; de este modo todos saldrán á un tiempo y en un punto. Tres minutos son suficientes.

1.045. Huevos con queso.—Se hace una costrada compuesta de mi-

tad de queso y mitad de pan; se rompen los huevos sobre ella; se espolvorean con queso, pimienta y nuez moscada, y se ponen á un fuego lento, coloreándolos con una plancha hecha ascua.

1.046. Huevos blandos.—Póngase á hervir agua, échense en ella los huevos que se quieran; cuézanse cinco minutos y métanse de repente en agua fría: la clara estará cocida, y la yema blanda: quitense los cascarones con precaución.

1.047. Huevos compuestos.—Se toman huevos frescos y se les hace un agujero pequeño, por donde se saca su contenido; y con yemas, caldo del puchero, azúcar, canela y almendras picadas, se hace una pasta, y con ella se rellenan los cascarones de los huevos con un embudo pequeño, tapando el agujero con un poco de cascarón; se cuecen así y se sirven.

1.048. Huevos en baturrillo.— Se deslíe manteca en una cazuela y se echan los huevos, sazonándolos y meneándolos á menudo con tres ó cuatro manojillos de popotes, atados unos á otros; se echa después un poco de nata, y al tiempo de servirse otro poco de zumo de limón.

1.049. Huevos de varios modos.—Preparados como se ha dicho, se añade jamón cocido y una cucharada de substancia; también se hace con mollejas de ternera, puntas de espárragos, cogollitos de alcachofa ó coliflor.

1.050. Huevo monstruo.— Se parte una docena de huevos y se separan las yemas de las claras; tómese una vejiga limpia y se llena de yemas bien batidas; se ata muy bien, para que no penetre el aire, y se suspende en agua hirviendo hasta que las yemas tomen consistencia; después se saca y enfría y con cuidado se rompe; y tomando otra vejiga mayor, se echan las claras, colocando las yemas, ya cuajadas, en medio; vuélvase á cocer, y cuando se crea conveniente se saca, y, rompiendo la vejiga, quedará hecho el huevo, que se puede servir en una salsa de aves ó en ruedas.

1.051. Huevos duros.—Cuézanse con cáscara, y, cuando estén duros, se sacan y se les quita aquélla; córtense en ruedas, y puestas en un plato se sirven, con sal, aceite, vinagre y pimienta.

Suelen servirse de este modo para adornar ensaladas crudas, platos de espárragos, coliflores, etc.

1.052. Huevos revueltos con jitomate.—Frianse los jitomates, y después, sazonados, se echan los huevos bien batidos, proporcionando su cantidad, y revuélvase todo hasta que estén bien cuajados.

1.053. Huevos con cebolla.—Se ponen del mismo modo que los anteriores, y añadiéndoles un poco de calabacín picado, se formará lo que suele llamarse pisto.

1.054. Huevos escalfados.— Se unta un plato hondo con manteca, espolvoreándolo con un poco de sal; pónganse encima los huevos, deslíase un poco de manteca con una cucharada de leche ó nata, y cuando esté bien caliente, se echa por encima; se tapa bien, poniendo el plato á fuego lento, y se sirve.

1.055. Huevos rellenos asados.— Se endurecen los huevos y se parten en dos mitades; se sacan las yemas y se muelen, con miga de pan mojada en crema; añádase una parte igual de manteca, una ó dos yemas, sal y pimienta. Con este conjunto se rellenan los huevos y se les cubre con miga de pan humedecida con manteca; se echa el resto del relleno, que se deslíe con un poco de caldo, y se deja que dé un hervor: también se rellenan con pescado picado, y se usa aceite.

1.056. Huevos con perejil.— En una vasija ancha se pone perejil, ajos fritos, azafrán, sal, pimienta, una hoja de hierbabuena y yerbas finas, todo en rama; se echan los huevos estrellados, se hace que den un hervor y se sacan con una espumadera grande.

1.057. Huevos con leche.— Á la manteca desleída se añadirá perejil muy picado, sal y pimienta y un vaso de nata, en la cual se haya desleído de antemano una cucharada de harina. Cuando la salsa esté en punto, se ponen en ella los huevos cocidos, hechos ruedas.

1.058. De otro modo.— Se deslíen seis huevos con dos onzas de azúcar, una cucharada de flor de naranja y un cuartillo de leche; se pone esto en la vasija ó plato muy hondo en que se ha de servir; se deja cocer tres cuartos de hora en el baño de María, se espolvorea con azúcar muy fina y después se pasa por encima la plancha hecha ascua, y puede servirse frío ó caliente.

1.059. Huevos en espuma.— Por cada media docena de claras de huevo se tomarán dos onzas de azúcar rosada, y se batirán hasta que hagan mucha espuma; se tendrá á calentar, en un cazo ó cazuela nueva, leche de cabras ó ovejas, y cuando esté caliente se echa á cucharadas aquella espuma, á cocer un poco, y luego se saca con una espumadera para que escurra la leche, y se polvorea con canela.

1.060. Huevos fritos.— Póngase á freír aceite, y cuando esté bien rugiente, échese en él el huevo, y con una cuchara de hierro plana salpiques el aceite por encima para que se cubra la yema; sazóneseles con sal molida, y se sirven: friendo uno á uno salen mejor.

1.061. De otro modo.— Luego que la manteca ó aceite estén en su punto, se estrellan y echan uno después de otro, y cuando están fritos se

sirven con sal por encima ó con un poco de jitomate, jamón ó acederas: generalmente salen mejor fritos en cazuela que en sartén, porque en esta última se arrebatan y pierden mucho.

LEGUMBRES

1.062. Papas á la parisiense.—Póngase en una cacerola un pedazo de manteca con una cebolla muy picada, y déjese freir hasta que tome un buen color. Échese un vaso de agua y las papas mondadas, con pimienta, sal, un ramito compuesto de hierbabuena, perejil, estragón, etc., dejando que cueza todo poco á poco, y antes de servir este guiso se quita dicho ramito.

1.063. Papas cocidas al vapor.—Se ponen las papas á cocer enteras en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporación. De este modo son menos acres que cocidas de otra manera.

1.064. Papas á la naneta.—Hágase en la cacerola una masa de buen color con mantequilla y harina; deslíase con caldo de carne ó de pescado; échense las papas crudas, peladas y en pedazos delgados; añádase sal, pimienta, perejil en rama y demás yerbas. Se pueden servir solas ó con la carne asada que convenga.

1.065. Papas á la alemana.—Pélense y pártanse en rebanadas las papas, cocidas en estofado; córtense pedacitos de pan delgados y cuadrados; fríase todo en mantequilla; póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de harina y papas. Antes de servir las se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña. También se puede dorar con una plancha hecha ascua.

1.066. Papas á la polaca.—Pónganse á cocer papas bien lavadas, en agua con un poco de mantequilla, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta en grano; déjense cocer hasta que se pueda hundir un dedo dentro; pónganse en un cedazo á que escurran; se pelan, se parten en dos ó tres partes, y por encima se cubren con salsa blanca ó con alcarras.

1.067. Papas en manteca quemada.—Cuézanse del modo ordinario, pélense, córtense en pedazos y pónganse en el platón rodeadas de perejil en rama. Se riegan con una salsa de manteca quemada y se sirven prontamente.

1.068. Papas en sartén.—Se pelan y cortan en rebanadas delgadas

después de cocidas; se ponen en una sartén con muy poca mantequilla ó manteca; se vuelven hasta que tomen un color subido; se sirven sin salsa. Para guarnecerlas se pueden emplear las espinacas, relleno de carne ó ropa vieja en lugar de las cortezas de pan fritas.

1.069. Papas á la ama de casa.—Lávense bien y pónganse á cocer en el puchero cuando el caldo esté hecho, y sáquense antes que se deshagan; sírvanse bien calientes con mantequilla fresca en otro plato; cada uno se sirve de ella al tiempo de comerlas.

1.070. Papas en guisado de carnero.—Estando medio cocidas las papas, se pelan y parten por la mitad si son muy gordas; se ponen en una cacerola, en la que se habrá puesto á cocer carnero, y se concluye como el guisado de éste, con nabos.

1.071. Papas con cebolla.— Póngase á freir cebolla en mantequilla; córtense papas á medio cocer y acábense de hacer en la cebolla frita; mójense con caldo del puchero ó de pescado y háganse cocer muy lentamente.

1.072. Papas al blanco.— Pónganse en una cacerola, con perejil y cebolla picados, las papas cocidas y cortadas como en ensalada, rehóguense, mójense con leche, cuidando de menearlas bien, y sírvanse antes que cuezan.

1.073. Papas á la crema.— Después de cocidas, peladas y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla amasada con harina; se desle con nata; se sazona con sal y pimienta; se menea esta salsa; cuando esté próximo á cocer se echan las papas; se saltean y se sirven bien calientes.

1.074. Papas á la holandesa.— Hágase una masa de las papas como las precedentes; rehóguese, sazonándola con sal, pimienta y yerbas finas picadas; se moja con un poco de jugo de vaca; se forman bolas; se rebozan en yemas de huevo batidas; se frien y se sirven guarnecidas de perejil frito.

1.075. Papas á la barigoule.— Tómense papas crudas de medio grandor; pélense y pónganse á cocer en caldo de carne ó de pescado y agua con un poco de aceite, sal, pimienta, raíces, algunas cebollas y perejil en rama; cuando estén cocidas y que no tengan más caldo, déjense freir en el aceite y que tomen buen color: se sirven con salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta.

1.076. Papas en tocino.— Se fríe mucha mantequilla; se desle en ella harina; cuando esta masa tome un color subido, sazónese con sal, pimienta y perejil en rama; añádase tocino magro y gordo, cortado en pedazos, y déjese medio cocer en la masa; entonces se echan las papas crudas,

después de peladas y cortadas. Cuando estén cocidas espúmense, y se sirven prontamente.

1.077. Papas con perejil.—Córtense en pedazos papas cocidas á lo estofado; pónganse en una cacerola con un buen trozo de mantequilla, sal y pimienta en grano; saltéense de tiempo en tiempo en un buen fuego, después de lo cual se rehogarán con una salsa hecha con un buen pedazo de mantequilla, perejil, ajos, todo picado muy menudo, sal, pimienta y zumo de limón, amasado todo junto en una cacerola sobre fuego lento. Sirvase este guiso lo más pronto posible.

1.078. Papas en salsa blanca.—Cuézanse las papas; pélense estando lo más calientes que se puedan aguantar; córtense en rajás y pónganse éstas arregladitas en un platón; sobre ellas se echa una salsa blanca.

1.079. Papas rellenas.—Lavadas y mondadas, se les hace con un cuchillo un agujero en medio y se pone en él un relleno hecho con carne cocida antes ó jamón picado, huevo, cebolla, perejil y miga de pan, todo bien mezclado. El interior de la papa debe untarse antes con manteca. Rellenas así las papas, se ponen en una cacerola con manteca y cebolla, á que se frían un poco, y se les añade algún caldo ó agua, haciendo después una salsa.

1.080. Papas en salsa.—Se pelan y cuecen enteras con cebolla y sal, y cuando están cocidas, pero no deshechas, se apartan, sacándolas y poniéndolas en un plato para que se enfrien; después se las corta en trozos grandes y se les va poniendo en el platón donde se han de servir, y se aderezan con aceite ó manteca derretida, un polvo de pimienta, sal en grano y un poco de vinagre.

1.081. Papas en mantequilla.—Se cuecen las papas y se rebanan delgadas; después se toma un poco de mantequilla y se pone en una sartén; se le agrega una cucharada de harina; ya que ha hervido un poco se le echa un poquito de agua; una vez incorporada se le agregan las papas, pimienta y perejil picado; así que haya hervido un poco, se aparta del fuego y se incorporan unas yemas de huevo, un poquito de zumo de limón y un poco de agua fría.

1.082. Papas rellenas.—Se cuecen las papas enteras con cáscara, y después se pelan; se les quita una coronita, y con un cuchillo se les saca la pasta para rellenarlas del modo siguiente: Se fríe ajo, cebolla y un poco de orégano, todo molido. En este recaudo se echan unos sesos picados y un poco de aceite, y se rellenan las papas, tapándolas con la coronita que se les quita. Después se ponen en el platón que se ha de servir y se les echa el

caldo siguiente, que ya se tendrá hecho: Se fríe jitomate, cebolla y ajo; se polvorea con clavo y canela; se agrega un poquito de vinagre y caldo de carne de puerco; se pone á cocer á que se sazone, y al servir las papas se les echa por encima.

1.083. Papas con chile.—Se desvenan unos chiles verdes del tiempo; se muelen muy remolidos; se frien en aceite y manteca, agregándoles unos dientes de ajo también molidos; ya que está bien frito se le echa un poquito de agua para que se sazone, más aceite de comer por encima, y las papas, cocidas y partidas en cuarterones, se meten en esta salsa.

1.084. Papas guisadas.—Pónganse á freir las papas; se les echa agua y sal, y cuando estén á medio cocer se les echa de todas especias, perejil, ajos fritos, azafrán y miga de pan mojado, y desleído todo se echa en las papas, dejándolas cocer un rato. Se ponen también las papas á freir con chile del tiempo y sal; se añade agua; se machacan unos ajos, cominos y unas ruedas de papas; se desata con vinagre y se deja cocer un rato.

1.085. Papas para adornos.—Se escogerán las más pequeñas y redondas; pélese; pónganse á cocer en jugo de carne, y así sirven para adornar el platón que convenga ó para meterlas en el cuerpo de algún ave en lugar de cebollas, ó mezcladas con ellas. Cuando se quieren poner debajo de una pierna de carnero asada, ó de otra especie de carne en asador, se empieza por cocerlas en agua ó mejor en estofado, y se colocan en la grasa para que tomen gusto y color. Aunque debe preferirse para el buen condimento de las papas la mantequilla, donde no la haya fresca puede usarse la manteca.

1.086. Papas estofadas.—Se cuecen en agua; se pelan y se cortan en rajas; se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil y cebolla picada, con un poco de harina; se les echa el caldo de carne ó pescado y un vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

1.087. Papas en salsa.—Cocidas ya las papas y cortadas, téngase lo más caliente posible. Se deslie harina de papas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego. Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada ó alcaparras, y con ella se regarán las papas. Sirvase lo más caliente posible.

1.088. Papas fritas.—Pélese las papas crudas; córtense en rebanadas delgadas ó por cuarterones largos; rebócense en masa y fríanse con buen color: antes de servir las se espolvorean con sal machacada. Debe emplearse con preferencia para la masa la harina de papas.

1.089. De otro modo.—Después de peladas se saca por medio de cu-

charitas cortantes ó con cuchillos á propósito la parte carnosa de estos túberculos, que vienen á formar como estrellas, ó bien filetes; se pondrán en manteca cuando esté muy caliente y de modo que queden cubiertas ó sea nadando en ella; se dejarán freir hasta su punto, procurando servir las inmediatamente de sacadas, escurridas y espolvoreadas con sal muy fina. El modo vulgar de freirlas consiste en mondarlas simplemente y cortarlas en rebanadas delgadas ó en cuarterones largos y freirlas en manteca ó aceite hasta que tomen un buen color. Antes de servir las se espolvorean con sal molida y pasada por tamiz.

1.090. Papas cocidas. — Se tornearán ó cortarán con cucharitas ó cuchillos á propósito, como antes se ha dicho, y se cuecen en agua hirviendo por el tiempo necesario, con sal, procurando ponerlas en agua fría antes que quieran deshacerse, y luego se calientan con caldo bien reducido.

1.091. Papas rellenas. — Se pelan en crudo y se les hace un agujerito para rellenarlas. El relleno se hace de sesos cocidos y picados, fritos en aceite, con un poco de perejil picado, pan rallado y un polvo de pimienta. Se les vuelve á poner la tapa y se les da un ligero hervor en un poco de agua, en un trasto extendido; para la salsa se asan unos jitomates, y con un pedazo de pan frito se muelen; se ponen en una cazuela, en la que se han frito antes unos gajos de cebolla, los jitomates y el pan; ya que está todo muy frito, se le echa un poco de caldo de carne de puerco, especias molidas y un poco de tomillo deshojado; se deja espesar mucho, y en este caldo se van bañando las papas rellenas; se pone en una hornilla, nada más caliente, y encima una lata con lumbre.

1.092. Arroz. — El arroz puede hacerse con pollos, pies de cerdo, morcilla, salchicha, pájaros, lomo, carne, bacalao, etc. Suponiendo que se hace con costillas, se dispondrá del modo siguiente: se cuecen éstas con sal, luego se ponen á freir con aceite, ajos, perejil, jitomate, un poquito de cebolla, pimienta y jamón. El arroz en seco se restrega en un paño para que suelte el polvo, y se echa en la cazuela, meneándolo; se echa el agua, teniendo presente que cada pocillo de arroz embebe sobre dos y medio de agua; añádase un polvo de pimienta y clavo, y se deja á la lumbre hasta que quede cocido y entero el grano. Se aparta de la lumbre y se cubre con una cobertera con rescoldo.

1.093. Arroz con chile ancho. — Se frien un poco de aceite y cebolla, y cuando esté bien rehogada se echa el arroz; rehóguese también un poco, y después se colocan los chiles enteros, llenando la cazuela de agua, y sazónándola con sal y un poco de pimienta y azafrán.

1.094. Arroz á la valenciana.—Rehóguese el arroz en aceite, cebolla, ajo picado y perejil y un poco de tomate, y cuando esté bien, échesele el agua, teniendo cuidado de echarla en buena proporción; un poco antes de estar enteramente cocido, retirese, y se deja media hora enfriar; deben quedar los granos sueltos, sin caldo, y no estar deshechos.

1.095. De otro modo.—Se prepara una sartén cuyo fondo sea igual á la hornilla donde se ha de poner, y que tenga ésta fuego de carbón ó leña bien encendido; se le echa aceite ó manteca en proporción, y cuando está bien caliente se fríen en ella unos cuantos chiles anchos, los que, después de fritos, se sacan, para limpiarlos cuando se necesite; se echan en seguida á freir pollos ó patos, lomo de cerdo y salchichas, todo hecho pedazos, y, cuando estén dorados, se ponen dos ó tres dientes de ajo mondados y cortados, jitomate, perejil, sal, azafrán y un poco de pimienta y clavo; se revuelve todo esto hasta que esté bien frito; entonces se ponen alcachofas, chícharos ó frijoles blancos, desgranados ó bien hechos pedazos; se le da dos vueltas para que se rehogue, y en seguida se aumenta caldo ó agua caliente, y se deja hervir hasta que todo esté cocido. Entonces se aviva el fuego, se aumenta el caldo necesario, y cuando cuece se echa el arroz suficiente hasta que, meneando con una cuchara, se tenga ésta derecha en el centro; se hace cocer á gran fuego; á medio cocer se le disminuye el fuego y se deja marchar poco á poco (mas, á todo esto, sin tocarlo ni menearlo); cuando está á punto se saca, y, después de un poco de reposo, se sirve.

1.096. Arroz en croquetas.—Prepárese un cuarterón de arroz como para hacer un pastel; pero, en lugar de meterlo en el molde, háganse las pelotillas, que se empapan en huevos batidos con azúcar. Empánense con pan rallado; vuélvase á empapar en huevo y á empanar en el pan rallado por segunda vez, y friáanse.

1.097. Arroz con pollos.—Se limpian y cortan en pedazos tres ó cuatro pollos; se fríen, bien en sartén ó en cazuela de barro, con manteca; se les aumenta uno ó dos dientes de ajo, jitomate, perejil, alcachofas y chícharos; se rehoga todo bien; se aumenta un poco de chile huauchinango, pimienta, clavo y un poco de azafrán; se pone el arroz, y después de dos vueltas se cubre bien con caldo y se hace cocer á gran fuego por el orden anterior.

Se puede hacer con gallinas, perdices, etc.; mas cuando sean aves duras ó carnes, no se pondrá el arroz sino después que estén cocidas.

1.098. Arroz con bacalao seco.—Se toma como una libra de bacalao seco; se tuesta al fuego, y cuando blanda se deshace menudo, quitán-

dole las espinas, y luego se lava por dos aguas frías. Se pone una sartén, cazuela ó cacerola, al fuego, con aceite, en el que se frien dos ó tres dientes de ajo, jitomate y perejil; cuando está frito, se aumenta el bacalao bien escurrecido, chile del tiempo, azafrán, pimienta y clavo; se echa el arroz, se le dan dos vueltas, y luego el agua caliente, y se cuece como los anteriores. También puede ponérsele chiles fritos ó asados y mondados.

1.099. Arroz ó risotto á la milanesea. — Después de picada una cebolla, se frie en una cacerola con manteca hasta que se dore. Entonces se agrega una libra de arroz y caldo del puchero, dejando que cueza hasta que esté blando, ó bien medio crudo, que es como les agrada á los milaneses. Agréguese queso rallado y un poco de manteca; apártese del fuego, después de bien revuelto, y sírvase, sazonándolo antes con pimienta blanca en polvo y nuez moscada.

1.100. Arroz. — Se lava muy bien el arroz y se pone á secar al sol; se echa manteca en una cazuela y allí el arroz hasta que se dore. Se ponen á cocer en una olla los pollos, lomo de en medio, longaniza, chorizos y jamón; ya que está frito, se extiende en el fondo lo mejor que se pueda, y encima se coloca una capa de pollos, chorizos, etc.; otra de arroz, otra de pollos, y así se sigue hasta concluir, procurando que la última sea de arroz. Se pica ajo y jitomate y se frie en bastante manteca, y después se agrega un poco de caldo en que se coció la carne; se muele clavo, canela, pimienta y azafrán; se pone la tortera en la lumbre, y por encima se le echa un poco de caldo de esta especia, lo cual se sigue haciendo hasta que se cuece el arroz; para que se haga más pronto, se pone á dos fuegos; ya que está casi sin caldo, se tuestan unos chiles del tiempo ó huauchinangos, se desvenan, se rellenan con el mismo arroz y se entierran con el demás: así se sirve.

1.101. Arroz con pescado ó bacalao á la catalana. — Se frie en una cazuela, con aceite y manteca, jitomate, cebolla, perejil y ajo; cuando está casi frito el recaudo, se echa en él el pescado en crudo, á que medio se sancoche; se saca, y en el mismo caldo se echa el arroz, sin lavar y solamente limpio de toda basura. Ya que está casi dorado, se le incorpora el pescado ó bacalao, á que acabe de dorar. Cuando está dorado, se echa el agua necesaria, que ha de hervir á borbotones, y se deja á fuego muy fuerte durante veinte minutos ó media hora cuando más, después de echarle la sal conveniente y tapada la cazuela. Se saca de la lumbre y se deja reposar un rato antes de servirlo, manteniendo la cazuela muy tapada para que el arroz acabe de cocer con su propio vaho.

1.102. Arroz de pobre. — Se frie en manteca y aceite, ajo picado,

jitomate y perejil, y allí se dora el arroz; ya que está, se echa un poco de agua y se tapa hasta que seque: el arroz no se lava, no más se limpia.

1.103. Arroz.—Desde la víspera, se lava el arroz y se pone á secar sobre una tabla; se deshace un poquito de azafrán en agua caliente y se tiñe el arroz, dejándolo secar nuevamente; se hace un refrito de todo recaudo, agregándole un polvo de pimienta y clavo; se echa el pollo en cuartos, para que ablande un poco, y en seguida el arroz con un chile ancho entero, desvenado, y agua hirviendo, á que cubra el contenido; se pone á fuego violento. Cuando haya secado el agua, se aparta en fuego lento para que no se deshaga.

1.104. Arroz á la italiana.—Después de bien lavado y escurrido el arroz, se fríe en aceite y manteca, con un poco de cebolla, ajo ó perejil picado, nabo ó col blanca, todo menudo; ya frito, se le echa caldo de la olla sin especias, sólo un polvo de pimienta, y se deja sazonar, procurando que esté suelto, pues así se sirve.

1.105. Alcachofas fritas.—Se fríen de dos modos: se dejen los cogollos solamente, partiéndolas por medio y dejándolas que den un hervor en agua y sal; se fríe tocino magro en lonjas delgadas, y allí se echan las alcachofas: también se fríen en aceite, rebozándolas antes por un batido de yemas, con un poco de azúcar.

1.106. De otro modo.—Se escogen las más tiernas; después de cortadas en pedazos, bien lavadas y secas, se ponen algún tiempo en una pasta hecha con un puñado de harina, dos huevos, un poco de vinagre, otro tanto de aceite, sal y pimienta; se fríen y se sirven con perejil frito.

1.107. Alcachofas asadas.—Después de limpias y quitadas las hojas exteriores, se despuntan y se cortan por el pezón, para introducir un poco de tocino frito, entreverado, con sal, perejil, ajos verdes y un poco de pimienta. Se ponen en una cazuela entre dos fuegos, dando'es vueltas, y, aunque por el exterior parecen duras, interiormente estarán tiernas y gustosas.

1.108. Alcachofas á la pebre.—Se escogen las más pequeñas; se parten en cuatro pedazos; se les quitan las primeras hojas; se corta la parte superior de las otras y el tronco; se cuecen en agua y se sirven en agua fría, con las vinagreras, sal y pimienta.

1.109. Alcachofas á la salsa blanca.—Se limpian, se cuecen y se ponen en agua fría como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo, después de quitada la parte interior. Se ponen en un plato, echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede también servir la salsa aparte, en una salsera.

1.110. Alcachofas rellenas.—Se despojan de las hojas exteriores y

se les hace dar un hervor en agua y sal; se ponen en un tablero, á que escurran bien; se tiene manteca en una cazuela, y después de rellenar las alcachofas con un picado de ajo crudo, perejil, aceite y pan rallado, ó con carne muy picadita, se les pone en ella á fuego dulce, cubriendo la cazuela con una tapadera de hierro con rescoldo, hasta que se tuestan.

1.111. Alcachofas guisadas.—Se les quitan las hojas exteriores, se escaldan y se cuecen en agua hirviendo; se ponen luego en cazuela, con caldo sazonado con sal y un polvo de pimienta; se frie cebolla, y en el aceite se echa un puñado de harina hasta que se queme, y se vierte sobre las alcachofas, haciendo una salsilla para darle dos ó tres vueltas.

1.112. Alcachofas con tocino.—Se despojan de las hojas exteriores, y á medio cocer se sacan, se escurren y separten por medio: frianse en manteca con tocino, sin dejarlo consumir mucho.

1.113. Alcachofas en dulce.—Despuntadas y mondadas, se cuecen en caldo y sal; después se escurren, echando sobre ellas jamón frito, manteca y cebolla picada y frita: échese por encima un poco de azúcar, y que dé algunos hervores á fuego manso.

1.114. Alcachofas heladas.—Córtense en cuatro ó seis partes; se les quitan los cogollos y se pasan por manteca en una cacerola, espolvoreándolas con sal molida, dejando que cuezan con fuego por encima y debajo; y cuando estén en sazón y tomen color, se colocan con la cabeza para abajo; por encima se les echa manteca, y parecerán muy blancas.

1.115. Alcachofas á la italiana.—Divididas en cuatro partes iguales, se les quita el cogollo y se frotan con zumo de limón; luego se cuecen con agua, sal y un poco de zumo de limón; se retiran y se dejan escurrir; sirviéndolas con una salsa italiana.

1.116. Ensalada de alcachofas.—Se lavan primero; se les quitan las hojas de encima y se les corta el rabo y las puntas; se ponen á medio cocer con sal; se escurren; se frie un poco de aceite de comer con ajos, hasta que se doren; se muele un poco de pimienta, clavo y canela y se incorpora con lo demás; se toma una olla regular y en ella se ponen las alcachofas boca arriba y se les echa aceite hasta que sobrenade dos dedos de las alcachofas y una cucharada de vinagre de Castilla; se tapa la olla con un cotense, y para servir las se adornan con vinagre, chiles, alcaparras y aceitunas.

1.117. Ensalada de alcachofas.—Se lavan bien las alcachofas y se echan en una olla con agua y sal á que se cuezan; ya que están, se sacan del agua y se escurren, se quitan las hojas gordas y secas que tienen, y se ponen

á escurrir; se martaja un poco de queso fresco, se muele tantita pimienta en polvo, se revuelve con el queso y se rellenan, abriéndoles las hojas, y después se cierran.

1.118. Salsa para guisarlas.—Se pica un poco de ajo y un poco de cebolla, ambas cosas muy menudas; un poco de jitomate sin pepitas y perejil fresco picado; se echa manteca y aceite en una sartén y se frie el ajo, luego la cebolla, ambas cosas sancochadas, y encima el jitomate con el perejil; esto se frie mucho, se echa un poco de agua y sal, pimienta en polvo y tomillo; una vez sazonado, se le echa un poco de aceite y vinagre, se quita de la lumbre, y en una tortera se ponen paradas las alcachofas, y con una cuchara se les va echando la salsa por encima y más aceite; se ponen á dos fuegos lentos para que no se quemem; se sacude la tortera á cada momento, se tiene cuidado que la lumbre que tenga encima sea poca y que no se doren las alcachofas; el caldillo ha de quedar espeso: se sirve.

1.119. Ensalada de alcachofas.—Se despuntan éstas y se cuecen; se muele queso añejo y se echa en polvo en las hojas con pimienta molida y tantito pan rallado; se machacan unos ajos y se frien en aceite, y allí se ponen las alcachofas con las puntas hacia arriba; se les pone un comal encima con lumbre muy lenta, y se sirve.

1.120. Otra de alcachofas.—Después de bien lavadas y cocidas, se rellenan con ajo, perejil, cebolla, pan rallado, sal y pimienta; se ponen en una cazuela con aceite y agrio de limón, entre dos fuegos lentos, y se sirve.

1.121. Receta para componer alcachofas.—Se toman las alcachofas, se les corta la punta y la cabeza, después se ponen á hervir, y á medio cocer se les echa sal, una cabeza de ajos machacada y un poco de pimienta en polvo, y se ponen con la cabeza para arriba para echarles aceite y unas gotas de vinagre, dejándolas en infusión todo el tiempo que quisiere el que las compone; y debe advertirse que es un bocado exquisito para algunas personas y que no puede faltar en una mesa de etiqueta.

1.122. Ensalada de coliflor.—Se cuece la coliflor con sal; se frien ajos picados en aceite y manteca; allí se echa la coliflor; se frie bien; se coloca en un platón y se le echa aceite, vinagre, aceitunas, chiles en vinagre, cebolla picada, un poco de sal, pimienta y un poco de orégano de China, que se espolvorea por encima.

1.123. Otra ensalada de coliflor.—Se pone á cocer con agua y sal; se mondan dos cabezas de ajos grandes; se sancochan en manteca y aceite, y sin sacar los ajos se echa media botella de vinagre corriente; se le agregan unas hojas de laurel, un poco de tomillo y polvo de pimienta encima; se le

echa la coliflor y se está meneando para que se incorpore y no se quemé; se quita de la lumbre; se le añade más vinagre de Castilla y aceite; se pone en un platón y se adorna con chiles, aceitunas, alcaparras y alcáparrones.

1.124. Coliflor escabechada.—Se cuece la vispera la coliflor, y á otro día se escurre; se pica menudo perejil y cebolla; se le añade pan rallado, queso fresco, pimienta, sal en polvo, y se le echa una taza de vinagre y aceite; se embarra un papel en manteca y se pone dentro de una sartén; se pone una capa de coliflor, otra de queso y pan, el aceite y vinagre, la sal, pimienta, aceitunas picadas, alcaparras, chiles en vinagre en rebanaditas y perejil; de todo esto se le echa una capa encima y se pone á dos fuegos lentos: al servirla se ponen chiles, aceitunas y alcaparras.

1.125. Coliflor.—Se cuece la coliflor, separándole los gajos para que se cueza dividida; estando fría se le quita el agua y se pone á escurrir; se frien en aceite ajos partidos en tiras delgadas, y, estando fritos, se bajan para que se enfrien; se le pone vinagre bastante, laurel, orégano, tomillo, sal y pimienta en polvo; se vuelve á la lumbre, y estando sazonado con la sal suficiente se baja y se le echa la coliflor bien escurrida y se deja hervir un poco; se separa del fuego; se le echan alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre y más aceite: se toma fría. Para que sea en adobo se le muele un chile mulato ó más, según la cantidad, remojado en agua de ceniza; se lava y se muele con un jitomate asado, bastantes ajos fritos y cosa de veinte granos de pimienta; se frie todo esto en aceite; se le echa un poco de vinagre, se sazona, se le pone sal al gusto, más aceite, aceitunas y alcaparras: en esta salsa espesa se echa la coliflor, que también se toma fría.

1.126. Coliflor.—Se le quitan las primeras hojas; se lava y cuece con agua y sal con manteca: se sirve con una salsa blanca por encima.

1.127. Coliflores á la salsa blanca ó morena.—Limpiense y lávense bien; pónganse á cocer en agua con un poco de sal y manteca; después de cocidas se colocan en el platón, procurando darles la forma de una sola coliflor, y se riegan con salsa blanca ó caldo colado. También se puede echar en la misma salsa y darles unas vueltas en el fuego; de este modo no tienen tan buena vista, pero sí mejor gusto.

1.128. Coliflores á la pamesana.—Prepárense como las anteriores, y riégense con salsa blanca, en la que se echa queso raspado; se les cubre con una capa de pan y queso rallados; se doran en mantequilla frita y se les vuelve á echar otra capa del pan y queso: un cuarto de hora antes de servir las se ponen en un platón en el horno de campaña para que formen la corteza y tomen color.

1.129. Coliflores en ensalada.—Déjense enfriar después de preparadas y cocidas como ya se ha dicho; córtense en pedazos, si no lo están, y sazónense con aceite, vinagre, sal y pimienta.

1.130. Coliflor frita.—Se tiene en adobo de sal, perejil y vinagre un pequeño rato, y después se cuece con agua y sal; se le deja escurrir bien y se reboza en un batido de huevo antes de freirse en aceite.

1.131. Coliflor rebozada.—Cocida antes con sal, se parte en trozos, que se rebozan con huevo batido; fríanse, y al servirla se espolvorea con azúcar.

1.132. Coliflor con salsa blanca.—Se ponen á hervir con un puñado de sal. Cuando el agua esté en ebullición se echa la coliflor, después de muy limpia. Quince minutos de hervor son suficientes. Se escurre y se enfría, poniéndola al borde del fogón en una cazuela tapada. Se prepara una salsa blanca liada con dos ó tres yemas de huevo. En el momento de servir se toman una por una, se escurren y se colocan en una olla con la flor hacia abajo, y luego se voltean en un platón para que la flor quede hacia arriba. Se vierte sobre ellas la salsa blanca muy caliente, pero sin que hierva.

1.133. Coliflor con queso.—Preparada como la anterior, se pasa á un platón, cuyo fondo se cubre antes con una capa de queso rallado, que se echa igualmente en toda la superficie de la coliflor. Luego se coloca el platón en el fogón, con fuego suave debajo y mucha lumbre encima, para que el queso se derrita y se pegue á la coliflor, que se sirve muy caliente.

1.134. Coliflor en leche.—Se cuece la coliflor en agua con sal; ya cocida, se fríe en una cazuela un poco de harina con mantequilla, y después se le echa leche, á la que se le pone la coliflor, que ha de estar en fuego manso hasta que tenga un espesor regular. Se le echa un pedazo de azúcar, un poco de nuez moscada y se sirve tibia.

1.135. Col rellena.—Se busca una que esté un poco hueca y se le saca el cogollo; se le ponen primeramente en el fondo unas rebanadas de lomo de en medio, y encima de éste ejotes partidos en pedacitos, zanahorias chiquitas, chorizón y longaniza; para una col regular se emplean cuatro onzas de jamón rebanado y sal. Se amarra la col, ya que está rellena, con unos mecatitos, y se pone en una cazuela con agua hasta que cubra la col; se frien aparte dos chiles anchos en bastante manteca y se voltean con todo y manteca en la cazuela adonde está la col; se deja cocer todo, y cuando le falta poco se le echan tres papas grandes, y para servirla se desata, se pone en un platón con cuidado, se baña en su caldo y se ponen las papas alrededor.

1.136. Col china con carne de puerco.—Se toman cuatro libras

de carne de puerto picada, una col china, cinco huevos crudos, media torta de pan frío, media taza caldera de leche, pimienta y sal al gusto y una nuez moscada.

Se pone á cocer la carne, se deja enfriar y se escurre, mezclándole los huevos crudos, el pan remojado en leche, y se le agrega pimienta, sal y nuez moscada.

Se prepara la col abriéndole las hojas y sacando el centro; se baña con manteca muy caliente de hoja en hoja y en el centro, y después se rocía con vinagre. Como una mitad del relleno se introduce en el centro y entre las hojas, se amarra con mecatillo bien apretado, se dora en manteca quemada y se cubre con caldo francés hasta que se consume; se refrie de nuevo y se sirve con mostaza inglesa. Con la otra mitad del relleno se hacen croquetas para adornarla.

1.137. Col rellena para vitualla.—Se toma una col grande y muy blanca; se le quitan los troncos y primeras hojas y se cala por encima como una sandía; esta cala se amarra con un cordelito; se toma una olla proporcionada á la col, para que no se desbarate, agua bastante, sal, ajos machacados, una cascarita de tequezquite blanco chiquita, y ya que está hirviendo el agua en la olla, se echa la col á que se cueza; ya que lo está, se saca con mucho cuidado para que no se desbarate; se quita la cala y se rellena con lo siguiente: se fríe un jitomate picado, cebolla, un poco de perejil, unos garbanzos cocidos en el puchero, un poco de caldo para que cueza, y se sazona; se le echa jamón, chorizo, chorizones, longaniza y peritas, todo esto rebanado; unos chícharos y habas verdes, también cocidas; antes de rellenar la col se sazona todo lo dicho; se pone una cazuela ó sartén en que quepa la col, y se fríe con un poco de chile ancho remojado, ajos, cominos y un poco de caldo del puchero, y en esta salsa se mete la col, bañándola con una cuchara por encima, y á fuego manso; se sazona hasta que seque, procurando que no quede salada ni desabrida, y entera se lleva caliente á la mesa para que se sirva.

1.138. Coles rellenas de picadillo como para chiles.—Se les quitan las coronitas y se les vuelve á poner; se amarran para que no se deshagan, y se ponen en una cazuela á que les bañe bien el agua con su sal; ya que están cocidas, se ponen á escurrir; se hace el adobo y después se van abriendo las coles hoja por hoja y se van enchilando y echándoles picadillo, y la mayor parte se les mete en el centro; ya que están bien rellenas se les recogen las hojas y se amarran.

1.139. Coles escabechadas.—Se pican las coles y se ponen á cocer

con sal; cuando hayan hervido un poco se les quita este agua y se les echa otra caliente, para que acaben de cocer con más sal; se pone la montalaya á sancochar y allí mismo se le echa jitomate picado y unas pocas cebollas enteras; ya que esto está sancochado, se saca y se pone á escurrir, se pica muy menudito y se vuelve á poner con más jitomates adonde mismo está el otro; ya que esto está muy bien frito, se lavan las coles con otra agua caliente y se echa en la cazuela con agua correspondiente, también caliente, y se le echa un poco de laurel, tomillo, orégano y las cebollas que se frieron primero, unas cabezas de ajos, pimienta suelta y un poco de aceite y vinagre al gusto, y el jamón, ya cocido, se le echa en rebanadas con chorizos y choricitos; todo esto se sazona con las coles, y para llevarse á la mesa, se adorna con chiles y aceitunas.

1.140. Coles rebozadas.—Se cuece una col como un cuarto de hora, poniéndola después en agua fría; quitense las hojas una por una y se rebozan; después se vuelve á colocar como si estuviese entera, sujetándola con un cordón ó hilo; póngase á cocer, y al tiempo de servirla se le exprime, poniéndola en un platón, y por encima se echa una salsa de perejil.

1.141. Ensalada de col cruda.—Se pica muy fina, se pone al sereno y se le muda repetidas veces el agua para que pierda el sabor; se sazona con vinagre y aceite, rebanadas de cebolla, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre y pepinos, si los hubiere.

1.142. Col borracha.—Se hãce dar un hervor á una col blanca, se deja enfriar y se le van metiendo entre las hojas rebanadas de lomo y chorizo, todo crudo. Una vez rellena, se mete en una olla untada de manteca, se le echa jitomate, cebolla y ajos picados, con especias molidas, agua y doble tanto de vino; se tapa muy bien y se cuece. Se adorna con chiles, aceitunas, alcaparras y orégano espolvoreado.

1.143. Coles en adobo—Se pican las coles y se ponen á cocer; ya cocidas, se enjugan; se muele chile ancho con ajos y cominos; se frie muy bien y se le agrega caldo de carne, los retazos, costillas y chorizos, garbanzos cocidos y limpios, en poca cantidad; se pone la cazuela con manteca á que se frian las coles, y se echan en el adobo á que queden espesitas. Así se hacen en especias con jitomate y ajos picados, cebollas gordas y cominos molidos.

1.144. Coles en tocino.—Lávense coles cortadas en cuarterones; se cuecen un cuarto de hora en agua; córtese en pedazos el tocino, de corteza, y se une con las coles, que se sacan un momento después y se echan en agua fresca; se aprensan y se ponen á cocer juntas con el tocino y la carne que se quiera, añadiendo sal, pimienta, raíces, perejil, cebolla y clavo: des-

pués de cocidas la carne y las coles, se sacan de la salsa, se coloca la carne en el platón, se cubre con las coles y se adorna con los pedacitos de tocino.

1.145. Coles á lo casero.—Córtense en rodajas delgadas, escáldense en agua hirviendo con un poco de sal, escúrranse y píquense después de refrescadas; hecho esto, se ponen al fuego en una cacerola con manteca, sal y pimienta; se añade harina, que se esparce por encima, meneando siempre la col; se les añade caldo del puchero, se menea siempre y se dejan cocer hasta que la salsa disminuya lo suficiente.

1.146. Coles con leche.—Prepárense en un todo como las anteriores; toda la diferencia está en añadirles leche en lugar de caldo.

1.147. Coles de Bruselas.—Quítense las hojas amarillas, pónganse á cocer en agua y sal; refrésquense, y después de bien escurridas, se sirven sobre un trozo de mantequilla con sal y pimienta.

1.148. Coles rellenas.—Hágase cocer en agua, durante un cuarto de hora, una col bien limpia y lavada; póngase después en agua fría y déjese enfriar; se quitan las hojas una por una, se rebozan y se vuelven á colocar como si estuviese entera, sujetándolas con una cuerda; se vuelve á cocer; después de frito se quita el caldo, se le exprime ligeramente para que suelte la grasa, y se pone en el platón, bien entera ó partida por el medio; por encima se echa un caldo colado, una salsa española ó bien mantequilla y harina, desleída en el caldo en que se ha cocido la col.

1.149. Calabaza rehogada.—Cortada en pedazos crecidos, se ponen en una olla, con cebolla frita, perejil y hojas de hierbabuena; si se cociesen con agua y sal, se les adereza con aceite crudo y pimienta.

1.150. Calabazas en guisado.—Se pela y corta en pedazos cuadrados é iguales, y se cuecen en agua con sal y un poco de mantequilla; se pone en seguida en una cacerola con mantequilla, perejil picado, sal y pimienta, y se deja hervir; cuando se haya consumido la mantequilla, se deslien yemas de huevo en nata ó leche y se une á la calabaza.

Entre la calabaza chica y la grande no hay más diferencia que la primera está mejor en el puchero; por lo demás, pueden aderezarse igualmente.

1.151. Calabaza asada.—Se cogen las pequeñas y se cortan al través; pónganse en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta y zumo de agraz ó unas gotas de vinagre, y se asan entre dos fogos.

1.152. Calabacines rellenos.—Se les corta el rabo y coronilla, y con un mechador se taladran por medio para quitarles la tripa, metiendo en el hueco el relleno, que se hace con ocho huevos por cada libra de carne picada y sazonada con ajos, perejil, pan rallado, etc. Luego se ponen á cocer

dos horas con el caldo que habrá sobrado de la carne picada ó del puchero, cuidando que no se deshagan, y después de cocidos se les echa salsa de avellanas con un poco de pan tostado y remojado, huevos y especias, meneando la cazuela para que no se socarren, y se sirven calientes. Para el picado es buena la carne de ave, salchichón, y muy particularmente la pechuga de gallina.

1.153. Calabacitas rellenas.—Después de cocidas se parten por la mitad, se les sacan las tripas, y éstas se revuelven con pan rallado, un poco de queso, sal, un polvo de clavo y aceite; ya revuelto esto, se rellenan las calabazas, se ponen en una tortera untada con manteca, y á cada una se le echa un poco de huevo batido por encima; se ponen á dos fuegos hasta que el huevo está dorado, y se sirven secas.

1.154. Otras calabacitas rellenas.—Cocidas las calabacitas, se les saca una coronita y las tripas, lo que puede hacerse también antes de cocerlas. Se pica muy bien carne de puerco, que esté á medio cocer; se les revuelve un poco de pan molido, clavo y pimienta molida, tres ó cuatro huevos y perejil picado, y con todo esto revuelto se rellenan las calabazas y se van poniendo en una cazuela untada de manteca y á dos fuegos, hasta que estén doradas. El caldo se hace con tomates colorados, molidos después de bien fritos; se añade cebolla menuda, ajos picados y perejil, un poco de vinagre, pimienta y clavos molidos. Este caldo se echa encima de las calabacitas, que se ponen á hervir poco á poco.

1.155. Cebolla en ensalada.—Tómense cebollas picadas y bien blancas; córtese la cabeza y el rabo, sin despellejarlas de otro modo, y cuézanse en caldo; después de cocidas se colocan en la ensaladera y se sazonan como cualquiera otra ensalada.

1.156. Cebollas en vinagre.—Se limpian, quitándoles el rabo y la cabeza; se ponen tres días en bastante sal, se sacan del agua que hayan arrojado, se ponen en un bote de cristal con bastante vinagre, yerbas y pimienta; se tapa el bote, teniendo cuidado de que no les entre el aire, y se dejan así ocho días, pasados los cuales podrán ya comerse.

1.157. Cebollas rellenas.—Se hace el picado de carne magra, tocino gordo, ajos, perejil, cebolla frita, pan rallado, sal, piñones, especias y un poco de queso rallado; después se quitan con un cuchillo los cascos interiores de las cebollas y se van rellinando, poniéndolas en el puchero sin que estén oprimidas: se cuecen y se sirven.

1.158. Cebollas asadas.—Córtense á las cebollas ambos extremos y quitense las pencas que están encima, poniéndolas en una cazuela; en ella

se echa aceite, un poco de azúcar, un grano de pimienta y un polvo de canela molida; póngase á asar á fuego manso, cúbrase la cazuela con una covertera de hierro y unas ascuas por encima, hasta que estén bien doradas.

1.159. Cebollas estofadas.—Se frien retazos de carne de puerco ó de ternera en una ollita, y allí se echan jitomates asados y molidos, con clavos, canela y pimienta; se frie todo muy bien, y ya que está muy refrito, se echan las cebollas grandes á que se den una sancochada; se les echa agua para que se cuezan, y vinagre; se les saca la carne, y se sirve.

1.160. Acederas.—Se ponen éstas con huevos, con algunos pescados, y sobre todo, con la carne de ternera puesta en una cacerola; para aquellos usos se componen del modo siguiente:

Se lavan bien las hojas de acederas, quitándolas antes los tronchos; se las deja una ó dos horas en agua fresca, y después se saan, y secándolas, se pican menudamente con un cuchillo sobre una tabla. En seguida se ponen en una cacerola con buena mantequilla ó aceite de oliva, sal, pimienta negra, perejil y cebollas, todo perfectamente picado. Luego que esté frita, se retira del fuego y se sirve con los platos ya dichos, en la inteligencia de que para todos estará gustosísimo.

1.161. Acederas en jugo.—Piquense muy menudas las acederas, añádase un buen puñado de perifollo y acelga blanca, también picados; póngase todo á cocer en agua y un poco de sal. Cuando esté cocido se sacan y se escurren bien; en seguida rehóguese en la cacerola con manteca proporcionada á su cantidad; se espolvorea con harina, sin cesar de menearlo, y se humedece con caldo de substancias, jugo de vaca ó cualquiera otro caldo. Cuando haya cocido un cuarto de hora, se pone en el platón, y encima lo que mejor parezca, sean pedazos de huevos duros, huevos estrellados, carnes ó cortezas de pan fritas.

1.162. Acederas en leche.—Preparadas como la anterior, fríanse igualmente en mantequilla. Rómpanse aparte uno ó dos huevos, según la cantidad de ellas; mézclese con harina, añadiendo otro huevo; deslíase el todo en leche; en seguida se echa esta mezcla en las acederas, que se revuelve bien para que la mezcla sea completa. Después de cocida como la anterior, se pone en el platón y se hace el mismo uso.

1.163. Frito de acederas.—Prepárense huevos batidos y harina, con la cual se rebozan las hojas de acedera una á una, echándolas acto continuo en la sartén, que se tendrá preparada de antemano con aceite ó con manteca muy caliente: es plato tan delicioso como sencillo y económico; para servirlo se espolvorean con azúcar molida.

1.164. Acelgas.—De las pencas mayores se quita la telita y se cortan en pedacitos; se cuecen con sal, y después de escurridas bien y untadas las pencas con una masa de huevo y harina, se frien en sartén, sirviéndolas con azúcar y canela.

1.165. Cuajado de acelgas, espinacas y escarola.—Cocida cualquiera de estas hortalizas, y después de bien escurrida el agua, se colocan en una cazuela, poniendo encima pasas, azúcar y canela en proporción, y uno ó dos huevos batidos; en seguida se pone á fuego lento, cubriéndola con una tapadera de hierro, poniendo algunas ascuas sobre ella; cuando se ve que todo está trabado y unido á modo de tortilla, se separa y sirve.

1.166. Espárragos.— Puestos en agua los más tiernos, se cuecen con sal á la mitad ó menos de agua; se echan huevos para que se cuajen sin ponerse duros: para servirse se ponen en un platón con poca agua y se les echa por encima aceite frito con ajos, pimienta, unas especias y unas gotas de vinagre, si gustan. También se sirven los espárragos solamente cocidos con sal, puestos en hacecillos, acompañando las vinagreras.

1.167. Espárragos al aceite.— Se corta una parte de lo blanco á todos; igualmente se atan en un manojo; se escaldan en agua hirviendo; después se pasan al gua fría, y luego se cuecen. Se les quita después toda el agua y se ponen en plato en un solo manojo, y se sirven con las vinagreras.

1.168. Espárragos á la salsa blanca.—Se preparan y hacen cocer como los precedentes; se colocan en el plato en diferentes manojos y paralelamente, las cabezas en el centro. Se sirven muy calientes, con la salsa en la salsera.

1.169. Espárragos con chícharos.—Se escogen los más pequeños; se cortan en pedacitos del grandor de un garbanzo y se hacen cocer como los anteriores; después de cocidos se sacan del agua hirviendo para ponerlos en agua fría; se ponen en un cedazo para que suelten toda el agua, y luego sobre una servilleta limpia; después de bien secos se ponen en la cacerola con mantequilla, sal, pimienta en grano y un poco de azúcar; se ponen en un fuego vivo, meneándolos sin cesar; se espolvorean ligeramente con harina y se les añade unas gotas de agua ó caldo; un instante después se retiran del fuego, y en caliente se mezclan con dos yemas de huevo. Se sirven rodeados de huevos duros en lonjas ó bien cortezas de pan fritas.

1.170. Espárragos en salsa blanca.—Se atan despu' s de lavados, en manojitos pequeños, y así se ponen á cocer en agua hirviendo con sal; se sacan del agua antes que se pongan blandos, y se sirven calientes, presentando con ellos una salsa blanca.

1.171. Espinacas.— Es preciso prepararlas lo mismo que las acederas hasta ponerlas en la cacerola, en la que se pone la sal necesaria, mantequilla ó manteca y un poco de pimienta negra; cuando están cocidas se les añade un poco de crema de leche y se las pone unos pedacitos de pan fritos en aceite, y se sirven calientes.

1.172. De otro modo.— Cuando están fritas las espinacas con sólo la mantequilla, se les añade un poco de leche, la azúcar necesaria y corteza de limón; y también es un plato delicioso si se le añade un poco de agua de flor de naranja.

1.173. Espinacas en leche.— Se pelan y lavan; se cuecen en agua hirviendo y se ponen en agua fría; se pican, y échense en la cacerola con manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; pónganse en la hornilla en buen fuego; se espolvorean con un poco de harina y se humedecen con leche, acabándose de disminuir con un buen pedazo de manteca fresca: se sirven rodeadas de cortecitas de pan fritas y calientes.

1.174. Espinacas en jugo.— Sólo se diferencian de las precedentes en el caldo, que en lugar de ser leche se emplea caldo del puchero ú otro en defecto de éste: háganse de modo que no estén muy claras. Para servir las se les añade caldo colado y también carne asada.

1.175. Ensalada de escarola.— Se hace en general con sólo aceite vinagre y sal; pero algunos gustan de una punta de ajo machacado en el vinagre, de que éste vaya mezclado con un poco de pimienta y miga de pan esposito, ó, finalmente, jitomates crudos, picados con un poquito de cebolla, sal y aceite.

1.176. Ensalada de jitomate crudo.— Se parten los jitomates, no muy maduros, en rebanadas á lo largo del fruto, y se cubren de sal por ambos lados, pues exigen más que las ensaladas de lechuga. Se les echa por encima alguna cebolla picada muy menuda y aceite en buena cantidad y bueno. No se les echa vinagre, pues al jitomate le basta su propio agraz. En Tierra caliente es donde menos la usan y donde más la repiten después de conocida. Agradable al paladar y muy refrescante es esta ensalada.

1.177. Ensalada de lechuga.— De ningún modo está mejor esta ensalada que con sal, aceite y vinagre. De ordinario se sirve sin aderezar, para que cada uno lo haga á su gusto.

1.178. De otro modo.— Se limpia y lava bien y se pone en la ensaladera, colocándola lo más artísticamente que se pueda, con los tronchos cortados en cuarterones, perejil y yerbas finas muy finamente picadas.

1.179. Lechugas picadas, en jugo.— Quitense todas las hojas duras

y las venas de las más grandes; lávense bien. Se blanquean en agua hirviendo con un poco de sal; refréscuense en agua fría; se escurren, se exprimen bien y se pican muy menudas. Hecho esto, se emplea para cocerlas el mismo procedimiento que para las acederas en jugo.

1.180. Lechugas picadas, en leche.—Prepárense y blanquéense; píquense como las precedentes: en seguida se cuecen y guisan como las acederas en leche. En lo general, no se las pone nada por encima.

1.181. Ensalada italiana.—Esta se compone de varias hortalizas, como son el apio, la escarola, achicorias, lechugas, y de varias yerbas finas para guarnecerla, como perifollos, berros y otras de esta clase, y se añade al arbitrio del cocinero. Se le echan granos de granada con azúcar, y muchos guarnecen el platón con huevos duros.

1.182. Ensaladas cocidas.—Se sirven en ensaladas cocidas los ejotes, la escarola, la coliflor, lombarda, etc., aderezadas con aceite y vinagre, y á algunas les está bien la pimienta.

1.183. Betabel.—Se cuecen con agua y sal; se secan después, y se pellan; se parten en rajitas, y se sirven con aceite y unas gotas de vinagre ó con una salsa de nata de leche.

1.184. Betabel estofado.—Después de raspado y limpio, se le da un hervor con agua y sal y se conserva aquella agua; después pártase en ruedas, y se pone á rehogar con cascós de cebolla, aceite y unos granos de pimienta; añádase después un poco de agua encarnada de la que quedó, y déjese menguar el caldo, y así se sirve.

1.185. Betabel frito.—Después de darle un hervor, se parte en ruedas y se rehoga con manteca, perejil y pimienta; sáquese, y pasada una hora se vuelve á refreír.

1.186. Betabel en ensalada.—Cuézase en poca agua, que se deja consumir, y después que esté cocido se saca y parte en ruedas, y puesto en un plato se sirve en frío con aceite, vinagre y unos granos de sal enteros.

1.187. Ejotes en jugo.—Cuando estén cocidos en agua y sal, échense hirviendo en la cacerola, mójense con una cucharada de jugo de vaca; añádase manteca, perejil picado y pimienta en grano; líguese, meneándolo mucho y aprisa; añádase zumo de limón ó agraz, y sírvanse.

1.188. Ejotes á lo paisano.—Derrítase en una cazuela un poco de manteca con perejil picado, y pónganse después los ejotes, que deben antes cocerse; menéese, y se reduce á salsa, rociándolos con zumo de limón ó vinagre.

1.189. Ejotes con cebolla.— Rehóguese en manteca una cebolla picada; polvoréese con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa, se echan los ejotes, ya de antemano cocidos con sal.

1.190. Ejotes rehogados.— Cuando estén bien cocidos se escurren y rehogan en una cacerola con aceite y sal; después se les pone un poco de caldo, y se deslien en él antes dos yemas de huevo.

1.191. Ejotes verdes en salsa de huevos.— Se derrite en una cazuela un pedazo de manteca con perejil picado, en que se pondrán los ejotes; se menea y reduce la salsa, y antes de servirlos se les añadirá un batido de yemas de huevo, desleído con el zumo de un limón ó un poco de vinagre.

1.192. Ejotes con vino.— Se cuecen los ejotes como se ha dicho, y después se echa un poco de cebolla en manteca, hasta que empiece á tomar color; se mezclan los ejotes y se humedecen con vino, sazónándolos con sal y manteca.

1.193. Ejotes á la francesa.— Se tendrá cuidado de elegirlos verdes y tiernos; se mondan, quitándoles ambas extremidades, á fin de levantar los filamentos que tienen á los lados para blanquearlos en agua caliente con sal y á un fuego vivo, y cuando están á punto y no demasiadamente cocidos, se escurren en un cedacillo. Se deslie un pedazo de mantequilla mezclado con yerbas finas picadas, sal y pimienta, en donde se echan los ejotes que hayan estado por poco tiempo en agua hirviendo. Todo esto se rehoga en una cazuela, y se mezcla en seguida el grueso de una nuez de mantequilla mezclada con harina y zumo de limón.

1.194. Ejotes á lo bretón.— Cuézanse como los precedentes; escúrranse; pónganse en la cacerola con algunas cucharadas de puré obscuro de cebollas y otro tanto de española. En defecto de española, servirse de caldo de substancias ó de buen caldo del puchero, sal y pimienta; saltéense, añadiendo un buen pedazo de manteca; saltéense de nuevo, y sírvanse sin que se enfrien.

1.195. Ejotes.— Se limpian bien y se cuecen en agua hasta que están perfectamente tiernos. En seguida se les quita el agua y se ponen en una cacerola con aceite de oliva, sal y pimienta negra, y después de haberles dado unas cuantas vueltas se les añade un poco de caldo del cocido, y desleídas en él dos ó tres yemas de huevo.

1.196. Ejotes á lo casero.— Limpios ya los ejotes y quitadas las venas, póngase agua y sal en una caldera; hágase cocer, y pónganse en ella los ejotes; cuando estén tiernos se sacan, se dejan escurrir y se ponen en

agua fría; póngase en seguida manteca en la cacerola; cuando esté hirviendo échense los ejotes, sazónándolos con sal, pimienta y perejil picado; méneense continuamente, y sírvanse.

1.197. Ejotes verdes en manteca quemada.— Escúrranse bien los ejotes después de cocidos; sazónense y saltéense en manteca; pónganse en el platón, rociándolos con la manteca casi quemada.

1.198. Ejotes al rojo.— Hágase enrojecer cebolla en manteca; en cuanto tenga buen color échense los ejotes limpios, cocidos y escurridos como los anteriores; saltéense y sazónense á buen gusto; saltéense de nuevo para que tomen el sazónamiento; añádase un poco de agraz ó vinagre, y sírvanse.

1.199. Frijoles blancos á lo provincial.— Tómense los frijoles, que se habrán tenido en remojo; pónganse en un platón de barro con caldo, cuatro ó cinco cucharadas de aceite, un pedacito de manteca, dos cebollas en rebanadas, perejil picado, una pata de ganso ó carne de puerco salada, pimienta, sal y nuez moscada; hágase cocer por espacio de cuatro horas, más ó menos, de modo que cuando lleguen á estar cocidos se encuentren ligados á punto.

1.200. Frijoles blancos frescos á lo casero.— Échense en agua hirviendo con sal y un poco de mantequilla; refrésquense á menudo con agua fría; cuando estén cocidos, escúrranse; pónganse en una cacerola con un buen trozo de mantequilla; saltéense y añádase perejil picado, sal y pimienta y un poquito de vinagre ó de agraz, y aun mejor zumo de limón.

1.201. Frijoles blancos á la romana.— Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite; échense los frijoles con perejil picado, sal y pimienta, y después que haya cocido un rato, se ponen en un plato, y sobre ellos échese un poco de vinagre hervido antes en cazuela.

1.202. Frijoles blancos.— Se cuecen los frijoles blancos con un poquito de agua de tequezquite; cuando están cocidos se lavan mucho, lo mismo que la olla en que se cocieron: en la misma se echa agua limpia, manteca y sal; se pone á la lumbre; se pica bastante jitomate sin pepita y un poco de cebolla; se echa bastante manteca en una cazuela; se hace freir la cebolla, luego el jitomate y en seguida los frijoles: se dejan hervir hasta que espesen, para servirlos con aceite, chiles en vinagre, etc.

1.203. Frijoles prietos.— Se cuecen sin tequezquite los frijoles prietos; después de cocidos se vacian en una cazuela; se toma una sartén ó cazuela y se frien con bastante manteca y todo recaudo de cocina; se les muele clavo y canela, chiles, aceitunas, chorizos, longaniza y un poquito de vinagre.

1.204. Otros frijoles bayos.—Después de cocidos se lavan y se les echa un poco de cebolla frita, chile colorado molido, unos pedazos de pichón y otros de pechuga de gallina; han de quedar cargaditos de manteca; después se les echa un poco de vino de Jerez.

1.205. Lentejas á la ama de casa.—Cuézanse las lentejas en agua un poco salada; escúrranse y pónganse en una cacerola, con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal y pimienta; saltéense algunos minutos. Pónganse en el platón, adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse muy calientes.

1.206. Lentejas á la masa.—Háganse enrojecer pedazos de cebolla y yerbas finas picadas, en mantequilla; añádase harina; cuando la masa esté hecha, mójese con agua, y aun mejor con caldo; échense en la olla las lentejas, cocidas en agua y escurridas como las anteriores; añádase sal y pimienta, saltéense lo mismo y sírvanse.

1.207. Lentejas con tocino, á la aldeana.—Pónganse lentejas y un buen pedazo de jamón en una olla llena de agua; háganse cocer; cuando estén, guisense como las anteriores y pónganse en el platón sobre el jamón en que se han cocido.

1.208. Lentejas con perejil.—Se cuecen en agua y sal, se escurren y se ponen después en una cacerola, con manteca abundante, perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguese algunos minutos, y se sirve con cortezas de pan frito, todo muy caliente.

1.209. Lentejas.—Se ponen á cocer, y ya que están cocidas, se pica bastante jitomate, cebolla y ajo; se frie este recaudo en manteca y aceite, con unos chilchotes huauchinangos rajados, hasta que se refría mucho; entonces se le echa una cucharada de vinagre y un pedacito de azúcar; se le agrega un poco de apio picado para que se fría con el recaudo; ya que está consumido el vinagre, se le echa un chile ancho, remojado y molido, con unas pimentas; se deja que se fría, y allí se voltean las lentejas y se dejan sazonar.

1.210. Jitomates rellenos.—Se les quita á los jitomates la tapita de encima, se les saca lo de adentro y se pica cebolla, carne de ternera, jamón y perejil; se revuelve todo y se frie bien: con esto se rellenan los jitomates. Se unta una tortera ó sartén con manteca, y se van poniendo los jitomates, ya rellenos; lo sobrante del caldillo, con un poco de pan rallado, se les echa por encima, agregándoles un poquito de caldo, y se cuecen á dos fuegos.

1.211. Otros jitomates rellenos.—Se quita el cabo de la parte superior al jitomate, para extraer las pepitas con una cuchara de café, y se

exprime el agua que contiene, con una presión ligera con los dedos; se llena de una pasta compuesta de perejil, pepinos, huevos cocidos duros y alcaparras, todo picado muy finamente, anchoas en pedacitos, sal y aceite. Lleno así el jitomate, se envuelve en raspaduras de pan y se pone en un hornillo.

1.212. Chícharos.—Se toman chícharos tiernos y se limpian; se escaldan y se cuecen con sal; se retiran hasta que se vayan á servir, en cuyo caso se les pone por encima pimienta y aceite crudo.

1.213. Chícharos con jamón.— Amásense chícharos verdes con manteca, échese agua por encima, y déjense así un cuarto de hora; mientras éstos están así, en remojo, rehóguense en una cantidad proporcionada de manteca pedacitos de jamón delgados; escúrranse los chícharos y pónganse en otra cacerola; se mojan con caldo del puchero, de substancias, ó con española, si la hay; añádanse los pedacitos de jamón, perejil en rama, pimienta en grano y un poco de sal; hágase hervir todo en mucho fuego; en seguida se disminuye éste y se deja hervir muy lentamente hasta que estén suficientemente cocidos y que la salsa esté bastante espesa; se espuma, se quita el perejil y se sirve.

1.214. Chícharos á la casera.— Se toman una ó dos libras de chícharos, se lavan y se amasan en una cacerola con manteca; se añade un manojo de perejil, cebollas y un poco de azúcar; se ponen sobre buen fuego, y mójense con agua de sal clara y ligera; cuando ésta haya menguado y aquéllos estén cocidos, se quita el perejil, se retiran del fuego y se espesan con un buen pedazo de manteca y un polvito de harina.

1.215. Chícharos á la inglesa.— Se ponen en agua hirviendo, se sazonan con sal y pimienta; cuando estén cocidos, se escurren, se ponen en el platón con un buen pedazo de mantequilla y muchos pedacitos de ésta por encima.

1.216. Chícharos flamencos.— Se guisan con la vaina, sin quitarles más que los extremos; se cuecen y rehogan en manteca, con cebolla picada y un poco de pimienta.

1.217. Chícharos en azúcar.— Se limpian los chícharos; se pone un poco de manteca en una sartén y se fríen; se rebana jamón, se hace un ramillete de perejil, se cogen dos cebollas y dos dientes de ajo y se ponen los chícharos á refreír; ya que están, se les echa media cucharada de harina, luego el jamón, las cebollas, el ajo y el perejil, y se deja refreír bien; se les echa bastante agua para que cuezan bien, con un poco de sal y cuatro ó cinco terrones de azúcar.

1.218. Chícharos en mantequilla.— Se ponen á cocer, se toma una

parte y se muele; se cuele por una servilleta, y lo colado se fríe en mantequilla, agregándole sal, pimienta y agua caliente; cuando está sazonado, se le incorporan los chícharos enteros, se dejan hervir un poco y se les deja caldosos.

1.219. Chícharos en leche.— Se cuecen en agua hirviendo, con tequezquite; se consume el agua por caldera y se derrite mantequilla; se deshace harina en leche y se echa en los chícharos, y luego la leche, con harina y sal.

1.220. Guisado de chícharos en leche.— Se cuecen los chícharos en una cazuela y se les echa manteca; se pican, cuando están cocidos; se les echa un poco de harina, no á que se dore, sino que se le da una pasada por la manteca; se le pone leche cocida en lugar de agua; á un poco de pimienta en polvo se le echa un poco de agua, y, si hay proporción, se hace con mantequilla, y en el caldillo se le pueden echar gajos de coliflor.

1.221. Guisado de chícharos.— Después de cocidos con un poco de sal blanca, se muele la tercera parte de ellos con un poco de pimienta. Ésta se pone á freir con manteca, aceite, cebolla fina picada y orégano. Una vez frito, se le agrega agua y sal de la mar y los chícharos enteros, los que, después de sazonados, se dejan enfriar, para revolverles tres yemas de huevo, cuidando de que no se haga trozos el huevo al calentarse.

1.222. Chícharos en carne.— Se cuece la carne con agua y vinagre de Castilla, y aparte se cuecen ajos pelados en puro vinagre. Se fríe ajo y cebolla muy menuda; se le echa clavo, canela, pimienta, orégano en polvo y un poco de aceite; en esto se echa la carne y los chícharos, ya cocidos, y se pone á sazonar.

1.223. Habas verdes.— Después de cocidas con sal, se cortan y se les echa aceite con ajos fritos; se machacan avellanas tostadas; se tuesta también un poco de pan; se pone en remojo en agua y vinagre; se exprime bien; se muele con pimienta y huevos, se echa en las habas y se deja hervir todo junto.

1.224. Otras habas verdes.— Cuando son pequeñas no se les quita sino sus extremos. Cuando son grandes se despellejan enteramente para hervirlas en agua y sal; después se escurren y se les echa aceite con ajos fritos; se hace una salsa con avellanas tostadas, un poco de pan tostado, mojado en agua y vinagre, pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la que se desleirá con agua sazonada, echándola sobre las habas, y que den un hervor á fuego manso.

1.225. Habas á lo casero.— Se quita la vaina y se cuecen en agua

hirviendo para que suelten la cascarilla; escúrranse y dénselos unas vueltas de manteca en una cacerola, añadiendo un poco de harina; mójense con caldo del puchero, y, además, se añade sal, pimienta y ajedrea picada. Algunos momentos después se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

1.226. Habas hurtadas.— Se cuecen con agua y sal; después se pasan al agua fría para que estén bien verdes; se escurren y acomodan como las anteriores.

1.227. Habas frescas á la catalana.— Se cuecen las habas tiernas con todo y vaina, con sal y un poquito de tequezquite. Ya cocidas, se escurren y enjugan con un lienzo seco. Después se bañan en harina, á que quedan cubiertas. Se frie manteca en una sartén, y, cuando esté ya muy caliente, se van colocando las habas separadamente hasta cubrir el fondo de la sartén, y se les echa un poco más de sal; se voltean hasta que quedan muy doradas. Á medida que se vayan sacando se ponen en un platón hondo y se tapan con otro para que no se pongan frías y se entiesen. Son muy apetitosas.

1.228. Habas tiernas con jamón.— Después de peladas, las habas verdes se ponen á cocer, con sal. Ya que están cocidas, se escurren, se envuelven en harina y se dejan. En la misma manteca se frien lonjitas de jamón, y allí se echan las habas; se les agrega sal y se dejan sofreir. Se sirven calientes.

1.229. Habas secas.— Se limpian bien las habas y se escaldan antes de echarlas en la olla; se cuecen y se les quita la espuma, porque siempre les quedan gusanillos. Cuando hayan cocido se machacan unos ajos, pimienta, azafrán y un manojo de hierbabuena, y se deslie todo con un poco de agua caliente; para cuatro puñados de habas se echa uno de arroz limpio, se sazona con sal, se revuelve todo, se aparta del fuego y se deja reposar un rato.

1.230. Pepinos encurtidos y adobados.— Para preparar los pepinos no deben emplearse vasijas de cobre, aunque estén muy estañadas. Se ha de emplear vinagre de buen vino y no de otra cosa. Se lavan muy bien y se enjugan, para echarlos en buen vinagre blanco. Se añaden dos onzas de sal por cada cuartillo de vinagre, y se dejan las vasijas descubiertas, es decir, tapadas solamente con una tabla, porque el vinagre se pone más ácido cuando está en contacto con el aire. Esta tapadera sólo sirve para que no caiga porquería en la vasija, y es preciso que el vinagre cubra bien los pepinos, y aumentarlo de tiempo en tiempo, impidiendo con un peso cualquiera que los pepinos sobrenaden, porque la parte que queda fuera se pone negra

y se enmohece. Si un mes después se prueba este vinagre, se encontrará insípido, porque el fruto ha absorbido su acidez, ó al menos una gran parte de ella; en este caso es necesario quitarlo y ponérselo nuevo. Los pepinos pueden conservarse así dos años. Del mismo modo se adoban los pimientos, las panchos tiernas del maíz y toda clase de legumbres.

1.231. Zanahorias.—Se cuecen, se rajan y se ponen en una cazuela con cebolla frita; se sazonan con todas especias y sal, cubriéndolas con agua caliente. Se les pone dulce de azúcar ó miel, ó bien vinagre (han de estar ó muy dulces ó muy agrias); se frie un poco de harina hasta que se queme, y se deshace con el caldo de las zanahorias. Después se les da un hervor, y se sirven frias ó calientes.

1.232. Zanahorias en salsa blanca.—Se raen, y, después de lavadas, se les da un hervor en agua caliente; córtense en filetes y se ponen en una cazuela, con manteca, pimienta y perejil picado; después de bien rehogadas, se les añade un poco de leche, espesando esta salsa con yemas de huevo, un poco de azúcar y canela.

1.233. Zanahorias con jitomate.—Después de cocidas, se parten en filetes y se rehogan con manteca, perejil y cebolla picada, un poco de sal y pimienta, y se echa una salsa de jitomate por encima.

1.234. Zanahorias en verde.—Dispuestas como se ha dicho en las de salsa blanca, se echan dos cucharadas de harina, un poco de perejil picado, pimienta y sal, y cuando estén rehogadas, añádanse con caldo, salsa de perejil y agrio de limón.

1.235. Zanahorias.—Se hacen rajás, después de mondarlas bien; se cuecen con agua y sal; se ponen en una cazuela con cebolla frita; se sazonan con todas especias y sal, y se les echa agua caliente hasta que se cubran; se les pone azúcar ó vinagre, para que estén dulces ó agrias; luego se frie un poco de harina hasta que se queme; se deshace con el mismo caldo de las zanahorias y se deja que dé todo junto un hervor.

1.236. Zanahorias guisadas.—Después de bien raspadas y lavadas, se escaldan en agua hirviendo; se hacen rajitas y se pasan al fuego en una cazuela, con un trozo de manteca, pimienta, sal y perejil picado; se cuecen, humedeciéndolas con leche, y cuando están á punto se traban con yemas de huevo. Si se preparan para comida de carne, se echan en una cazuela con lonjas de tocino, perejil, sal y pimienta; se mojan en caldo y substancias, y cuecen hasta que se reducen casi á jaletina.

1.237. Otras.—Háganse con el cuchillo trozos como taponcitos de botella, y cuézanse en agua con sal y manteca. Pónganse en una cazuela con

un trozo de manteca, perejil y cebolla tierna picada, sal y pimienta en grano; échense las zanahorias, después de escurridas; se frien un poco, y se sirven.

1.238. Zanahorias con azúcar.— Se cuecen y escurren; se pone en una cacerola un trozo de manteca y dos cucharadas de harina; se humedecen con agua ó caldo, después de echarles sal, y cuando el caldo esté espeso, se echan las zanahorias y se agregan dos terrones de azúcar. Se dejan hervir un poco, y se sirven.

1.239. Calabacitas divinas.— Se escogen las calabacitas chicas; se pican menuditas; se lavan muy bien; se echan en una olla, con un poco de manteca; se muele una cebolla y un diente grande de ajo, y junto con esto se ponen á cocer; en seguida se muele un chile verde grande y un poco de epazote; se fríe esto con unos pedacitos de longaniza, en bastante manteca; cuando todo esto está bien frito, se voltean allí las calabacitas y se dejan sazonar á fuego lento.

1.240. Calabaza apaleada.— Para que salga bien es preciso escogerla pequeña, y apalearla; después se pone en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta, sal y un poco de agrío, ó, en su defecto, un poco de vinagre; se pone á dos fuegos, para que consuma la humedad.

1.241. Calabacitas cortadas.— Se escogen que no estén muy recias, y se cortan en rebanadas delgadas. Se ponen en el fondo de una cazuela; se espolvorean con pimienta, sal y jitomates picados, quitándoles antes el pellejo, para lo cual se ponen sobre las brasas. Después se colocan otras lonjas del mismo modo; se les baña de aceite crudo y se ponen á dos fuegos. Es bueno echarles encima pan rallado, un poco de hierbabuena y cebolla cortada muy menuda.

1.242. Calabaza rehogada.— Se corta en pedazos grandes; se pone en una olla con cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y jitomate; se da vueltas, hasta que esté frito, y se le agrega un puñado de perejil y hierbabuena. Se le añade aceite cocido y pimienta.

1.243. Calabaza guisada.— Cortada en trozos, se hace hervir un cuarto de hora con agua y sal, y se escurre; se echa en una cazuela un buen trozo de manteca y se fríe en ella, sazónándola con especias y sal; hecho esto, se coloca en un plato, cubriendo los pedazos con queso rallado para que tomen color, poniéndolos entre dos fuegos.

1.244. Calabacitas rellenas.— Se escogen las calabacitas más tiernas; se cuecen un cuarto de hora en agua y sal; después se sacan las tripas, y se rellenan con lo siguiente: se empapa miga de pan en leche; se exprime; se le añaden dos yemas de huevo, duras; dos onzas de queso, rallado; cinco

almendras, peladas; dos clavos, dos yemas de huevo, batidas; sal y pimienta; píquese y mézclase todo; pásense, después de bien rellenas, por manteca, y se sirven con algún jugo.

1.245. Hongos.—Se lavan bien, para que no sepan á tierra, y se cuecen en agua y sal. Ya cocidos, se escurren y frien en aceite, y, á medio freir, se les echa cebolla picada, para que acaben de freirse con ella; se ponen en una cazuela; se hace salsa de avellanas; se les echa un puñado de perejil, pimienta y hierbabuena, y se deja que todo junto dé un hervor: si no se quiere con salsa, bastará la cebolla.

1.246. Otros.—Lavados y cocidos con agua de sal, se exprimen y frien con cebolla; se hace una masa de avellanas y huevos; se le añade un grano de ajo y todas especias: con la masa, que no ha de quedar espesa, se hacen empanadas, echándoles salsa adentro, y se hacen freir.

1.247. Hongos en salsa de pescado.—Se ponen á freir dientes de ajo y un pedazo de pan en aceite y manteca; una vez fritos, se muelen con bastante epazote; se frie todo esto en bastante aceite; se echan los hongos, que estarán ya cocidos y rebanados, un poco de sal, pimienta y agua, para que sazone.

1.248. Hongos.—Se pone una cazuela en la lumbre, con un poco de aceite de comer y manteca; se echan unos dientes de ajo á que se doren bien, y allí mismo se echa un puño de cebolla menudita; luego que está bien dorada, se le echan bastantes rajitas de chile; y cuando está todo bien frito, se echan allí los hongos á que se frían también, una rama de epazote, un poquito de agua, su sal suficiente y más aceite, y se dejan sazonar: los hongos han de estar curados con ajos para ver si están buenos.

1.249. Otros.—Se pica ajo bastante, muy menudo, y se pone á cocer en manteca y un poco de agua; al consumirse el agua y quedar sola la manteca, se echa una cantidad, como la tercera parte de los hongos, de cebolla picada, se deja que se cueza en aquella manteca (no que se fría) y se echa un poquito de perejil picado menudo, y los hongos, que ya deben estar cocidos y muy escurrecidos para que no tengan agua; se les da una sancochada nada más, y se les echa un poco de aceite y un polvo de pimienta; ya se tiene frito aparte un poco de pan molido, frito en aceite, y se les incorpora.

1.250. Otros.—Se les quitan los rabitos; se lavan y se ponen á cocer en agua, sal y unos ajos machacados; se frie ajo y cebolla bastante picada, unas pepitas de chile y dos ó tres chiles despedazados, chilpotle ó pasilla; se frie todo muy bien, y cuando ya están las pepitas color de oro, se le echa

bastante epazote picado, á que sancoche nada más, para que no se ponga negro; se le echa agua y sal, y se deja sazonar aquel caldillo, que debe quedar aguadito, y después se echan los hongos.

1.251. Otros hongos.—Se les quitan los rabos y se lavan como los anteriores; se ponen en una olla, con agua suficiente, dos cabezas de ajos machacadas, dos ó tres chiles mulatos, molidos con ajos crudos, según la cantidad de hongos, y sal; se ponen á cocer, y ya que casi están cocidos, se sazonan con un poquito de masa y una rama de epazote.

1.252. Hongos á la provenzal — Se cogen hongos grandes, y después de limpios se echan en aceite crudo; se pican los troncos con una cabeza de ajos, perejil, chorizo y unas yemas de huevo; se ponen los hongos en una cacerola; se vierte el picado en su parte cóncava; se roca con aceite; se pone un poco de caldo, y se deja cocer en la hornilla.

1.253. Cebollas rellenas.—Limpiense cebollas de las más grandes, y escáldense; después de bien escurridas, se ahuecan por arriba, para rellenarlas con lo siguiente: una miga de pan, empapada en leche; se exprime bien; se le añaden dos yemas de huevo duro, dos onzas de queso rallado, dos clavos y un batido de dos yemas; se pica y mezcla todo muy bien; una vez lleno el hueco, se enharinan las cebollas, se bañan con yema de huevo y se frien; sírvanse inmediatamente, bañándolas con salsa de jitomate ó con zumo de limón; pueden bañarse también con salsa de chile verde.

1.254. Alverjones.— Se limpian; se ponen á cocer con agua caliente y un poco de tequezquite, sin mojarlos de ningún modo con agua fría; ya que estén cocidos, se les echa agua tibia y se escurren por tres veces, hasta que el agua quede muy limpia. Se les deja poca agua; se les echa una cucharada de manteca con un poco de sal, y se sazonan hasta que queden espesos.

1.255. Aceitunas en adobo.—Se toma una docena de chiles anchos; se desvenan y ponen á desflemar, para que no piquen; después se muelen en seco con media cabeza de ajos y unos pocos cominos, con la sal suficiente; se baja esto del metate con poquita agua; se echa todo en una olla, que no sea de manteca, con aceite español; después se machacan bien las aceitunas de modo que no se desbaraten; se echan en el chile, juntamente con unas ruedas de cebolla, y se dejan así por tres ó cuatro días; se adornan con queso añejo y orégano.

1.256. Salsitías.—Á medida que se van raspando y limpiando, se echan en una ensaladera llena de agua y vinagre. Se sacan y cuecen en agua abundante, haciéndoles hervir con un poco de sal, una cucharada de harina y huevo batido; se frien y se dejan dorar.

1.257. Garbanzos turcos.—Después de cocidos, se muele una parte y se tiene prevenido picadillo y rebanadas de jamón; se embarra de manteca una cazuela; se echa la mitad de lo molido y la sal; se le agrega el picadillo con los garbanzos enteros y las rebanadas de jamón, y encima la otra mitad de lo molido; se pone al fuego y se baña con manteca requemada.

1.258. Garbanzos guisados.—Se ponen á cocer garbanzos gordos, y, ya cocidos, se pelan. Se muelen unos pocos, muy remolidos, con clavo y canela; se pica jitomate, cebolla y ajos; se frie bien y se le incorpora garbanzo, á que se fría con el jitomate; se le echa caldo de carne de puerco, costillas, rebanadas de jamón, chorizos, los demás garbanzos enteros y un pedazo de azúcar y vinagre. Se adorna con chiles en vinagre.

1.259. Garbanzos comunes.—Remójense los garbanzos con caldo de acelgas ó espinacas cocidas; una vez remojados, lavados y escaldados, se cuecen con un poco de aceite crudo; cuando ya están cocidos, se les agrega cebolla frita y todas especias, machacadas con unos dientes de ajo; se sazonan con sal, y se pueden espesar poniéndoles una sexta parte de arroz; también se les puede añadir salsa de avellanas y huevos, pero lo más acostumbrado es machacar una cucharada de garbanzos con yemas.

1.260. Quesadillas de garbanzo.—Á una cantidad de masa de tortilla se agrega otra igual de garbanzo cocido, un poco de nata de leche y un pedazo de queso añejo. Todo esto se revuelve muy bien; se le echa la sal correspondiente; se hacen las quesadillas y se rellenan con lo que se quiera; pero quedan muy bien con bacalao á la vizcaína, salmón ó picadillo.

1.261. Chayotes.—Después de cocidos los chayotes, se parten por la mitad á lo largo; se les quita la pepita y la bolsa, y con una cuchara de plata se raspan de modo que salga la carne y queden las cáscaras enteras como jicaritas. Para ocho chayotes se baten diez huevos, primero las claras y luego las yemas. La carne de los chayotes se bate bien con una cuchara grande, de modo que quede suave; se le echa el huevo batido, apartando un poco menos de la mitad; un poco de mantequilla, bastante canela molida, bizcochos tostados, bien molidos, sal y un poco de azúcar. Ya bien revuelto todo, se rellenan las cascaritas de los chayotes, se van poniendo en una tortera untada de manteca, se echa á cada uno un poco de huevo del que se apartó, extendiéndolo bien, y se ponen á dos fuegos hasta que el huevo de encima está cocido y dorado.

1.262. Berenjenas rellenas.—Se parten por la mitad á lo largo. Se les quita parte de la substancia interior, dejando, empero, una buena porción de la pulpa adherida á la piel, que no se ha de estropear. Separadamente se

prepara el relleno siguiente: se pica la pulpa con medula de buey é igual cantidad de pechuga de gallina ó carne de carnero asado. Se mezclan unas yemas de huevo con miga de pan duro muy desmenuzada, y se une este relleno con el primero, amasándolo bien; se le añade sal y nuez moscada rallada, pero no mucha. Con este relleno se llenan las medias berenjenas, uniendo la superficie con un poco de yema de huevo, que se pasa con las barbas de una pluma. Se colocan en un platón, que se pone sobre la lumbre. Se derrite medula, y con ella se rocían las berenjenas. Se tapa el platón y se pone lumbre viva en la tapadera y lenta por debajo. Se sirven en el mismo platón.

1.263. Berenjenas fritas.—Partidas en rodajas ó en tiras á lo largo, se les abren unas incisiones con el cuchillo para que penetre el jugo, y se ponen á freir, después de echarles la sal correspondiente.

ADVERTENCIA

Terminaremos esta primera parte con algunas prevenciones de cocina, economía doméstica, reglas de urbanidad y buenas maneras, y el MODO DE SERVIR LA MESA Y TRINCHAR. En la segunda parte daremos los guisos mexicanos y todos los demás que deben completar nuestro *Tratado de cocina*.

1.264. Sopas y cocidos.—Estos deben hacerse á fuego lento, pues si se arrebatan no se consigue extraer los jugos y queda el caldo sin substancia; las carnes de que se compongan deben ser frescas; las aves y algún trozo de carne de carnero realzan más el buen gusto.

1.265. Substancias y jugos.—El caldo colado y el jugo de las viandas son la base de todas las salsas y lo que hace que sean más suaves y delicadas.

1.266. Carne de vaca.—La mejor es de color encarnado obscuro, con vetas de pequeñas fibras blancas y cubierta de gordura; para el cocido debe emplearse la del pecho y cuello.

1.267. Carne de ternera.—La de dos meses ó tres es la mejor, pues de menos tiempo carece de substancia, y si pasa de tres meses no es tan buena.

1.268. Carne de carnero.—Debe ser de un rojo subido, gorda por dentro, y si se quiere que esté tierna debe aporrearse un poco con un palo corto.

1.269. Carne de cerdo.—La mejor debe ser firme, consistente y rojiza, sin sabor desagradable á humedad ni indicios de lepra, que son unas manchitas blancas salpicadas; el cerdo mejor es el de siete á ocho meses; pero para la manteca y el tocino es preferible el de quince meses; los cerdos viejos tienen la carne dura y correosa.

1.270. Carne de jabalí.—Esta carne es muy parecida á la del cerdo, pero no se sirve más que la cabeza, lomo y costillas: debe majarse mucho con un palo redondo para que salga tierna.

1.271. Liebre.—Las que se crían en las montañas son mejores que las de tierra llana y pantanosa; se conoce porque las primeras, al abrirlas el vientre, despiden un olor agradable y aromático.

1.272. Conejo.—Si fuere casero se destripa y se le llena el vientre de tomillo, salvia, laurel, espliego y albahaca; después se le hace trozos y se le pone en adobo antes de guisarlo.

1.273. Perdices.—La perdiz de patas encarnadas es mejor que las otras que las tienen pardas.

1.274. Codorniz.—Es ave de paso, muy conocida á fines de verano; está más gruesa y crasa en primavera, y es excelente.

1.275. Pichones.—Para matarlos bien se les comprime la entraña para que no derramen sangre; es carne muy delicada y nutritiva.

1.276. Aves caseras.—Las que tienen el pellejo delgado y blanco son las mejores; tan luego como se las mata se las despluma y destripa, aplastándoles el esternón; después se chamuscan.

1.277. Pollos.—Los que están gordos y cebados con grano se destinan para asado; su buena calidad se conoce en su grasa y blancura de carne: los que están flacos son buenos para guisados.

1.278. Gallo y polla.—Ambos son excelentes para el caldo de los enfermos y para otros diferentes guisos, para sacar substancias, con las que se da substancia á las salsas.

1.279. Guajolote y pípila.—Se prefiere esta última, porque es más tierna su carne.

1.280. Bacalao.—El de buena calidad debe tener la carne blanca y el pellejo negro; debe tenerse en remojo en agua doce horas por lo menos.

1.281. Habas.—Las mejores deben ser pequeñas y tiernas; cuando se cuecen con la vaina deben estar un cuarto de hora para quitarles la aspereza.

1.282. Frijoles.—Los blancos se han de echar en el agua cuando haya principiado á hervir, que debe ser á fuego muy vivo.

1.283. Hongos.—Muchas personas han sido víctimas de envenenamientos por este vegetal, en especial los que se cogen en los bosques. Se recomienda mucho su elección.

IMPORTANTES PREVENCIONES

1.284. Prevenciones sobre las substancias estimulantes y salsas.—Los estimulantes se emplean para excitar el gusto y dar acción á los órganos del apetito, que sin ellos todo sería insípido é insubstancial. Obtienen el primer lugar las especias de Oriente y de América; después entran las plantas aromáticas, la sal y cuanto se conserve con ella, los ácidos vegetales y las plantas aperitivas.

La pimienta, entre las especias, es la más común. Entre los mexicanos se usa mucho la de Tabasco, que es menos acre, más aromática y se parece más al clavo.

Por pimienta molida ó negra se entiende la especia preparada con su polvo, solamente majada, y ésta se usa para comer los ostiones, sopas y ensalada.

El clavo de especia, después de la pimienta, es lo que más se usa. Se meten en una cebolla quemada para dar color y gusto al caldo; se usa de ellos en muchas salsas y guisados y en todos los intermedios preparados con legumbres, pues su perfume es bastante agradable y de un gusto casi general; pero es necesario sacarlos antes de servir, pues su olor es el que agrada.

La nuez moscada también es parte de las especias que deben hallarse en las cocinas. Se eligen las más sanas, que se raspan en los guisados á medida que se necesitan. Está bien á todas las salsas, con particularidad á las coliflores y huevos. La flor de moscada, que no es otra cosa que su segunda corteza, se emplea pocas veces en las saísas y guisados; por lo regular se la destina á los intermedios de dulces, á los que da un gusto tan fino y agradable como lo haría la misma nuez.

La canela no se emplea tanto en la cocina como en los dulces y licores; pero puede tener algún uso en ciertas circunstancias. La de Ceylán es la mejor y la única que se debe emplear.

El ajengibre, raíz de una planta originaria de las Indias y de América, es acre, aromático, ardiente y de un olor bastante agradable, aunque fuerte.

Tal es, poco más ó menos, el número de las especias que se usan en la

cocina, reducidas á polvo muy fino, del que se echa la dosis conveniente, que varía según el empleo que quiere hacerse de ellas, siendo éstas las cuatro especias que conviene usar para los guisados, á fin de que no salgan demasiado insípidos ó sobradamente aromáticos. Siguen después los estimulantes, que crecen naturalmente en nuestros países, ya sean arbustos, plantas, granos ó raíces de huerta.

El primero de todos es el laurel; sus hojas, aromáticas, sirven muy á menudo para perfumar diferentes guisados; pero es necesario usarlo con mucha sobriedad. Se conoce otro laurel llamado cereza, del cual no se usa sino para dar á la leche el gusto y olor de las almendras; pero como debe esta propiedad al ácido prúsico, veneno el más violento, debe usarse en muy pequeña dosis, y lo más una ó dos hojas, siendo lo bastante para poco menos de un cuartillo.

El tomillo entra también entre los adherentes. Su olor fuerte y demasiado aromático impide que se use en grandes dosis.

La mejorana, planta muy aromática, tiene un olor tan fuerte como el tomillo y da los mismos resultados.

La ajedrea, cuyo uso no es tan común como el del tomillo, tiene, poco más ó menos, sus propiedades.

La ajedrea y mejorana se usan frescas; el laurel y tomillo se conservan durante mucho tiempo, pues, aun secos, no pierden su substancia aromática.

Deben contarse entre estas diversas substancias aromáticas el estragón, perejil, hierbabuena, perifollo, apio, cebolla y ajo; pero aunque no se les considera como particularmente llenos de un aroma capaz de estimular los órganos de la digestión, no obstante esto, son inexcusables entre todas las preparaciones alimenticias, especialmente el perejil, que casi es de primera necesidad, y no hay guisado, por más simple que sea, en que no se emplee. Lo más esencial para todos los que están encargados de las cocinas es no abusar de los estimulantes, que pudieran ser muy nocivos, principalmente á las personas delicadas.

1.285. Prevenciones para los fritos.—Se da ese nombre al aderezo de toda especie de viandas, peces, legumbres y frutas, hecho en una sartén por medio del aceite ó de la manteca; frecuentemente se usa de él, tanto para variar los alimentos como para aprovechar una infinidad de piezas que se hablan de desechar.

El frito se compone de diferentes substancias, y por lo común se hace con manteca y con aceite el más fino y delicado. Debe disponerse todo de

antemano, para hacerlo con un grado de calor suficiente por medio de un fuego activo ó moderado, según se necesite. La pasta de freir se hace con harina de flor, yema de huevo, un poquito de aguardiente y otra cantidad de aceite. Debe ser ligera y de una consistencia regular, que no esté demasiado espesa, y hecha con dos horas de anticipación.

El aceite ó manteca debe estar hirviendo al echar las substancias para freirse.

1.286. Otro modo de preparar un buen frito.—El mejor de todos es el que se obtiene con la grasa del puchero, aunque puede suplirse con la gordura de los riñones de vaca, muy picada y derretida. Puede realizarse su calidad cociéndola y purificándola después. Se echa en una olla puesta al fuego, se hace hervir, se espuma y se vierte después por decantación, ó sea inclinando la olla, con cuya maniobra se obtiene clara y transparente.

Este frito es preferible al que se prepara con manteca, que tiene el defecto de reblandecer las masas, de hincharse, levantar espuma y derramarse fuera de la sartén, lo que es muy perjudicial. El aceite adolece de los mismos inconvenientes, aunque no ablanda las pastas; los mismos defectos ofrece la manteca derretida, que es, además, cara en las ciudades.

Deben tenerse siempre aparte dos clases de fritos: uno para los pescados y otro para lo demás que ocurra.

Cuando haya de hacerse uso de algún frito, se calienta la grasa en la sartén, se moja el dedo en agua, y si, sacudiéndolo dentro, no chisporrotea, es prueba de que está en punto.

Si es pescado el que se va á freir, se coge por la cabeza, y antes de soltarlo se mete la cola de manera que quede bien bañada, y si al cabo de un segundo aparece casi quebradiza, déjese caer el pescado, cuidando de volverlo cuando esté á medio freir. Excusado es prevenir que antes de refreir el pescado debe destriparse después de escamado y bien lavado; dénsele algunos cortes con el cuchillo y rebócese después con harina. Luego que está frito se envuelve en un lienzo para que escurra la grasa, y se sirve polvoreándole con sal molida.

No se dejará el frito sobre el fuego después de haber servido, porque ennegrece. El fuego, durante la operación, debe ser de llama, porque si no está caliente en debido punto, lo que se fría no saldrá consistente ni dorado, ó, cuando menos, absorberá más grasa que la necesaria y lo hará desagradable al gusto. Se sacarán de la sartén las cosas que se frian luego que hayan tomado un hermoso color; se pondrán á escurrir sobre un trapo ó colador, y se sirven encima de una servilleta doblada sobre un papel sin cola, si no es

el convite de etiqueta. Déjese enfriar el frito sobrante, y se vuelve á echar en el jarro todo lo claro, pero no la grasa del fondo.

Si durante la operación se derramase algo del frito por el fuego, se apagará echando ceniza; mas si se inflamase en la sartén, se tatará inmediatamente con una cobertera ó un lienzo humedecido en agua.

1.287. Prevenciones para los asados.—Lo primero que debe observarse para que los asados queden á punto, es proporcionar la cantidad del fuego á la calidad de las carnes. La vaca y el carnero exigen un fuego vivo, pero sin precipitar su acción y disminuyendo por grados el calor. Como en estas dos clases de carnes es esencial que conserven todo su jugo, es preciso evitar que se sequen en el asador, humedeciéndolas frecuentemente en grasa.

La vaca exige menos fuego, y es necesario rociarla y untarla más á menudo con la grasa, y nunca debe servirse con sangre, pues sería malsana. Para asegurarse si está en punto, se le pica con una aguja gruesa, profundizándola hasta el hueso, y si el jugo que sale por la picadura está limpio ó sanguinolento, en este caso se deja la pieza en el asador; pero no debe repetirse á menudo esta operación para que no se desperdicie el jugo por la picadura.

Para que las aves estén tiernas y delicadas, se ha de tener presente que la que sirva para el mediodía debe matarse la víspera, y la que ha de servirse por la noche puede matarse por la mañana muy temprano: es necesario templarla en agua hirviendo y desplumarla allí mismo, mientras puedan aguantarla las manos. Hay otro modo de conservar la ternura de las aves, y es hacerlas tragar una cucharada de vinagre un poco antes de matarlas. Las aves son más tiernas cuando han sido ahogadas que cuando se las hace sangrar. Si se les corta la cabeza, ha de ser cuando ya estén frías.

Nada más insípido que un ave consumida al fuego y que ha perdido todo su jugo, de modo que si se expusiera á un fuego vivo, como la vaca y carnero, el pellejo se quemaría y perdería uno de sus mejores atractivos. Para evitar este inconveniente, téngase la precaución de envolver en un papel las aves y frotarlas con manteca ó aceite. Se les quita después el papel, se rocían con la grasa y se exponen por algunos instantes al fuego vivo, que es lo que se necesita para dar color al pellejo y hacerle reluciente, así como á las cortezas de tocino.

En cuanto á las aves grandes, tales como los gansos y patos, atendida la dureza de su pellejo, se pueden poner sin inconveniente á fuego vivo, y se conoce cuando están en punto por el humo que despiden. El cordero debe ser tratado como las aves.

Para los *biftecs* y otras carnes preparadas en parrillas, todo el arte consiste, especialmente para la vaca y carnero, en que sufran un fuego vivo, pues sólo por este medio se concentran los jugos. Ha de tenerse especial cuidado en no dejarlos cocer ni consumir demasiado, y no volviéndolos más que una vez.

Para mayor inteligencia, presentamos un cuadro detallado del tiempo que cada pieza debe estar al fuego, calculando que éste sea vivo:

	Horas.
Vaca, en un peso de 5 libras.....	1 1/2
Venado, en un ídem de 4 libras.....	1
Cerdo, en un ídem de 4 libras.....	2
Idem, en un ídem de 2 libras.....	1 1/4
Carnero, pierna ó espalda, 6 libras.....	1 3/4
Idem, íd. ó íd., 4 libras.....	1
Cochinillo de leche, grande.....	2 1/3
Idem de íd., pequeño.....	2
Carnero, un cuarto grande.....	1
Idem, un íd. pequeño.....	3/4
Liebre grande.....	1 1/2
Idem pequeña.....	3/4
Conejo grande.....	3/4
Idem pequeño.....	1/2
Guajolote grande.....	1 1/4
Idem mediano.....	1
Idem pequeño.....	3/4
Pollo.....	3/4
Ganso.....	1 1/2
Pichón.....	1/2

1.288. Modo de preparar las aves caseras antes de ponerlas

á cocer ó á asar.— Si no se ha tenido la precaución de matarlas algunas horas antes de ponerlas al fuego, por más esmero que se tenga, jamás se conseguirá presentarlas tiernas y jugosas, ya sean asadas ó cocidas. La que ha de servir para comer debe matarse cuando menos la víspera, y si es para cena, por la mañana temprano, si no se hizo la noche anterior. Si acaso fuere un convite repentino y que no haya habido tiempo para dejarla manir, se meterá dentro de agua hirviendo para desplumarla, mientras puedan soportar las manos el calor.

Otro medio para conseguir que las aves salgan tiernas, es hacerlas tragar una cucharada de vinagre un minuto antes de matarlas.

Las de carne negra, como gansos, patos, pichones, etc., son mucho más tiernas si se ahogan, que degollándolas. Si se corta la cabeza á los patos, no deben desplumarse sino cuando estén fríos.

1.289. Modo para hacer tiernas las aves de corral que son

viejas.— Pónganse veinticuatro horas en agua fría, en la que se hayan echado algunos puñados de ceniza; pasado este tiempo, se lavan, despluman y destripan, dejándolas en esta disposición otras veinticuatro horas, y después se echan en la olla para que hiervan un cuarto de hora. Hecho esto, se mechan y ensartan en el asador, rociándolas con manteca muy caliente cuando están á medio cocer.

1.290. Pebre ó adobo para rociar los asados.— Se pica gordura de puerco mezclada con ajo y perejil; se le añade sal, pimienta, una cucharada de vinagre, cuatro de aceite, y se bate todo muy bien.

1.291. Medio para que la carne salga tierna y blanda.— Antes de poner á cocer ó asar toda clase de carne, se golpeará fuertemente con un rodillo de madera, cuando menos durante un minuto.

1.292. Medio para preservar pescado de la corrupción.— Hágase que dé un hervor en una corta cantidad de agua y sal, y se deja dentro dos ó tres días sin temor de que se corrompa, porque se precipita al fondo y queda enteramente cubierto con el líquido. Si fuese necesario conservar más de tres días, se vuelve al fuego, añadiendo otro poco de sal y una hoja de laurel. De este modo puede aguantar el pescado tres hervores. Para esta operación debe usarse vasija de barro: el hierro y el cobre son perjudiciales.

1.293. Medio para conservar los huevos frescos durante mucho tiempo.— Á medida que se van sacando del ponedor deben untarse con aceite, que se extiende con las barbas de una pluma, de manera que estén bien cubiertos por todas partes, y en seguida se colocan sobre una mesa para que se seque el aceite. Conseguido esto, se cubre el fondo de una vasija que cierre bien con una cama de ceniza ó de salvado, y encima se va arreglando otra de huevos, continuando así hasta que esté llena. Cuidese mucho de tapar exactamente la vasija siempre que se abra, porque la conservación de los huevos preparados de este modo consiste principalmente en la privación del aire exterior. No se sacarán hasta el momento en que hayan de usarse, y si se quieren hacer pasados por agua, se pondrán dos horas antes en agua fría.

1.294. Otro modo para conservarlos frescos mucho tiempo.— En el mismo día que los pongan las gallinas se cuecen como si fuera para comerlos pasados por agua; se sacan de ésta y se anota la fecha para irlos gastando después por orden de antigüedad. Hecho esto, se apiñan en un sitio fresco y seco; de este modo se conservan muchos meses sin alteración. Cuando se hayan de emplear, se meten dentro de agua caliente, y aun es

preferible echarlos en fría; se pone al fuego, y cuando están bien calientes, ya los huevos están en disposición de comerse.

1.295. Medio para salar la mantequilla.—Se lava muchas veces para que suelte la leche que haya podido retener, y se toman dos libras cada vez, las que se extienden sobre la mesa con un rodillo como la masa, dejándola del espesor de un dedo; espárzase por encima la suficiente sal; pliéguese en tres ó cuatro dobleces y amásese hasta que la sal se haya mezclado perfectamente. Repítase la misma maniobra con otras dos libras, hasta concluir con toda la mantequilla, la que se va poniendo en tarros muy limpios, comprimiéndola mucho para que no quede ningún vacío.

Cuando están llenos los tarros se disuelve sal en un poco de agua, se echa por encima, se tapan los tarros cuidadosamente y se ponen en un lugar frío.

1.296. Modo para conservar fresca la mantequilla.—En un tarro pequeño se echa mantequilla hasta que le falte un dedo para que esté lleno; se vuelve boca abajo, colocándolo sobre un plato con agua hasta la altura de un dedo, y se renovará ésta todos los días. Se irá gastando esta mantequilla conforme se vaya necesitando, pero siempre, con las mismas precauciones.

1.297. De otro modo.—Mézclense juntas y perfectamente pulverizadas, una onza de azúcar, una de nitro y dos de sal, amasándolas después con cuatro libras de mantequilla muy lavada y enjuta; llénense con ella los tarros, comprimiéndola con fuerza para que no quede hueco alguno. Se tapan después con un lienzo en dos dobleces y untado con mantequilla, rellenándose conforme se vaya aplomando la mantequilla. Cúbranse después con una ligera capa de mantequilla derretida á fuego manso, y en seguida con otra muy delgada de las sales mencionadas, tapándolos lo mejor que sea posible. Por este medio se conserva la mantequilla mucho tiempo siempre fresca y con un sabor muy agradable. Los tarros deben ser pequeños, á fin de que no queden medio vacíos cuando se tiene que gastar. En este caso se llenarán cuidadosamente con agua saturada con sal.

1.298. Modo de derretir la mantequilla.—En un caldero muy limpio se echan 30 libras de mantequilla, cuatro clavos de especia, dos hojas de laurel y dos cebollas, y se cuece todo á fuego muy templado durante tres horas, sin quitar la espuma. Cuando está enteramente líquida, se aparta del fuego y se deja en reposo una hora: se espuma y vierte después por decantación en vasijas de barro. Después de llenas se ponen en un lugar fresco, cubriéndolas con un papel de estraza y un ladrillo encima.

1.299. De otra manera, en baño de María.—Se echa agua en un caldero, y cuando está hirviendo se mete dentro una vasija con manteca fresca, dejando que cueza á fuego manso hora y media cuando menos; despúmese después y viértase por decantación en botellas de barro, que deben taparse bien.

1.300. Pan rallado para rebozar costillas, pies de puerco, etc.—Desmenúcese con la mano una miga de pan duro, estregándola después entre un paño de cocina nuevo para que quede bien deshecha. Se pasa por tamiz, añadiendo sal, pimienta y perejil picado. Derritase un poco de manteca y empápanse en ella las costillas, polvoreándolas con pimienta y sal, pasándolas y repasándolas en todos sentidos por encima de la miga hasta que queden cubiertas. En seguida se ponen á asar en las parrillas. En vez de manteca puede usarse aceite frío.

1.301. De otro modo.—El modo más sencillo de obtenerla se reduce á raspar con el cuchillo la corteza de pan muy recocado ó rallado en un rallo de hoja de lata.

También puede prepararse metiendo dentro del horno las cortezas para que se sequen bien; después se muele y pasa por un cedazo muy claro para separar el polvillo, y luego se pasa por otro más tupido.

1.302. Modo de conservar las carnes frescas en tiempo de calor.—Se envuelve cuidadosamente con un lienzo tupido la carne que se ha de conservar, y se entierra en cisco de carbón en un paraje que mire al Norte.

1.303. Otro modo.—Se sumerge la carne en leche cuajada; y este medio es tan ventajoso como sencillo, pues la leche en nada altera el sabor de la carne, que puede conservarse ocho días.

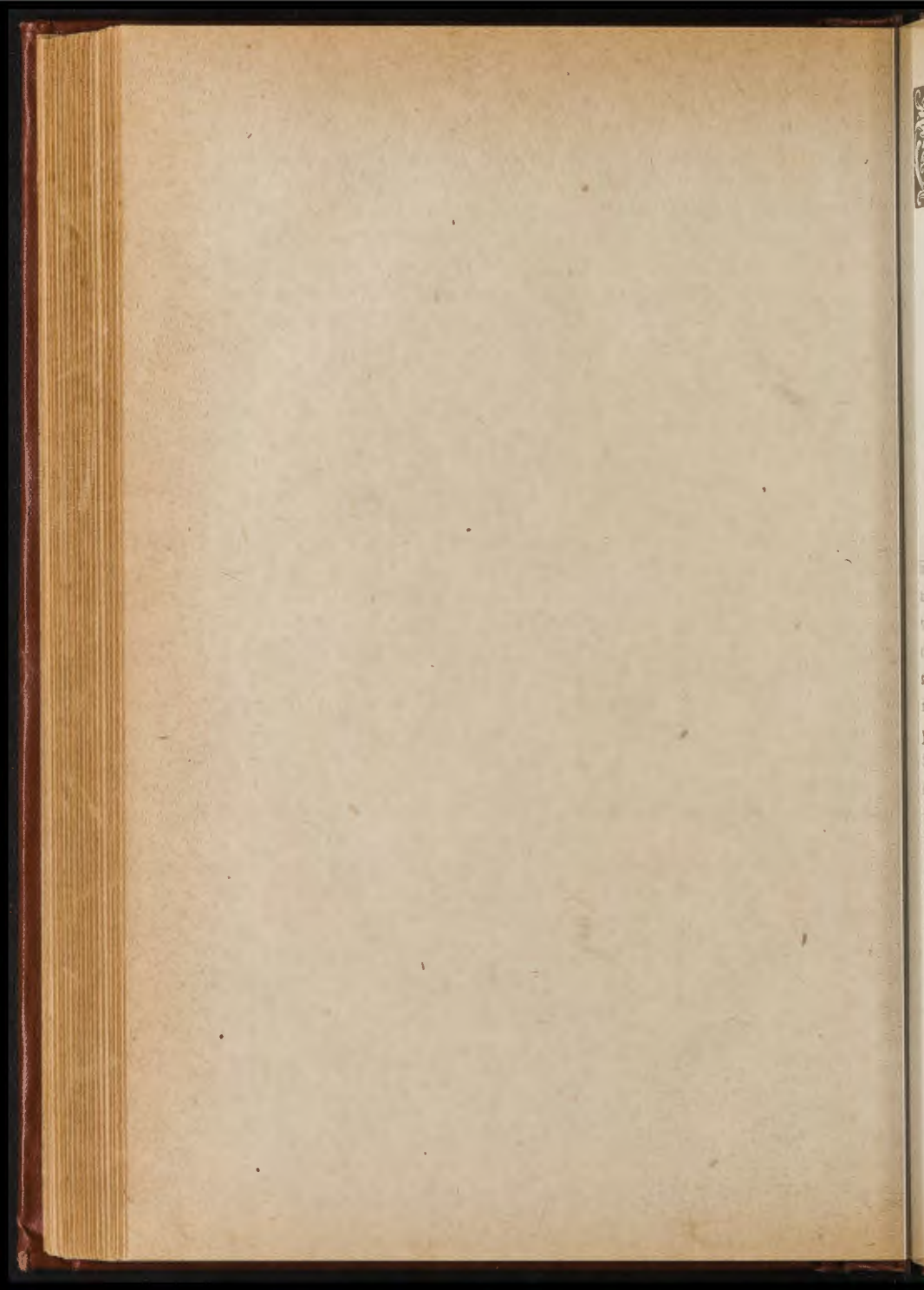
1.304. Modo de hacer la conserva de jitomates, que aconsejamos adoptar, pues es tan útil como ventajosa para cuando escasean los jitomates.—Varios son los modos de conservar este fruto, pero el mejor de todos y el más sencillo es conservarlos en conserva; ésta se prepara del modo siguiente: Se escogen los jitomates, se cortan á pedazos y se ponen al fuego en un cazo que esté bien estañado; cuando están bien deshechos se pasa el zumo por un lienzo claro, se vuelve éste al fuego y se hace cocer hasta que se vuelva espeso como á punto de mermelada; conforme vaya adelantándose la operación, se procurará que sea el fuego más suave para que no se requeme la conserva y le quede buen color. Estando á su punto se guarda en botes de loza, ó bien, puesta en platillos, se hace secar como pasta de dulce, y así se guarda en paraje resguardado de la hume-

dad en los mismos platillos; antes se envuelve en papeles untados con aceite.

1.305. Preparación de la manteca sin sal.—Se dividen en trocitos pequeños las mantecas del cerdo, como igualmente la de los riñones, y se derriten á fuego manso en vasija de hierro de cobre, meneándola sin cesar hasta que se haya derretido ó alguna parte; añádase, si se quiere, tomillo, laurel y pimienta en rama, pero no sal, porque impediría la mezcla. Actívese el fuego, y cuando la grasa no despide humo es señal de que está cocida; entonces se cuela por tamiz bien tupido, llenando los tarros, que deben ser de barro, hasta el borde. Se tapan con dos ó tres hojas de papel grueso en lugar fresco.

1.306. Derretido y purificación de las mantecas.—Se dividen en trocitos, separando las membranas y filamentos; se echan en agua hirviendo, donde permanecerán cociendo un cuarto de hora, esparciéndolos bien. Sáquense después para despachurrarlos en un plato con un tenedor. Esta especie de picadillo se vuelve á echar después en agua hirviendo para que cueza mansamente por espacio de una hora. Cuélese después por una servilleta en una vasija, dejando que se fije ó congele la grasa sobre la superficie del agua. Se levanta con cuidado y se limpia por debajo, volviéndolo á derretir de nuevo en baño de María, á fin de que suelte el agua que haya podido retener. Hecho esto se vacía en tarros. Todas las grasas, tanto crudas como cocidas, pueden clarificarse por este método y ser útiles para toda clase de guisos, y aun para cosas de pastelería, con tal de que su calidad primitiva sea buena.







SEGUNDA PARTE

COCINA MEXICANA

1.307. Mole de guajolote.—Para un guajolote grande se emplea una libra de chile mulato, cuatro onzas de chile pasilla y otras cuatro de chile ancho; si falta chile se pueden aumentar tres onzas más al mulato. Se desvena todo y se pone manteca en una sartén con poca lumbre para que el chile se dore poco á poco; se muelen tomates según la cantidad de chile, y se muelen mucho. Aparte se tuesta en el comal cuartilla de ajonjolí y se muele en seco hasta que sude; se dora en manteca un real de almendras y se muelen también en seco con todo y cáscara, y se juntan con el ajonjolí. Se hace cuartos el guajolote, se lava, se seca con una servilleta, se sancochan en manteca las raciones, á que queden doradas. El día antes se cuece un codillo con retazos de carne de puerco, y á medio cocer se baja de la lumbre. Al otro día temprano se pone una cazuela con el guajolote. Cuando se quiere ya hacer el mole, se pone á calentar agua en una olla, y ya que está muy caliente se baja. Se pone una cazuela vacía en la lumbre, y después que se calentó se le echa un poco de manteca; cuando está bien caliente se le echa el chile, á que se fría bien; se le pone poco á poco agua caliente y se va desbaratando con una cuchara; una vez que está bien frita se pasa á la cazuela en que está el guajolote; del mismo modo se frió el tomate, se desbarata con una cuchara en agua caliente, y se echa también en la cazuela en que está el guajolote. Con agua caliente se enjuaga la cazuela en que se frió el chile, en donde está el guajolote; se sancocha el codillo y los retazos en todo el caldillo que se coció, y se deja dorar todo. Se pone en la lumbre ya que lo tiene todo, y se le pone agua en cantidad regular, pero que no quede aguado. El agua se ha de echar caliente, lo mismo que el ajonjolí; la almen-

dra se desbarata con una cuchara y se echa al mole. Se tuestan en el comal unas pepitas de chile y un poco de anís, procurando que no se pase y amargue el mole, así como un poco de clavo, canela, pimienta y un cuarterón de tortilla dorada en manteca. Todo se muele con agua caliente y se echa al mole con sal aguada.

Para que no quede aguado el guajolote se saca del caldillo si ya está cocido, para que no se desbarate mientras el caldillo espesa lo necesario.

1.308. Otro mole de guajolote.—Para un guajolote grande se emplea una libra de chile mulato, tres chiles anchos y dos chilpotles; todo esto se desbarata y dora en manteca; se le agrega el tomate que se juzgue necesario, que ha de estar cocido. Se muele el chile, y el tomate se remuele mucho.

Se hace trozos el guajolote y se revuelca en la cazuela con el chile, debiendo estar todo crudo; se pone á la lumbre con la sal necesaria. Se dan unos hervores al caldillo aparte, y después se incorpora con el mole y el caldo en que se coció. Se muele clavo, canela y pimienta, un poco de culantro, una cabeza de ajos asada, un puño de ajonjolí tostado y una tortilla dorada en manteca. Todo se echa al mole cuando le falta poco para estar cocido, y cuando ya está se quita de la lumbre.

1.309. Otro mole de guajolote.—Á un guajolote dos codillos de á real, media libra de mulato y media de pasilla, ocho ó diez chilpotles; antes de tostar el chile se le quitan las venas y las pepitas, luego se tuesta sin que se queme, y sólo el chilpotle estará un poco pasado; se gradúa como la mitad de tomates, y se cuecen; se muele el chile y en seguida los tomates, una taza de ajonjolí y media de pepitas de calabaza con su cáscara; estas dos cosas en junto se bajan con un cuchillo, y sin limpiar el metate se muele clavo, canela, pimienta, una cabeza de ajos asada, un poco de anís tostado y otro de culantro lo mismo; se parte el guajolote en pedazos, se lavan, lo mismo que la cabeza y molleja, como también los codillos; se ponen en una cazuela grande con agua, de modo que cubra la carne; se pone á la lumbre y se echa el chile y los tomates; ya que hirvió se echan las especias y pepitas; si la carne no está cocida, se le echa más agua y sigue hirviendo hasta que quede blandita.

1.310. Otro mole de guajolote.—Para un guajolote grande se emplea libra y media de chile: una será de mulato, y la media se compone de pasilla y ancho por partes iguales; se cogen unos tomates de color, pepitas de los tres chiles, un poco de culantro tostado ó ajonjolí, anís tostado también, clavo, canela, pimienta, una cabeza de ajos chica, y todo esto se muele muy remo-

lido. Limpio el guajolote, se sancocha en crudo con un poco de manteca; luego se cuece en poca cantidad de agua; ya que está casi cocido se frie el chile en una cazuela, el tomate aparte, y se incorpora con el guajolote y caldillo y se sancocha todo junto. Se sazona y se le echan las especias con un poquito de canela, un poco más de clavo y ajonjolí, y no se le puede añadir agua fría.

1.311. Guajolote en mole poblano.—Se tuestan iguales tantos de chile pasilla y mulato, desvenados; se cuece una buena porción de tomates de milpa; se remoja un poco de chile tostado y se muele juntamente con los tomates, procurando que todo quede muy molido; se frie esto en manteca, se muele clavo, canela y un poquito de culantro, con un poquito de ajonjolí tostado. Se echa todo en la fritura del chile y se le agrega el guajolote; se deja hervir hasta que espese lo regular, y se sirve con ajonjolí tostado por encima.

1.312. Mole poblano de guajolote.—Para un guajolote que se matará la vispera de hacer el mole, una libra de chile mulato, otra de ancho, media libra de pasilla, y dos onzas de chilpocle, este último cocido y desvenado, y los demás tostados en comal para que no se quemem. Lo mismo se asa el tomate; la cantidad de éste es llenar dos veces un comal chico: también se asa una cabeza de ajo mediana, cuartilla de canela y un poco de clavo, otro de pimienta, la cantidad de anís que se coja con los dedos y la misma cantidad de cominos, un poco menos de culantro, un poco de ajonjolí, unas cabezitas de chiles con todo y rabos y unas cuantas pepitas del mismo chile; todo esto tostado y molido.

Despedazado el guajolote, se sancocha, se saca y en esta manteca se refrie el chile hasta que se engranuja, para que quede muy bien frito. Ya que está así se le agrega el tomate muy bien remolido, como también debe estar el chile; ya bien frito todo esto se le agrega la carne y agua suficiente. Las especias se echarán cuando falte poco para que la carne esté cocida. Se pone la cantidad que se quiera de codillo.

1.313. Mole de guajolote.—Para un guajolote grande se necesitan dos codillos grandes, una libra de chile mulato, el tomate correspondiente, un polvito de ajonjolí, igual cantidad de clavo y de canela, la mitad de pimienta, un poquito de culantro tostado, otro poquito de anís, tantitas pepitas de chile tostadas, una cabeza de ajos asada y dos hojas de hierbabuena.

Se muele el chile y el tomate bien remolidos, y después se muelen todas las especias ya dichas; se ponen á cocer los codillos, se frie en suficiente manteca el chile y el tomate, después se echa el guajolote crudo partido en racio-

nes; cuando está bien frito se echa el agua suficiente y sal, y al estar á medio cocer el guajolote se le echan las especias y el codillo en pedazos; se deja sazonar que no quede ni aguado ni espeso, y se sirve con ajonjolí por encima.

1.314. Mole de la señora Petronila.—Se muelen chiles anchos, se asan jitomates, se pelan, se muelen después del chile con un pedazo de pan remojado, se fríe una cosa después de otra, y á medio refreír se le agrega un poco de caldo de gallina ó de carne; se deja freír muy bien hasta que salga la manteca, sin dejar de menearla, y se le añade el resto del caldo y la gallina cocida. Puede ponerse al jitomate un poco de pimienta de Castilla ó bien un ramito de epazote, según el gusto de la persona que haga el guiso.

1.315. Mole de Nana Chepa.—Se cuecen retazos y costillas de puerco y se sancochan; se quema el chilpotle y se martaja; se cuecen tomates y también se martajan y frien muy bien con manteca, se les echa la carne y el caldillo, se dejan sazonar y se rocían después con el caldo.

1.316. Mole mulato.—Una libra de chile, después de desvenado, se dora en la manteca, procurando que no se quemé; se echa una tacita de tomate á que se dore en la manteca; se sacan las dos cosas y se muelen separadas; se fríe ya molido, se le echa agua caliente y suficiente sal; allí se echan unos codillos de cochino y el guajolote entero, frito en manteca: ya que le falta poco, se le echa media libra de ajonjolí molido, media onza de canela, un poco de clavo, un poco de anís tostado, pepita de chile tostado, unos culantros y unos ajos tostados.

1.317. Mole de gallina oaxaqueño.—Se tuesta en un comal medio de chile ancho; se deja poner muy negro, y luego se muele muy bien; se muelen después, muy molidos, tomates y jitomates, y todo junto se deshace en una taza de agua. Se pone una cazuela con manteca y se tiñe ligeramente con achiote y un poco de agua, á que tome color; así que deje de chillar, se echa el chile: cuando está medio frito se ponen las gallinas con agua suficiente de la misma en que cocieron antes; para que el caldillo espese un poco se le echan ralladuras de pan y unas tiritas de canela, y se sazona; cuando le falte poco para estar, se añaden al caldillo chorizos rebanados y lonjitas de jamón.

1.318. Mole de pollos.—Se frien pollos en crudo, y luego se sacan de la manteca; en la misma se frien chiles anchos, que se habrán frito ya antes, y después molido; cuando están bien refritos los chiles se les echa agua, en la cual se pone clavo, canela y pimienta molidos; se vuelve á meter el pollo y se le agrega jitomate rebanado en crudo, cebolla rebanada, tomillo, oré-

gano verde, chorizones rebanados y almendras; se deja tapado para que se sazone, después se le añaden pasas y alcaparras, y cuando le falta poco para estar cocido, aceitunas y chiles en vinagre.

1.319. Mole de chile serrano.—Se desvena el chile con un alfiler, se fríe en manteca; se asan muchos jitomates y se muelen con los chilitos y unos dientes de ajo, todo frito. Se descuartiza el pollo, se echa en una olla con rebanadas de lomo de en medio ó costillas; se le pone sal y todo lo molido, con poca agua: el pollo y el recaudo se echa en crudo y ha de quedar el caldito suelto. Y al estar se le agrega un ramo de epazote.

1.320. Mole de menudo.—Se lava muy bien el menudo, volteando al revés las tripas; se desvena chile mulato y pasilla y se tuesta; se cuecen unos tomates y se muelen con el chile y tres ó cuatro granos de pimienta; se echa manteca en una cazuela y se fríe lo que se molió; se echa el caldo en que se coció y se deja hervir con una rama de epazote hasta que espesa.

1.321. Mole de chilpotle.—Se ponen á hervir los chilpotles; ya que están cocidos, se desvenan y se muelen; se toman tomates ó jitomates; si se hace con jitomate, éste se asa, y si con tomates, cocidos éstos: se fríe todo con un poco de manteca, se le echa el caldo de la carne de puerco; la carne que se le eche ha de ser sancochada con papas cocidas, partidas en cuarterones: se sazona al gusto.

1.322. Mole de pancita.—Se lava muy bien la panza y después se pone á cocer. Se remojan luego chiles mulatos con muy poca ceniza para que le suba el color, y se muelen con unos ajos, unas pimientas y un pedazo de pan remojado. Todo lo molido se fríe en bastante manteca; ya que está refrito se sazona con un poco de caldo del en que se coció el menudo, se pica éste, y se echa allí con garbanzos cocidos y se deja sazonar bien.

Si se quiere que quede seco el guiso se suprime solamente el pan, y los garbanzos se echan en la salsa después de fritos.

1.323. Mole prieto.—A una gallina se le echa medio de chile, un tanto de pasilla, otro de mulato y otro de ancho; se desvenan muy bien y se tuestan; se recogen todos los palitos y las venas y se queman hasta que se hagan carbón, para que no amargue. Se le echan unos seis tomates y un jitomate, asado todo; se le agrega clavo, canela, una cabeza de ajos asada, pimienta al gusto, una tortilla quemada y molida; todo esto se fríe muy bien y se incorpora al chile.

1.324. Otro mole prieto.—Una libra de chile mulato se desvena y se tuesta hasta que tome color obscuro; las pepitas se tuestan hasta que quedan prietas; se asa un poco de tomate, una ó dos cabezas de ajos, un poco

de ajonjolí tostado, clavo, pimienta y canela; todo se muele y se fríe muy bien, se le pone azúcar y sal al gusto, una tablilla de chocolate, la carne que se quiera, agua, y se sazona.

1.325. Receta del mole prieto.—Después de cocida la carne de guajolote ó gallina, se pone á quemar un tanto de chile, proporcionado á la cantidad que sea de carne, unas pepitas del mismo chile, una cabeza de ajos y un pedazo de pan; después de quemado todo esto se remuele bien, agregándole jitomate, tomates crudos, clavo, pimienta y canela molida, y ya frito, se vacía la carne y se le echa á este caldo una hoja de aguacate y otra que llaman santa, un pedazo de azúcar y sal al gusto; estando ya sazonado se quita, y se martaja un poco de bizcocho de velorio ó catarino, y se le agrega con ajonjolí por encima.

1.326. Mole de almendra.—Se muele el chile y se pone á freír con todos los sazones; se le echa la almendra molida; ya frito, se le agrega la carne cocida, chorizos, alcaparras, aceitunas, tornachiles y almendras.

1.327. Mole tapatio.—Se tuestan, muelen y frien iguales proporciones de chile pasilla y chile ancho; luego se tuestan las pepitas de los mismos chiles y se muelen con cacahuates, clavo y canela; se pone ésta á freír, y allí se deshace el chile; después se le añade agua caliente y sal, se le echa carne cocida y se deja hervir; debe medirse el agua de modo que no quede aguado.

1.328. Mole de papas.—Se tuesta y muele chile mulato y tomates cocidos, se fríe y se echa en el frito carne de puerco, papas cocidas y en pedazos, agua y sal con unas pimientos molidas.

1.329. Mole de tamales.—Se remoja el chilpotle; hervido, se muele con tomates cocidos, se fríe con carne y se hace el mole.

1.330. Mole de chile pasilla.—Se desvena chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de pichones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se fríe en manteca, y después de frito se le incorpora el pollo ó carne de puerco cocida, un terrón de azúcar, sal y vino blanco.

1.331. Mole de chito chicharrón.—Se pone á remojar en agua caliente el chito, por un rato; después se lava y se pone á cocer en una olla con agua y sal; se mondan unos tomates, se lavan y se muelen con dos ó tres chiles grandes, una rama de epazote, cominos y tres ó cuatro dientes de ajo; se echa manteca en una cazuela, y en ella se fríe esto; luego se vacía la carne con el caldo y se deja que sazone; se toma un manojo de guajes y se martajan, se echan en el mole, dejándolos hervir un rato.

1.332. Mole verde de gallina.—Para dos gallinas se emplea un almud de pepitas de Tierra Caliente: se pelan y doran en manteca y luego se muelen; aparte se muele una lechuga y chilchotes zacalapeños para que pique; se echa en la cazuela con la pepita sin freir, la lechuga y los chilchotes; se sazona todo junto, y cuando está se le echan las gallinas.

1.333. Otro mole verde.—Cójanse unos tomates de cáscara crudos y unos dientes de ajo: se muelen y se frien. Se echa á lo molido carne de cerdo, con el caldo en que se coció y unas calabacitas cocidas. Cuando está sazonado se le agregan chiles verdes y yerba santa, todo molido, y se deja que den unos hervores.

1.334. Otro mole verde.—Se asa una buena proporción de tomates de cáscara y se muelen con un buen manojo de epazote y chile verde; se hace freir en manteca con agua suficiente y cebollas en gajos; se incorporan chícharos, habas verdes y ejotes, todo crudo, y se le echan después unas costillas de puerco cocidas y frijoles, dejándolo á fuego manso.

1.335. Mole amarillo.—Se coge chile amarillo remojado, una cabeza de ajos asada y tomate cocido; se muele todo, se le pone la carne que se quiera, ejotes ó calabacitas y epazote, y se sazona.

1.336. Mole chichilo.—Chile mulato, desvenado y tostado; tomate cocido y ajo crudo: se muele y frie, se le pone una ó dos hojas de aguacate y carne de cerdo.

1.337. Mole de chilposo ó chilposonti.—Se ponen á cocer tres chilpotles de los más colorados, medio pocillo de tomates de cáscara. Se pone á hervir un pollo y luego se desvenan los chiles, se muelen con los tomates y se frie todo en una cazolita; así que está bien frito se echa en la olla en que está hirviendo el pollo, se le echa una ramita de epazote; si pica mucho se deshace un poquito de masa en agua y se le echa asentada cosa de un pocillo y se deja en suficiente caldo.

1.338. Mole campechano.—Se tuesta chilpotle, dejándole pasado de tueste; se desvena y lava muy bien, cambiándole varias aguas, si se quiere que no pique. Así que está bien remojado se muele junto con jitomates crudos, se frie en manteca, agregándole después agua, sal, unas ramas de epazote y algunas tortillas bien tostadas y molidas. En seguida se le ponen gallinas ó las aves que se quiera, fritas en crudo; así que estén cocidas se sacan y rellenan con el siguiente picadillo:

Se frie carne de puerco, se pone á hervir en agua con sal; cuando está cocida se le quita el agua y se frie con manteca, agregándole caldo del mole y unos huevos duros, las yemas enteras y las claras picadas. Cuando esté el

picadillo seco se rellenan las aves y se ponen en los platones, cubriéndolas con el caldo del mole espesito.

1.339. Mole de chiltepín.—Se pone á remojar chito blanco desde la víspera; al otro día se cuece junto con carne de puerco y calabacitas; se asan los jitomates, se frie un poco de chiltepín, todo lo cual se muele junto y se frie en una cazuela con manteca, vaciándole después la carne y las calabacitas con el caldillo.

1.340. Mole de espinazo.—Para una libra de espinazo se muele al gusto de cada uno un poco de chile serrano frito en manteca, con jitomate ó tomate, si está maduro, y un diente de ajo, un poco de comino y una hoja de yerba santa. Se le pueden añadir calabacitas y se echa la carne, á la que se agrega el agua necesaria.

1.341. Clemole.—Chile ancho, desvenado y tostado, tomate cocido, una cabeza de ajos tostada, tortilla tostada y después remojada: todo se muele, y se frie carne de cerdo, una rama de epazote, y se sazona.

1.342. Clemole de guajolote.—Chiles anchos y pasillas se desvenan, tuestan y se echan á remojar; se molerán unas cuantas semillas de unos y otros, después de tostadas, y en seguida los chiles, ajos, pocos clavos, ajonjolí tostado, y en este adobo, con sal, se pondrá el guajolote en cuartos ó en pedazos; en una olla, y al día siguiente, se le echará el agua y manteca necesarias, se pondrá al fuego, y cuando esté cocido se le agregan tortillas tostadas en la lumbre y bien remolidas para que con esto espese, y así que esté y se vaya á servir se le echará por encima ajonjolí tostado.

1.343. Otro.—Almendras, ajonjolí y chiles anchos, todo tostado, se muele junto con clavo y canela; se frie en suficiente manteca y sal, y ya frito, se le echa el guajolote cocido, su caldo, un poco de vinagre y azúcar, y hervirá hasta quedar en buena disposición, ni aguado ni muy espeso, y también lleva ajonjolí tostado por encima.

1.344. Otro de gallina.—Chiles anchos desvenados, tostados y remojados, tortillas y ajos fritos en manteca, ajonjolí y culantro tostado, clavos, pimienta, ajonjolí, cominos, tomates cocidos, todo se molerá, se frie en suficiente manteca con sal, y cuando esté se le echará la gallina ya cocida, papada de cerdo, el caldo, y hervirá, y se concluirá como los anteriores. Otro se hace lo mismo con cacahuates en lugar de tomates.

1.345. Otro.—Desvenados chiles negros y tostados en manteca, y las semillas en comal, y tortilla en las brasas, clavo, canela, todo molido, se freirá en manteca con sal, y así que esté se echará la gallina, su caldo, y quedará en un caldillo regular.

1.346. Otro de cecina.—Remojada y bien lavada, se pondrá á cocer con agua, sal, manteca y epazote, y ya que esté medio cocida se freirá en suficiente manteca, chile ancho y pasilla, ajonjolí, todo tostado y molido junto con tomates cocidos, y cuando esté bien frito se vaciará á la olla de la cecina y hervirá hasta que espese.

1.347. Otro lomo ó espinazo de cerdo.—Se molerán ajos fritos con chiles pasillas desvenados y tostados, cacahuates, pan frito, clavos, pimienta y cominos; se freirá todo esto en manteca en una olla, y así que esté se le echa agua, sal y lomo ó espinazo en trozos, y allí se cocerá hasta quedar en un caldillo espeso.

1.348. Otra de babillas de ternera.—Limpías las patas de la ternera y hechas trozos, se pondrán á cocer en agua, ajos, sal y cominos cocidos; cuando estén bien cocidas se sacan, se deshuesan y se freirá en manteca chiles anchos y pasillas, pan dorado, ajonjolí tostado, todo molido, y bien frito esto, se echarán las patas, el caldo de ellas, calabacitas cocidas rebanadas, aceitunas y chilitos, y quedará en un caldillo proporcionado.

1.349. Otro de menudo de ternera.—Después de bien limpio el menudo, las patas y tripa gorda, se pondrán á cocer con agua y sal, y cuando esté bien recocido se freirán en manteca chiles anchos remojados y molidos con tomates cocidos, pan frito en manteca y cominos, y cuando haya frito se le agregarán xoconostles pelados (si se quiere) y se vaciará la olla del menudo, el que con todo lo demás estará hecho pedazos chicos, y á dos fuegos acabará de sazonzarse; quedará caldoso, pero no aguado, y se le echará encima ajonjolí tostado.

1.350. Clemole toluqueño.—Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longanizas, chorizos y aves ó morcillas dulces. Se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado; se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacahuates. Se frie en manteca hasta que ésta salga, y entonces se le echa el chile bien molido. En cuanto todo está bien frito se le pone por dentro la gallina, las demás carnes, caldo, sal, y se sazona.

1.351. Clemole.—Se pone á la lumbre una olla con agua y se deja que dé un hervor; entonces se le echan huesitos de pecho de ternera y una cantidad igual de chile ancho y chile pasilla molidos, y no se espuma la olla; se deja cocer á fuego manso después de echarle la correspondiente sal. Ya que está casi cocido se le añade una rama de epazote y unas calabacitas.

1.352. Clemole mexicano.—Se desvena y tuesta chile mulato, se cuecen unos tomates, y se muele todo junto; se pone á cocer con pecho de

carriero, y ya que está cocido se frie, se le echan calabacitas en gajos y se deja sazonar á fuego manso.

1.353. Manchamanteles.—Molidos chiles anchos sin tostar (desvenados y remojados), juntos con cacahuates, se freirán en manteca con sal, y así que esté se le agregan las aves ó carnes ya cocidas, el caldo de ellas, rebanadas de chorizón y de plátano grande, cebollas cocidas, pan frito y molido, y cuando esté será quedando algo espeso.

1.354. Manchamanteles del arriero.—Se quitan las pepitas á unos jitomates crudos y muy maduros, que se muelen con chile seco remojado, canela, clavo y pimienta; luego se frie todo junto; se le echa agua tibia y los pollos ó carne de puerco, chorizos en pedazos, aceitunas, tornachiles hechos rajadas, vinagre, sal y un terrón de azúcar, camote, plátano largo, cacahuates y calabaza de Castilla.

1.355. Otros de pobre.—Se dora pan en manteca y se muele con chile ancho y jitomates asados y fritos; ya que está esta salsa mezclada se le añade caldo, se sazona y se le agregan unos cominos y ayocotes.

1.356. Manchamanteles.—Se rebana lomo de puerco y se pone á cocer; ya que está se pone una cazuela con manteca, se pica mucha cebolla, ajo y jitomate, se muelen dos chiles anchos y se le echan especias; también se le pone piña, camote y plátano, agregándole chorizos.

1.357. Otros.—Se pone á freir carne de puerco; luego que está bien frita se aparta de la lumbre. Se muelen bien unos chiles anchos, después de estar bien desvenados y remojados, y se frien bien; se le echan unos jitomates colorados en proporción á los que se necesitan para que no quede picante la salsa. En cuanto está frita se le echa cebolla en gajos grandes, agua, sal, vinagre, un poco de clavo, orégano de Castilla refregado, y se le echa la carne á que cueza, con unas rebanadas de plátano y un terroncito de azúcar; se deja hervir y ha de quedar el caldo regular.

1.358. Otros.—Se desvena y remoja chile mulato, luego se muele con jitomate, se frie bien y se le echa agua, sal, clavo y pimienta molida, chícharos y ejotes cocidos, camote y piña en pedazos, la carne de puerco, un pedazo de azúcar, tantito vinagre, y se deja sazonar.

1.359. Otros.—Se freirán en manteca ajos partidos y se molerán juntos con chiles anchos, desvenados y remojados, jitomates asados y clavos, y todo se freirá en la manteca con sal, y ya que esté se le echa la gallina cocida y en cuartos, el caldo, manzanas rebanadas, piña en trocitos y cebollitas, todo cocido, y quedará después de bien hervido en un caldillo algo espeso.

1.360. Manchamanteles.—Chiles anchos, desvenados y remojados, se molerán juntos con clavos, ajos y jitomates, y se freirá cebolla rebanada; en estando se echa lo molido, y cuando esté se agregará la gallina, trocitos de jamón, papada y longaniza, que todo se habrá cocido con la gallina, el caldo de ésta y orégano, y hervirá hasta que esté en buena disposición.

1.361. Otros.—Se freirán en manteca ajos partidos, y ya dorados se molerán juntos con chiles anchos y pasillas desvenados y remojados, jitomates cocidos, pan tostado y clavos; todo molido se freirá en la manteca con sal, y en estando se le agregan cebollas cocidas deshojadas, pasas, almendras, un terrón de azúcar, las aves cocidas con salchichón, éste rebanado, el caldo, y cuando esté para apartarse se le echan aceitunas y chilitos.

1.362. Otros de pollo ó pichones.—Molidos chiles anchos remojados, manzana cocida, cacahuates, ajonjolí tostado, pimienta, clavo y ajos, se freirá en manteca con sal, y cuando esté se le agregan las aves, su caldo, aceite, vinagre, orégano, plátano grande rebanado y cebollas cocidas, y quedará como los otros.

1.363. Otros.—Chiles anchos, desvenados y tostados, se molerán juntos con almendras, clavos, pimienta, canela, nuez moscada, ajos, jitomates asados, y se freirá en manteca con sal, y ya frito, se le echa vinagre, orégano, azúcar, trocitos de jamón, manzana, pera y piña, todo cocido, las aves y su caldo, y quedará en buena disposición el caldillo.

1.364. Otros.—Molidos los chiles anchos después de desvenados, remojados con jitomates, se freirán en manteca con sal, y estando chino se le echarán las aves, jamón en tiras, salchicha en trocitos y chorizón rebanado, todo cocido con las aves, el caldo de ellas, cebollas cocidas, manzana, durazno, clavo y canela molida, vinagre y azúcar, y quedará como los anteriores.

1.365. Otros.—Almendras tostadas, yemas cocidas y chiles pasillas, tostados y remojados, se molerán con clavo, pimienta y canela; se freirá en manteca con sal, y se le echarán las aves, su caldo, vinagre, azúcar, manzanas rebanadas y calabacitas cocidas, y se concluirá como los demás.

1.366. Otros.—Piñones, jitomates, ajos, pan tostado, clavo, canela y chiles anchos remojados, se molerán y freirán en manteca con sal, y ya que esté se echarán las aves, su caldo, cebollitas cocidas, vinagre, azúcar y manzanas, y cuando se aparte se le agregan aceitunas.

1.367. Otros de lomo de cerdo.—Chiles anchos, desvenados, remojados y molidos con piñones, nueces, jitomates cocidos, pan frito, clavo y

canela, se freirá en manteca con sal, y así que esté se le echará el lomo, ya cocido con chorizón rebanado, jamón en tiras, el caldo, pera y manzana rebanada, cebollas cocidas deshojadas, vinagre y azúcar, y quedará como los anteriores.

1.368. Manchamanteles de lomo de cerdo.—Almendras, semillas de calabaza, pepitas de chile, ajonjolí, todo tostado, jitomates asados y chiles anchos remojados, se molerá y freirá en manteca con sal, y ya que esté se le echará lomo, choricitos, longaniza, todo cocido, calabacitas, vinagre, azúcar, caldo, y cuando se aparte se le echarán aceitunas.

1.369. Pipián.—Secas las semillas de calabaza, se estregarán con un ayate ó cotense para que se les caiga el tamo, se remojan en agua de sal un rato, y sacadas se ponen á secar al sol; así que lo están se muelen como el chocolate, con lumbre debajo del metate, hasta quedar enteramente rendidas, y fritas en suficiente manteca hasta hacerse como bolitas; se les agrega luego cominos, ajos, chilitos chiquitos verdes y tomates, todo crudo y molido, y así que se haya frito y con sal, se le echa el guajolote ya cocido y su caldo, y hervirá hasta que quede algo espeso. El chile será el que se quiera; pues sólo es para darle un poco de picante suave.

1.370. Otro pipián.—Tostadas las semillas de calabaza en comal, que no pasen, y pan lo mismo, se molerán las semillas con chile ancho tostado; á darle color, y ya coladas, se le echará el pan también molido; se freirá en suficiente manteca con sal, y cuando esté se le agregan las carnes, caldo de ellas, y ya que haya espesado, se aparta y se le echa ajonjolí tostado por encima.

1.371. Otro.—Ya tostadas las semillas de calabaza y maíz prieto, se molerán junto con chile ancho, el necesario á darle color, y estando colado se freirá en suficiente manteca con sal, y así que esté se le echará el caldo de las aves ó carnes, y con ellas, ó papas con nopales, ó nabos picados, ya cocidos, ó camarones con papas, pues se podrá echar de lo que más agrade, y sea de lo que fuere, quedará espeso.

1.372. Pipián de ajonjolí ó de pepita de calabaza.—Después que se muele con chile tostado muy bien desvenado, se frie muy bien, sin echarle agua hasta que le salga la manteca por encima; después se le echa el agua competente, juntamente con la carne ó huevos ó camarones, con sus nopalitos, y papas, conforme al día, si fuere de viernes, y se le puede añadir sus hojitas de ahuate.

1.373. Pipián verde.—Se dora en manteca pepita de calabaza, y luego se muele; se cuecen tomates y se muelen aparte. Se hace hervir agua en

una cazuela y se le va echando la pepita, que se irá desbaratando con la cuchara; al estar bien frita, se le va echando el tomate para que se fría. Cuando está frito, se le echa el caldo del guajolote y se deja hervir un poco; se le agrega sal, la carne y unas rajas de chayote molido para que se ponga verde.

1.374. Pipián.—Se tuesta ajonjolí y se muele; se remoja chile en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, unas pepitas de calabaza, y se incorpora todo muy bien, advirtiendo que las pepitas se han de tostar antes, y se ha de poner un plato de ellas. El chile, después de dorarlo en manteca, se deslie en caldo y se sazona.

1.375. Chiles en escabeche.—Se desvenan cien chiles cuaresmeños, sin tostar; se preparan muchos ajos sueltos, tomillo, mejorana y laurel; en un bote de lata con tapadera, se pone un poco de sal y luego una capa de yerbas y otra de chiles: la última capa debe ser de dobles yerbas y cabezas de ajos enteras. Ya hecho todo esto, se le echan dos botellas de vinagre muy bueno y dos de aceite francés, y se tapa muy bien. Cada tercer día se mueven, procurando que no les dé el aire al moverlos. Á los quince días pueden comerse y echarles sal si les falta.

1.376. Otros chiles en escabeche.—Se desvenan los chiles y se abren por un lado procurando que no se rompan; se asan solamente lo preciso para que puedan pelarse. Se pone en el fondo de una olla una capa de chiles y cebollas, que se procurará sean de Cholula, orégano, laurel, tomillo, unas pimientas enteras, un poco de pimienta en polvo, y sal. Así se van colocando sucesivamente los chiles y el recaudo hasta terminar, añadiendo unas cabezas de ajos á las que se habrá hecho dar anteriormente un hervor ligero en agua de sal; se les echa aceite en proporción á la cantidad de chiles; por ejemplo: para 30, medio cuartillo de aceite y medio de vinagre. Se tapa la olla con un lienzo y se ata muy fuertemente, y encima se coloca un plato boca abajo; se pone la olla á la lumbre por espacio de hora y media ó dos horas, á un fuego sumamente manso; cuando están cocidos se sacan de la olla y se dejan enfriar para rociarlos con vinagre. Cuando se saquen de la olla ha de ser con una cuchara de palo.

1.377. Nogada para chiles con jamón.—Á un ciento de nueces un cuarterón de queso fresco de vaca; después de bien limpia, se muele en el metate, que ha de estar muy limpio para que no se corte la nuez; después se muele en el mismo metate un pedacito de jamón gordo y unos dientes de ajo, se le echa la sal correspondiente y se revuelve todo muy bien. Ya que está, se pone al borde de una olla para que no quede engranujada. Con

esto se cubren los chiles con dientes de granada y perejil fresco picado; si es extranjero es mejor.

1.378. Nogada.—Se toman cien nueces, se mondan desde la noche y se van echando en agua fría; al otro día se muelen, y ya que se bajaron del metate, se muele por separado medio queso fresco, cuatro onzas de pepita de calabaza, bien lavada para que se le quite el pellejito verde que la cubre, el migajón de una torta de pan remojado, una cabeza de ajos asada, cuatro ó cinco clavos y lo que se coge con dos dedos de cominos: ya molido, se revuelve todo con la sal correspondiente. Esta nogada se toma con chiles rellenos de picadillo, pero se sirve separadamente, adornándola con dientes de granada y perejil deshojado.

1.379. Nogada para chiles rellenos.—Para 50 chiles se emplean 200 nueces; se parten los chiles con cuidado y se echan en agua, se mondan y limpian bien y se echan en una cazuela en agua limpia; se toma una taza de nueces, ya que están limpias, y se muelen en el metate á que queden muy remolidas; se pelan unos dientes de ajo y se tuestan, y en la misma manteca se fríe un poco de cebolla muy menudita y allí se echa la nuez á que se fría bien, y se le echa el caldo en que se coció la carne de los chiles, sin cargar los asientos; se fríe un poco el caldo y se le echa agua á que cubra los chiles; se le pone un poco de pan remojado y molido, un poco de canela, clavo y pimienta, todo molido, un poco de tomillo y otro de perejil, y se le puede echar también manzana y durazno, pero rebanados; se le agrega un terrón de azúcar y un poquito de vino de Jerez.

Con la nuez que queda se prepara la nogada para cubrir los chiles, y se hace de la manera siguiente:

Se remuele bien con un cuarterón de queso fresco, un terrón de azúcar y sal al gusto; se baja todo del matate con un poco de agua, y se echa todo en una cazuela; se le echa un poco de aceite y se revuelve muy bien esta salsa, con la cual se cubrirán los chiles á medida que se vayan poniendo en los platos para servirlos; encima se van colocando unos granos de granada. Esta nogada debe hacerse á la hora de comer, pues si se hace mucho tiempo antes se pone prieta.

1.380. Chiles capones.—Se asan y se limpian; se les quitan las venas, se les pone una capa de queso fresco y una hojita de epazote; se sancocha en manteca y aceite, cebolla gorda y un poco de harina, y se deja que tome color; se le agrega agua y sal, y ya que hierve, se le echan los chiles y se voltean con el cuchillo para que no se quemem.

1.381. Otros chiles capones.—Se escogen los chiles verdes grandes,

se asan y se pelan; después se les corta un poco más abajo del palito, cómo á la mitad del chile, de modo que no se arranque la cabeza, y se desvenan por arriba; se desmorona queso fresco, se pican unas hojas de epazote y se revuelven con el queso triturándolas bien; se rellenan los chiles por la cabeza con el queso y se ponen á freir en manteca; cuando ya se conozca que están cocidos, se sacan y se escurren; se bañan con manteca ó mantequilla hirviendo y sazónada con sal, unas tortillas muy delgadas, y después se envuelve en cada tortilla un chile y se van colocando en un platón.

1.382. Otros chiles capones.—Chiles anchos de los que estén mejores, se medio calentarán de modo que se pueda, sin romperlos, desvenarlos sólo por un lado sin quitarles el cabo, y ya desvenados, se echarán á remojar; se enjuagan después, se escurrirán hasta estar oreados, y se rellenan de queso grande molido, que esté bueno, procurando que no queden boludos, sino aplanados; se freirán en suficiente manteca, y estando fritos, pero que no se quemem, se sacarán, y en la misma manteca se echarán á medio freir bastantes cebollitas, ya cocidas en agua y sal; y cuando hayan frito algo, se les agrega su agua, y luego que suelte el hervor, se echan los chiles, teniendo cuidado de que no se deshagan ó abran, y han de quedar caldosos, por lo que no se echará mucha agua, sino sólo la precisa para que se ablanden, y que cuando vayan á servir pueda quitárseles á cada uno el hollejo con facilidad al tiempo de comerlos.

1.383. Rajas de chile.—Se desvenan los chiles en crudo, se tuestan, se pelan y se hacen rajás; se les da una enjuagada, se pone en una cazuela un poco de manteca y bastante aceite, y allí se echan las rajás á freir; al estar medio fritas, se les echa un poco de agua, que se deja consumir; si les falta se les echa, y un poco más de aceite; cuando están ya casi de punto, se rebana un queso fresco y se les echa.

1.384. Chiles rellenos.—Se pican unos lomitos de puerco y se ponen á cocer; cuando están cocidos, se pica un poco de ajo y jitomate y se frien; se le agregan pasas, almendras, alcaparras, acitrón, aceitunas, manzanas, plátanos y choricitos; todo esto picado, se le agrega á la carne; y una vez bien desflemados y asados los chiles, se rellenan y se frien, se hace una salsa de jitomate de la que uno guste.

1.385. Otros chiles rellenos.—Se asan, se despellejan sin romperlos, se echan en vinagre bueno con rebanadas de cebolla, sal, pimienta y clavo molido, ajos machacados, ejotes y calabacitas cocidas. Á otro día se sacan del vinagre, se escurren y desvenan por un lado, se rellenan de pedazos de chorizo, jamón cocido y sardinas en partes iguales; se revuelcan en pan y queso

rallados, se ponen en un platón y sobre ellos una capa del mismo relleno y otra de ralladura de pan y queso; se les echa aceite y vinagre y se adornan con betabel, aguacate y rebanadas de cebolla.

1.386. Chiles rellenos de picadillo.—Se desvenan los chiles en crudo, después se asan y se envuelven en un cotense á que suden, se pelan y se echan en agua fría. Se toma parte de lomo de puerco de en medio y parte de lomo de cabeza, y si se quiere, ternera maciza; todo se pica con el machete á que quede gordito lo picado; se pone á cocer con la sal correspondiente; ya que está cocido, se pican jitomates colorados; para medio de carne se emplean dos jitomates; se tendrá cocido el jamón juntamente con la carne del picadillo; se hace pedacitos chicos así como de huevo duro, pedacitos de acitrón, pasas deshuesadas y almendras mondadas; se pica por segunda vez la carne, pero cuidando que no se vuelva tan picada como aserrín; se pone á quemar manteca, se echa el ajo primero, después el jitomate y luego la carne, un poco de azafrán, cuatro ó cinco clavos de especia, canela y unos pocos cominos: molido todo muy bien, se le echa á la carne con el jitomate un poco de azúcar, vinagre de Castilla y un poquito de caldo del picadillo; esto se deja hervir, y cuando está cocido secándose, se le echa el jamón, las almendras, el acitrón, las pasas y aceitunas, y se advierte que sobresalga el gusto del azúcar y el vinagre; se deja secar el picadillo, que tome un color dorado; después de frío, se rellenan los chiles y se revuelcan en harina, se baten huevos y se frien los chiles. La especia se hará del modo siguiente: Se toman jitomates, se muelen juntamente con una rajita de canela, unos poquitos cominos, y lo que se coja con tres dedos de azafrán; se pican dos ó tres dientes de ajo y una cebolla también picada menudita; se pone una cazuela en la lumbre; se echa á quemar la cantidad de manteca que se conozca suficiente á que se fría allí mucho el jitomate, pero se echa primero el ajo á que se dore, después la cebolla y luego el jitomate; se le echa agua suficiente para que hierva, después se muele canela, poquito azafrán y cominos, un clavo de comer, hojitas de perejil y rebanaditas de plátano y manzana; se deja hervir el caldo hasta que no esté agrio; se echan los chiles al caldillo; se le añade una puntita de dulce y otra de vinagre.

1.387. Chiles rellenos.—Se asan los chiles y se les quita todo el pellejo; se desvenan bien y se les da un hervor con sal; se sacan de aquella agua, se echan en vinagre y sal y se dejan de un día para otro. Se pica carne de puerco cocida, se ponen á freir unos ajos picados, y cuando están á medio freir se les incorpora la carne, clavo, pimienta y canela molida, sal, oré-

gano y un poco de azúcar; se revuelve todo y se deja enfriar. Mientras se sacan los chiles del vinagre, se lavan y se van rellenando, cubriéndolos por encima con un poco de harina; después se revuelcan en huevo batido y se frien.

El caldo se hace con jitomates, cebollas y ajos, todo bien frito; se sazona con clavo, pimienta y vinagre; se le añade agua y la sal suficiente, y cuando ya el caldo hierve, se le agrega un poco de perejil picado y se le echan los chiles á que den un hervor.

1.388. Otros chiles rellenos de chícharos y acelgas.—Se desfieman los chiles; se cuecen los chícharos y acelgas; se revuelven ó mezclan con jitomate, cebollas y ajos picados, echándole la sal necesaria; después se frie todo esto en dos terceras partes de aceite y una de manteca; luego se rellenan los chiles; ya que están rellenos, se ponen en una cazuela y encima se les echa queso y aceite de comer; se tapan con un comal con lumbre encima para que se tueste un poco el queso.

1.389. Chiles de vigilia.—Se cuecen acelgas y chícharos aparte, cada cosa con sal; ya vacíos, se sacan del agua y se escurren; se frien jitomates en una sartén, con mitad de aceite y mitad de manteca, las acelgas picadas. Se tuestan, pelan y desvenan chiles del tiempo, y se rellenan con la fritura de las acelgas. En una tortera se pone una capa de acelgas y chícharos, y otra de rebanadas de queso fresco, y así sucesivamente, hasta que la última capa es de acelgas; se le echa aceite y se pone á dos fuegos mansos hasta que sazonan.

1.390. Rajas de chilchotes.—Se tuestan chilchotes, se pelan y se cortan en rajas. Se pone una sartén en la lumbre con manteca y aceite. Se hacen freir las rajas con sal, y cuando están ya casi de punto se les echan unas rebanadas de queso de vaca fresco.

Si se quieren hacer con leche, debe tenerse presente que no se frien las rajas con aceite, sino con manteca sola. La leche se les echa cuando están á medio cocer.

1.391. Chile verde.—Se asan jitomates y se despellejan, después se muelen y frien en mantequilla con unas rajas de chilchotes; ya que está muy refrito, se le echa, en vez de agua, atole blanco; se deja sazonar y se le agrega queso rebanado.

1.392. Chile poblano.—Se muelen, como en el anterior, chiles poblanos, y se frien con jitomates asados y despellejados, pero sin rajas; cuando están bien refritos se les echa, en vez de agua, leche; se sazona y se les agregan rebanadas de queso.

1.393. Tlatlaoyos con flor de calabaza.—Se pone el nitztamal como es corriente, y se hace masa como para tortillas; se cogen las flores, se les quitan los troncos, se rajan y lavan; se ponen á cocer en una olla, se tuestan unos chilchotes, se les quita el pellejo y las venas, se rajan y se echa manteca en una cazuela; en ella se frien las flores y chile y epazote deshojado, se le echa un poquito de agua y sal, y se deja hervir hasta que se seque; luego se hacen las tortillas, se rellenan con esto, se doblan por la mitad, y se cuecen al comal.

1.394. Chilpotles en vinagre.—Se echan en agua hirviendo tal como están, y al otro día, cuando están ya esponjados, se les quita con cuidado el rabo para que no se rompan; se les hace dar un hervor con sal y una cabeza de ajos; se les quita de nuevo el agua, y se echan en un bote en seco; se pone aceite, vinagre, sal y pimienta, orégano, tomillo, laurel, unas rebanadas de limón y pimienta entera. El aceite y vinagre han de cubrir enteramente los chiles. Se tapan en este estado, y á los ocho días se pueden comer.

1.395. Otros chilpotles en vinagre.—Se toman chilpotles de los más grandes, y por su mitad se pican con un cuchillo, haciendo que pase de la otra parte. Se toma una olla y se le echa mucho vinagre corriente y un poco del de Castilla, sal suficiente y un pedazo de panela blanca; se toma una cabeza de ajos, y cruda se muele con cáscara y unos pocos cominos, canela, clavo, pimienta, y todo esto molido, se echa en el vinagre, también orégano del fino y corriente, tomillo, laurel, un poquito de romero, dos ó tres hojitas de yerba Santa María, dos ó tres cabezas de ajos machacadas, y otras tantas enteras; todo esto se echa en la olla á que cuezan los ajos; cuando están medio cocidos, se echan los chilpotles y sigue hirviendo hasta que éstos también se cuecen; ya que lo están, se pone una sartén ó cazuela en la lumbre, se le echa aceite y en él se frien los chilpotles, pero antes de hacerlo se fríe un puño grande de ajos picados; cuando están bien dorados se sacan, y el aceite se echa en la olla y se aparta de la lumbre, y con un plato y una servilleta se tapa la boca para que no se evaporen; se dejan reposar por tres ó cuatro días, y se hace uso de ellos.

1.396. Chilpotles en escabeche.—Se escogen chilpotles grandes y se echan en una olla con agua á que den un hervor ligero, se bajan y se desvenan; se lavan bien, se ponen á escurrir, y luego que estén secos se frien en aceite; se tiene preparada una olla con vinagre, sal, laurel, tomillo, clavo y canela, todo quebrantado, y unas hojas de naranjo enteras, donde se echan los chilpotles. Se tapan éstos, y se dejan reposar tres ó cuatro días para que encurtan bien, echándoles antes aceite en proporción.

1.397. Modo de hacer los chiles en vinagre.—Se toman los chiles que estén más verdes, sin manchas ni picaduras. En un barril se pone una capa de laurel, otra de chiles, otra de rebanadas de limón y sal; esta operación se repite hasta llenar el barril; después se echa agua hasta el borde, se tapa perfectamente y se deja por quince ó veinte días; pasado este tiempo, se destapa, se sacan los chiles uno á uno, se abren con una navaja y se les sacan las venas; se prepara una fritura de aceite de comer, rebanadas de cebolla, ajos machacados y laurel; se ponen los chiles en un bote con vinagre de Castilla, la fritura y un poco de orégano de China; pasado un poco de tiempo, se hace uso de ellos.

1.398. Guisado de chiles en vinagre.—Se descuartizan unos puellos, se cuecen con lomo de puerco, jamón y chorizos; se desvenan unos chiles en vinagre, y se lavan para que no piquen. Se pone una cazuela con manteca, se frien cebollas en gajos, allí se echa el chile molido; ya que se medio frió, se echa el caldo de la carne, la carne de puerco y de pollo, y un pedazo de pan frito y molido, y especias, clavo, canela, perejil suelto, aceitunas, chiles en vinagre, alcaparras, almendras, y se deja á fuego manso.

1.399. Tamales.—Se ponen siete tazas de maíz á hacer el nitztamal; al día siguiente se lava y se pone á secar al sol; ya que está seco se muele, se cierne por un ayate, y en una cazuela se pone una libra y cuatro onzas de manteca, seis yemas de huevo, y se bate todo junto con una cuchara; ya que está bien batido se le incorpora el maíz, se le pone una taza de agua de tequesquite fuerte y bien asentado, y si la masa queda espesa se le echa agua pura y sal al gusto; se deja reposar dos horas ó más y se bate mucho.

Para el relleno se hace mole con carne de puerco, que quede espeso, y se junta con la masa. Si se quiere que queden colmados se les va echando mole y pedacitos de carne á medida que se van haciendo.

En una olla se hace un tapextle con palos y hojas y se le pone agua, sin rebosar de los palos, y se van colocandó los tamales; se pone á un fuego regular, encima se le ponen hojas y un trapo para que la olla quede bien tapada.

Con la misma masa se pueden hacer de dulce rellenándolos de leche. La misma operación se hace con el arroz.

1.400. Tamales de chile.—Se hace la masa como para los tamales comunes, con la diferencia del relleno, que es el siguiente: se frie un poco de carne de puerco que la nombran falda; se corta en pedazos chicos (con un poco de agua y sal), se coge un poco de chile mulato y pasilla, se tuesta y se desvena, se muele con unos tomates cocidos, un poquito de ajonjolí tostado, clavo, canela, pimienta y tres dientes de ajo asados; todo esto molido

se echa en la carne que se está friendo, hasta que quede más espeso que el mole corriente; se hacen los tamales, y con una cuchara se rellenan, poniéndoles á cada uno un pedacito de carne, se envuelven, etc.

1.401. Tamales de cuajada.—A un cuartillo de maíz cacahuazentle, 24 yemas de huevo batidas en mantequilla, dos quesos, azúcar al gusto, y un poco de leche para dar punto á la masa. Se echa primero la mantequilla, luego los huevos, después el queso molido; la leche con azúcar se va echando poco á poco, y se bate bastante la masa para que dé punto. Se envuelven los tamales y se cuecen como los de arroz.

1.402. Tamales de huevo.—Se toman tres libras de maíz cacahuazentle, media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, dulce al gusto y un poco de agua caliente; no debe quedar ni aguado ni espeso. Se bate todo sin que haga espuma, se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí; luego se pone á cocer en hojas como los anteriores. Se tapa la olla con zacate mientras se cuecen. Los de arroz se hacen del mismo modo.

1.403. Tamales de elote.—Se descabezan los elotes quitándoles las hojas con cuidado; se quita el grano, se muele con un poco de leche y se cuele. Se miden las tazas de elotes y se le agregan otras tantas de leche; se pone á cocer este atole con unas rajadas de canela, y cuando ha hervido un poco se le echa azúcar al gusto, dejándolo en la lumbre hasta que se ve el fondo del cazo. Con este atole se van cubriendo las hojas del elote, que se han hecho hervir de antemano en agua de anís, y se van poniendo en una cazuela con cuidado para que no se vacíen. Terminado esto, se pone la cazuela en la boca de una olla que tenga agua hirviendo, para que cuajen, y se sirven calientes.

1.404. Otros tamales de atole.—Se escogen éstos los más tiernos, se descabezan con un cuchillo y se van separando las mejores hojas; se cortan los granos y se remuelen bien, bajándolos del metate con un poco de leche, agregándoles azúcar y sal al gusto.

Para 25 ó 30 elotes se ponen 12 onzas de manteca; ésta se pone á calentar, y muy caliente se echa sobre el elote preparado, y se bate hasta que se incorpore bien. Se unen dos hojas por la cabeza, y sobre ellas se echa la cantidad necesaria para formar el tamal; se envuelven y se prepara la olla con unos elotes en el fondo y un poco de agua con sal. Se pone á la lumbre, y así que hierve se colocan los tamales y se tapan con el resto de las hojas y una tapadera que ajuste bien; se deja hervir por una ó dos horas, teniendo cuidado que no les falte agua en el fondo.

1.405. Tamales de maíz cacahuazentle y huevo.—Se mezclan para hacerse la masa tres libras de dicho maíz, cocido, molido y cernido, como se indica en los artículos anteriores, media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, el azúcar necesaria, según se quieran más ó menos dulces, y un poco de agua tibia; no debe quedar esta masa ni aguada ni espesa, y se bate hasta que haga espuma; se ponen dentro los tamales, bastante canela, pasas y almendras, piñones, pedacitos de nuez y ajonjolí: se forman y cuecen lo mismo que los demás.

1.406. Tamales comunes ó cernido de maíz común.—Se prepara el maíz en nitztamal, se desholleja, se lava y se muele enteramente como si fuera para hacer atole. Bien remolida la masa, se pasa por un ayate, y después de cernirse se mezclan nueve onzas de azúcar blanca y una libra de manteca con la sal fina correspondiente y un poquito de anís, humedeciéndose la masa con agua tibia; se bate después bien en hojas de maíz lavadas, remojadas, escurridas y enjugadas; se van echando las cantidades que puedan contener de la masa, envolviéndose y cubriéndose con ellas, y doblándose por la mitad se van formando los tamales. Después se pondrá una olla de suficiente capacidad á la lumbre, echándole muy poca agua, pudiéndole poner dentro de este agua un poco de zacate para que mate el hervor; más arriba se forma un tapextle ó enrejadito de tejamanil y se acomodarán encima los tamales, de modo que no les llegue el agua y sólo se cuezan al vapor, tapándose la boca de la olla con una cazuela de su tamaño y un lienzo que se ata muy bien; cuando la masa se despega de la hoja, es señal que están cocidos, y entonces quedan hechos los tamales, que se apartan de la lumbre y se sirven calientes, solos ó con atole de leche.

1.407. Tamales de dulce.—Se lava bien el nitztamal y se enjuga con un paño; se muele y se cierne bien; luego se le echan nueve onzas y media de azúcar, una libra de manteca, sal, agua tibia y anís; todo esto se bate bien. Se pone en una olla un poco de agua, sobre esto se forma un tapextle de leña seca, dispuesto de modo que no se mojen los tamales que se colocan en él para que se cuezan con el vapor del agua. Esta operación se hace con los tamales de dulce lo mismo que con los de chile y especias, con la diferencia de que estos últimos no llevan azúcar.

1.408. Otros tamales.—Á tres libras de maíz cacahuazentle se le ponen más de tres de manteca; el maíz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerlo á secar al sol; luego se muele y se cierne en un ayate, se le echa un poco de agua quebrantada, batiéndola hasta que haga como ampollas, y azúcar molida: se hace espesar al

masa porque el azúcar le hace aguar: para saber si está buena se hace una bolita de la masa, se echa en agua, y si se sube es porque está buena. El relleno se hace de yemas de huevo cocidas, azúcar molida, piñones, acitrón, canela y ajonjolí; se ponen las hojas á escurrir desde la mañana para que no estén mojadas; se ponen los tamales á cocer en una olla, como los anteriores, y cuando suenan á aventados se les despegan las hojas en que están cocidos. Esta masa, sin azúcar y sin sal, puede rellenarse de chile, especias, etc.

1.409. Tamales de flor de calabaza.—Para medio almud de maíz se hace niscómel y nitzamal como para atole; se lava mucho, se pone á secar al sol, que quede lento, y se muele; se cierne por un ayate, se coge, según la cantidad de maíz, el tanto de manteca; se echa ésta en una cazuela, y junto con ella dos ó tres yemas de huevo; se bate muy bien, se echa el maíz cernido, se pone á hervir un poquito de anís con sal y se echa á la masa cuando está tibia; se revuelve mucho, y si está espesa se le echa un poco de agua fría, y se está batiendo mucho; si le falta sal, se le echa; y para que se sepa que está bien batida, se echa un poquito en agua, y si se queda arriba, ya está: se le echan bastantes flores de calabaza, bastante epazote deshojado, chiles verdes del tiempo, desvenados y rajados; se revuelve todo, y se van haciendo los tamales del tamaño que se quiera. Se coge una olla y se le ponen unos palitos, como pepexitlo, y encima unas hojas de los mismos tamales; se les echa agua hasta que llegue á los palos y se pone á la lumbre; ya que está hirviendo, se ponen los tamales, se tapa la boca con una servilleta y un plato, y se amarra; para saber si ya están cocidos, se desenvuelve uno, y si no se pega en la hoja, ya están buenos.

1.410. Tamal de cazuela al estilo de Veracruz —Á un real de masa como para tortillas, se le pone el caldo donde se habrán cocido dos reales de carne de puerco mezclada, orejas y costillas; se sazona con la sal suficiente, y se le ponen seis onzas de manteca; se pone á cocer, cuidando de menearla para que no se pegue; se prueba la masa, y cuando esté cocida se aparta; el punto ha de ser poco más que el ponche; á esta masa se le pone una hoja santa ó epazote; luego se toman tres clases de chiles, ancho, pasilla y mulato; tres tantos iguales, muy bien desvenados y tostados, se muelen; se frien en manteca ocho ó diez jitomates, y molidos, se unen con el chile, y bien fritos, se echa la carne y un poco de su caldo, unos pedazos de hoja santa ó epazote, y en una cazuela grande se pondrá, untada con mucha manteca, una capa de masa, otra de carne y mole, hasta concluir, procurando que la última capa sea de masa, y dejando un poco del mole sin

carne para ponerlo encima. Se coloca muy bien en una hornilla que esté bien caliente, y encima un comal con lumbre; se tiene cuidado de introducir un popote, y cuando no sale manchado, está de punto. Se aparta y deja reposar toda la noche; por la mañana se calienta en la misma forma, y si se hace en el día, que sea muy temprano para que pueda reposar. Cuando se hace de pescado, se deshará el róbalo, se enjugará con una servilleta, y en hojas de elote seco ó en papeles untados de manteca se envuelven las tajadas y se ponen á la parrilla; estando ya tiernas se echan en el chile y se hace el tamal lo mismo que el anterior, omitiendo la hoja santa ó epazote.

1.411. Tamales al estilo de Veracruz.—Se muele el nitztamal como para tortillas, hasta que quede la masa como atole espeso, y se le echa bastante manteca y chicharrón molido. Se pone en la lumbre á que hierva bien, meneándola, y con la sal suficiente. Así que se vea el fondo de la cazuela se aparta de la lumbre. Se parte en pedazos la carne de puerco y lardo, se hace mole de chile ancho, un poco de vinagre y ajo. En eso se echa la carne y el lardo. Se ponen hojas de platanillo en la lumbre á que suavicen, ó en agua caliente. Se echa la masa en el centro, se pone una ración suficiente de carne y lardo y caldo de mole en una hoja de platanillo, se envuelve y amarra, después de poner á cada uno un poco de yerba santa. Se pone un cazo en la lumbre con agua suficiente. Cuando está bien caliente se ponen hojas de platanillo y se colocan los tamales encima á que hiervan mucho, con bastante lumbre, procurando mucho que no les falte agua. Se tapan con hojas de tamal y un comal para que suden y les bañe bien el agua.

1.412. Tamales de dulce.—Se pone el nitztamal y se lava; se muele en seco y se cierne en un ayate; se muele el azúcar en polvo y se echa la masa en una cazuela con el azúcar y manteca fría: se baten, se hacen y se rellenan de manjar blanco. Se coge la leche y se pone con azúcar y arroz molido y colado hasta que espese.

1.413. Tamales de chilote.—Se pone en la lumbre una cazuela con el azúcar, y se deja calentar; se pica jitomate y perejil, se le echa sal y se fríe; ya que está frito, se le echa caldo de carne de puerco y se muele clavo y canela; se le echa un pedazo de azúcar y vinagre de Castilla, alcaparras, pasas, almendras, aceitunas, chiles en vinagre y rebanadas de queso cocido.

1.414. Tamales blancos.—Se cierne el maíz y se echa en una batea; se le añade agua de anís hervida y agua de tequesquite asentada, y todo frío, se bate mucho con las dos manos y se le echa manteca batida fría y agua limpia.

1.415. Tamales cernidos.—Después de pelado el maíz se refríega bien hasta quitarle el hollejo, se pone al sol para que se seque, se muele en un metate y se pasa por un ayate fino; á cada libra de este polvo se le echa media libra de manteca derretida y un poco de caldo para que acabe de soltar. Esto se hace en un cazo para que pueda batirse hasta que suene como turrón. Antes se prepara el picadillo como para chiles rellenos y se van envolviendo.

1.416. Tamales de queso.—Se muelen siete tazas de nitztamal, se lava muy bien y se muele sin asolearle; después se cierne y amasa con libra y media de manteca y 12 yemas de huevo con poca sal. Incorporado todo esto se le echa un poco de agua fría, procurando que no quede muy aguado.

Se tiene ya preparada libra y media de azúcar, clarificada y de punto de espejo, que se agrega á la masa; se bate un poco con la mano para que se ponga de un espeso regular; se pasan por un metate dos quesos de Chiautla, se revuelven bien con la masa y se deja reposar para hacer los tamales.

Se advierte que no se debe batir la masa con cuchara, sino con la mano, y también que no se bata mucho, porque se le sale la manteca, que se le echa fría. Si el queso está salado no se le echa sal; pero si está en buena sazón se le pone un poco. Para ponerlos á cocer se ponen con la cabeza para arriba y lo doblado para abajo.

1.417. Tamales de chile.—Se hace el nitztamal en seco, se cierne, se le echa el caldo de la carne de puerco y un poco de agua de tequesquite y sal molida. Se bate mucho y se le pone manteca fría encima: se hacen con agua limpia. Á dos almudes de maíz se les ponen tres libras de manteca.

1.418. Tamales de hongos.—Se hace la masa lo mismo que para los de chile, y se rellenan con lo siguiente: se cuecen los hongos en una olla, se echa manteca en una cazuela y allí se ponen los hongos escurridos; se rajan unos chiles del tiempo, se desvenan y se echan en donde están los hongos, junto con un poco de epazote deshojado y sal. Cuando está seco, con esto se rellenan; también se puede hacer el relleno: cocidos los hongos como los anteriores, se tuestan ocho ó diez chiles mulatos, se desvenan y muelen, se fríen en manteca, se echa un poco de epazote deshojado y su sal correspondiente; debe quedar como el mole de los otros tamales de chile, y se echan los hongos cocidos y se hace lo mismo que en los demás.

1.419. Tamales de arroz.—Se lava el arroz muy bien, se tiende en una servilleta y se pone al sol; así que está bien seco se muele muy remolido y se pasa por un tamiz; ya bien tamizado se pone un trasto donde se pueda batir bien, y se le va echando mantequilla derretida y bien clarifi-

cada; una vez que esté bien clarificada, se le agrega azúcar muy remolida y se vuelve á batir, hasta que tenga la pasta dulce muy pasada, pues cocién-dolas se les pasa; así que ya tiene dulce, se echa una cantidad de leche igual á la que se echa de agua, y una ó dos yemas de huevo; la de leche debe estar tibia para que la pasta no se ponga dura; se le añade un poco de sal y se sigue batiendo hasta que haga ojo la masa ó que la cuchara se sostenga sola en medio de la pasta. Se suelen pintar las hojas en que se envuelven con vetas coloradas y amarillas. Las primeras se hacen con panecillo, y las segundas con leche deshecha y amarillo con yemas de huevo. Se echan los tamales en las hojas con una cuchara y se rellenan con pasas, almendras ó con manjar blanco ó leche amarilla, y se ponen á cocer: no se desenvuelven hasta que estén fríos, porque si no, se deshacen.

1.420. Otros tamales de arroz.—Se lava una libra de arroz bien remojado; se muele, no muy remolido; se le echa nata de leche y se pone en una cazuela á que se esponje; después se le añaden tres yemas de huevo crudas, 10 onzas de mantequilla derretida y azúcar al gusto. Se hacen los tamales como los otros. Se echa un poco de masa en el agua hasta que se sube, se rellenan de cajeta y se hacen flojitos, porque en la olla se esponjan; se dejan en el vaho de la olla hasta que están, y se echan calientes.

1.421. Tamales de frijol.—Con un cuartillo de maíz se pone el nitz-tamal, que ha de hervir un poco, y se deja enfriar. Estando frío, se lava y se pone á secar un poco; se muele en seco, se pasa por un ayate, y se pasa de nuevo por el metate. Se pone á derretir una libra de manteca, dejándola quemar un poco, y se echan á la masa dos huevos, clara y yema, un poco de agua de tequesquite asentada y sal molida. Todo se revuelve con la masa. Se tiene desde antes molido el frijol, que ha de ser ayocote y en igual cantidad del maíz, y se lava bien para que no le quede nada del tequesquite con que se coció; también se muele en seco y se pone á freir un poco, no mucho. Cuando se muele se le echa la sal necesaria. Ya preparado todo como se ha dicho, se coge una parte de frijol, se extiende en la masa, se separa una mitad y se va enrollando como si se hiciera un tabaco ó puro, apretándole al enrollarla. Se coloca sobre la otra mitad y se vuelve á enrollar, haciendo como bollos largos. Vuelve á partirse la masa en dos mitades, se hace la operación anterior, se corta la masa en pedacitos, que se envuelven en hojas de aguacate, y luego en la de tamal, y se ponen á cocer lo mismo que todos los tamales.

1.422. Tamales poblanos.—Se pone el maíz como para hacer tortillas; ya que está cocido, se deja enfriar y se lava muy bien, se descabeza,

se tiende al sol para que se seque, se muele y se pasa por un tamiz que no sea muy grueso. Para un cuartillo de maíz se derrite una libra de manteca, y ya que está fría, se le echa una taza grande de agua de tequesquite asentada, un jarrito de agua simple y sal molida; se bate mucho hasta que haga ojos, se hacen los tamales y se rellenan de lo que se quiera.

1.423. Adobo.— Se desvena y remoja chile mulato; se muele con un poco de jitomate; se frie y se le echa un poco de agua y sal, la carne, dientes de ajo y cominos molidos, y se deja sazonar hasta que quede casi seco: luego se adorna con plátano, pan frito y cebolla rebanada.

1.424. Adobo blanco.— Se hace lo mismo que el anterior; pero no lleva chile, sino puro jitomate.

1.425. Adobo de chilpotles.— Se hace lo mismo que el primero, sólo que en vez de usar chile mulato se usa chilpotle hervido: si se quiere que no pique, es preciso desvenarlo y hervirlo desde la víspera, dejándolo remojar toda la noche.

1.426. Adobo de alverjones.— Se limpian los alverjones; se ponen á cocer en agua caliente, con un poquito de tequesquite; no se les echa agua fría; ya que están cocidos, se les echa agua tibia y se escurren por tres veces, hasta que les quede el agua limpia. Se les pone otra agua caliente, con un poco de manteca y sal; se sazona, hasta que queden espesos; se remoja chile ancho; se muele con ajos y cominos; se frien retazos de puerco y costillas; luego se refrie el chile muy bien, y se echan los alverjones, á que sazoneen y queden espesos: así se hacen blancos con no ponerles chile.

1.427. Adobo seco.— Se toma chile ancho; se desvena y se pone en agua, para que se le quite un poco lo picante; se muele después, con ajos y cominos, y se le echa vinagre, para apearlo del metate. Luego que está bien molido, se le echa agua y sal. En una olla se echa carne de puerco, y se cubre con el caldo que se ha dicho antes. Esta operación será bueno hacerla en la tarde, para que la carne esté en infusión toda la noche. Por la mañana se pone á cocer; si tiene gordura, se le pone poca manteca, y un poco más, si no la tiene. Nada debe agregársele para que espese, pues espesa por sí mismo; debe graduarse el chile para que no carezca el adobo de caldo, y en caso de faltarle, se le puede agregar un poco más de vinagre. Al servirse, se adorna con un plátano frito.

1.428. Adobo de carne de puerco.— Se muele chile ancho, desvenado y tostado, con una cabeza de ajos y jitomate asado, clavo, pimienta y canela; se frie todo esto muy bien, después de molido, y se le echa la carne con el caldo en que se coció. Se deja en la lumbre hasta que se pone seco.

1.429. Adobo de chícharos.—Se prepara todo como para hacer el adobo anterior; luego, en lugar de echarle la carne, se le echan los chícharos, agregándoles aceite y vinagre.

1.430. Adobo de horno.—Se desvena y pone á remojar chile ancho y mulato, en iguales cantidades; después se muele con ajo y cominos, y se untan muy bien con esto los lomos de puerco, crudos; se ponen en una tortera untada con bastante manteca, y se mete al horno templado, hasta que esté cocido: si se quiere se sirven enteros, adornándolos, ó en rebanadas, con ensalada, dejándolas secar enteramente.

1.431. Adobo de coliflor.—Se parte en gajos la coliflor, y se pone á cocer con sal; ya que están cocidos, se enjugan bien, se bate huevo y se fríen; se remoja chile mulato y se muele con cominos, en poca cantidad, y dos dientes de ajo; se frie y se le echa tantita agua y sal, un poco de aceite, un poco de orégano, y, ya que está hirviendo, se le echa la coliflor y un poco de pan mojado.

1.432. Adobo de coles.—Se pican las coles y se ponen á cocer; ya que están cocidas, se enjugan, se muele chile ancho remojado, ajo y cominos; se frie muy bien el chile, y se le echa el caldito de la carne, retazos, costillas, chorizos y algunos garbanzos cocidos y limpios. Se ponen á freir las coles en manteca, en una cazuela, y se echan después en el adobo: han de quedar espesas. Del mismo modo se hacen en especia, con jitomate y ajo picado, cebolla picada y cominos molidos: se les echa el caldo de la carne, como á los otros.

1.433. Adobo de chilpotle.—Se pone á cocer el chilpotle; se asan unos jitomates, y se muelen con ajo y cominos; se refríe todo muy bien; se sancocha cebolla picada, gorda; se frie el chile y se le echa el caldo de la carne, con papas cortadas en cuarterones y cocidas aparte.

1.434. Adobillo.—Se desvena un poco de chile ancho y se echa á remojar; ya que esté bien desvenado, se muele y se bate con un poco de vinagre y una ramita de orégano; se ponen á cocer unos ejotes, unos chícharos, unas calabacitas muy chiquitas y zanahorias, todo picado: ya que está bien cocido, se revuelve con el chile.

1.435. Otro.—Se cuecen calabacitas con sal y un poco de vinagre; aparte se cuecen papas y ejotes; se muele chile ancho remojado, un pedazo de pan, unos dientes de ajo y cominos, con la sal correspondiente. En este adobillo se echan las calabacitas, papas y ejotes, y se agrega aceite, queso añejo rallado, y tomillo.

1.436. Otro.—Se cuecen calabacitas chicas, con agua de tequesquite;

se cuecen también unas papas, chícharos y ejotes, cada cosa por separado; se remojan unos chiles mulatos; se desvenan y muelen con seis dientes de ajo y tantitos cominos; se echa en un trasto el chile, y en el cocido anterior, vinagre bastante y aceite, tomillo, sal, un poco de cebolla picada y queso fresco espolvoreado con el rallo.

1.437. Pollos mechados y adobados.—Limpios los pollos, se mecharán con tiras de jamón, y, puestos en una cazuela honda, se les echará un adobo de chiles anchos, tostados, desvenados, remojados y molidos con clavo, pimienta, canela, culantro tostado, ajos, vinagre y sal; y al día siguiente, echándoles manteca, mejorana y agua, se pondrán á dos fuegos; se cuidará de voltearlos hasta que, después de bien cocidos, queden como asados en su mismo adobo, y para llevarlos á la mesa se pondrán sobre hojas de lechuga, y se les echará por encima aceite, aceitunas, chilitos y alcaparones.

1.438. Cabrito adobado.—Se freirán en manteca con sal raciones de cabrito; estando fritas, se les echarán suficientes ajos machacados, y ya que éstos hayan frito, se les agrega chile ancho desvenado y molido, con clavo, pimienta, cominos y ajengibre, y cuando esté, se le echará el agua necesaria, vinagre, unas hojas de laurel y un manojito de tomillo; así que esté cocido, se quemará manteca en una cazuela, y quitándole el tomillo y laurel á la olla, se vaciará en la manteca, y á dos fuegos se acabará de hacer; quedará seco, y se le pondrán rebanadas de cebolla y aceitunas.

1.439. Pulpas de venado mechadas y en adobo.—Después de bien desengrasadas y enjuagadas, se mecharán con tiras de jamón, revolcadas en sal y pimienta en polvo, ajos, clavo y rajadas de canela; puestas en una cazuela, se adobarán con chiles anchos, tostados, desvenados y molidos, con ajos, clavo, pimienta, canela, cominos, culantro tostado, todo molido é incorporado con vino, vinagre, sal, orégano y lima rebanada, y al día siguiente se echa en una olla, se le agrega el agua precisa y manteca, y se pondrá al fuego, y cuando estén cocidas, se quemará más manteca en una cazuela, y se concluirá en todo lo demás como el anterior.

1.440. Pulpas de ternera mechadas y adobadas.—Mechadas las pulpas como las anteriores, y puestas en el mismo adobo, se cocerán al día siguiente en una olla, con la poca agua que tengan, y manteca; así que se haya consumido el agua, se freirán en su mismo adobo, cuidando que no se quemem, y cuando hayan frito bien, se les echará un caldo hecho de huesos de vaca, jamón, chorizos, laurel, nabos, cebollas enteras y sal; ya que estén cocidas las pulpas, se quemará manteca en una cazuela; se vaciará la olla;

se le agrega el jamón en trozos, los chorizos, las cebollas deshojadas, los tuétanos, ya cocidos en la otra; un poco de pan frito y molido, y á dos fuegos se dejará secar.

1.441. Pulpas de ternera sin mechar.—Lavadas y cortadas las raciones de pulpas, se echarán en una olla con sal, agua, vinagre, rebanadas de chorizón, trozos de longaniza y tiras de jamón, chiles anchos molidos, con ajos, clavo y cominos; se pondrán al fuego; cuando ya esté cocida la carne, se acabará de hacer como los anteriores, en manteca quemada, y estando seco, cuando se vaya á servir se adorna con jamón, chorizón, longaniza y rebanadas de cebollas.

1.442. Lomo de cerdo adobado.—Después de lavado, se hará rebanadas de tres á cuatro dedos, sin que traspase al otro lado; puesto en una cazuela honda, se adobará con chiles anchos, desvenados, remojados y molidos, con suficientes ajos, cominos, sal, vinagre, orégano y tomillo, y al día siguiente, ó en el mismo si fuese necesario, se le echará el agua precisa y manteca, y se pondrá á dos fuegos; se cuidará de voltearlo, para que se cueza por parejo, y se dejará consumir hasta que con su mismo adobo y manteca se fría, cuidando de que no se queme; así que esté y se vaya á servir, se pondrá en el plato, y se adorna con rebanadas de cebolla, aceitunas y tornachiles en cuartos.

1.443. Otro.—Hecho el adobo de chiles anchos y pasillas desvenados, remojados y molidos, con suficientes ajos, cominos, ajengibre, tomillo, orégano, vino y vinagre, se adobará el lomo, sea entero ó en raciones, y al día siguiente se le echa agua y manteca, y á dos fuegos se hará como los anteriores, y cuando se vaya á servir, se adorna con aceitunas y chilitos.

1.444. Lengua adobada.—Ya cocida, desollada y hecha rebanadas, se adobarán con el adobo de lomo de cerdo, y ya quemada la manteca en una cazuela, se freirá todo; se le echará caldo de la lengua, y á dos fuegos acabará de consumir en su mismo adobo y manteca: se adorna con hojas de perejil, aceitunas, chilitos y cuartos de huevo cocido.

1.445. Chanfaina adobada.—Desvenados y remojados dos chiles anchos, se molerán con ajos, cominos, pimienta, clavo y pan remojado en vinagre; se freirá todo esto en suficiente manteca con sal, y ya que esté, se echarán los bofes é higados en trozos chicos, tiras de jamón, trozos de longaniza y choricitos, todo cocido junto, y habiéndose frito, se le agregan pasas, almendras, vinagre, el caldo de la asadura colado, y se pondrá á dos fuegos, hasta que quede espeso y sin caldo; al apartarlo, se le mezcla aceite y se echan tornachiles en cuartos.

1.446. Chanfaina adobada.—Cortada la asadura en crudo y raciones no muy chicas, se pondrá á quemar poco menos de media libra de manteca para cada una, y allí se echa á que fría, con sal, y cuando ya esté bien frita, se le agregan chiles anchos, desvenados, remojados y molidos con ajos y cominos; cuando haya frito, se le echa orégano, vinagre, el zumo de dos limones, aceite y el agua necesaria para que quede bien cocida, y poniéndole fuego arriba, se cuidará de moverla y cebarle agua caliente, si le faltare cocimiento, y se dejará hervir hasta que quede enteramente seca.

1.447. Betabeles y zanahorias en adobo.—Cocidos los betabeles y zanahorias, se pican menudo y se adoban con chiles anchos, remojados y molidos, con poco ajo, comino y clavo, pero sí bastante canela; se le agrega sal y orégano; se incorpora bien; se ata así, y al día siguiente se sacarán del adobo sin exprimir; se les echa suficiente aceite, vinagre, aguacate, cebollas cocidas, deshojadas, aceitunas, chilitos, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

1.448. Calabacitas en adobo.—Se cocerán en agua y sal; serán chiquitas y se adoban con chiles anchos bien desvenados, remojados y molidos con ajos y cominos, soltados con vinagre y sazonado con sal y orégano; se bañarán las calabacitas, quedando espeso el adobo, y si se quiere, se le echará cebolla.

1.449. Bagre adobado.—Dispuesto el bagre hasta estar quitado el pellejo, se freirá en aceite; sacado, se frien chiles anchos, remojados, molidos, piñón y almendras; así que esté, y que no quede muy espeso, se echarán las raciones del bagre; se cubrirán del adobo; se les agrega aceite y se pondrán á dos fuegos, y así que hayan consumido, se sacan con cuidado; se pondrán en el plato, cubriéndolas con todo su adobo, adornándolas con rabanitos picados, cebolla rebanada, aceitunas y tornachiles en cuartos.

1.450. Lomo de cerdo adobado.—Rebanado el lomo, se adoba con ajos, chiles anchos desvenados, remojados ó molidos, sal, mejorana, orégano, laurel y vinagre, y al siguiente día se pondrán á cocer, echándole agua, la precisa á que cueza la carne, manteca suficiente y un terrón de azúcar, y cuando esté cocido, quedará seco, como todo el adobo, y para servirlo se adorna con rabanitos chiquitos picados y abiertos en agua, aceitunas y chiles.

1.451. Asado de guajolote á la mexicana.—Se coge chile ancho sin tostar y se pone en remojo; á 15 chiles se les mezclan dos cebollas grandes, con un poco de orégano, sal y vinagre. Se unta el guajolote con la mitad de esta salsa después de cocido, y se mete al horno, después de po-

nerle en el vientre unas cebollas enteras, sujetando con un palo los costados del ave para que no se junten: cuando se voltea el guajolote se le agrega la otra mitad de la salsa. Al moler el chile se muelen también las mollejas, el hígado y el corazón, ya cocido todo: si el guajolote está flaco, antes de untarlo con la salsa se le da una embarrada de manteca.

1.452. Otro guajolote asado á la mexicana.—Se frie el guajolote en crudo y se descuartiza; ya que se frió bien, se echa en una olla con laurel, tomillo, sal, pimienta, vinagre de Castilla y ajos machacados. Después de cocido en poca agua, se saca, si quiere uno, ó se vuelve á freir, y se sirve con chilote.

El chilote se hace así: se tuesta chile pasilla y chilpotle en manteca, se desvena y se muele, y allí mismo se vuelven á echar las venas, y se agrega pulque, rebanadas de chiles en vinagre, queso añejo machacado, aceitunas y sal.

1.453. Gallinas en Chichimeco.—Se muelen los higaditos de las gallinas con ajos y bizcochos tostados en manteca; se deslíe en agua todo; se frie y se le echa clavo, canela y pimienta molidos, un cuartillo de vinagre fuerte y otro de vino; se muelen unas avellanas y se agregan al caldo con pasas y almendras limpias, y cuando ya está sazonado se añade cebolla cocida aparte y las gallinas cocidas: para servirse se adornan con tostadas de pan fritas en manteca.

1.454. Chilaquiles.—Se hacen tortillas de manteca y sal, como de cuatro ó cinco dedos de largas y uno de gruesas, bien cocidas en el comal; se parte cada una de ellas en dos, partiéndolas por la mitad del grueso. Se saca todo el migajón y se rellenan de picadillo de carne; se cierran las mitades, uniéndolas por los bordes con clara de huevo. Se les echa un polvo de harina y se envuelven en huevo batido. Se frien después en manteca; se echan en mole ó pipián, que debe estar ya prevenido. Se comen solos ó con costillas y lomo.

1.455. Chilaquiles en rueda.—Se cuece carne de puerco; cuando está á medio cocer se le añaden chorizos: ya cocido, todo junto se frie, y se aparta del fuego. Se tiene preparado aparte clemole, así como unas tortillas y ajonjolí tostado. Se pone una capa de carne y se cubre con tortillas, y encima se le echa caldo del clemole y un puñado de ajonjolí. Se repite sucesivamente la misma operación, bañando las tortillas con manteca abundante, porque éstas embeben mucho. Se deja calentar bien, y se sirve.

1.456. Otros chilaquiles.—Se asan muy bien unos jitomates, y en seguida unos chilchotitos verdes; se amasan con la mano y se frien muy

bien; ya que está el caldillo muy bien sazonado, se aparta de la lumbre. Se rebanan unas tortillas en cuadritos, se frien á que queden bien doradas, y se echan en el caldillo, y así que dan un hervor se apartan de la lumbre. Se adornan con queso fresco ó añejo, según el gusto: se puede añadir una rama de epazote al caldillo.

1.457. Chanfaina.—Se pone á cocer una asadura de carnero y después se pica en trocitos. En una cazuela se echa media libra de manteca, un jitomate grande, seis dientes de ajo picados y una cabeza de cebolla, y se echa á freir en la manteca; después de frito el recaudo, se echa la asadura; se echan á remojar, sin tostar, dos chiles colorados; se muelen, y se le echa, además, un poquito de clavo y pimienta; estando hirviendo, se le echan cuatro huevos, y cuando estén medio cocidos se revuelven; aparte se frie carne de puerco, longaniza, chorizón, chorizos y un pollo muy bien dorado y en raciones, y todo esto se le echa, y para servirla se le ponen chiles en vinagre y aceitunas.

1.458. Chanfaina en ajo-comino.—Se rebana en crudo la asadura, poniéndola á freir en bastante manteca; se remojan tres chiles mulatos y se muelen con tres dientes de ajo y unos poquitos cominos, todo lo cual se echa en la misma cazuela en que está la asadura, poniendo también un poco de agua y su sal correspondiente; se deja en el fuego hasta que espese el caldillo. Para servirla se adorna con rebanadas de pan frito, de cebolla y de rábano y lechuga.

1.459. Chanfaina.—Se pica cebolla y se frie en bastante manteca; cuando está dorada, se echa la asadura picada y se revuelve, y se le echa sal y agua caliente; ya que hirvió, se muelen los dientes de ajo asado, pimienta, clavo, ajengibre, azafrán y migajón de pan; se sazona con tantito vinagre y perejil deshojado.

1.460. Envueltos en chilpotle meco, rellenos de huevos revueltos.—Se toman los chilpotles; se queman; se toma también chile mulato y pasilla, igual tanto de ambos y del que se tome de chilpotle; estas dos clases de chiles se tuestan, echándose después á remojar; luego se muelen las tres clases de chiles, se asan los jitomates que se crean suficientes, y se muelen: se pone una cazuela con un poco de manteca á la lumbre, y ya que está quemada se le echa el chile á que quede bien frito; después se le incorpora el jitomate y se le echa el caldo de la carne de puerco á que quede bien espesito, y se sazona con sal al gusto. Se toma una sartén; se le echa manteca á que se queme y se van metiendo las tortillas; se sacan una por una; después se van metiendo en el chile y se van rellinando con los

huevos revueltos, que ya estarán preparados; se ponen en un platón, encimándolos, y al último se les echa todo el chile, hasta cubrirlos bien; se adornan con carne de puerco frita, chorizos, longaniza y su queso añejo por encima.

1.461. Envueltos de nana Rosa.—Ya molida la masa, se le agrega un poco de harina y otro de manteca; se revuelve y se hacen las tortillas, y crudas se les echa el picadillo; se le embarra á la tortilla por la orilla tantita yema de huevo, y se envuelven; se echan en la manteca bien caliente para que se doren; se ponen en el platón y se cubren con chile verde ó colorado, frito; por encima chorizos, longaniza, costillas y tiras de queso ó quesadillas.

1.462. Otros envueltos.—Se pone á cocer carne de puerco y sin hueso, longaniza y chorizos; ya cocida, se fríe bien dorada y se pica gordita: ya han de estar los huevos revueltos, con todos sus menesteres, y el chile verde; se mete la tortilla en el chile y se mete en un platón; se le echa una cucharada de los huevos y otra de carne; se envuelve, y así los demás; se cubren con el chile, rajas de queso y tantita manteca quemada.

1.463. Enchiladas.—Se desvena y tuesta chile pasilla; se muele con tomates cocidos y se fríe en manteca; se le echan todas especias, menos azafrán, carne y sal, y se deja hervir.

1.464. Tortillas enchiladas llamadas de las Choles.—Se asan jitomates; se muelen con unos chiles huauchinangos colorados, y se frien. Aparte se frien en manteca las tortillas, que se rellenan con faldas de puerco desbaratadas en hebras, y se enchilan con el chile ya dicho.

1.465. Enchiladas ilustradas.—Se prepara chile ancho, y si no hay del que pique menos, pepitas de culantro, un pedazo de nuez moscada, clavo, canela, pimienta, un poco de tomillo y la sal necesaria; todo esto se muele y se fríe junto. Ha de quedar el caldo espesito, echándole el agua cuando ya casi esté. Se muele queso añejo, se pica bastante cebolla en ruedas delgadas y perejil.

Se pone en la lumbre una sartén con manteca, y allí se sofríen violentamente las tortillas, que no han de ser ni gruesas ni delgadas; sacándolas de la manteca, se meten en el caldillo preparado antes, que se ha de conservar caliente. Así que se empaparon bien, se sacan, se ponen en un platón y se les echa el queso, cebolla y perejil, carne de puerco frita en pedacitos, chorizón, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre, y se enrollan.

Se pone un pedazo de queso fresco en agua caliente; se parte, estirándolo, para que forme hebras, y con ellas se dan unas vueltas por encima de las tortillas, ya enrolladas, como para sujetarlas.

1.466. Chayotestles.—Se rebanan; se pican jitomates, cebolla; ajo y perejil; se pone á freir todo este recaudo; ya que está bien frito, se aparta de la lumbre y se le añade un poco de queso añejo; se rellenan con esto los chayotestles y se cubren con huevo batido, como para chiles rellenos; se frie un poco de harina con unas cebollas en gajos y unos dientes de ajo; y cuando está la harina dorada, se le echa agua suficiente y se deja sazonar: poco antes de servirlos se echan los chayotestles en esta salsa.

1.467. Otros chayotestles.—Se pica jitomate muy menudo, doble cantidad de cebolla y unos dientes de ajo; se frie todo este; ya que está bien frito, se le echa agua suficiente, sal, una ramita de epazote y un chilpotle frito; se pican los chayotestles en cuadritos, se echan en la salsa y se dejan sazonar.

1.468. Rajas con huevo.—Se tuestan los chilchotes; ya que están, se pelan, se hacen rajas, se pica mucha cebolla y se frie; después de frito, se echan las rajas; se frien unos huevos aparte y luego se revuelve todo junto y se le echa un poco de agua.

1.469. Ejotes con queso.—Se ponen á cocer los ejotes; ya que están cocidos, se rebana un poco de queso, se hace una capa de ejotes, otra de queso y encima más ejotes; esto se frie con huevo, como chile relleno; se hace un caldillo como para los chiles, y se echan allí los ejotes.

1.470. Tinga escandalosa.—Se ponen á cocer papas, se pelan y se pican; se frie cebolla, longaniza, chorizón, carne de puerco maciza y chorizos, y allí se revuelven las papas, dejando que se fría bien todo junto; ya frito, se sirve con chilpotles en vinagre, aguacate y cebolla rebanada.

1.471. Tinga poblana.—Se limpian los pollos, se parten en raciones y se ponen á cocer; se pican bastantes jitomates, cebolla, ajo y perejil; se frie todo esto en suficiente manteca; ya que está bien frito, se le echa un poco de caldo de los pollos; junto con la carne se le echa la sal necesaria y se deja sazonar; cuando ya le falte poco, se le echan unos chilpotles en vinagre hechos rajas; se limpian unas sardinas y se le añaden también; estando casi seco, se aparta de la lumbre, y se sirve adornado con hojas de lechuga y aguacate por encima.

1.472. Otra tinga.—Se hace lo mismo que la anterior, con la diferencia de que la carne ha de ser de puerco, bien frita, y con trozos de longaniza; se adorna con lechuga, rábanos bien adornados, aguacate y queso añejo por encima.

1.473. Otra.—Se pica mucha cebolla, ajos, chilpotles en vinagre; todo esto se pone á freir muy bien; ya que está de buena sazón, se le agrega lon-

ganiza y carne de puerco, también frita; al separarlo de la lumbre se le echa una cucharada de aceite y unas rebanadas de queso fresco.

1.474. Tinga caliente.—Se cuece chilpotle, se hace pedacitos y se lava muy bien; se pone la cazuela con manteca y aceite; se pica cebolla gorda y jitomate; se frie, y después se le incorpora el chilpotle, y se deja refreír todo junto; se cuece una montalaya, se frie y se echa en la cazuela; se adorna con queso fresco y aguacate.

1.475. Tinga fria.— Se cogen chilpotles en vinagre y se hacen pedacitos; se les quitan las venas y se les echa cebolla rebanada, aceite y aguacate.

1.476. Tinga de chile meco.— Se desvenan los chiles en crudo la vispera, y se echan en agua de sal; al otro día se les quita ese agua, se despedazan, se ponen á freír en manteca y un poco de aceite, con jitomate, cebolla y ajo, todo bien picado; ya que esté bien frito, se le echa agua, sal y unas calabacitas tiernas en rebanadas. Cuando está todo cocido, se aparta de la lumbre; se adorna con carne de lomo frita, longaniza, chorizos, costillas y chorizón, todo frito, y por encima, cebolla rebanada, aguacate, lechuga, rábano, aceite y queso añejo:

1.477. Bacalao á la toluqueña, con chile ancho.— Se remoja, desde la noche antes, chile ancho en buena cantidad, en proporción al bacalao, y se desvena; al día siguiente se muele, con ajos, pimienta y clavo; esto se frie en aceite y lo demás en manteca; cuando ambas cosas están, se incorporan con el caldo mencionado, y se echa el bacalao crudo. Se deja cocer, y se espesa con pan remojado y molido. Se sirve, echándole por encima aceite, perejil picado, aceitunas y tornachiles hechos pedazos.

1.478. Bacalao costeno.— Se remoja el bacalao de un día para otro y se pone á cocer en una olla bien tapada. Se pica cebolla, jitomate y ajo; se asan unos chiles verdes y se hacen rajas. Este recaudo debe ser en doble cantidad del bacalao que se guisa, ó, por lo menos, debe ponerse en la proporción siguiente:

Para una libra de bacalao, se toman ocho chiles y 12 jitomates, que no se han de picar mucho, sino que queden gorditos los trozos.

Se pone una tortera con aceite y manteca; se frie este recaudo, que debe quedar bien frito, y en seguida se pone una capa de pescado, otra de recaudo, y, por último, se le echa un poquito de caldo de pescado, se pone á fuego manso y un comal con lumbre por encima.

BARBACOA

1.479. Modo de prepararla.—Se abre en la tierra un hoyo como de una vara y proporcionado al tamaño de la carne que se quiera cocer. Se ponen en el fondo del hoyo unas piedras, y, sobre ellas, ramas y tronquitos para formar una lumbrada, que se ha de mantener lo menos dos horas para que la tierra quede bien caliente. Hecho esto, queda ya la tierra en disposición de recibir la carne, y se saca la leña, dejando las piedras, que han de quedar muy calientes. Ya limpio el suelo, se moja bastante un petate nuevo y se envuelve en él la carne, que debe estar preparada como se preparan los asados ordinariamente; se cubre después la carne con los palos, sobre los cuales se coloca otro petate, mojado también, procurando que ninguna parte de la carne quede descubierta. Se tapa después el petate de encima con una ligera capa de tierra, la suficiente para que el petate no se queme, y sobre ella se enciende bastante lumbre, que se mantiene viva. Á las ocho horas queda la carne cocida y sin haber perdido la substancia, lo que la hace en extremo gustosa.

1.480. ADVERTENCIA.—Para preparar la carne que se quiere guisar en barbacoa, se emplea un método muy sencillo: se pone á remojar chile ancho; ya remojado, se muele con unos cominos y unos dientes de ajo; á esta salsa se le da el nombre de chile-ajo. Se embarra bien la carne con manteca, y encima se embarra bien con el chile-ajo, y se envuelve en el petate.

Otros usan el tomate de cáscara en vez del chile, y se hace lo mismo que se ha dicho antes.

1.481. Cochinita en barbacoa.—Se remoja chile mulato, se desvena, se lava y se muele, con dos ó tres cabezas de ajos y unos pocos cominos y sal; se lava la cochinita, se escurre y se enjuga; se tasajea y se embarra con el chile; se unta con manteca una tortera grande en que quepa la cochinita, y se manda al horno; ó, si no, se hace un hoyo en la tierra como de dos ó tres cuartas, ó lo que sea necesario; se echan unas piedras, cascajo y mucha leña; se le prende fuego, dejándolo hasta que se consuma; en un petate nuevo y bien rociado con agua, se envuelve la cochinita; se amarra y se echa al agujero, luego una tabla y en seguida la tierra; se está allí veinticuatro horas; pasadas, se saca, y se sirve con chilote. Se puede hacer con carnero, cabrito, venado, etc.

1.482. Borrachito.—Se ponen en una olla retazos de carne de puerco,

con sal y la manteca suficiente para que en crudo se frian dichos retazos; se pica cebolla gordita, jitomate, ajo y perejil, y todo esto se echa en la olla; ya que todo se frió bien, se le echa, para cada libra de carne, un poco de pulque y otro tanto de agua, y se pone todo á hervir hasta que espese; su sal correspondiente. Para servirlo, se adorna con chiles en vinagre, alcaparras y aceitunas.

1.483. Quesadillas. — Tan comunes son las quesadillas, que no hay esquina donde no puedan comprarse; lo cual evita el hacerlas en familia. Sin embargo, hablaremos de ellas, teniendo presente que no en todas partes se pueden conseguir cuando se deseen.

Se hacen con masa de las tortillas, y se rellenan, generalmente, con chicharrón molido, chile pasilla tostado, un poquito de epazote y sal; ya puesto el relleno en la mitad de ellas, se dobla por encima la otra mitad y se pegan las orillas, hecho lo cual se frien en manteca. Es preciso comerlas calientes para que no se pongan duras.

Las quesadillas se rellenan de distintas cosas, como sesos, flores de calabacitas bien picadas, chorizos desmenuzados, rajas de chile, etc. Es un bocado muy sabroso á la hora de almorzar.

1.484. Otras quesadillas. — Se cuece maíz en poca cantidad de agua; ya cocido, se apea de la lumbre y se deja secar; se muele y se cierne, y se mezcla el polvo con manteca derretida; se le echa sal y poca agua de tequesquite, que ha de estar bien asentada; se ha de batir bien para que la masa quede compacta. Con esta masa se forman unas tortillas pequeñas, que se polvorean con harina y se llenan con queso fresco ó añejo desmolido, y epazote. Hay diferentes modos de rellenaslas, y, por ser una cosa tan conocida, creemos innecesario decirlo aquí. Una vez rellena la tortilla, se dobla la mitad, que se deja vacía sobre la otra mitad que está rellena, pegando las orillas; se polvorean de nuevo con harina y se frien en manteca muy caliente, que debe echárseles también por encima con la cuchara para evitar que esponjen. Ya bien fritas, se dejan escurrir, y se sirven inmediatamente.

1.485. Adoberas de queso. — Éstas se preparan con el queso fresco que ya se está picando, que se muele con un poco de sal y se aprensa como es costumbre, cubriéndole con una capa de chile-ajo, y se deja secar en la prensa.

1.486. Entomatado. — Se lavan muy bien unos tomates y se pican muy menuditos, juntamente con ajo y cebolla, y se pone á freir; se sancochan unos pedazos de carne de puerco y se le echan; se dora un pedazo de

pan, clavo y canela; se muele y se lé echa todo, junto con un poco de aceite de comer, un polvo de orégano y unos chilpotles en vinagre.

1.487. Otro entomatado.—Se pone á cocer carne de puerco; ya que está á medio cocer, se le echan chicharos y calabacitas; después se pica el tomate crudo, cebolla picada y ajos, todo lo cual se frie en una cazuela con la carne, vaciándole después el caldillo con los chicharos y las calabazas. Se le agrega orégano seco, un poco de aceite de comer y su sal.

1.488. Pesadumbre.—Se ponen á cocer calabacitas con sal, y se dejan enfriar después de cocidas; se muele cuartilla de chile ancho remojado y desvenado, cominos y media cabeza de ajos; se le agrega vinagre para aguarlo y se le incorporan las calabacitas con un poco de orégano. Al servir las se les echa aceite y queso.

1.489. Garbanzos en aceite.—Se echan á remojar con un polvo de ceniza; al día siguiente se les quita ese agua y se ponen á cocer en agua clara; cuando están bien cocidos, se ponen á enfriar, y ya que están bien frios, se mondan. Al día siguiente se pone una olla con medio cuartillo de aceite; se echan á remojar tres chiles anchos, se muelen con un diente de ajo y se echan en el aceite, á que se frian con el mismo aceite; al estar bien sazonados, se echan los garbanzos á que den otro hervor y se apartan para servirse.

1.490. Fríjoles guineos.—Se ponen á cocer con bastante tequesquite; se lavan; se tuestan en la manteca; se muelen, con bastantes almen dras tostadas, y se les echa esto con agua caliente, manteca, sal, longa niza y ave.

1.491. Fríjoles veracruzanos.—Para este guiso sólo se usan los frijoles serranos. Se lavan, para quitarles el polvo, y se cuecen en agua con un poco de manteca; ya cocidos, se apartan. En una cazuela se frien en aceite unos dientes de ajo rebanados, que se sacan del aceite en cuanto estén dorados; en el mismo aceite se frie un poco de cebolla picada; ya que está, se echan los frijoles con el agua en que se cocieron. De éstos se apartan antes dos ó tres cucharadas, que se muelen. Una vez echados los frijoles en la cazuela, se les agrega manteca, unas rebanadas de cebolla, los frijoles que se molieron y la sal correspondiente; se deja consumir el caldo y refreír los frijoles; cuando se están refreír, con bastante manteca, se machacan con la cuchara y se les va echando un poco de pan rallado; se dejan refreír hasta que formen una especie de molote, y se sirven muy calientes.

1.492. Otros fríjoles veracruzanos.—Después de cocidos, se lavan y se les echa un poco de cebolla frita, chile colorado molido, unos pec'azos

de pichón y otros de pechuga de gallina; han de quedar cargaditos de manteca; después se les agrega un poco de vino de Jerez.

1.493. Frijoles ilustrados.— Se cuecen sin tequesquite los frijoles prietos; después de cocidos, se vacian en una cazuela; se toma una sartén y se frien con bastante manteca y todo recaudo de cocina; se muele clavo y canela, chiles, aceitunas, chorizos, longaniza y un poquito de vinagre.

1.494. Frijoles corrientes.— Se limpian los frijoles y se cuecen en agua de tequesquite; ya cocidos, se bajan de la lumbre y se les deja que reposen un rato, y se vacian en una cazuela para que se enfrien; luego se ponen en una olla con un poco de manteca, y, después de algún tiempo, se les echa agua de la misma en que se cocieron y agua natural. Hecho esto, se ponen en la olla unos rabos de cebolla, manteca en proporción y una rama de epazote; se ponen á hervir, y después que hayan hervido se dejan á fuego manso para que espesen.

1.495. Revoltijo.— Se hace mole de papas, se le echan unos clavos y un pedazo de canela y lo que se coge con tres dedos, de anís. Se cuecen chícharos, ejotes, frijoles blancos y unos pocos frijoles corrientes, pero guisados. Las calabacitas se guisan aparte, y se le echan camarones cocidos. Las bolitas se hacen con huevo y polvo de camarón, y, por fin, se le echan los huevos batidos.

1.496. Revoltijo con camarones.— Se limpian ejotes y chícharos y se ponen á hervir; se limpian los camarones, se ponen á hervir, y, ya que está todo cocido, se pone una cazuela con manteca en la lumbre y se le echa un poco de cebolla en gajos. Ya que está frita, se echan los ejotes y los chícharos; y al estar en sazón, se echan los camarones, juntamente con el agua en que hirvieron. Se asan tres ó cuatro chilchotes verdes y se le echan en rajadas. Se dejan hervir un rato y se bajan de la lumbre,

1.497. Revoltijo de la Soledad.— Se echa á remojar chile ancho, se desvena y se muele con ajo; luego se frie cebolla, y allí se echa el chile á que se fría; se le revuelven unos huevos, y cuando éstos se cocieron se echan frijoles prietos y blancos, guisados aparte; calabacitas, también guisadas; se revuelve todo, y luego se echan ejotes, chícharos, quelites, acelgas y papas picadas, partidas y cocidas; luego se hacen unas tortitas de camarón ó de pan y queso, y se le echan al revoltijo; después se quema manteca y se le echa encima.

1.498. Revoltijo.— Se cuecen frijoles blancos, chícharos, papas, calabacitas y ejotes; se hace pipián de ajonjolí tostado y se frien ruedecitas pequeñas de camarón, chile ancho remojado y refregado, y se frien al hacer el

pipián; la verdura se fríe separada, y luego se junta todo al pipián y se le revuelve huevo batido á que no se conozca el huevo y si quede compacto.

1.499. Nopalitos.—Se quitan al nopal todas las espinas y el extremo inferior de la hoja, se cortan en rebanadas como ejotes, ó en cuadritos, y se ponen á cocer en agua de tequesquite para que suelten la baba. Ya cocidos, se fríen con ajo y cebolla picada; cuando están dorados se les pone la sal necesaria y se echan en la manteca unos chiles anchos enteros, se deja consumir el caldillo y se apea, echándole aceite y vinagre.

1.500. Nopales navegantes.—Limpios los nopales, se cortan en tiras á lo largo y se cuecen en agua de tequesquite en una tortera. Después se pone una cazuela en la lumbre con manteca, que se deja calentar mucho, y se echan los nopales á que se doren, con unas hojas de epazote y unos chiles pasillas. Se dejan sazonar, y al apearlo se les echa bastante aceite.

1.501. Nopales mexicanos.—Se limpian los nopales, se cuecen en agua de tequesquite después de partírlos en rebanadas á lo largo; se lavan bien, después se pone la cazuela en la lumbre con un poco de manteca y aceite, y allí se fríen los nopales sin echarles agua para nada; se les agrega un poco de epazote y un poco de queso fresco en rebanadas y la sal correspondiente. Han de quedar secos.

1.502. Nopales en jitomate.—Se pican bien unos chiles verdes, jitomates crudos abundantes y unos ajos, y se fríen en manteca. Aparte se cuecen los nopales, y ya que están cocidos se echan á la fritura dicha y se deja que embeban bien la substancia. Se les agrega después cebolla muy menudita, clavo, pimienta y cominos, todo molido, con polvo de pan frito en manteca y un polvo de orégano. Se le echa por encima aceite y vinagre, y se deja hervir para que sazone.

1.503. Quelites frescos.—Después de quitadas las raíces y lavados los quelites, se ponen á cocer con un poquito de tequesquite asentado; en seguida se pone una cazuela con manteca á la lumbre, y allí se fríen jitomates maduros, picados grueso, cebollas y ajos; se echan allí los quelites, después de lavados con un poco de agua, y unas rajadas de chile se sazona con sal; y cuando están bien fritos, se sirven con sus rebanadas de pan frito en manteca.

1.504. Quiltooniles.—Se limpian y ponen á cocer en agua simple; ya cocidos, se escurren del agua y se pican; se ponen en una cazuela con manteca, cebolla picada gordita, ajo y sal suficiente, cuidando que queden espesos. Se hace salsa con chile mulato y ajo, y con ella se toman.

1.505. Chayotes rellenos.—Se preparan seis chayotes que estén de

sazón, y se sancochan con agua, se escurren y se dejan enfriar. Después se parten á lo largo en dos mitades, se extrae la pulpa interior procurando que les quede entera la cáscara. Se hace una masa de la pulpa que se extrajo y se le agrega una taza de azúcar blanca molida, un poco de canela, cuatro huevos batidos y cuatro cucharadas de mantequilla. Bien amasado todo, se rellenan las cáscaras, y por encima se polvorean con bizcocho molido; se pone al fuego una cazuela con manteca, se tapa con un comal con lumbre y se dejan dorar. Se apartan de la lumbre y se dejan enfriar un poco para servirlos.

1.506. Calabacitas rellenas.—Se cuecen las calabacitas con sal; ya cocidas, se les quita la pepita por un lado, se enjugan, se rellenan de picadillo, se echa manteca en una tortera y se van pasando; encima se les echa el chilote de jitomate, se pone al fuego y se deja consumir á que quede poco caldo; se le echa sal, dulce, vinagre, pasas, almendras, aceitunas y rebanadas de jamón.

1.507. Ayocotes compuestos.—Se cuecen los ayocotes con tequesquite y después se lavan; se sazonan en la olla con un poco de manteca, laurel, tomillo y sal; ya que están sazonados, se muelen los que se apartaron, y se frien con cebolla, y encima se echan los de la olla; y cuando se están friendo se les echa un poco de clavo y canela molida.

Se cuecen aparte unos retazos de carne de puerco y se frien, y allí mismo se frie un pedazo de longaniza en crudo, ave, chorizos y chorizones, todo frito. Se revuelve todo en los ayocotes, advirtiéndole que todos los retazos han de hervir con los ayocotes; lo demás se coloca encima cuando ya van á servirse. Se adorna con queso martajado, chilpotles en vinagre y cebolla rebanada, y estarán muy buenos.

1.508. Cuitlacocho.—Estos se ponen á cocer en agua con su sal; ya que lo están, se sacan, escurriéndoles el agua, y se frien con bastante manteca y bastante cebolla picada menuda, sus hojas de epazote, rajas de chilchotes y rebanadas de queso fresco.

1.509. Huaxmole.—Se muelen los jitomates suficientes en crudo, con chilchotitos huauchinangos; se pone una cazuela en la lumbre con manteca, en la cual se frie el jitomate, y los chilchotitos molidos; después se le echa el chito blanco ó de chiharrón con el mismo caldillo en que se coció el chito, y su sal correspondiente; ya que falta poco para que esté sazonado, se muelen los guajes martajados á que sólo dé un hervor.

1.510. Alverjones.—Se ponen á cocer en agua y un poco de tequesquite; se les quita este agua y se guisan como los frijoles, poniéndolos en

más agua con su sal; después se pone á cocer carne de puerco en retazos, y ya cocida, se fríe con gajos de cebolla, y allí se echan los alverjones con su caldillo, unos chilpotles fritos y un poco de tomillo.

1.511. Verdolagas en mole de chilpotle.—Se ponen á cocer las verdolagas y aparte carne de puerco en retazos, con su sal; se remojan unos chilpotles y se muelen con unos dientes de ajo; se fríe la carne, se saca y allí mismo se fríe el chilpotle; se escurren las verdolagas, se pican y se echan en el chilpotle frito, con la carne y un poco del mismo caldo en que ésta se coció.

1.512. Totopos de ternera.—Se pica carne de ternera y se muele, se le sacan los nervios para que quede bien molida; se parte un huevo y se revuelve con la carne, se le echa sal y pimienta y se empiezan á formar los totopos; se frien y se sirven con rebanadas de cebolla, aceitunas y alcárraras.

1.513. Totopostles de carne.—Se pica y muele una libra de ternera maciza con un diente de ajo; en seguida se le mezcla una yema de huevo, pan rallado, pimienta en polvo, unas gotas de limón y la sal suficiente; cuando está bien revuelto, se va moliendo á la orilla del metate para que las telas de carne vayan colgando como totopostles; en seguida se frien en manteca y se sirven solos ó con aceite y vinagre.

1.514. Molotes de carne.—Se aplana la carne y se rellena de garbanzos, jamón y acelgas; se amasan con pito, se frien bien, y cuando se están friendo se les echan unos jitomates sin semillas y especias, para que quede una salsita: para servirse se les echan unas rebanadas de jamón y alcárraras.

1.515. Atole común.—Se remoja maíz en proporción del atole que se quiere hacer, y se le agrega un poco de agua en la cual se apaga antes un poco de cal viva. Se deja asentar hasta que el maíz se pone amarillo, y se pone á la lumbre con su propia agua; luego se aparta de la lumbre para quitarle el pellejo. Después de reposado y bien frío, se lava en mucha agua, se restrega con la mano para que quede muy limpio, y se muele muy remolido. Se echa la masa en agua, se deslíe y pasa por tamiz; se echa en una olla que se pone al fuego, y se deja hasta que espese lo necesario, meneándolo con frecuencia para que no se queme. Debe menearse con una cuchara de palo que no tenga ninguna grasa, pero que no sea nueva; porque si la cuchara es de metal, se corta el atole; y si es de palo y tiene grasa, saca un sabor desagradable.

1.516. Atole de leche.—Esto se hace con leche que se endulza al gusto de cada uno al hervir el maíz para cocer, ó echándola después de cocido y haciendo que dé otro hervor. La misma operación se hace con huevo, almendras, anís, arroz, piñones, etc., y entonces el atole lleva el nombre de las substancias que forman estas distintas composiciones.

1.517. Chile-atole.—Se muelen unos chiles verdes, un poco de epazote y dos ó tres hojas verdes de calabaza, todo lo cual se mezcla con el atole y la sal suficiente. También se le echan unos elotes desgranados y otros en rebanadas.

PULQUES COMPUESTOS

1.518. Pulque de apio.—Á 25 cuartillos de pulque fino se le muele el apio suficiente hasta que quede de un buen color verde, procurando que esta operación se haga en el metate con un poco de pulque y sin agua; después de mezclado el apio se le echa al pulque libra y media de azúcar, meneándolo todo bien para que incorpore, y después se cuele.

1.519. Pulque colorado.—Se mondan 10 ó 12 tunas coladas ó pitayas, las cuales se ponen á hervir con un poco de agua, dos ó tres clavos de especia, dos ó tres pimientos y un poco de canela, todo esto molido. Ya que hirvió bien, se quita del fuego, y en frío se echa en los 25 cuartillos de pulque, con libra y media de azúcar, moviéndolo todo bien. Después se cuele.

Con estos dos pulques y del blanco suficientemente endulzado, se llenan vasos que llaman de las tres garantías. Para esto se dispone una rueda delgada de madera ó cartón, un poco más chica que el vaso y con un agujero pequeño en su centro, por el cual se va echando suavemente primero el pulque colorado, después el blanco y por último el verde, consiguiendo así que no se mezclen y conservando cada uno su color.

1.520. Pulque de anona.—Para 25 cuartillos de pulque fresco se toman dos ó tres anonas, según su tamaño, las cuales se mondan y quitan las pepitas; la pulpa que quede, con una libra de azúcar se revuelve bien con el pulque, el cual se cuele.

Para el de piña y naranja se hace lo mismo que el anterior; para los 25 cuartillos una piña molida con su cáscara y una media libra de azúcar; para el de naranja, por cada 25 cuartillos de pulque, docena y media de naranjas agrias.

1.521. Pulque de almendra.—Á 25 cuartillos de pulque una libra

de almendra molida, libra y media de azúcar y seis yemas de huevo, todo mezclado muy bien.

Hay tantos modos de curar el pulque y son tan conocidos, que creemos inútil reproducir aquí el modo de curarlos, convencidos de que es inútil su explicación.

1.522. Campechana.—Para 12 cuartillos de pulque, seis de agua, un cajete de panela blanca y un poco de clavo, pimienta y canela, todo molido con media piña. Se muele todo bien, se deja fermentar y se cuela.

1.523. Tepachi.—Se pone á hervir una mancuerna de panela con un poco de anís y unos clavos, en suficiente cantidad de agua, y todo mezclado en 20 cuartillos de pulque.

1.524. Chicha.—Se muele una piña y se pone en una olla con seis cuartillos de agua, unos tamarindos, dos clavos, una raja gorda de canela, 12 pimentas y las cáscaras de la piña machacadas.

Se tapa bien la olla y se pone al sol y al sereno tres días. Se cuela el día que se ha de tomar, y se deja al fresco.





TERCERA PARTE

PASTELERÍA

1.525. ADVERTENCIA.—Antes de explicar la fabricación de los diferentes objetos de pastelería de que nos vamos á ocupar, nos ha parecido oportuno dar á nuestros lectores algunos conocimientos sobre la calefacción del horno y los diferentes grados á que debe ponerse, según lo exijan las pastas ó masas.

Se conoce que un horno está *caldeado ó caliente*, cuando restregando un palo fuertemente en la *bóveda* ó en el *hogar*, saltan algunas chispitas, en cuyo estado se cierra el horno, y al cabo de un pequeño rato empieza el primer grado de temperatura, del que nacen los seis siguientes:

1.º Llamado horno caliente.—Este se obtiene como hemos indicado: se limpia el horno quitándole la brasa y ceniza con un palo, barriéndolo después, y, por último, pasándole un trapo empapado en agua y atado á un palo largo. Acabada esta operación, se vuelve á cerrar, y al cabo de un cuarto de hora se puede utilizar, cociendo las empanadas de relleno de carne, los timbales, pastas de levadura, etc.

2.º Horno manso.—Después de una hora de haberse aprovechado la temperatura antecedente, el horno ha perdido necesariamente su fuerza y se reduce á este segundo grado, á propósito para cocer las tortas de entrada, los pasteles de frutas, las masas hojaldradas, etc.

3.º Horno regular.—Habiendo servido una hora el horno manso, ó dos horas después del horno ardiente, se obtiene la temperatura *regular*, en la que se cuecen los bollos, pastas de almendrados, los panecillos, etc.

4.º Horno templado.—Pasada una hora de la temperatura anterior, queda el horno *templado*, el que se emplea para cocer las diferentes clases de bizcochería.

5.º Horno suave.—Esta temperatura empieza al cabo de una hora que

ha servido el horno templado, y se aprovecha para cocer cierta clase de buñuelos, soplillos, bollos, merengues, etc.

6.º Horno flojo.—Se encuentra el horno en este grado cuando ha declinado su primera temperatura por espacio de cinco horas consecutivas, cuyo grado se emplea para los merengues secos, suspirillos, etc.

Es esencialísimo graduar el horno como acabamos de explicar, porque el buen éxito de los objetos de pastelería depende casi siempre de este requisito.

1.526. Modo de preparar la pasta.—Póngase en una mesa limpia un montón de dos libras de harina; hágase un agujero en medio y échese en él media onza de sal, un cuarterón de manteca, seis yemas de huevo y medio cuartillo de agua; mézclese todo hasta que se incorpore con la harina, y se amasa añadiendo un poco de agua; esta masa se hace más dura ó más blanda, y sirve para hacer tortas.

1.527. Masa para bollos.—Se empieza por hacer levadura. Para este efecto, póngase un montón de harina sobre la mesa, como una cuarta parte de la que se ha de emplear. Se hace un agujero en medio, se echa en él levadura de cerveza, vertiendo agua tibia por encima, y se amasa bien. Hecho esto, se pone la masa en una batea, se le hacen dos cortaduras en cruz, se cubre con un paño y se deja fermentar. Se emplea una onza de levadura por libra de harina amasada con ella, ó de otro modo por cada cuatro libras de masa. Cuando la levadura haya adquirido la calidad que se requiere, amásese aparte el resto de la harina con mantequilla, huevos y sal fina; únase la levadura, dóblese la masa muchas veces, espolvoreándola con harina. Déjese reposar ocho horas, al menos, antes de hacer los bollos. Se ponen, generalmente, por cada libra de harina un buen cuarterón de mantequilla, tres huevos y dos gramos de sal.

1.528. Masa crocante, ó que cruje al mascarla.—Amásense almendras machacadas bien secas con igual cantidad de azúcar en polvo, humedeciéndolo poco á poco con claras de huevo batidas y algunas gotas de agua de flor de naranja, más ó menos, según su espesor. Evapórese esta masa á fuego lento en un cazo; póngase en un pan sobre la mesa para que se enfríe antes de emplearla.

1.529. Pasta para masas.—Póngase en una cacerola un cuartillo de agua, un cuarterón de mantequilla, unas cortecitas de limón picadas, un cuarterón de azúcar y un poco de sal; póngase á hervir, y antes de que principie se retira y se le quitan las cortezas de limón, añadiendo harina poco á poco, tanta como pueda absorber el agua; se menea continuamente

y se pone al fuego cinco ó seis minutos, sin dejar de menear; y cuando la pasta esté en su punto, se conocerá porque se desprende de la cacerola; entonces se traslada á una cazuela vidriada, y se le añaden huevos uno á uno, hasta que la pasta se pegue á los dedos; báñese con manteca y harina un platón, y colóquese encima esta pasta en pedazos del grueso de una nuez; añádansese almendras picadas con azúcar molida, y se mete en el horno; de esta pasta pueden hacerse bollos, dándoles la figura que se quiera: debe cocerse á horno templado.

1.530. Pasta para empanadas, flanes y tortas.—Se hace con dos libras de harina, libra y media de manteca, media onza de sal, cuatro huevos batidos y dos vasos de agua: hágase una pasta, revolviéndolo gradualmente y sin amasarlo, y extiéndase con el palote como la pasta hojaldrada.

1.531. Masa de empanadas.—Tómese menos de media cuartilla de harina, dos libras de mantequilla y una libra de gordura de vaca; derrítase la mantequilla y la grasa y espúmese bien antes de incorporarlas en la harina; añádansese seis yemas de huevo y suficiente cantidad de agua muy caliente, amásese mucho tiempo y arrólese muchas veces.

1.532. Masa dura.—Mézclese una libra de harina con poco menos de mantequilla, añádase un poco de agua fría y suficiente cantidad de sal, amásese con el palote y cuidese que quede bien dura.

1.533. Masa en hojas.—Tómese una libra de mantequilla por libra de harina, mézclese la masa bien blanda, añadiendo agua fría; se aplasta con el palote hasta que quede del espesor de un peso; úntese bien la superficie con mantequilla, se dobla por la mitad, se pasa el palote de nuevo y se volverá á untar de mantequilla y harina tantas veces como hojas se den á la masa. Lo menos son tres.

1.534. Masa doblada.—Extiéndase la harina sobre la masa, hágase un agujero en medio y pónganse para un cuarterón de harina cinco de mantequilla en pedacitos, una onza de sal y suficiente cantidad de agua, para hacer una masa bien espesa; mézclese por pequeñas porciones, y después amásese con toda la fuerza posible. Conviene no emplear ésta más que dos horas después de confeccionada.

1.535. Pasta hojaldrada.—Sobre una mesa limpia se ponen dos libras de harina, 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 palote, cubriéndola con una libra de

mantequilla, que se deshará bien. Si está firme, se vuelve á dejar reposar, y después se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la mantequilla ó manteca, de manera que quede bien cubierta, y se deja. El modo de amasar es el siguiente: Se extiende la pasta con el palote hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la dobla en tres pliegues; se le dan cuatro vueltas. á fin de que lo que le quedaba de lado quede por delante, y se le vuelve á pasar el palote. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operación que se repite cuantas veces sea necesario, y se deja descansar la masa hasta que el horno esté caliente. Entonces se le da otro par de vueltas.

Cuando se pone tanta mantequilla como harina, necesita cinco vueltas, y cuando hay tres cuartas partes de mantequilla ó manteca para una de harina necesita seis.

1.536. Pasta para bollós, pastelitos, tertas, etc—En dos libras de harina, que se pondrán encima de una mesa muy limpia, se hace en ella un agujero en medio y en él se écha media onza de sal, un cuarterón de mantequilla ó manteca, seis yemas de huevo y medio cuartillo de agua. Se mezcla todo hasta que se incorpore con la harina, y se amasa, añadiendo un poco de agua. Esta masa se hace más dura ó más blanda, según el uso que de ella se haga.

1.537. Pastel caliente—Se hace con la pasta regular, y para ponerla á cocer se llena de harina; después se retira y se quita la harina; en su lugar se mete dentro un guiso de merluza, ternera, hongos, arroz ó lo que se quiera. Este pastel puede cocerse en el hornillo ó sobre cenizas calientes.

1.538. Pastel frío.—La carne que se destine á la composición de un pastel debe estar pasada por manteca, como la de guajolotes, liebres, capones, conejos, que se deshuesan; pero se deja entera la de los patos, pichones y perdices. El jamón debe cocerse también de antemano, y todo, excepto esto 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 cubre todo con lonjas de jamón; se forma con la pasta una cubierta, en medio de la cual se hace una abertura en que se arrolla una cartulina; se cuece á fuego vivo, en donde debe permanecer, por lo menos, tres horas; se le quita la cartulina, cerrando la abertura con un poco de la misma pasta.

1.539. Pastel inglés llamado de Liverpool.—Se pone al fuego una cazuela con medio cuartillo de leche pura, y cuando está tibia, se irán echando poco á poco tres puñados de harina, revolviéndola sin cesar, y cuando ya no forme bolitas, se echa un poco de sal, un pedazo de manteca y un cuarterón de queso de Gruyère, sin rallar, sino cortado en rebanadas muy delgaditas. Se sigue meneando la masa hasta que está perfectamente mezclado todo. Se conoce que está cocida si revolviéndola con la cuchara se desprende fácilmente de la tortera. Entonces se aparta del fuego, se añaden tres huevos perfectamente batidos, y se mantiene caliente hasta el momento de servirla. Cuando está, se pone al fuego una tortera untada de manteca, se pone á un fuego templado, pero vivo, en la tapa, y se bate diez minutos para que el pastel quede muy agradable á la vista y sabroso al paladar.

1.540. Pastel de tuétano.—Se amasa una libra de harina de flor con una cucharada de mantequilla dura y agua suficiente para poderla amasar, una libra de tuétanos de vaca, que se cuecen para quitarles los huesecitos, y se muelen con el mismo palote. Ya limpios, se extiende la masa poniendo el tuétano, que se cubrirá doblando la masa; ésta se palotea, volteándola sobre el palote; se le da otro dobléz y se vuelve á palotear, y hecho esto cuatro ó cinco veces, se deja la masa de un grueso regular y se corta el pastel, poniéndole á la orilla más tiras de la misma masa. En medio se pone un papel á que forme hueco, cubriéndole con más masa para que sirva de tapa.

Se rellena de carne de pollo guisado ó de la que se quiera.

Estos pasteles se pueden hacer chicos y redondos, rellenándolos de ostiones, camarones, picadillo, menudencias de gallina, riñones, criadillas ó sesos. Se bate en una taza la clara y yema de un huevo, se untan con esto los pasteles por encima y se meten al horno.

1.541. Otro pastel de carne.—Se muele con tres yemas de huevo media libra de harina, cuatro onzas de manteca derretida y onza y media de azúcar remolida, y después de bien incorporado todo, se deja reposar la masa un rato; luego, con la mitad de ella, se forma una tortilla para cubrir el fondo de una sartén, y se pone á cocer á dos fuegos; ya que está cocida, se pone encima picadillo como el de los chiles, y con el resto de la masa se forma otra tortilla para cubrir la carne. Se vuelve á poner á dos fuegos hasta que se dore, espolvoreándole azúcar por encima.

1.542. Pastel inglés ó volován.—Se pone á remojar en leche una torta de pan frito; se baten 12 huevos como para freirlos, y con ellos se bate una libra de mantequilla fresca y tibia; se saca el pan de la leche, que

se desbarata bien, para revolverlo con los huevos; se les echa una libra de azúcar bien molida, media onza de canela, pasas, almendras y acitrón. Hecho esto, se extiende una servilleta untada con mantequilla dura, se echa en ella todo lo dicho, y, juntadas las cuatro puntas, se ata y se pone en un cazo de agua hirviendo para que cueza, y así que esté duro como tamal, se saca y hacen rebanadas, que se cubren de azúcar y canela en polvo.

1.543. Pastel de mantequilla.—Se extiende en una mesa poco más de una cuarta de libra de harina, tres huevos enteros y un poco de sal, la mitad de una cucharada de manteca y un poco de agua de tequesquite, y todo se menea mucho, hasta que haga ojos y vejigas; entonces se extiende con un palote á que quede de un grueso regular, y se le van poniendo bolitas de mantequilla hasta que cubran la mitad de la masa; se dobla encima la otra mitad, como si quisieran hacer rabioles; se vuelve á doblar y palotear; se hacen unos agujeros en la masa y se le va echando el resto de la libra de harina, hasta consumir la libra de mantequilla. No puede tocarse la masa con la mano, sino con el palote ó con un cuchillo.

Ya que está bien amasado, se extiende del grueso de un dedo ó poco menos, se corta con un molde y se pone á fuego lento. Se ponen en una cazuela á la lumbre; ya que comienzan á cocerse se da á las pastas un baño de manteca con las barbas de una pluma y se les cubre con azúcar en polvo; se tapa la cazuela con un comal hasta que acaben de cocer, procurando que no queden muy dorados; una vez cocidos, se vuelven á cubrir de azúcar.

1.544. Pastel de mantequilla con carne.—Se amasa suavemente una libra de harina con agua y un poquito de sal, hasta que al ponerle el dedo se suba; se extiende con el palote y se le pone una libra de mantequilla; se le dan cuatro dobleces como servilleta; se vuelve á extender con el palote y se le dobla después por la mitad. Esta operación se repite siete veces; entonces se hace el pastel y se pone en una lata humedecida con agua; el pastel se unta por fuera con huevos batidos, y cuando está á medio cocer se le echa un polvo de azúcar.

1.545. Otro.—Sobre una mesa muy limpia se pone media libra de harina; se echan tres huevos, media cucharada de manteca, un poco de sal y un poco de agua de tequesquite. Se amasa todo hasta que hace ojos, y se extiende con un palote, haciendo que la masa quede lo más delgada posible. Se toma una libra de mantequilla, que debe haber estado en agua para que se endurezca, y se van haciendo con ella bolitas, que se van echando sobre la mitad de la masa, que se cubre con la otra mitad, como si fuese quesadilla. Esta operación se repite hasta que el tamaño de la quesadilla quede

muy reducido. Entonces se extiende con el palote, y para que no se pegue á la masa se va echando harina en otro montón de media libra y se va haciendo la misma operación de las bolitas, hasta que se concluya con todo. Se extiende de nuevo con el palote; se deja la masa del grueso de un dedo, poco más ó menos; se corta con moldes; los recortes se vuelven á extender con el palote, sin tocarlos, porque se echan á perder; se cuecen en horno, y cuando comienzan á alzar se les da con pluma un baño de manteca y mantequilla; luego se le echa por encima un polvo de azúcar para que forme costritas. Al servirlo se le echa más azúcar en polvo por encima.

1.546. Pastel de mantequilla.—En una mesa se pondrá una libra de harina buena y bien floreada; se juntará con agua y sal y se suavizará con toda la manteca necesaria para sobarla; así que esté, se dejará tapada por un rato; después se irá extendiendo en hojas muy delgadas y untadas de mantequilla derretida y fría, se irán enrollando del grueso que se quiera, y, aplastadas con el bolillo, se cortará la masa del tamaño que haya de ser el pastelón; se unta de mantequilla el platón y se le pondrá por fondo y relleno un picadillo, agregándole trocitos de jamón y pollo tierno cocido y en pedazos, aceitunas, tornachiles en cuartos, alcaparras, alcaparrones, pasas y almendras, á que quede de un alto proporcionado, y se cubrirá con otra masa igual á la de abajo, sea de una pieza ó en tres ó cuatro, cargando una sobre otra por los lados para que cuando esté cocido forme como nube; y si se quiere tejido, se cortará la masa en tiras de á dos dedos, se hará un tejido cruzado, y con otra tira grande se tapanán, á la orilla del platón, todas las puntas del tejido, y así se meterá al horno, de buen temple, para que no quede crudo y se aplane, ni tampoco se queme, y cuando ya esté, al apartarlo se le echará azúcar cernida para que se le pegue. De esta misma masa se hacen chicos de picadillo ó pescado y empanadas con leche.

1.547. Pastelón de almendra, piñones y natillas.—Á una libra de harina se le echarán tres huevos, dos con clara y uno sin ella, un poquito de levadura deshecha en un poco de agua de tequesquite asentado, menos de media taza de mantequilla y otra de manteca derretida, medio pocillo de vino generoso, azúcar cernida cuanto á que apenas le salga, el zumo de dos limas agrias y el agua que necesitare; se amasa y soba hasta que esté suave, y se pueden hacer las tortillas como las del anterior, y en todo lo demás se hará lo mismo, excepto el relleno, que será como sigue: Se molerá media libra de almendras remojadas y sin cáscara con otra media de piñones; se incorpora todo esto con una libra de azúcar cernida, una taza caldera bien llena de natillas, seis yemas de huevo y una cuarta de canela en polvo.

Si la masa de éste se quiere que sea la del anterior, bien se puede variar.

1.548. Pastel de harina.—Á media libra de manteca bien lavada y batida con la mano hasta que esté muy fofo y tenga muchos ojos, se le escurre toda el agua, se le echan dos yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar bien molida, lo que se coge con tres dedos de sal muy remolida, y se le echa una libra de harina de flor; hecho esto, se amasa de modo que quede suave, se le echan tres gotas de aceite, se mete en una sartén untada de manteca y se van friendo tortillitas hasta cubrirlo bien; se tapa con un comal con lumbre encima, y así que está cocido se pone á dos fuegos lentos. Se le echa por encima azúcar en polvo.

1.549. Pastel.—Para cuatro libras de harina seis huevos, tres con clara y tres sin ella; una taza de agua de tequesquite, otra de vino de Jerez, un poco de sal y medio de mantequilla; se amasa muy bien y se extiende con un palote, haciendo la rueda según el tamaño de la sartén; se le espolvorea harina, unos pedacitos de mantequilla y una hoja de masa; así se van poniendo hasta seis hojas, y encima el picadillo con todo su recaudo; se ponen otras hojas de masa encima y alrededor sus pellizcos, como empanada; luego se mete al horno.

1.550. Pastel americano.—Se clarifica una libra de azúcar, y ya clarificada, se le echa una libra de ciruelas pasas; se deja que tome punto alto; cuando está de este punto se les quitan los huesos.

En una tabla se pone una libra de harina de flor; se hace un montón, y en el centro se ponen dos huevos enteros, y de otros dos sólo las yemas, un polvo de sal, cosa de tres onzas de azúcar en polvo, un pocillo de agua de tequesquite y cosa de 12 onzas de mantequilla; se amasa todo muy bien y se deja reposar un poco. Entretanto se unta la cazuela con mantequilla, y la tercera parte de la masa se palotea á que quede del grueso de un cigarro gordo y de la figura de la cacerola; se pone á cocer á dos fuegos, y al estar se pone la conserva y se cubre con otra parte de la masa, que también se palotea; se vuelve á poner á que se dore, y cuando le falta poco, se le unta un poco de mantequilla, y con el resto de la masa se adorna al gusto de la persona que lo hace y se le añade el resto de la mantequilla, que por todo ha de ser una libra; se vuelve á poner á que acabe de cocer y que quede bien dorado, y se sirve caliente.

1.551. Otros pastelitos de mantequilla.—Á una libra de harina floreada se echarán tres onzas de mantequilla, dos huevos, uno con clara y otro sin ella, y el agua que necesite, á que quede la masa tierna, y así que ya esté amasada, se echará en la mesa un poco de harina espolvoreada y sobre

ella se pondrá la masa, se extenderá con el palote ó bolillo, se le untará mantequilla fría, se envolverá como puro y se volverá á extender, y así se estará untando, enrollando y extendiendo por tres ó cuatro ocasiones, y la última se extenderá, pero no delgada, sino algo gruesa, porque entonces ya se cortan los pastelitos; se les hace con el dedo un hoyito en medio y se rellenan de alguna leche; se tapan con otra ruedecita más chica y se meterán al horno, y después de cocidos se les echará azúcar cernida.

1.552. Otra masa para pastelón ó pastelillos.—Puesta en la mesa una libra de harina, se le echarán dos huevos, uno con clara y otro sin ella; un poco de manteca fría, sal y agua; se amasa y quedará correosa, y en haciendo vejigas ya está; entonces, extendiéndola, se unta de mantequilla y se doblará, y así se estará untando, doblando y extendiendo hasta que se le hayan untado 20 onzas de mantequilla, y en todo lo demás se hará como los anteriores.

1.553. Otra masa para pasteles.—En libra y media de harina se echarán dos onzas de azúcar molida, una yema de huevo, una onza de aceite bueno, otra de manteca, azafrán molido, á darle color, y agregándole el agua necesaria, se hará la masa y pasteles como los anteriores, y si se quieren embetunar, se hará el betún con una libra de azúcar cernida, tres claras de huevo bien batidas, el zumo de medio limón, é incorporado todo, se untará con unas plumas antes de entrar al horno, y después de cocidos, si se quiere, se les echa un poco de grajea, y vuelven al horno un corto rato.

1.554. Relleno de pollos para pastel.—Se cortan los pollos en pedacitos y se les van quitando los huesos; la carne se pone á freir juntamente con cebolla y perejil picado; se dora un poco de harina en mantequilla y se agrega á los pollos, y casi á la hora antes de comerlos se les echa unas yemas de huevo en un poquito de vinagre y revueltos con el guisado. Se puede adornar con aceitunas deshuesadas.

1.555. Pastelón de vino (*).—Con media libra de harina floreada se hará un cerco en una mesa, y allí se echarán tres yemas de huevo, azúcar cernida, cosa que le salga, un poco de manteca derretida y fría, vino gene-

(*) De las masas de pasteles, después de bien beneficiadas, extendidas, algo gruesas, sobre polvo de harina, se cortan con moldes de hoja de lata untados de manteca ó mantequilla, según de lo que esté untada la masa, y éstos serán: unos redondos, de un tamaño regular; otros triangulares ó ovalados y otros haciendo figura de empanada, ó cuadrada, ó redonditos, chiquitos, menos que una peseta, y todos tendrán caja cuanto á que no aplasten la masa al cortarlos; y para meterlos al horno se untan con una pluma, unos de almíbar bajo de punto, y otros de manteca ó mantequilla derretida. Estos no van rellenos, y sólo quedan esponjados.

roso el que sea preciso á mojar la masa, la que ha de quedar tierna, y ya que esté, se extenderá con el palote y se cortarán unas tortillas muy delgadas, del tamaño del platón ó tortera en que se haya de hacer; ya untado de manteca, se pondrán por fondo tres ó cuatro tortillas, también untadas, y por relleno será una pasta hecha fuera de lumbre, con almíbar subido de punto, vino generoso, clavo y canela en polvo, mamón molido, pasas, almendras, nueces, piñones y ajonjolí tostado, y ya sazónada y algo espesa, se pondrá sobre las tortillas, y quedará, según el gusto, plano ó elevado, y se claveteará con más pasas, almendras, nueces, piñones y trocitos de calabazate ó acitrón, y puestas encima otras dos ó tres tortillas, también muy delgadas, se repulgará al borde del platón ó tortera, y se adorna con figuras y labores hechas de la misma masa; se untará con unas plumas de suficiente manteca, se mete al horno, de buen temple, y así que esté, se le echa antes que enfrie azúcar cernida ó grajea sobre las labores que tenga en el lado de arriba. Agregándole al relleno tuétanos cocidos, saca otro gusto.

1.556. Masa para cubrir un pastel.—Una libra de harina se amasa con cuatro huevos enteros, cuatro onzas de manteca y cinco onzas de azúcar. Dichos ingredientes se amasan con todos los dedos, sin agregarle agua; hecho esto, se extiende con un palote en un tablero, dejándole un poco más grueso que el de un peso; así extendida, se unta el interior de una cacerola con manteca, y de ésta se cubre bien dicha cacerola, que se rellena con los ingredientes que se expresan adelante, cubriéndola, después de rellena, con una capa de la misma masa.

1.557. Relleno para un pastel.—Con anticipación se tendrá ya un pollo bien guisado, con recaudo, deshuesado y hecho pedacitos pequeños; á más de esto, se tendrán ya guisadas cuatro ó cinco docenas de albóndigas del tamaño de una bala de á onza, las que se disponen y guisan como las corrientes; y, por último, se tiene ya prevenido un buen caldo de estofado ó mechado, que deberá estar bien espeso, colorado y de bastante substancia. Luego que esté todo listo, se cuece en agua, con suficiente sal para que no quede desabrida, la cantidad proporcionada al tamaño de la cacerola en que se está haciendo, de macarrones ó fideos gordos, que no han de cocerse mucho; se sacan del agua, escurriéndolos por un colador, y se van colocando en la cacerola, que, como va dicho, se tendrá preparada, poniendo unos pocos fideos con queso de Flandes rallado, una cantidad de albóndigas, otra del pollo guisado, un polvo de canela y un poco de caldo del estofado. Así se van colocando los ingredientes hasta rellenar la cacerola, á la que se le pone la tapa de masa ya dicha, ajustándola con la de abajo, á fin de que

quede bien encerrado el pastel; á la superficie de la tapa se le unta con plumas un poco de yema de huevo batido y se le espolvorea azúcar por encima. Así como está, se pone en el horno muy fuerte, y ya casi cocido, lo que se advertirá por la masa que cubre el relleno del pastel, se enfría un poco, volteándolo en un platón redondo, para servirlo.

1.558. Pastel de yemas cocidas.—Á una libra de harina, ocho yemas cocidas, la sal y azúcar al gusto; esto se amasa con manteca derretida, hasta que no se pegue en las manos; se extiende en una cazuela embarrada de mantequilla y se pone á cocer, tapando la cazuela con un comal, con lumbre encima. Hecho esto, se le pone el picadillo que se quiera, se cubre con la masa y se pone á dos fuegos.

1.559. Otro de yemas y maíz.—Se lava el maíz y se despunta; se pone al sol á que se seque; se muele y se tamiza por un ayate; se muele azúcar y poco menos de medio almud de maíz, seis yemas de huevo, cocidas y molidas, y se echan á esta masa, con mantequilla derretida. Se hace como el anterior, poniéndolo en una cazuela embarrada de mantequilla y todo lo demás que se dijo. El relleno, al gusto.

1.560. Otro de garbanzo.—Después de cocido, se despelleja y muele; se le echa sal y manteca derretida; se rellena con acelgas, sazonadas con cebolla, ajo y jitomate, ya frito; se le echa aceite, queso rallado, yemas de huevo y una clara.

1.561. Otro de piñón.—Se muele una libra de piñón, remojado en leche, y al molerlo se le sigue echando; luego se deshace todo en leche, como en dos cuartillos; se baten seis huevos, y se incorporan con la leche, mezclando bien; se le añaden seis onzas de azúcar y un poco de sal; se cortan los cubiletes un poco anchos; se untan de manteca, y se va poniendo; se pican con el cuchillo, para que no se hagan vejigas, y se mandan al horno.

1.562. Otro de leche y huevos hilados.—Se da medio punto á tres libras de azúcar; se hilan en ella 12 yemas de huevo, batidas y pasadas por pichancha; se cuecen seis cuartillos de leche, para revolver el huevo y unos piñones molidos; se amasa y se mezcla con 12 huevos batidos, y se ponen en una sartén entre dos fuegos, con manteca, para que cuaje. Esto se puede hacer un día antes del en que se quiera comer.

1.563. Otro de masa fina.—Se cogen dos libras de harina; se le echan 14 yemas de huevo, una libra de mantequilla, y ésta se va echando á poquitos, con media libra de azúcar molida. Se amasa todo, y el punto de la masa ha de ser de perla; se extiende un poco de masa en el platón, como si se

quisieran hacer tortillas, y después se echa la masa, que se envuelve. Antes se separa un poco de la misma masa; se hacen unas tiras largas, y con ellas se forman alrededor del envoltorio unas trencitas, que sirven de adorno.

1.564. Pastelón de requesón.—Batido el requesón de vaca con yemas de huevo á darle color, azúcar y canela molida al gusto, piñones, pasas, almendras y nueces partidas, con esto será el relleno del pastelón, que en todo se hará como el pastelón de almendras, piñones y natillas.

1.565. Masa para empanadas ó pasteles.—Se toman cinco cuarterones de manteca ó mantequilla buena para una cuartilla de harina y una onza de sal. Estas dosis servirán de regla para hacer más ó menos cantidad de masa.

Se pone la harina sobre un tablero muy limpio; se hace un hueco en medio de la harina, para poner la manteca en varias proporciones, y la sal. Se echa agua á discreción, y con prudencia, pues si se echase demasiada, la masa sería muy blanda y no tendría consistencia; se une lo mejor que se pueda la manteca con el agua, y poco á poco se va mezclando con la harina.

Luego que la harina ha embebido toda el agua, se amasará bien á fuerza de brazo; no importa que esta masa esté muy espesa, con tal de que esté bien ligosa y que no contenga grumos. Se tendrá cuidado de hacer esta masa lo menos dos horas antes de usarse, para que no tenga tiempo de reposar y de crecer.

Con esta masa se hace toda clase de empanadas, como de ternera, de conejos, de liebres, de aves y de peces.

Las empanadas de aves se disponen de diversos modos: si son de gallina, se corta el ave en cuatro cuartos; si de pichones, se cortan en dos mitades; si de palominos, se colocan enteros, á menos que no sean grandes, pues entonces se parten también en dos, y si de alones de pavo, se colocan enteros. etc.

Para hacer las empanadas se toma primero la cantidad de masa que baste para dejarlas del tamaño que se quiera; se pasa por esta masa un rodillo de palo para aplanarla, y se pone en una tortera; encima de esta masa se coloca la carne que se haya preparado, con sal y pimienta, y en todos los huecos se añade buena mantequilla; se cubre la carne con tiras anchas y delgadas de tocino, que en el arte se llaman albardas; se tapa todo con una cubierta de masa, pasada con un rodillo del mismo grueso que la que ha servido de asiento á la empanada; se baja un poco por su circunferencia, para juntar los bordes de la masa superior con la inferior; se humedecen

estos bordes con un poco de agua, para que se peguen bien; al propio efecto se aprieta el superior sobre el inferior, con una fuerza conveniente, y se concluye haciendo un borde algo levantado, con el dedo pulgar, todo alrededor de la masa. Se toma un huevo; se bate bien su yema y su clara, y con una pluma se unta toda la superficie superior de la empanada.

Se cuece en el horno por tres horas; un cuarto de hora después que la empanada esté en el horno, se saca; se le hace un agujero en medio, para que salga el vapor que se forma en su interior, que le haría acuosa y de mal gusto, y se vuelve á meter otra vez en el horno.

Luego que han pasado las tres horas, se saca del horno; se levanta la capa de encima con mucha destreza cerca de su borde; se le quita la grasa superabundante que tenga dentro; se apartan las albardas de tocino, y con una cuchara se separa aquella porción de masa cruda que esté en la parte interior del mismo borde.

Se tiene preparada en una cazuela alguna salsa de buen gusto, y se echa dentro de la empanada; se vuelve á cubrir ésta con su tapa de masa, y se sirve á la mesa.

Este método es general, sin variación alguna, para hacer todas las empanadas, no habiendo entre ellas más diferencia que la del condimento de carnes, aves ó pescados que se les ponga dentro, pues la masa y el modo material de disponer éstas es siempre el mismo.

Es muy conveniente advertir que las carnes ó aves que hayan de servir para llenar las empanadas no se han de cocer al punto de que pierdan todos sus jugos agradables, como se hace regularmente. Basta escaldarlas en agua hirviendo, darles un solo hervor y meterlas inmediatamente en agua fresca. Después de esta operación se colocan en la empanada como queda dicho, pues el resto de su cocción se ha de hacer en el horno. Por no hacerlo así, son tan malas las empanadas que venden la mayor parte de los pasteleros, y pierden su crédito la mayor parte de nuestras cocineras.

1.566. Empanadas.— Á una libra de manteca, derretida y fría, se le echará un pocillo de agua con sal, un cuarto de cuartillo de vino generoso, un poco de levadura disuelta con el agua de sal, y se batirá todo esto hasta que se haya incorporado, y entonces se le irá echando harina, mezclándola de modo que quede la masa suave y que se pueda extender; en una cazuela untada de manteca se pondrá, y se tapa; si la masa se hace en la mañana, las empanadas se harán en la tarde, y si se hace por la tarde, se harán al día siguiente, por la mañana; entonces se extenderán con el palote sobre polvo de harina; se cortarán del tamaño que se quiera; se rellenarán de picadillo,

agregándole trocitos de jamón y huevo cocido, aceitunas y tornachiles en cuartos, y si fuere de pescado, éste se dispondrá friendo en manteca cebo llas, ajos, jitomates y chile verde picado, y estando frito, se le echa un poco de agua, no siendo bagre, y se le agregará sal, los trozos del pescado, ya cocidos y proporcionados á las empanadas, azafrán, clavos y pimienta molida, perejil picado, aceite y vinagre, y hervirá hasta quedar consumido; en cada una se pondrá un poquito del recaudo, un trocito del pescado, unas alcaparras, aceitunas y chilitos partidos, si fueren chicas; si fueren grandes, serán tornachiles en cuartos ó chilitos enteros; se doblan y se les hará repulgo á la orilla; puestas en hojas de lata, se meterán al horno, que esté de buen temple, y cuando se hayan cocido y se sequen, se les echará azúcar cernida.

1.567. Empanadas.— En una libra de harina floreada, se le echarán tres yemas de huevo, una onza de manteca, tres cuartas partes de un pocillo poblano de aceite bueno, y agua la necesaria; se amasará, y estando ya suave y consistente, se extenderá la masa con el palote; se cortan del tamaño que se quiera, y en lo demás se harán como las anteriores.

1.568. Otras.— Se pondrán dos cercos de harina de á libra cada uno, y en uno se echarán tres huevos, un poco de azúcar cernida, sal, un poco de tequesquite y el agua necesaria para juntarla; la otra se juntará con sólo manteca derretida y fría, y después, juntando las dos, se amasarán y se les irá agregando manteca hasta que esté suave, manuable y que se pueda extender con el palote, y estando extendida de un grueso regular, se cortarán con el cuchillo del tamaño que se quieran; se concluirán como las anteriores, rellenas de carne ó pescado, y se les pondrá enrejados de la misma carne.

1.569. Otras.— Á una libra de harina se le echará un poco de azúcar molida, un polvo de tequesquite, manteca y aceite, un poco de levadura disuelta en el agua, que se le agregará para juntarla y amasarla, y cuando esté ya en disposición, se harán como las demás.

1.570. Empanadas de chuletas de carnero á la Périgord.— Se toma un lomo de carnero, se cortan pequeñas las chuletas, sin dejarles más hueso de la costilla que el necesario para que se conozcan; se guarnece la tortera con la masa dispuesta como se ha dicho en el artículo anterior, y se colocan encima las costillas; se toman unas criadillas de tierra, peladas; se colocan entre las chuletas, y se espolvorea todo por encima con un poco de sal molida, mezclada con pimienta y clavo, también molidos; se ponen sobre las chuletas y criadillas albardas de tocino gordo, y todo se cubre con mantequilla del grueso de un canto de décimo de plata, y se concluye la empanada como se ha prescrito.

Se cuece por espacio de tres horas en la propia forma.

Después de cocida y levantada la tapa de la masa, quitando el tocino, la manteca superabundante y la masa cruda interior, se echa en las costillas una buena substancia de carnes, sazónada según el gusto de cada uno, mezclada con medio cuartillo de vino blanco, el mejor que se encuentre.

Si no hay criadillas de tierra, entonces se hace la empanada con las chuletas solas, y se omite el vino blanco en la salsa.

1.571. Empanadas de conejos y liebres.— El conejo se corta en cuartos, y aun en porciones más menudas, y se le quebrantan un poco los huesos con el revés del machete ó cuchillo de cocina.

Se escalda, se le da un hervor y se mete en agua fresca antes de colocarlo en la empanada.

Á la liebre se le quitan todos los huesos, para no poner más que la carne, y se procede del mismo modo; los huesos pueden servir para hacer un guisado, porque se quedan siempre con alguna carne pegada.

1.572. Empanadas de codornices.— Se procede en todo como queda dicho en el primer artículo, con la prevención de que cada codorniz se partirá en cuartos, y los menudillos se picarán con tocino y se colocarán en el centro de la empanada.

1.573. Empanadas de huevo.— Hecha masa como la de los gaznates y un poco más cargada de harina, pero que no quede reseca, se extenderá con el paloté sobre polvo de harina, arriba y abajo; se cortarán las ruedas con un plato, según el tamaño que se quiera, y en la mitad de cada una se pondrá arroz con leche, como es corriente hacerlo; se dobla la otra mitad y se repulga; se tiene ya azúcar medio molida, y en ella se voltean, á que la cojan; se van poniendo en hojas de lata y se meten al horno de buen temple.

1.574. Otras.— Puestos en una cazuela 19 huevos y tres tazas-calderas de manteca derretida y fría, una libra de azúcar molida y un poco de agua de azahar, se le irá mezclando harina floreada hasta hacerse una masa manuable, y, puesta sobre harina en una mesa, se soba hasta que esté encerrada; entonces se extiende con el palote, se cortan como las anteriores, se rellenan de alguna leche, agregándoles pasas, piñones, almendras y nueces partidas; se doblan y concluyen como las anteriores, echándoles azúcar ó ajonjolí crudo.

1.575. Otra.— Ésta se hará con una libra de harina puesta en una mesa; se le echa sal, cinco yemas de huevo, vino, un poco de manteca, azúcar cernida, á darle muy poco dulce, y agua necesaria para que se pueda juntar; se amasará bien, y extendida con el palote, se untará de manteca y se volverá

á doblar; esto se hará por cinco ó seis ocasiones, y extendida por último, se cortarán cuadradas ó como es corriente; se rellenan de alguna pasta ó leche espesa, y puesta la capa de encima, se unirá bien, no de la orilla, sino como al través de un dedo adentro, cosa que despeguen el hojaldre alrededor; encima se les pondrá alguna figura de la misma masa, y puestas en papeles y hojas de lata, se meterán al horno, y cuando salgan se les echará azúcar cernida por encima.

1.576. Empanadas fritas.—Libra y media de harina floreada se juntará con media libra de harina derretida y fría, agua de sal, tequesquite asentado, para suavizarla, y así que ya esté encerrada y manuable, se tomará la masa de cada una del tamaño que se quieran hacer, se extenderá con el palote y se rellenarán de picadillo, y, doblándolas, se repulgan de la orilla y se freirán en manteca; al sacarlas se les echa azúcar molida.

1.577. Empanadas de leche.—Á dos libras de harina floreada, media taza de mantequilla derretida y fría, otra de manteca lo mismo, seis yemas de huevo, medio pocillo de agua de anís, otro medio de agua de tequesquite asentado, un poco de sal, y leche la necesaria para que se junte y amase bien hasta levantar ampollas; si se reseca, se suavizará con más leche, y cuando esté, se extiende con el palote y se rellenarán de pasta de almendras, hecha con una libra de almendras molidas y otra de azúcar cernida y mezclada, ó con conserva de coco ó alguna leche espesa; se doblarán, se les repulga la orilla y se freirán en manteca; al sacarlas se les echará azúcar y canela en polvo.

Estas empanadas, corrientemente, se hacen chiquitas.

1.578. Empanadas de vino.—En éstas será la masa como la anterior, con la diferencia de que, en lugar de la leche, será vino, y el relleno será de pasta de almendras remojadas, molidas y revueltas con azúcar cernida, tanto de una como de otra; agua de azahar, y en lo demás se harán lo mismo.

1.579. Otras.—Á una libra de harina se le echarán cuatro yemas de huevo, un poco de agua con sal, un polvo de tequesquite y manteca la necesaria á suavizarla; se amasará y se deja un rato tapada, y después se extenderá con el palote; se cortarán las masas del tamaño que se quieran hacer (que son mejores chicas), se untan de manteca y se volverán á hacer bolitas, y, vueltas á extender cada una, se concluirán como las anteriores.

1.580. Budín inglés.—Se toman dos libras de tuétano de vaca, y si no lo hay, dos libras de grasa de riñones de vaca. Se le quita el pellejo y los nervios, se corta en pedacitos pequeños y se pone en una cazuela grande. Se quitan los huesos á libra y media de pasas, se mezclan con el tuétano ó

grasa y se añaden tres libras de migaja de pan, pasadas por la pasadera; un vaso de vino de Málaga, dos vasitos de aguardiente de Cognac, la corteza de medio limón, picada muy menuda; un puñado de acitrón confitado, cortado en pedacitos; un puñado de harina, la sal suficiente y ocho huevos enteros. Se humedece todo con leche, se amasa con las manos para que se mezcle bien, y se forma una pasta algo líquida; se pone á cocer en una olla que sea capaz de recibir el budín. Cuando hierva, se toma un trapo grande, se le pone harina y se coloca en una pasadera, que ha de servir de molde; se colocan todos los ingredientes, se amarran las puntas, sin que quede muy estrecho el budín, y se coloca en el agua, que debe estar hirviendo; se retira primeramente al borde de la hornilla, y obsérvese que el agua sólo debe cubrir la mitad del budín, y que, para mantener el hervor, es necesario tener á la mano agua hirviendo, porque sin estas precauciones penetrará el agua en el budín. Se deja cocer seis ó siete horas y se voltea cada hora; mientras se cuece, se hace la salsa siguiente:

Se pone en una cácerola un cuarterón de mantequilla, un poco de harina, un poco de cáscara de limón, sal y una cucharada de azúcar en polvo. Se humedece con vino de Málaga y se hace cocer como cualquiera otra salsa. En el momento de servirla, se enjuga el budín, se le quita el trapo y se coloca en un plato, echándole encima la salsa.

El budín se puede cocer también en horno, poniéndolo en una cacerola embarrada de manteca.

1.581. Budín de carne.— Se coge un lomo de ternera y un trozo de carne de puerco, y después de limpiar bien ambas cosas, se pican y muelen; se echa el conjunto en una cazuela y se le revuelve una torta de pan remojado, la sal suficiente, pimienta gorda y delgada, cebolla picada y sancóchada, con mantequilla, medio de jamón gordo, muy picado; un poco de tuétano derretido y alcaparras, ocho yemas de huevo, cuatro claras, cuatro onzas de manteca frita y otras cuatro de mantequilla derretida en la manteca. Se revuelve todo muy bien, se baten otras cuatro claras de huevo y se echan á la carne, mezclándolo bien; se embarra un molde de manteca, se le echa un polvo de pan, se vacía allí la pasta y se pone á cocer, por espacio de tres horas, en un cazo con agua, cuidando que ésta no penetre en el molde, del cual se saca á la hora de comer, pues se toma caliente con la salsa siguiente, que se pone aparte:

Se frien en una salsera ocho onzas de mantequilla, y allí se dora una cucharada de harina y se deslie con un poco de caldo de la olla, pero sin chile, procurando que quede de un espeso regular; se le echa un polvo de

pimienta, perejil picado, alcaparras y sal; todo se deja hervir para que se sazone.

Este budín también se come frío, y á otro día se rebana el que quedó y se fríe. Aseguramos que queda muy sabroso.

1.582. Budín de almendras.—Á una libra de almendras 10 yemas de huevo y cuatro clavos, todo bien batido, cada cosa por separado. Se echa allí la almendra, con 20 almendras amargas, todo bien molido; media libra de azúcar molida: todo esto se revuelve y se está batiendo más de media hora; se remojan dos tortas de pan de virote y se muele con seis huevos la raspadura de un limón verde, pasas y almendras; se unta el molde de mantequilla, se le echan polvos de bizcocho duro, se amasa la pasta y se cuece á dos fuegos.

Al llevarlo á la mesa se polvorea con azúcar.

1.583. Budín de bizcochos.—Se cogen dos tortas de bizcochos fríos y un cuartillo de leche muy endulzada, y se echan los bizcochos en la leche, en la cual se desbaratan con la mano dos cucharadas de mantequilla, pasas, almendras y se le agrega acitrón en pedacitos. Antes de que espese la leche con todo esto, se hierve, y después se echa lo dicho. Se embarra una tortera de mantequilla, se baten cinco huevos como para torta y se mezclan con la leche, dejando separado un poco de huevo; se echa luego todo en la tortera y por encima el poco huevo que se apartó; se pone en una hornilla, solamente con el rescoldo, y en la tapadera lumbre muy fuerte para que se dore. Se le mete un popote, y cuando sale limpio, ya está de punto.

1.584. Budín de leche.—Cuézase un cuartillo de leche con el azúcar necesaria, una rajita de canela y un poco de sal; échesele medio pan desmenuzado; después de bien desleído, añádanse unas pasas enteras, almendras tostadas, un poco de limón rallado, una rajita de canela, dos clavos, seis huevos batidos, dos cucharadas de mantequilla y medio vaso de vino generoso. Mézclese todo muy bien, úntese el molde con mantequilla, échese el compuesto dentro y se coloca á dos fuegos lentos. Cuando esté cocido, se vacía en un platón, echándole por encima un polvo de canela y azúcar, y se clavetea con almendras confitadas.

1.585. Budín cubano.—Se escogen dos cocos que estén bien hechos; ábranse y sáquese la comida que tienen dentro; exprímense, echándoles agua, de modo que forme una especie de leche. Cuélese y agréguesele seis huevos batidos, taza y media de azúcar blanca, dos rajitas de canela molida, tres cucharadas de mantequilla y una panetela; hágase una masa y póngase en la budinera, untándola por dentro con mantequilla y pan ra-

llado, para evitar que se pegue la masa: échese ésta en el molde y póngase á cocer entre dos fuegos, ó, si se quiere, en el horno. Cuando se cree que ha tomado consistencia, se le espolvorea con canela y azúcar.

1.586. Budín habanero.—Échense los mismos ingredientes que para el anterior de cocos; se hace del propio modo, con la única diferencia, de que en lugar de la leche de cocos se usa el zumo de piña y se le agrega á la masa medio vaso de vino de Málaga ó moscatel.

1.587. Budín de mamey colorado.—Se quitan del mamey los filamentos y la cáscara; amátese la pulpa con cuatro huevos, panetela, azúcar, un poco de sal, clavillo, especias, canela y leche necesaria; fórmese una masita, échese en la budinera, untada anteriormente con mantequilla para que no se pegue el budín: se cuece, y después se espolvorea con azúcar y canela.

1.588. Budín de maíz seco.—Se sancocha con agua y sal el maíz; después se machaca bien en mortero, se escurre, en términos de que no le quede agua alguna; pásese por un tamiz para quitarle la cascarita; mézclese jarro y medio de leche, dos cucharadas de mantequilla, dos clavillos, un poco de canela molida, unas ralladuritas de limón y nuez moscada en el azúcar suficiente: amátese bien, y se le añaden ocho huevos batidos, una cucharada de azahar y un poco de anís; se pone en la budinera, como los demás, y se hace cocer.

1.589. Pudding.—Tómense tres cuarterones de bizcochos, y se parten en pedacitos que se empapan en crema; se ponen á cocer con leche, echando ésta poco á poco, á medida que se vaya espesando el pan, y cuando resulte un caldo no muy espeso, se retira del fuego; después se clarifican seis onzas de tuétano de vaca y se echa en la cacerola, añadiendo ocho onzas de azúcar en polvo, con mantequilla fresca, algunas pasas y vino de Málaga y cuatro onzas de macarrones mechados.

Toda esta mezcla se hace hervir doce minutos, revolviéndola sin cesar; cuando esté en punto regular se deja enfriar en una vasija de porcelana, y se le echan después ocho yemas de huevo y un vaso de ron; mézclese todo y se pone en un molde, y se cuece como una torta de arroz, pero á buen fuego.

1.590. Pudding de pan.—Se hace con miga de pan, huevos, leche en corta cantidad, sólo para humedecerla, un polvo de canela, clavo y especias, mantequilla, y póngase en una vasija, que debe cocerse á gran fuego.

1.591. Empanadas de pescados.—Después de cocido el pescado se le quitan huesos y espinas; se pone en una cazuela un poco de manteca y

aceite, unas gotas de limón, bastante jitomate, cebolla picada y ajos. Se pone á freir echándole clavo, canela y pimienta. Al estar frito se echa el pescado y una cucharada del caldo en que se coció, se deja hervir un poco y se aparta para que se enfríe. Se amasa una libra de harina de flor, con agua caliente y sal deshecha en el agua; se echan dos huevos crudos y un poco de manteca bien amasada, se envuelve en una servilleta un rato, luego se extiende con el palote, procurando que quede no muy delgada, se echa en el centro el pescado y se dobla la otra masa por encima; se recorta dándole la forma de empanada, repulgando la orilla para que no salga el caldo; se unta una tortera con manteca, se pone un papel mayor que la empanada, y ésta se coloca sobre el papel y se ponen á dos fuegos violentos para que cuezan pronto y la masa no se ponga dura. Cuando están se polvorean, para llevarlos á la mesa, con azúcar ó ajonjolí.

1.592. Empanadas de carne.—Á una libra de harina, dos yemas y una clara de huevo, media libra de manteca y agua fría. Con ésto se hace una masa suave, que se palotea, echándole mantequilla derretida; se forman las empanadas y se rellenan de picadillo, pescado ó dulce, y se frien. Se polvorean con azúcar antes de servir las.

1.593. Empanadas de plátano.—Cocido el plátano, medio verde, se muele en seco y se hacen de esta masa unas tortillas sobre un papel; se rellenan de picadillo, como el de los chiles, se junta el papel para que forme una empanada, y se frien después los papeles en manteca, procurando que queden muy dorados.

1.594. Empanadas de San Jerónimo.—Cuatro yemas de huevo se baten en una batea con una libra de azúcar molida y dos de manteca; se ponen á hervir dos tazas de agua con un granito de sal, se apea y tibia el agua, se le echa la masa y se sigue batiendo hasta que ya no se pegue en la mano; entonces se echan tres libras de harina, y todo junto se amasa muy bien para palotearla. Se echa zumo de naranja y aceite.

Se cortan las empanadas antes de echarlas el picadillo, y para éste se frie jitomate, ajo y cebolla, con bastante manteca; se echa un poco de caldo de pescado, chiles, aceitunas, alcaparras, acitrón, almendras y pasas; después se echa el pescado, quitadas las espinas, se rellenan las empanadas, se doblan y se ponen al horno; antes de echar el picadillo se untan con manteca fría y se cortan con molde.

1.595. Empanadas.—Á una libra de harina se le echan dos yemas de huevo y se amasa muy fuerte para que quede suave la masa, y para amasarla se le echa un poco de agua tibia con sal; cuando esté bien amasado se

extiende con el palote y se pone un poco del relleno encima de la masa, como cosa de una cucharada en cada empanada; luego se dobla la masa y se corta con la carretilla, dándole la figura acostumbrada. Se pone á calentar bastante manteca, y estando muy caliente se echan á freir las empanadas hasta que se doren, y se les pone el siguiente relleno:

Se pica en trozos grandes carne de ternera y de puerco y se pone á cocer con sal. Después de bien cocida se pica bien para que quede muy remolida, y se echa á freir con un poco de jitomate, cebolla y ajo, que ha de estar bien frito antes de echar la carne. Cuando esté á medio freir se le echa un poco de vinagre y se deja secar hasta que la carne se ponga muy dorada.

1.596. Budín de almendras.—Se muele media libra de almendras; no se les echa agua; aparte se muelen cuatro onzas de azúcar y se tamiza; se baten 12 yemas de huevo y separadamente se baten muy bien ocho claras, que se revuelven con las yemas y la almendra después de batidas; así que la almendra se desbarató bien, se le echa el azúcar, se vuelve á batir y se prueba; si se quiere más dulce se bate mucho la masa; se unta una sartén de mantequilla y un poco de bizcocho de velorio, y no se llena la cazuela porque esponja; se mete al horno, y cuando se dore por encima, se le pone un papel para que no se queme. Con un popote se ve si está cocida; cuando está, el popote sale limpio. Le sienta muy bien una raspadura de naranja por encima.

1.597. Budín de limón.—Se baten 12 yemas de huevo con dos claras como para huevos reales, y ya que esté de esa manera, se le echa media libra de almendra, no muy remolida, más de media libra de azúcar tamizada, cuatro ó cinco limones rallados, hasta que, estando todo esto bien revuelto, sepa bastante á limón; después se unta la budinera de mantequilla, y encima de ella se echa polvo de bizcocho, suficiente para que forme costura; y esta pasta se echa en la dicha budinera; se le quita á la hornilla la lumbre, y allí se coloca; después se le echan trocitos de mantequilla por encima, y se le pone un comal con lumbre para que esté á dos fuegos; y para saber cuándo está cocido, se prueba con un popote, que cuando se mete y sale limpio y seco, es señal de que ya está.

1.598. Budín de bizcocho de velorio.—Á medio cuartillo de leche se le echan tres tostadas, tres bizcochos de velorio y tres mamones; se endulza la leche al gusto; se martajan el bizcocho y el mamón, y se echan en la leche, con seis ú ocho huevos, medio limón rallado, la mitad de nuez moscada y tres cucharadas de catalán: se embarra la budinera de mante-

quilla y se vacia en ella la pasta, desmoronándole por encima las tres tostadas, y se pone al fuego.

1.599. Budín del rey.—Media libra de harina, media de azúcar en polvo, media de mantequilla en trozo y cuatro huevos sin batir; se echa todo en una cazuela y se bate hasta que la mantequilla está disuelta; entonces se le echan dos onzas de almendra en cuarto y dos onzas de pasas de Corinto, se revuelve y se echa en la budinera, que estará untada de mantequilla y polvoreada de bizcocho molido; se cuece á dos fuegos lentos como todos los budines.

1.600. Budín de mamón.—En una taza de leche se disuelven cinco yemas, azúcar al gusto y un polvo de canela; se unta la budinera de mantequilla y se polvorea con bizcocho molido; se van poniendo capas de rebanadas de mamón, que se bañan con esta leche, hasta que se llena la budinera; se pone á cocer, y no se vacia hasta que esté frío, para que no se rompa.

1.601. Budín.—En un cuartillo de leche cruda se desbaratan dos cajas de mamón, frías, medianas, una ó dos onzas de mantequilla, azúcar al gusto, almendras, acitrón, piñones y canela; se pone á cocer todo y se deja enfriar; se le echan 20 yemas, la mitad con claras y la mitad sin ellas, batidas alto; se unta la sartén de mantequilla y se pone á cuajar entre dos fuegos; se le echa por encima azúcar y canela.

1.602. Budín de naranja.—En una taza de leche se disuelven cinco yemas de huevo, azúcar al gusto y un polvo de canela; se prepara la budinera con la mantequilla y el bizcocho molido, y se van poniendo capas de mamón rebanado y un poco de esta leche hasta que se llene la budinera; se pone á cocer y no se vacia hasta que esté bien fría, porque si no, se rompe.

1.603. Budín.—Se echa á remojar en leche, después de bien hervida, una naranja de China, rallada con el ralló, pasas, almendras y acitrón; se baten seis huevos muy menudo, y se revuelve con bastante azúcar; se baten seis huevos muy bien y se unta una sartén con mucha mantequilla; se calienta la hornilla y se pone la sartén, echándole más mantequilla por encima, y también azúcar y canela en polvo, y un comal con rescoldo.

1.604. Otro budín de naranja.—Se baten cuatro huevos como para freir, y cuando están muy altos se les echan seis cucharadas de bizcocho duro, media cucharada de ralladura de naranja y media de aguardiente refinado, pasas y almendras picadas. Se muele todo, y se pone á cocer como los otros budines.

1.605. Plum pudding.—Se ponen en una cazuela seis onzas de azúcar y seis de sebo de ternera, muy picado, media libra de pasas sin huesecitos,

picadas, y media libra de pasas de Corinto, cuatro onzas de pan rallado, cuatro onzas de harina, cuatro huevos, un poco de nuez moscada, sal, de tres á cinco limones y una naranja, cubiertos y picados. Se revuelve todo con leche y se amarra en un trapo fuerte y mojado en agua fría y bien espolvoreado con harina. Se pone á cocer en agua hirviendo, y ha de estar seis horas en la lumbre. Se deja enfriar antes de quitarle el trapo.

1.606. Budín de pechuga, de bizcocho.—Para dos pechugas, dos cuartillos de leche; se hierva esto en azúcar y canela al gusto. Se le echan ocho yemas de huevo, con todo y clara, y se les revuelve bien. Se unta la budinera con mantequilla y se ponen en el fondo pasas, almendras y bizcochos desmigados; luego sólo bizcochos y después pasas y almendras, y así hasta llenarla; en la última capa sólo se echan pasas y almendras, y con una cuchara se va echando la leche á que empape bien: se cuece á dos fuegos.

Para este budín se emplea la salsa siguiente: Se derrite mantequilla y se le echa harina á que tome color de trigo, azúcar en polvo y una taza de vino de Jerez; se aparta del fuego y se echa de esta salsa al pie del budín, y también por encima.

1.607. Budín de requesón.—Se baten 12 yemas de huevo y se les echan las claras; se corta en rebanadas delgadas libra y media de requesón; se muele cuartilla de bizcocho recortado y se muele todo junto con el huevo; se embarra una sartén ó budinera con bastante mantequilla, se echa el huevo y se pone á dos fuegos para que cueza, cuidando que no se quemé. Se hace libra y media de almíbar subido de punto, y en él se echa la torta. Para que se conserve ha de hervir poco y en fuego lento. Se adorna por encima con pasas, piñones y almendras.

1.608. Torta de calabazas.—Se pica la calabaza y después se cuece, y estando fría se exprime bien; se le echan pasas, almendras, canela, ajonjolí y acitrón; se baten los huevos necesarios, como para freír, y se revuelve todo, unta la sartén con manteca, y se pone á dos fuegos.

1.609. Torta de requesón.—Se baten 12 huevos y allí se desbarata un requesón y medio de mamón, y se echa canela molida y pasas, almendras; se unta una cazuela con manteca, se echa todo, y se pone á dos fuegos; se hacen cuarterones, se echa en almíbar de medio punto á que dé un hervor, con su canela en polvo por encima.

1.610. Otra torta de requesón.—Para 12 centavos de requesón dos bizcochos duros; se desbarata el requesón, se muelen los bizcochos y se le mezclan y se baten cinco huevos; se hace miel de panela de medio punto, y ya mezclado todo con el huevo, se echa en la miel á que cuaje como torta;

se aparta un poco del huevo y se le echa por encima, y se le pone un comal con poca lumbre.

1.611. Torta de nuez.—Se limpian las nueces y se dejan secar; luego se muelen; se toma una capa de manteca y otra de nuez, y así se va haciendo hasta llenar la cazuela. Sobre esto se va vaciando el almíbar con suavidad hasta que se conoce que el mamón está bien mojado; se hace unir con claras de huevo, azúcar molida y unas gotas de limón; se unta por encima, se le echa grajea y ajonjolí, y se pone al horno ó se le pone encima un coma con lumbre.

1.612. Torta de natillas.—Se cuece muy bien la leche, con una raja de canela, hasta que espese; se deja enfriar y se le echan yemas de huevo, azúcar, almendra molida; se unta una sartén con mantequilla y se pone una capa de mamón y otra de natillas hasta llenarla; en seguida se le echa huevo batido, y sobre él azúcar, canela en polvo, pasas y almendras.

1.613. Torta de Moctezuma.—Se hace chile verde, espesito y con bastante manteca, y en una tortera ó sartén se pone una capa de este chile, otra de tortillas metidas primero en manteca caliente, y otra de queso fresco rebanado, otra de chile, y así sucesivamente hasta llenar la tortera. Se quita la lumbre de la hornilla y se deja nada más en un rescoldo; allí se coloca la tortera y se pone lumbre encima para que cuaje como torta.

1.614. Torta de chico zapote.—Se limpian y se echan en una servilleta y se exprimen; se muele clavo, pimienta poca, y á cada chico zapote tres claras de huevo y seis yemas; se deshace un medio mamón y se revuelve todo, y ya escurrida, se echa en almíbar con su pastilla por encima.

1.615. Torta de papas.—Después de cocidas se muelen con un poquito de azúcar, revolviéndole queso añejo rallado, un poco de mantequilla, sal si le faltare, unos huevos enteros sin batir, un polvo de pan, y bien revuelto todo se echa en la sartén con manteca bien caliente, y se pone á cocer á dos fuegos.

1.616. Torta de elote.—Se rebana el elote blanco y tierno, poniendo á cocer el grano en leche, y después de escurrido se muele, se revuelve en seguida un poco de azúcar y canela molida, y la cantidad que se quiera de mantequilla. Se baten como para freir cuatro huevos (esta cantidad es para seis ú ocho elotes), se unta la tortera de mantequilla, se le echa una parte de huevo batido, después el atole del elote y encima el demás huevo, cubriéndolo bien. Cuécese á dos fuegos, y á medio dorar se le echa azúcar en polvo por encima, dejándola cocer bien.

1.617. Torta de coco.—Para un coco rallado se baten 12 huevos,

como para freir, y se revuelven con mamón desmigajado. Se pone á quemar media libra de manteca, y se cuece la torta, como todas, á un calor muy lento; pero al echar la pasta en la manteca debe estar muy caliente, y cuando ya está cocida se le agrega almibar, vino de Jerez y canela en polvo.

1.618. Torta de ángeles.—Se clarifica libra y media de azúcar y se pone de medio punto; se le echa una raja de canela á que tome gusto; se baten 24 yemas de huevo; cuando está la miel fría se echan las yemas y se pone á la lumbre, y se le agrega una libra de almendra martajada y se está meneando hasta que tome punto de cajeta, y en una sartén untada de mantequilla se pone á cocer á dos fuegos. Por encima se le echa azúcar y canela.

1.619. Torta de gloria.—Se hace arroz con leche espeso, que puede ser molido ó entero. Se tiene preparada una pasta al gusto de cada uno, y se baten unos huevos. Se pone á la lumbre una sartén untada de manteca, que se cubre con ruedas de huevo, que no se vea el fondo, y después se va echando una capa de arroz y otra de pasta y así sucesivamente, siendo la última de huevo, y se pone á dos fuegos. Así que está cocida se parte en pedacitos, que se echan en almibar.

1.620. Otra torta de gloria.—Á una libra de almendra limpia y martajada una de azúcar remolida, seis huevos batidos como para freir; se revuelve todo y se echa en una sartén untada de mantequilla, y se mete al horno ó á dos fuegos para que cueza.

1.621. Torta del cielo.—Se clarifican dos libras de azúcar, y estando de punto de miel se separa una en cada trasto; se echa en una de las cantidades una libra de almendra molida á que se forme una pasta, se baja, y á la otra libra se le echan 16 yemas de huevo desleidas en un poco de agua fría y se pone á la lumbre; cuando estén cocidas se separa y se mezcla con almendra, se le da punto de pasta, se baja de la lumbre y se espolvorea medio de mamón frío; se unta una cacerola de mantequilla y se echa aquello allí para que se cueza á dos fuegos; para saber cuándo está se le mete un popote, y saliendo limpio ya está; se deja enfriar en el mismo molde, se vacía á un platón redondo y se baña por encima con almibar espeso.

1.622. Torta de almendra.—Á libra y media de azúcar se le echa almibar de punto alto, se le añade una libra de almendra martajada con unas almendras amargas al gusto y seis yemas de huevo batidas; estando esta pasta se echa en 12 claras de huevo muy bien batidas y seis yemas; se unta una sartén con mantequilla; se le agrega la pasta y se pone á cocer á dos fuegos, no en horno, porque se asienta; y al estar se le unta almibar de punto muy alto por encima y se repite hasta que forme un betún.

1.623. Torta de almendra.— Se muele una libra de almendra con huevo para que no se aceite, separadamente un puño de almendras amargas y una libra de azúcar, todo remolido, que se echa á la almendra en tres partes para que se mezcle bien; se le añaden 24 yemas de huevo, se revuelve mucho y se bate hasta que esté. Ya en este estado, se le echa un pocillo de raspadura de limón real, se embarra el molde de mantequilla, se coloca la masa, se forra con un papel untado también de mantequilla, y se mete en el horno; ya que está fría se hace el almibar de punto de caramelo, y con una pluma se embarra la torta para que no se queme.

1.624. Otra de almendra.—Á media libra de almendra esperanza, 36 almendras amargas, cuatro onzas de azúcar, la cáscara de un limón verde rallada; la almendra toda se muele junta, un poco entera; el azúcar, bien molida; se baten ocho huevos, las claras aparte, de las que se cogerá para rociar la almendra al tiempo de molerla para que no se aceite; se baten las yemas y en ellas se echará el azúcar; después de bien batido todo se incorporan claras, yemas, limón rallado y almendras, se unta la sartén con mantequilla y se mete al horno.

1.625. Torta de maíz.—Se compra el maíz cacahuazentle, se muele y se cierne; se muele azúcar; se cogen tres huevos y se pesan los tres, y de lo que pesen los huevos se pesa la misma cantidad de maíz, la misma de azúcar, la misma de mantequilla y cuatro onzas de almendra; se muele la almendra con un poco de leche. Se bate el azúcar, el maíz y la mantequilla todo junto, y aparte se baten las yemas como para huevos reales y las claras como turrón; después se revuelve todo con lo que se ha batido, y se bate hasta que quede como espuma. En seguida se unta el molde de mantequilla, se vacía todo en el molde y se manda al horno á que cueza. Se ha de batir mucho.

1.626. Torta de piña de los virreyes.—Se quitan los corazones de las piñas, se pican y se ponen á cocer; cuando ya están se echan en almibar clarificado; cuando toman punto se vuelven á sacar y se escurren bien. Se cuece media libra de arroz remojado, que se pone en una servilleta y se cuelga dentro de una olla para que cueza; ya bien cocido, se saca y se deja escurrir á que no le quede ni una gota de agua; se baten huevos en proporción, que deben ser como de ocho por cada piña, y en ellos se echa la piña escurrida, el arroz, pasas, almendras y piñones, y se revuelve todo muy bien; se unta una cazuela con manteca, se echa en ella todo y se pone á dos fuegos. Cuando está cocido se deja enfriar la torta, se hacen cuarteroncitos y se echan en almibar.

1.627. Torta de atole.—Se hace el atole de leche desde la víspera con el punto de alto, de modo que á otro día se pueda cortar en rebanadas delgadas; se envuelven estas rebanadas en bizcochos finos molidos, se pone una capa de estas rebanadas y otra de mamones con mantequilla derretida por encima, se pone á dos fuegos, y cuando está se le echa azúcar en polvo por encima y canela ó almíbar.

1.628. Torta de mantequilla, huevo y bizcocho.—Se lava muy bien la mantequilla y se hace una pelota, y á otro día se rebana y se va poniendo en una cazuela una capa de mantequilla y otra de azúcar y canela, otra de huevo y otra de bizcocho duro molido, hasta llenar la cazuela, debiendo ser la primera y última de mantequilla, con bastante azúcar y canela por encima. Se pone á dos fuegos hasta que cuaje, que es cuando despega.

1.629. Torta de damas.—Se muele una libra de azúcar y otra de almendras. Mientras se está moliendo se le va echando agua de azahar; se baten siete huevos con claras junto con la almendra y el azúcar, y se unta con bastante mantequilla ó manteca la sartén; se pone á cocer entre dos fuegos al horno. Por encima se ponen unas pastillas de ajonjolí.

1.630. Torta de leche y mamón.—Á una taza de leche cinco yemas de huevo; se desbaratan éstas en leche y se endulzan al gusto. Se embarra una sartén de manteca, y encima se pone un papel, sobre el papel se pone una capa de mamón rebanado y se le echa la leche á que se empape bien, y un polvo de canela; llena la sartén, se pone á dos fuegos. Se conoce que ya está cocida cuando metiendo un popote sale limpio. Se polvorea con azúcar y canela.

1.631. Torta de arroz.—Se cuece el arroz con poca agua, un pedazo de azúcar, una cucharada de manteca, azafrán y sal; se enfría y se unta una tortera con manteca, se baten huevos, se mezclan con el arroz, que no estará muy blando; se echa una capa de arroz en la tortera, encima el picadillo, que ya estará guisado, con pasas, almendras, aceitunas y alcapparras, especias finas y recaudo, y se pone encima la otra capa de arroz, se le echa encima una capa de huevos batidos, á más de los que tiene adentro, y se pone á dos fuegos á que acabe de cocer: para ir á la mesa se le pone polvo de azúcar por encima.

1.632. Otra torta de arroz.—A cuatro onzas de arroz, remojado de un día para otro, una piña rallada con el dulce necesario. Se pone á cocer todo junto, y se le echa clavo, canela, pimienta, azafrán, y ya que está frío se le echan seis claras y dos yemas batidas; se echa en la manteca á que

cuaje á dos fuegos, se exprime y se echa en el almíbar con todos olores; se hierve hasta que se cale, y por encima pastilla colorada.

1.633. Otra torta de arroz.—Media libra de arroz, media libra de azúcar, media libra de mantequilla y ocho huevos. Se muele el arroz y el azúcar, se derrite la mantequilla, se pone en una cazuela el arroz, el azúcar, la mantequilla, las yemas y una clara sin batir; se bate mucho, y ya que está de punto se le echan las siete claras batidas como para turrón, se le echa y se bate otro poco: se embarra el molde de mantequilla, se echa todo en él y se pone á dos fuegos, ó se mete al horno.

1.634. Otra torta de arroz.—Después de lavado se seca media libra de arroz, se muele á que quede como harina, ya que se pasó por el tamiz—después se muele media libra de azúcar y se tamiza, se toma lo que cabe en una cuchara de plata, de almidón, y después de molido se mezcla con la harina y azúcar, y esto se pone en una cazuela grande: ya se tendrán batidas, como para turrón, cinco claras de huevo, y cuando está muy dura se le agregan cinco yemas de huevo, y á la harina se le agregan cinco huevos enteros, una cucharada de manteca y sal y media libra de mantequilla; al estar se le echa un polvo de bizcocho catarino, y en el fondo bastante, y en los lados se echa la masa y más polvo de bizcocho, y luego se pone á cocer en una hornilla; se le quita y se deja en un rescoldo, y encima se le pone un comalito con lumbré, y se tiene cuidado de meterle un popote, y si sale limpio, ya está: se saca de la budinera para que no se pegue el bizcocho. Se advierte que, si los huevos son chicos, se baten seis en lugar de cinco.

1.635. Otra torta de arroz.—Se cuece el arroz en un poquito de agua con cáscara de limón; luego, para que se acabe de cocer, se le echa la leche y el azúcar, se baten tres huevos, como para freir, se revuelve allí el arroz, dos onzas de almendra molida y un pedazo de tuétano.

1.636. Otra torta de arroz.—Se pone una media libra de arroz á cocer y se le va echando poco á poco un cuartillo de nata de leche y un trozo de manteca, la segunda corteza de limón y sal; cuando el arroz está abierto y bien espeso se quita el limón y se deja enfriar en otra vasija, añadiendo seis yemas de huevo batidas con azúcar y cuatro claras batidas con una ó dos cucharadas de flor de naranja; se unta con manteca una cazuela ó el molde de la figura que se quiere dar á la torta, polvoreándola con miga de pan; en ella se echa el arroz y se pone al hornillo, con mucho fuego en su cubierta. Cuando la torta haya tomado color suficiente se le da vuelta sobre un plato. De este mismo modo se hacen las tortas de fideos, de sémola, etc.

1.637. Torta ó brioche francés.—Con una libra de flor de harina,

dos onzas de azúcar en polvo y una docena de huevos, se forma una masa, añadiendo una onza de levadura ordinaria, ó de cerveza si la hubiese. Déjese la masa metida dentro de una servilleta durante doce ó catorce horas para que *levante* ó fermente, háganse bollitos, tortas, etc., y se cuecen al horno.

1.638. Torta del cielo.—Se limpia y remoja una libra de arroz, se muele y se pone á cocer con seis cuártillos de leche, colada por un cedazo, con el azúcar necesaria, y hasta el punto de manjar blanco; se cuece media libra de carne de puerco, maciza y picada, y después se vuelve á picar; se frien unos dientes de ajo, y el picado se echa en manteca, un poco de agua, canela, clavo molido, vino blanco, piñones, pasas deshuesadas, almendras y algunos bizcochos duros molidos; se unta una tortera también con manteca y se le polvorea un poco de bizcocho molido; se le pone una capa de leche, polvoreándole con más bizcocho, otra capa de picadillo con bizcocho, como la anterior, hasta que se pongan tres capas de leche y tres de picadillo en el orden expresado; la última capa ha de ser de leche, sobre la que se echa más bizcocho, y en seguida se pone entre dos fuegos mansos á cocer, ó en horno; luego que se haya cuajado, se pondrá encima azúcar y canela molida, y se sirve fría.

1.639. Torta de sémola.—Póngase á hervir medio cuartillo de leche, echando dentro sémola hasta que se forme una papilla muy espesa; déjese cocer un poço, aromatícese con agua de flor de naranja, corteza de limón ó vainilla, añadiendo azúcar, cuatro yemas de huevo, y además cuatro claras batidas como nieve. Se unta con manteca un molde ó cacerola, y se polvorea con pan finamente rallado; échese dentro la mezcla, y se acaba de cocer rodeando el molde con cenizas calientes y fuego muy templado encima de la tapadera. Se sirve muy caliente y dorada como la torta de maíz. La sémola es una harina muy granada, de la misma especie que la que sirve para hacer los fideos.

1.640. Torta de pan con manteca.—Se cortan las rebanadas de pan, se tuestan en parrillas, se humedece el pan en agua y se frien con manteca las tostadas: cuando se saquen de la sartén se les echa azúcar y canela, y se sirven.

1.641. Torta de almendra ó nuez.—Se ponen en una fuente honda nueve yemas de huevo, que se batan hasta que queden espumosas; en seguida se añaden 12 onzas de azúcar tamizada y otras 12 onzas de almendras ó nuez molida. Se trabaja muy bien todo por espacio de tres cuartos de hora, y pasado este tiempo se mezcla con las claras batidas á la nieve. Se unta de mantequilla un molde hondo y se vierte la pasta, metiéndolo en

seguida al horno á un calor moderado. Se mete un popote, y cuando sale limpio, está la torta en su punto.

1.642. Torta de almendra.—Aproximadamente, se toman de harina cuatro onzas, otras cuatro de mantequilla fresca é igual cantidad de azúcar en polvo; se machacan tres onzas de almendras dulces, se añaden cortezas de limón ó una ó dos cucharadas de flor de naranja, se echan cuatro ó seis huevos bien batidos, y se mezcla todo en el mortero para hacer una pasta; se toma una tortera, se unta el fondo con manteca y se hace cocer á fuego lento, con lumbre debajo y encima, y se forma la torta, que se puede servir fría ó caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

1.643. Torta de papas.—Se cuecen á vapor las papas; después de haberlas mondado se mojan, añadiendo manteca y leche, en la cual se haya desleído el azúcar: todo esto debe hervir, y se echa en una vasija de barro, dejándolo enfriar; se continúa lo mismo que para la torta de arroz.

1.644. Torta de miga de pan.—Se toma la miga de pan fresco, se echa en nata hirviendo, se menea mientras hierve, añadiendo á la nata un trozo de mantequilla, corteza de limón, azúcar, si se quiere, y pasas de Corinto: se concluye en los mismos términos que la torta de arroz.

1.645. Frituras ó rosetas.—Se pone á hervir una taza de leche con una cucharada de mantequilla; luego que suelta el hervor se le echa una taza igual de harina, poco á poco y meneándola sin cesar, para que no se haga bolas; y así que despega bien del cazo, se aparta; y cuando está frío se le van mezclando cuatro huevos, uno por uno, batiendo con una cuchara hasta que hace ojos, y se va echando en la manteca con una cuchara, rociándolos calientes con azúcar molida.

1.646. Fritura ó roseta de sartén.—Se hace una masa con un cuartillo de harina, tres huevos, la cuarta parte de manteca, un poco de sal, nata y una cucharada de aguardiente catalán; se deja reposar la masa tres horas, y después se adelgaza con un palote á que quede de un grueso regular. En seguida se corta de la figura que se quiera, se frien y se polvorean por ambos lados con azúcar. Quedan exquisitos.

1.647. Timbal de macarrones.—Á una libra de harina un huevo, medio pocillo de agua de sal, cuatro onzas de manteca, cinco de mantequilla y media de canela. Se hace la masa y se endulza con azúcar en polvo. Se fríe una pollita tierna, se parte en pedazos pequeños, se le mezclan dos puños grandes de cebolla picada con suficiente clavo, pimienta y sal; se le mezclan también una libra de macarrones de huevo, cocidos en agua de sal, cortados en pedazos pequeños y escurridos en un cedazo.

Apartado todo esto de la lumbre, se le mezclan tres puños de queso de Flandes rallado. Se pone una sartén en la lumbre, untada de mantequilla; se espolvorea con bizcocho duro y se forra con la masa. Se pone el relleno, se cubre con la masa, tendida con el palote, se mete en el horno, y se conoce que está cocido en que despega bien del cazo.

1.648. Otro timbal de macarrones.—Se pone en una cacerola proporcionada media libra de macarrones con una onza de manteca, sal y pimienta, y la suficiente agua para que los cubra; cuando el agua se haya consumido se ralla media libra de queso de Gruyère y se echa en los macarrones con una onza de manteca; se bate hasta que el queso esté bien fundido. En otra cacerola se pone manteca, barnizándola bien con ella; se la guarnece de una pasta de dos líneas de grueso toda ella, y se ponen dentro los macarrones, cubriéndolos con una capa de la misma pasta y grueso; se hacen cocer á fuego lento, con lumbre por encima y por debajo, por media hora, dándole vueltas después sobre el plato en que se ha de servir.

1.649. Buñuelos de arroz.—Se lava una libra de arroz, se pone al sol, se muele y se cierne en un cedazo de panadería; estando cernido se baten 14 huevos, primero las claras, y luego se revuelven las yemas y el arroz; estando todo bien revuelto se va echando con una cuchara, como torrejitas, en la manteca caliente; así que están fríos, ya se tienen dos libras de azúcar hecha almibar aguadito con un poco de agua de azahar; se echan los buñuelos en el almibar á que den un hervor, se apartan y se dejan caldando hasta otro día, que se vuelven á la lumbre para que queden de punto; si están secos, que se hayan chupado toda la miel, se les echa más hasta que está de punto de conserva; entonces se apartan, y ya en el plato se les echa canela por encima.

1.650. Otros buñuelos de arroz.—La víspera de hacer los buñuelos se ponen á remojar dos libras de arroz; al día siguiente se remuele muy bien, echándole un poco de leche conforme se vaya moliendo; después, en un cazo se deshace un cuartillo de leche, que no quede ni muy espeso ni muy suelto, y dos cucharadas bien llenas de manteca y un grano de sal: en este estado se pone á la lumbre, sin dejar de menearla; cuando está á medio cocer se le echa otra cucharada de manteca y un poco de anís; se conoce que está bien cocida cuando está un poco amarilla, y entonces se aparta de la lumbre para que enfrie; después se pone en una mesa para amasarla, y se le echan 29 huevos con claras y yemas, pero se van echando poco á poco; se amasa mucho, dándole muchos golpes: se pone en una freidera con el fondo ancho, y que cubra la lumbre, con tres libras de manteca, y en estando

bien caliente se untan las palmas de las manos con manteca, se coge una bola de masa y se hace un agujero con el dedo en medio, y se van echando en la manteca, sin dejar de estar volteándolos y dándoles golpes por encima con una varita. Se clarifican dos libras de azúcar, y después de colada se pone á la lumbre y se le echan dos hojas de naranja, y estando de punto se les echa por encima á los buñuelos.

1.651. Otros buñuelos de arroz.—Se lava el arroz, se pone á secar; se muele, se cierne como harina, luego se echa en un cacito con un poco de agua tibia y su sal; se deshace como atole, se pone á cocer y se está meneando sin dejarlo, para que no se haga tolondrones; estando bien cocido, se baja, se echa en un platón, y así que estén fritos, se le van echando huevos hasta que se deshaga; se hacen en la forma de los de vientos, y si necesitan más huevos se les echan.

1.652. Buñuelos de leche.—Á una libra de harina una taza de leche, ocho huevos, sólo dos con claras, una taza de mantequilla derretida, un poco de anís molido y un poquito de sal; se amasa y se fríen los buñuelos; su miel por encima.

1.653. Otros buñuelos de leche.—En medio cuartillo de leche se deshacen nueve onzas de almidón, se cuela, se le echa sal y se pone á cocer hasta que hace bola; se está meneando sin cesar, y así que está frío, se le echan 20 yemas y se deshacen bien en la masa, que no le quede tolondrón; y se echan á freír bolitas chiquitas, la manteca no muy caliente para que vayan reventando, y luego se echan en almíbar.

1.654. Otros buñuelos de leche.—Se baten tres huevos en un lebrillo con su sal; se echa encima un cuartillo de leche, se menea bien; se va echando harina cernida y se menea bastante; luego se bate con las manos hasta que se haga una masa como de buñuelos comunes, que no quede ni muy dura ni muy blanda, y cuando esté bien batida, se van haciendo los buñuelos con sus agujeros, y se van friendo con lumbre moderada.

1.655. Buñuelos de queso.—Á cuatro puñitos de harina, medio queso fresco; se muele bien, se le echa una taza de manteca fría y un poco de agua fría; se amasa todo muy bien, se hacen los buñuelos y se les echa almíbar por encima.

1.656. Otros de queso fresco.—Se toman cuatro quesos frescos, se les quita la cáscara y se amasa como quien amasa pan; luego se pone en un lebrillo seco y allí se echan yemas de huevo, las que se conozcan suficientes; para que esté blanco se le echa manteca caliente; si estuvieren duros, échenseles más yemas, y luego se echan en la miel.

1.657. Buñuelos de queso.—En un metate limpio se muele el queso fresco, media libra de harina, una onza de manteca; se amasa bien y se pone en una mesa, se extiende con un palote, se corta con una taza, y ahorcados se frien y se van echando en el almibar y en los platones, con canela.

1.658. Buñolitos de maíz.—Se muele maíz en seco, se pone á hervir agua con anís, manteca y sal, y así que se desmigaja se echa en un lebrillo á enfriar, se le echan huevos, los necesarios para que esponje, se frie en manteca no muy caliente y se echa á hervir en almibar.

1.659. Buñuelos de maíz.—Se lava bien el nitzamal, se muele, se cuele, y se deja asentar; á una taza de asiento se le echa taza y media de leche, ocho yemas, dulce al gusto y un polvo de canela; se revuelve bien y se pone á cocer hasta que tome punto, y se vacía en un platón para que enfrie; se clarifican dos libras de azúcar, se baten cuatro huevos como para chiles y se corta la masa en cuarteroncitos; se le agrega el huevo, un polvo de harina, se van friendo en manteca como torrijas, y se ponen en almibar á que den un hervor.

1.660. Otros buñuelos de maíz.—Se lava bien el maíz á que quede muy blanco, y se cuele como para atole, se deja asentar toda la noche, y á otro día se le tira el agua y el asiento que queda, se le echa sal y manteca, y se pone á cocer en una sartén sin dejarlo de menear. Así que haga una costra en el fondo, se saca la masa para arrancársela toda; se le unta un poco de manteca, y así se va haciendo hasta que ha cocido la masa; cuando ya se puede agarrar, y después que se ha enfriado un poco, se le echa un poco de anís entero y huevos, con todo y claras, hasta que se conozca que ya no admite más la masa. Hecho esto, se van friendo las rosquitas y se les echa miel por encima: á éstos les está mejor la miel de caña; á los otros la de azúcar.

1.661. Buñuelos de viento.—Una libra de harina se desbarata en cuartillo y medio de agua; se pone á la candela un cazo con una taza de agua y media de manteca, y allí se va echando dicha harina con un poco de anís. Se bate al mismo tiempo hasta que esté bien cocida; después se aparta, y así que esté fría se bate con los huevos, que se le van echando poco á poco; éstos serán 10, nada más cinco enteros y cinco sin claras; también se pone á cocer un pocillo de agua con anís, un grano de sal y lo que cabe en tres dedos de tequesquite; de esto se le echan dos cucharadas, y así que está bien batida la masa, se pone cerca de la canela como una hora, y después se van haciendo los buñuelos en bastante manteca para que esponjen.

1.662. Otros buñuelos de viento.—Á cada taza de harina que se

va midiendo y echando en la paila, una taza de agua caliente, y se está meneando para que no haga bolas; al haber como libra y media ó dos libras y estar bien deshecha, se le añade la sal molida, un poco de anís y cuartilla de manteca, sin dejar de menearla; y así que truena y se pone de modo que es difícil menearla, se coge un poquito de aquella masa entre los dedos y se hace bolita sin pegarse á los dedos; cuando está cocida, se vacía en un trasto á que se enfríe un poco, y se le echa á cada libra 14 huevos, siete enteros y siete sólo las yemas; se amasa mucho dándole palmadas hasta que queda muy suave y esponjada. Se unta uno las manos con manteca y se hace una bolita de la masa poco más grande que una nuez, y se hace el agujero en medio, que viene á quedar como un rosquetito; se echa en la manteca caliente á que fría, dándole golpecitos por encima con la cuchara para que esponjen; así que están dorados, se ponen en el plato, se les echa almíbar por encima y un poco de grajea.

1.663. Buñuelos de viento, de atole.—Se muele el nitztamal como atole, se deja en una olla hasta otro día; se le quita el agua, y la masa se echa en un cacito, dos tazas de leche, tantito anís y un terrón de azúcar, dos cucharadas de manteca; se cuece hasta que despega y huele á masa de tamales; se echa en un lebrillo, y frío se le echan tres huevos con claras y tres sin ellas; ya que está dura y batida se van echando los buñuelos en manteca no muy caliente, echándoles la manteca por encima para que abran echados en el almíbar que tengan; su agua de azahar y su grajea por encima.

1.664. Otros buñuelos de viento.—Á una taza de agua ó leche con tantito anís y manteca, ya muy caliente, otra taza de harina, y frío se le echan los huevos necesarios; ya cocido y amasado, se van haciendo y echando en la manteca, y se están meneando hasta que se hace bola.

1.665. Otros buñuelos de viento.—Á una taza de harina, 10 huevos, su anís; se deslíe, se le echa sal y se pone á cocer hasta que despegue del cazo; se echa cuartilla de manteca, y en estando tibia se amasa y deja reposar; luego se frien en bastante manteca.

1.666. Otros buñuelos de viento.—Se cuece la harina como para poleadas, y ya que está un poco espesa, se le echan cucharadas de manteca; se baten los huevos necesarios, se revuelven con las poleadas, y poco á poco se van echando á freír, que no esté muy caliente la manteca.

1.667. Otros buñuelos de viento.—Se coge media libra de harina de flor, se deshace en agua fría como para hacer hostias, y un poco de sal; luego se calienta un poco de manteca en una sartén y se echa allí, meneándola, y batida como para tortilla de huevos, con un cucharón, en la sartén sobre unas

brasas, se vendrá á hacer una masita encerada, que se cuece bien, cosa que no se pegue y haga corteza, porque todo está en que esta masa salga buena y bien cocida. Se echará en un almirez con los huevos que fueren necesarios, la mitad con claras y la mitad sin ellas; así que estén blandos, se frien y pasan por almíbar; en los platos se les echa canela.

1.668. Otros buñuelos de viento.—Se cuece la harina como para poleadas con tantito anís y manteca, menos sal, y así que ya está bien cocida, que esté como engrudo y que se hagan como fideos en el cazo, se baja de la lumbre y se pone á enfriar; así que esté fría, se batien los huevos competentes, y se echa la harina cocida, se bate bien hasta que esté desleída, que no le quede grano; luego se coge una cazuela con manteca que no esté muy caliente; con una cuchara se va batiendo para que se frían, y luego se ponen en un plato irmelado por encima; cuando se está cociendo la harina, en estando espesa, para que no se pegue en el cazo se le echa un poquito de manteca, y se pone á cocer.

1.669. Otros buñuelos de viento.—Para cada libra de harina, 12 huevos; se echa la harina en sartén, se le echa á la libra de harina su anís, un poco de manteca, su sal y un poco menos de tres tazas de agua; se cuece hasta que hace totopos, se coge un pedacito delgado y se pega en la mano; la manteca ya ha de estar frita, y luego se baja y se va deshaciendo en manteca templada, y se frien.

1.670. Buñuelos de manzana, chabacanos ó duraznos.—Mondados, hechas trozos y separados los huesecitos ó pepitas, se pondrán las manzanas ó duraznos en aguardiente catalán con azúcar molida y corteza de limón; después que se hayan impregnado bien y penetrado del aroma, se escurren y revuelcan en harina; se frien los trozos hasta que estén bien dorados, se colocan en el platón y se polvorean con azúcar. Deben emplearse frutas que no estén bien de sazón, sino algo duras.

1.671. Buñuelos de harina esponjados.—Á un cuartillo de harina un cuartillo de leche y un limón; se busca harina que no esté dulce, se le va echando la leche á poquitos, porque si se le echa mucha á un tiempo forma muchas bolas; después se pone á calentar en un poco de manteca para echarla en el fondo de la sartén, pues se cuecen como los anteriores, sin dejar de menearlos y arrancando las costras que se peguen á la sartén; se ponen á amasar así que la masa esté cocida. En cuanto se pueden coger con la mano se les empieza á echar unos huevos, uno por uno; ya que se han echado cuatro ó cinco, se echan los demás de dos en dos y se amasa muy bien para que no quede la harina abolada. Se le echa el maíz y una

onza de azúcar en polvo para que salgan enteros; luego se frien, pero antes se dejan reposar un rato.

1.672. Buñuelos de mantequilla.—Á una libra de harina un buen trozo de mantequilla, que se ha de derretir; se le agrega un poco de agua de anís y sal; se amasa bien, se extiende después la masa en la tabla y con la boca de un pocillo se cortan las ruedecitas; se frien en manteca; luego se hace almíbar espeso y se echan en él los buñuelos.

1.673. Otros buñuelos de mantequilla.—Á media libra de harina, ocho ó 10 huevos, con clara y yemas, su agua de anís, manteca y su punta de sal; muy poca levadura, que se amasa bien hasta que haga ojos; se extiende sobre una mesita con un palote, así se van envolviendo como un puro, con bastante mantequilla extendida sobre la mesa; se pone á ahorrar, hecha canutos, en unos manteles, y así que estén, se cortan con cuchillo canutitos, y se echan á freir trocitos, separados, cosa que con el palito se les da su cerñidita para que hagan bolitas, y así se pone en los platos, y se les echa su almíbar con canela, y agüa de azahar con el almíbar.

1.674. Buñuelos de recorte.—Á una libra de harina, dos huevos, menos una clara, dos mantequillas, un poco de sal, azúcar molida y un poco de manteca; bien amasado esto como para pastel, con un palote se extiende y con un pocillo se cortarán redondos, y después se volteará el pocillo por el asiento; se cortan á que queden como bizcocho de mantequilla; luego se frien en manteca y se ponen en un platón, se les echa almíbar de punto y canela en polvo.

1.675. Buñuelos.—Á una libra de harina, seis huevos, un poco de manteca, un pedazo de levadura, tantito anís, su sal, un poco de almendra molida; se golpea en un metate y se hacen los buñuelos muy delgaditos.

1.676. Otros buñuelos.—Se pone á cocer la harina con un poquito de agua de anís hasta que se hace un engrudo, se le echan después huevos hasta que quede un poquito claro, y se frie.

1.677. Otros buñuelos.—Á dos libras de harina se pone á cocer un poco de agua de anís, y se vuelve á poner á la lumbre en un cacito; se le echa una cucharada de manteca, y hierve hasta que ha cocido la manteca; se baja de la lumbre y se revuelven estas dos libras de harina hasta que hace una poleada, y se vuelve á poner á la lumbre y se cuece hasta que se hace pelota y se despega del cazo. Se baja de la lumbre y se echa en una batea hasta que se enfríe cosa que aguante la mano; entonces se le van incorporando, de dos en dos, los huevos, con claras y yemas, hasta que se pone en estado de coger una bolita; entonces se le echa su sal; la manteca

no ha de estar ni caliente ni fría, para que tengan lugar de esponjar, y se les echa almibar.

1.678. Otros buñuelos.—Á una libra de harina, seis huevos con claras y dos sin ellas, lo que hace un huevo de levadura, su anís, tantita sal, una mantequilla y un plato de natillas; en lugar de agua, leche; el punto de la masa ha de ser suave, y no se pone al sol, sino que luego se fríen.

1.679. Buñuelos de camote.—Bien cocidos, se muelen y se echa bastante azúcar y canela; se revuelve y se van haciendo como tablillitas; se fríen y hacen en almibar.

1.680. Buñuelos hojaldrados.—En la masa como de las hojuelas, con dos yemas de huevo, media libra de harina, agua fría y un poquito de levadura y poca manteca; se estiran como hojuelas, y untadas en manteca se ponen unas sobre otras, hasta 20; luego se enrollan todos juntos y se dejan un poco, y con cuchillo se van cortando atravesados, y con la mano se hacen los buñuelos, y se fríen.

1.681. Buñuelos.—Se baten dos huevos y se les revuelve una libra de harina, media taza de vino, media libra de manteca derretida, medio pocillo de agua de anís y un poco de agua tibia; se revuelve bien, se amasa, se extiende con el palote y se fríen después; se les echa su melado por encima.

1.682. Buñuelos de calabaza.—Un trozo de calabaza cocida y colorada se muele con la mitad de mamón; se baten cuatro huevos cocidos y allí se revuelve y se van friendo; se echan en el almibar.

1.683. Buñuelos de jeringa.—En medio cuartillo de leche se deshace un poco más de cuartilla de almidón, se cuele y se le echa tantito anís y tantita sal; se pone á cocer hasta que despega del cazo y se hace bola, se aparta á que se enfríe; ya frío, se le echan 12 yemas, y se deshacen como quien lava, que no quede tolondrón, y si ha menester más huevos, se le echan, y luego se echan en la jeringa y se van caracoleando, y luego su almibar.

1.684. Otros.—Á una taza de almidón flor, dos de leche; en ésta se deshace el almidón, se le echa un grano de sal y tantito anís en polvo; se revuelve, se cuele en cedazo y se pone á cocer con una cucharada de manteca, y estando bien cocida se apea para que se enfríe; se echan seis yemas y dos claras, se revuelve con las dos manos á que no le queden trocitos, y con una cuchara se va echando en una jeringa; se va jeringando en la manteca templada; para que no saque corazón, se sacan y se van mojando en un cazo de almibar; ya que está de medio punto ó que dé dos ó tres hervores,

se sacan con cuidado con un palito, y en los platones se les echa almíbar bien espeso.

1.685. Buñuelos de jeringa.—En medio cuartillo de leche cocida y fría se deshace media libra de almidón bueno, se cuele con un cedazo y se pone á cocer en un cacito, meneándolo sin cesar con una cuchara, y así que empieza á cuajar se le echa media onza de manteca, y se cuece hasta que se azota con la mano y no se pega; se apea, se echa en un plato y se guarda; á otro día se le echan cinco huevos enteros; y otras cinco yemas se pasan por un metate, se hacen con jeringa, se echan en sartén con bastante manteca templada, que queden bien dorados, luego se pasan por almíbar hirviendo, ya que están en el platón se les echa azúcar molida y almíbar.

1.686. Buñuelos de almidón.—Á tres tazas de almidón cernido, tres de leche; se pone á cocer y se está meneando hasta que está de punto, el que se toma tocándole, y si no se pega en los dedos, ya está bueno; se envuelve en una servilleta mientras se baten los huevos; á cada taza seis yemas y una clara; se baten muy bien, sin que les quede ningún grumo; se fríen á fuego manso, y se les echa almíbar y grajea por encima.

1.687. Otros.—Se remuele el almidón y se pasa por tamiz. Se miden tres tazas de leche y se echan en un cazo con tres tazas de almidón; se pone á cocer y se está meneando hasta que se pone de modo que se pueda coger con la mano sin pegarse. Se envuelve la masa en una servilleta. Se preparan seis yemas de huevo y una clara por cada taza de leche, y se baten muy bien; cuando ya no forman espuma, se incorporan con la masa, se calienta manteca, se hacen los buñuelos y se van friendo uno por uno á fuego manso; se hace almíbar con olores y se les va echando, con grajea por encima.

1.688. Buñuelos de Nochebuena.—Á tres libras de harina, 12 huevos con claras, poco más de un cuartillo de pulque, un poco de agua hervida con anís, que se echa á la harina con todo y el anís que se coció; se deshace tantita levadura en agua tibia, se cuele, se le echa todo juntó y se amasa bien hasta que esponja. Se unta una olla con manteca y se echa la masa á sudar; en despegando de la olla se van tomando pedacitos y se van estirando sobre la rodilla en una servilleta hasta que tengan el tamaño necesario; se van friendo y sacando con un palito, y echando en el almíbar ó melado, con grajea.

1.689. Buñuelos de molde.—A una libra de harina, 22 huevos con claras y yemas, lo que cabe en tres dedos de sal, una cucharada de vino de Jerez, un pocillo de leche; todo se echa en una cazuela hondita, se bate con una cuchara á que no le quede grumo ninguno; la manteca, que no esté muy

cálente; para que salgan finos se calienta el fierro en la manteca y se moja en el batidillo, se vuelve á la manteca con violencia y después se les echa almibar por encima.

1.690. Buñuelos de molde.—A 20 yemas, dos claras; se bate bien todo junto, un poquito de sal; se le va echando la harina poco á poco, y se va batiendo á que queden sueltitos como los de arriba.

1.691. Buñuelos caseros.—Se mezcla harina de flor con agua, sal, claras de huevo batidas, azúcar, una cucharada de aceite y una ó dos de agua de flor de naranja; se deja así hasta que esté á punto, y después se trabaja la masa cuanto se pueda. Luego se echa en la sartén en pellas bien delgadas, metiendo por en medio el dedo para que haga un agujerito. El aceite ha de estar hirviendo, y cuando estén tostados por una cara se vuelven por la otra hasta que tengan el mismo color. Se sirven con azúcar ó miel por encima.

1.692. Buñuelos con frutas.—Se cortan en cuatro pedazos unas manzanas, se les deja sin cáscara ni pepitas, se ponen por tres horas en aguardiente, azúcar, cáscara de limón verde y agua de flor de naranja. Cuando hayan tomado el gusto, se escurren en un cedazo ó manga, y entre tanto se hace una pasta compuesta de harina, agua tibia, manteca derretida y dos huevos batidos, que quede algo espesa para rebozar bien las manzanas; se cubre de pasta cada pedazo y se frien en manteca hirviendo hasta que tomen un color dorado, cubriéndolas de azúcar según se sacan, y pasándolas por encima una paleta hecha ascua. Los buñuelos de melocotones se hacen del mismo modo.

1.693. Buñuelos de monja.—Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón raspada; se añade harina, y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos, y se menea todo muy bien. Después se extiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina y se corta á pedacitos, que se echan en el frito, que no debe estar muy caliente; se escurren en una servilleta, y se sirven, polvoreados de azúcar fina.

1.694. Buñuelos con papas.—Se cuecen enteras, y se mondan; se majan y se hace una masa espesa con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Después se hacen bolitas y se frien, sirviéndolas con azúcar y un polvito de canela.

1.695. Bizcochos de queso.—Á seis libras de harina se mezclan 12 yemas de huevo y seis claras, una libra de azúcar tamizada, otra de queso

fresco muy remolido, 12 libras y media de manteca, y se amasa todo; si quedase algo dura, se le echa un poco de agua caliente hasta que quede suave; se espolvorea un poco de harina en una tabla limpia, se extiende sobre ella la masa con un palote, se cortan los bizcochos, se envuelven uno por uno en un papel y se llevan al horno.

1.696. Bizcochos de anís.— Se echan en una tortera 12 yemas de huevo, medio cuartillo de agua de tequesquite, una libra de manteca y la cantidad de anís que se coge con tres dedos; se revuelve todo esto bien y con violencia, y se le echan dos libras de harina para que embeban todo el jugo. Ya bien amasado todo, se hacen los bizcochos, extendiendo la masa en un tablero; se cortan como cocolitos, se envuelven cada uno en un papel y se ponen en el horno.

1.697. Bizcochos de huevos.— Se baten 24 yemas de huevo hasta que hacen ojos muy grandes, y en ellas se deshacen con los dedos tres onzas de pan de virote crudo, bien molido en el metate; hecho esto, con una cuchara de palo se van incorporando las cosas que siguen: siete onzas de azúcar molida, tres onzas de manteca derretida, dos cucharadas de zumo de naranja, un poco de sal y harina de flor, de la cual se puede poner hasta una libra; poco á poco se va mezclando hasta que la masa quede suave, pero capaz de labrarse: se tapa y se deja al sereno; al siguiente día se labran los bizcochos y se van colocando en papeles untados de manteca; se cuecen en horno, cuidando que sea igual el calor.

1.698. Bizcochos de Santa Inés.— Á una cuarta de harina, una libra de manteca, libra y cuatro onzas de azúcar, 10 yemas y sal al gusto; se revuelve y bate mucho con las manos para unirlo y que esponje bien; luego se echa la manteca y se revuelve otra vez.

Después de esto, se toma un puñado de levadura, que es lo que dan por medio, y se echan dos puños de harina y se amasa con un poco de agua. Si está dura, luego se forma una bola y se tapa con una servilleta. Se deja toda la noche en un trasto, y al otro día se desbarata la levadura con agua á que quede suelta, se incorpora con todo lo demás con un poco de agua y se vuelve á amasar en una batea; luego se apuña y se hace con la masa en una mesa como si se lavara; se parte en pedazos con un cuchillo, y otra vez se ponen en la batea; se vuelve á amasar, y ya unida se pone en la mesa, y se repite la operación de hacer como si se lavara, cosa que se volverá á hacer cuatro ó cinco veces para que quede la masa muy suave y blanda. Se deja en la batea hasta el otro día, en que se apuña otra vez, y se amasa dos veces.

Para tenderla se pesan seis onzas y media, se amasan y se hacen unos

palos de media vara de largo y un grueso proporcionado; se ponen en una tabla que tenga por encima salvado gordo para que no se quemem los palos, se ponen separados seis dedos uno de otro por lo que esponjan, y cuando ya esponjaron se parten por en medio con un cuchillo; en seguida van al horno, que no esté caliente como para el pan, porque se queman. Se sacan, se enfrían y se parten delgados; luego se vuelven al horno para que se abizcochen.

1.699. Bizcochos de mantequilla.—Á una libra de harina, seis yemas de huevo, azúcar en polvo al gusto, media libra de mantequilla: se amasa todo hasta que se ponga compacto; se extiende con el palote, se hacen los bizcochos, se meten en el horno, y al sacarlos se les echa azúcar en polvo.

1.700. Bizcochos de chocolate.—Se toman seis huevos frescos y se parten, poniendo las yemas en una cazuela y las claras en otra. En la que contiene las yemas se pone onza y media de chocolate molido en polvo muy fino, y un polvo de vainilla: se bate todo muy bien, por lo menos durante un cuarto de hora. Luego se añaden las claras bien batidas, y cuando ya se incorporaron bien se añaden seis onzas de harina, meneándola siempre para que se mezcle. Se toman los bizcochos y se ponen en papeles untados de mantequilla; se les espolvorea azúcar en polvo, y se meten al horno.

1.701. Bizcochos de naranja.—Á seis libras de harina, libra y media de manteca, tres yemas de huevo, un pocillo de zumo de naranja dulce ó de piña, lo que se toma en tres dedos de sal molida, y media libra de azúcar. Se revuelve la harina, la sal y el azúcar en un cazo; se hace un hoyo en medio de la masa y se echa la manteca, las yemas y el zumo de naranja; se amasa con las manos, y se sigue revolviendo con la harina; si se pega, se sigue echando harina hasta formar una bola; se coloca harina en la masa, se da á la masa la forma de un chorizón, y se van cortando rosquitas; se envuelven en unos papeles y se echan al horno. Cuando se sacan se polvorean con azúcar y canela en polvo.

1.702. Otros de naranja.—Á una libra de harina, media de manteca, cuatro onzas de azúcar, dos yemas de huevo, un poquito de sal, el zumo de dos naranjas dulces, cinco ó seis clavos, y lo que se coge de canela con tres dedos. Después de cocidos se les echa azúcar por encima.

1.703. Bizcochos de harina.—Se toma una libra de harina y 10 yemas de huevo cocidas, duras; se muelen ambas y se les revuelve azúcar molida hasta que queda la masa al gusto; luego se le va poniendo poco á poco manteca hasta que la masa quede bien compacta, de modo que se pueda adel-

gazar mucho con las palmas de las manos: no se le puede echar agua: se cortan los bizcochos, dándoles la forma que se quiera, y se mandan al horno.

1.704. Otros bizcochos de harina.—Á tres libras de harina, una y cuatro onzas de manteca, 12 yemas de huevo, 12 onzas de azúcar, un pocillo de vino de Jerez, un poco de clavo y canela molidos: se cortan y se ponen en el horno, y al sacarlos se polvorean con azúcar y canela.

1.705. Mostachones.—Á una libra de azúcar tamizada, 10 yemas y cinco claras, 30 clavos molidos y una libra de harina; se echan en la tortera los huevos, se revuelve mucho el azúcar y se bate con las manos; se echan los clavos muy molidos; cuando la masa se esponja se le echa la harina, se une bien, y ya que está consistente se untan las palmas de las manos con manteca y se van haciendo bolitas de un tamaño regular, que se envuelven en un papel para llevarlos al horno. Cuando están cocidos se les quitan los papeles y se van echando en una olla limpia y se tapán bien para que se conserven blancos.

1.706. Quesadillas de arroz.—Á una libra de arroz cernido, otra de azúcar en polvo y otra de mantequilla, ocho huevos batidos como para chiles, aumentándoles otras tres yemas y otro huevo sin batir, un poco de sal y un poco de manteca. Se tamiza el arroz, se remuele el azúcar, y á las dos cosas juntas se echa la mantequilla, disuelta en la lumbre, pero no muy caliente, y se le echa el huevo batido, y todo junto se bate como para tamales, de punto que sobrenade en el agua; se echa en cajitas de papel untadas con mantequilla, y se mete al horno, que no ha de estar muy caliente, para que las quesadillas no se endurezcan.

1.707. Mostachones.—Á una libra de azúcar molida y tamizada, puesta en un cazo, se le echan 10 huevos, cinco con clara; se bate, y cuando ya están incorporados se le agregan 30 clavos de comer, ó más, según el gusto, y han de estar muy remolidos; se le echa después una libra y cuatro onzas de harina, se vuelve á batir, agregándole canela en polvo, que puede suprimirse si se quiere; se forman los mostachones sobre un papel, y se meten inmediatamente al horno, templado.

1.708. Otros mostachones.—Se echan en un cazo 20 yemas de huevo, se baten, como chocolate, hasta que se unen muy bien; se echa una libra y cuatro onzas de azúcar en polvo, dos cucharadas comunes de canela y una de clavo, ambas cosas en polvo; todo esto se incorpora con las yemas, y se sigue batiendo y echando harina, sin parar de batir hasta hacerse una masa suave; en seguida, en medios pliegos de papel se van formando los mostachones y se llevan al horno.

1.709. Panqué.—Se pesan cuatro huevos con la cáscara, y el tanto que pesen se pesará de harina, de mantequilla y de azúcar molida, es decir, de cada cosa tanto como pesan los huevos. Se revuelve muy bien todo, se embarra una cacerola de mantequilla, y sobre ella se echa bizcocho molido y se vacía en esto la masa; luego se mete en el horno ó en la hornilla, que esté muy caliente, y se le pone lumbre por encima hasta que esté de punto.

1.710. Otro panqué.—Después de batir muy bien 12 huevos, como para tortilla, se les mezcla una libra de maíz cacahuazentle y una libra de azúcar blanca, ya muy remolidas ambas cosas y pasadas por tamiz; se les revuelve una libra de mantequilla derretida y se echa todo en una cacerola, untada también de mantequilla, y se pone á fuego manso hasta que dore bien.

1.711. Queso de almendra.—Se hace almíbar con una libra y cuatro onzas de azúcar, de punto de jarabe; se deja enfriar, y se deshace en el almíbar una libra de almendra bien molida; una vez incorporada bien se baten 18 ó 20 yemas de huevo bien batidas, y se le agregan al dulce; se pone á la lumbre, y se está meneando continuamente, pero nada más para un lado, porque si se menea para todos puede aceitarse la almendra; cuando se despegue del cazo se retira de la lumbre, y se le da la figura del queso de bola, ó la que se quiera, echándole canela molida por fuera.

1.712. Mazapanes.—Á una libra de azúcar clarificada, una de almendra remolida; se pone á hervir, dándole el punto de melcocha. Se revuelve la almendra con el almíbar y se pone en la lumbre hasta que tome el punto; se coge con la mano mojada, y si no se pega, es porque ya está. Entonces se apea de la lumbre, y también con la mano inojada se hacen bolitas; se rayan, como chocolate, y se ponen en obleas. Inmediatamente se llevan al horno, ó se ponen en una sartén, con su tapadera. Así que han tomado el color del pan, se quitan, se les despega la oblea y se colocan en un platón, ó bien se coge almíbar espeso, en el que se ponen ruedas de limones verdes, sobre ellas los mazapanes, y éstos se polvorean con azúcar molida.

1.713. Otros mazapanes.—Se muele una libra de almendras, untando el metate con una ó dos claras de huevo batidas para que no se aceite. Se clarifica una libra de azúcar, dándole punto de espejo; allí se echa la almendra, y cuando despega del cazo se aparta y se deja así para otro día, que se harán bolitas, con las manos mojadas; se ponen en obleas y se aplastan un poquito, haciéndoles una cruz, con un cuchillo mojado, en medio, y se mandan al horno. Si uno quiere embetunarlos, puede hacerse del modo siguiente:

Se clarifica la miel, dándole punto de espejo bien alto, y se le raspan unos limones verdes, y allí se están metiendo y sacando los mazapanes, y se van poniendo á secar en un platón, revolviéndolos en polvo de azúcar.

1.714. Chongos experimentados.—Se clarifican dos libras de azúcar, y cuando está de punto regular se aparta y se le echan cuatro onzas de mantequilla; se deja enfriar, y se le agregan ocho yemas de huevo, disueltas en poca agua y coladas por una pichancha. Se pone de nuevo á la lumbre para que espese un poco, se empapan unas rebanadas de pan de la vida y se colocan en un platón; se polvorean con canela molida y bastante queso rallado, se ponen unos trocitos de mantequilla y se coloca la segunda capa, procurando que quede bien cubierta con la pasta, y se procede como en la anterior. Se le pone lumbre por encima; después que enfria se adorna con flores de mantequilla, exprimiéndolas por un ayate fino. Para ponerlos en un platón, se toman con un cuchillo.

1.715. Chongos de mi compadre.—Se rebana el pan de la vida delgadito, se frie en mantequilla hasta que se dore, se echa en el almíbar, con vino y canela molida; se embarra de mantequilla una cazuela, y se va poniendo una capa de pan dorado y otra de queso, almendras, pasas y nueces, picado todo, y sus correspondientes cacahuates y piñones; se le echa un poco de almíbar, y así se va componiendo hasta echar la última capa de huevo batido, y se pone á dos fuegos; para que no se queme, se le va echando con el almíbar, sin perjudicar la capa de huevo puesta: se le va levantando por la orilla con un cuchillo para que no se reconcentre.

1.716. Chongos tapados.—Cuatro libras de azúcar se hacen almíbar de medio punto, se echan cuatro mantequillas de á medio y se vuelve á poner al fuego para que suban de punto; luego se baja á que se enfrie; se baten 16 huevos, y al echarlos se bate el almíbar como turrón; se rebanan cuatro reales de pan de la vida, y se frien en manteca y mantequilla; se ponen en una tortera, se le va echando almíbar con huevo, mucha canela y queso rebanado, pero que no esté salado, y así se van poniendo las capas hasta la última, que esté más empapada de almíbar; se echa azúcar y canela por encima, pero antes de todo se unta la tortera de mantequilla y se pone á dos fuegos lentos; se le mete un popote para ver si está cocida y cuajada.

1.717. Muéganos de Santa Inés.—Tres libras de azúcar, una panela y medio cuartillo de miel virgen: todo se pone á clarificar; se cuele y se vuelve á la lumbre hasta que tome punto, que se le da en agua cuando hace bolita suave; á una libra de harina, 30 yemas de huevo, sin nada de claras; se le echa un cascarón de vino de Jerez, otro de agua de anís y medio cas

carón de agua de tequesquite, un polvo de sal, y todo se revuelve con las manos, y con un pedacito se hace la experiencia en la manteca á ver si esponja, y si no, se le echa más de todo, menos de huevo; se hacen unos palitos, no muy gordos ni muy delgados; se dejan orear, y luego se frien en manteca; ya que estén todos, se echan en el almíbar caliente, y se menean hasta que empanizan bien; se apea, y en una tabla húmeda se le echa un poco de ajonjolí, y allí se vacía el cazo; con la cuchara se aprieta á que quede del alto que se desee; luego se cortan como uno quiera: cuando se está empanizando se rocía con agua.

1.718. Molletes reventones.—Se echa en un lebrillo una libra de levadura fresca, dos onzas de manteca fría y una taza de agua bien tibia; se deshace con la palma de la mano hasta que se amasa bien; se echan en una olla bastantes huevos, y se baten con un molinillo hasta que incorporan bien las claras con las yemas; se echan en el lebrillo donde está la levadura y se vuelve á menear un poco con la palma de la mano; se echan allí nueve onzas de azúcar bien remolida y tres libras y media de harina, que es bueno la eche una persona, mientras otra menea y revuelve mucho. Así que está incorporado todo, se golpea bien la masa. Cuando despega de las manos y del trasto en que se amasó, se echa en un lebrillo, se tapa con un mantel y se pone en uno de los lados del brasero. Al otro día se hacen los molletes, pesándolos de á onza y poniéndolos en unas latas untadas de manteca; se vuelven á tapar, y á las tres horas se meten al horno, templado.

1.719. Molletes de frijol blanco.—Después de bien cocidos y lavados se muelen con canela y pimienta, se baten en una cazuela con un pocillo de leche, dos yemas de huevo y su dulce competente, y después de batidos se ponen en una cazuela con bastante manteca, y con una cuchara se van echando hasta que se doren; se frien hasta que se revientan, se sacan y se van poniendo en el platón con su almíbar; se adornan con pasas y almendras y una rociada de vino por encima.

1.720. Bigotes de arroz.—Después de lavado el arroz en dos ó tres aguas, de modo que no se resquebraje, se pone en leche con un poquito de sal fina; después se le agrega almíbar de azúcar blanca bien clarificada hasta que cueza bien el arroz; ya cocido, se deja consumir hasta que espese mucho, se echa en un platón, y al día siguiente se toman proporciones de este arroz y se forman las figuras que uno quiere; se revuelcan en harina, después se frien en manteca hasta que ha dorado la tez, y se espolvorea sobre ellas azúcar y canela en polvo; se ponen en un platón sobre hojas de naranja y se cubren con otras.

1.721. Otros bigotés de arroz.—Se pone á cocer arroz con azúcar á que se endulce bien, procurando que quede cocido, pero entero; se pone en una canastita limpia á que escurra y no le quede agua. Hecho esto, se hacen unos metlapiles como camotitos, que queden apretaditos; se revuelcan en bizcocho tostado, se baten unos huevos con claras, se revuelven con ellos los metlapiles y se van friendo en manteca. Se polvorean con azúcar y canela.

1.722. Bollos.—Puesta sobre una tabla libra y media de harina, mézclase con media onza de manteca un poco de harina y agua tibia: se forma una pasta consistente, que se dobla sobre ella misma, añadiéndole á esta pasta media libra de harina, media onza de sal, media libra de manteca y seis huevos, uniéndolo todo á la pasta fermentada; se vuelve á amasar, dejándola reposar por diez horas, y con ella se hacen los bollos.

1.723. Bollos de flor de naranja.—Se hacen como los soplillos de rosa, con la diferencia de que se echa agua de flor de naranja: se pueden hacer también de azafrán, anís y canela.

1.724. Bollitos de calabaza.—Á una taza de plátano molido y cocido, igual cantidad de calabaza bien seca y cocida, y á dos tazas de pasta una de masa remolida; se une y se le echa un poco de anís espolvoreado, se hacen los bollitos y se frien en manteca, y al servirlos se les pone un polvo de azúcar.

1.725. Bollitos de elote.—Se toman los elotes y se muelen, se les echa azúcar, manteca y anís al gusto; se revuelve para que una, se hacen los tamalitos y se cuecen como todos; los huesos de elote se ponen al fondo de la olla, y encima unas hojas; se echa agua hasta que se cubra, y se van colocando los tamales, tapando la boca de la olla hasta que se cuezan.

1.726. Croquetas de arroz.—Se pone en agua un cuarterón de arroz hasta que se abra, y se prepara como hemos dicho de la torta de arroz; pero en vez de ponerle en un molde, se hacen bolitas ó rollitos, que se bañan en huevo batido y azúcar; después se empanan y se vuelven á meter en el huevo, se pasan por segunda vez por el huevo y se frien bien, sirviéndose muy calientes.

1.727. Croquetas de confitura.—Se hará un poco de pasta en hojas y se cortará en dos pedazos redondos; se colocará en cada una el grueso de una avellana de mermelada de chabacanos; mojados y doblados los bordes, se colocarán sobre una cobertera de cacerola, donde se deslizarán á la fritura; cuando estén doradas se espolvorean con azúcar y se retiran.

1.728. Soplillos.—Tómense cuatro cucharadas de fécula de papas y

deslianse en un cuartillo de nata, añadiendo cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, corteza de limón raspada y cuatro yemas de huevo. Se hace hervir todo esto hasta que tome consistencia, retirándolo después del fuego y dejándolo enfriar; se mezclan de nuevo otras seis yemas de huevo y cuatro claras bien batidas; se toman pedacitos de esta masa y se ponen en un papel separados unos de otros; se coloca encima de ceniza muy caliente una plancheta delgada de hierro, y se sirven inmediatamente que empiecen á subir. Se pueden también hacer con crema de arroz, de miga de pan, etc., y en cuanto al gusto que se les quiera dar, se pueden elegir la canela, la vainilla, el limón, la naranja, etc.

1.729. Soplillo de arroz.—Móndese media libra de arroz y cuézase con nata, azúcar y un poco de sal; estando bien cocido pásese por el tamiz; colóquese este puré en una cacerola con seis yemas de huevo, un poco de flor de naranja, corteza de limón con un poquito de manteca; añádanse seis claras batidas con nieve. Hágase calentar al horno de campaña, úntese de manteca un molde, cuyos bordes se guarnecerán con una faja de papel para sostener el soplillo cuando suba. Se vaciará en él la composición y se colocará sobre la ceniza encendida. El horno debe tener un calor moderado.

1.730. Soplillo de papas.—Se hace como el de arroz: cuatro onzas de fécula, un cuartillo de nata y seis huevos.

1.731. Soplillo de chocolate.—Tómese un cuartillo de leche y tres onzas de chocolate, una cucharada de fécula de papas y cuatro huevos frescos; hágase cocer durante tres minutos, y cuando la materia esté bastante enfriada, para que no puedan cocer los huevos, agréguese las yemas bien batidas: por otra parte, bátanse las claras de los mismos huevos hasta que estén un poco firmes, y mézcleselas con todo, y después se derrama en un molde bien preparado, que se habrá hecho calentar después de haberlo untado muy bien con mantequilla; póngase á dos fuegos y sírvase en el molde sin perder un instante.

Con semejante papilla se hacen soplillos de macarrones, poniéndolos hechos pedazos. Del mismo modo se ejecuta con los chabacanos ú otras frutas, añadiendo la mermelada con el café, haciéndoles cocer con el café tostado; en la crema, antes de añadir la fécula, con flor de naranja, etc.

1.732. Soplillos de rosa.—Bátanse tres libras de azúcar en polvo con dos claras de huevo, añadiendo poco á poco una onza de agua de flor de naranja y un poco de carmin en polvo; de todo esto se hace una pasta consistente y bastante firme, que se hará rodar sobre una tabla empolvada de azúcar; se cortan trocitos como avellanas y se ponen en hojas de papel á seis

líneas de distancia para que no se toquen; así se ponen al horno hasta que se levanten. Lo mismo se hacen los soplillos de flor de naranja, azafrán, anís, canela y violetas.

1.733. Pronto hecho.—Deslíense huevos enteros en harina, de modo que se haga una pasta espesa, que se desleirá luego hasta que adquiriera la consistencia de papilla, con leche, azúcar, agua de flor de naranja, vainilla, corteza de limón ú otro perfume á elección; úntese de manteca una tortera y viértase en ella esta papilla, que se hará cocer prontamente sobre un fuego vivo y bajo el horno de campaña. Esta pasta subirá como una tortilla so-plada.

1.734. Suspiros de monja.—Pónganse en una cacerola dos cuartillos de agua, un poco de azúcar, un pedacito de manteca y corteza de limón; hágase cocer el agua hasta que haya tomado olor de limón. Quítese el limón, póngase en el agua gran cantidad de harina con una mano, mientras que con la otra se está meneando todo con una cuchara; continúese espolvoreando hasta que la masa llegue á hacerse sumamente espesa, y sígase meneando hasta que esté enteramente cocida, lo que se conoce cuando, probándola, no se le percibe el gusto de la harina. Se necesita al menos una media hora, y cuanto más cocida esté, es más ligera. La masa no se quemará si se tiene siempre cuidado de menearla. Retíresela del fuego, échese un huevo en ella y continúese meneándola hasta que se incorpore á la pasta; añádase otro en seguida, y así sucesivamente hasta que sea manejable, batiendo y meneando siempre. Tómese en seguida con el mango de una cuchara gruesa pasta como una pequeña nuez, que se hará caer en el frito por medio de un sacudimiento fuerte en el borde de la sartén. Esta pasta se hincha, y el interior queda vacío.

1.735. Suspiros.—Veinticinco yemas de huevo, azúcar la que aguante, molida: se le echa y se bate hasta que espesa; ya que se van á echar las yemas se le echa medio de canela bien molida, un poco de clavo molido, y se meten al horno templado, que tenga más suelo que cielo.

1.736. Picatostes de durazno.—Úntese con manteca el fondo de una tortera ó de un platón que resista el fuego; córtense rebanadas de pan lo más anchas posible y de la longitud de la tortera ó platón; colóquense las rebanadas en el fondo de la tortera de modo que le cubran; tómense duraznos muy maduros, y abriéndolos por la mitad, cúbranse con ellos las rebanadas de pan, pero colocando la parte del pellejo tocando al pan, y lo interior de la fruta hacia arriba y al descubierto. Póngase en cada mitad del durazno azúcar fina y un pedazo de mantequilla; en seguida póngase á dos

fuegos lentos la tortera. Es necesario que haya más fuego arriba que abajo, cuidando de renovarse las veces que fuese menester; así se espolvorean muchas veces con azúcar los duraznos, respecto á que esta fruta es muy ácida; cocidos que sean, sirvanse ligeramente los picatostes, sirviéndolos en un platón, del mismo modo que estaban en la tortera, evitando el que se peguen. Debe igualmente rociárseles con el jugo que se encuentre en el fondo de la tortera, y calientes se servirán. Igualmente pueden hacerse, por el proceder indicado, picatostes de capulines y chabacaños.

1.737. Turco de maíz. — Refregado y despuntado el nitztamal, se pondrá á que se seque al sol, y ya seco, se molerá, y después se cierne por cedazo floreador, y á dos platos mediados de harina, 12 yemas de huevo crudas, azúcar al gusto, un poquito de agua de anís, y manteca toda la que se necesite á quedar en buena disposición, y estando bien batida, y de modo de poderse moler, se sacarán los pacholes, y en todo lo demás se hará como el anterior. Otro se hace lo mismo, pero con yemas cocidas, molidas y á proporción de la harina, procurando que quede de buen gusto.

1.738. Turco de bizcocho. — Molidos los bizcochos de huevo, que sean fritos, se incorporan con huevos batidos, los precisos á que se pueda moler la masa; se le echará canela molida y azúcar al gusto, se suavizará con manteca, y ya que esté en buena disposición, se molerá, y estando remolida se sacarán los pacholes, y se concluirá como los anteriores.

1.739. Turco de arroz. — Se lavará bien el arroz, y se pondrá al sol á que se seque; así que esté se molerá, y cernido por tamiz 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.

1.740. Turco de garbanzo — Pelados con ceniza, se lavarán bien, y se cocerán los garbanzos en agua y sal, y cuando estén cocidos y escurridos se molerán con una tercera parte de yemas cocidas, clavos y pimienta al gusto, y de ello se hará con manteca una masa capaz de molerse, y en todo lo demás será como los anteriores. Estos tres últimos pueden servir también para alguna pasta ó leche, y entonces, en lugar de manteca será mantequilla, y se le agrega canela en polvo mezclada con el azúcar, y otros adornos de las mismas masas.

1.741. Turco de masa de tamales cernidos — Hechos los tamales sin ningún relleno, sino sólo de masa, como es corriente, se dejarán hásta el siguiente día, en que, molida la masa con yemas cocidas se, mezclará con azúcar al gusto, canela y clavo, y en estando bien remolida se sacarán los pacholes, y en todo lo demás será como los otros.

1.742. Croquetas de maíz.—Se toman cuatro libras de azúcar molida, dos libras de harina de maíz, dos de harina de trigo, dos de agua de flor de limón ó de naranja, y se muele hasta que toma consistencia de masa; se extiende con un palote hasta dejarla delgada, y se corta en pedazos según la figura que se quiera. Se ponen en una tortera y se cuecen á dos fuegos lentos; ya cocidos, se polvorean con azúcar.

1.743. Croquetas de arroz.—Se escalda y cuece en leche una libra de arroz, al que se irá agregando leche á medida que espese; se le echa un poco de corteza de limón, un poco de vainilla, azúcar al gusto y un poco de sal. Cuando el arroz ha reventado bien, se retira del fuego y se saca la corteza de limón y la vainilla; se echan ocho ó diez yemas de huevo y se baten aparte las claras; se mezclan después de batidas con agua de flor de naranja y se mezcla todo muy bien; se hacen unos batidos que se bañan en huevo batido y azúcar, y después se polvorean con pan rallado. Esta última operación se hace dos veces, y después se fríen.

1.744. Quesadillas de arroz.—A una libra de arroz cernido, otra de azúcar en polvo y otra de mantequilla, ocho huevos batidos como para chiles, aumentando otras tres yemas y otro huevo sin batir, sal correspondiente y un poco de manteca. Se tamiza el arroz, el azúcar muy remolida, y unido esto se le echa la mantequilla deshecha en la lumbre, no muy caliente, y ahí se echa el huevo batido, y todo junto, se bate como para tamales, de punto que sobrenada en el agua; se echa en cajitas de papel untadas con mantequilla, y se mete en el horno, que no esté muy caliente porque se endurecen.

1.745. Migas de San Jerónimo.—Se remoja una torta de pan frío y después se exprime; luego se le hace embeber poco á poco media libra de manteca y cuatro bizcochos martajados, azúcar y canela en polvo, y conforme va enjugando, se rocía con vino tinto: deben quedar jugosas; se les echa ajonjolí tostado, pasas y almendras.

1.746. Migas de Jesús María.—Se ponen á hervir cebollas con agua suficiente, según el tanto de migas que se quiere hacer; con las cebollas se hierve también una ramita de hierbabuena; cuando ambas cosas han hervido bien, se sacan y se echa al agua la sal correspondiente, bastante azúcar, pan frío desleído y remojado, canela, clavo y azafrán, todo tostado. Al apearlás de la lumbre se les añade un poco de vino tinto, pasas, almendras, piñones y nuez.

1.747. Bizcochos de Santa Inés.—A tres libras de harina, media de azúcar molida y tamizada, cinco huevos, dos con clara y tres sin ella, una

libra de manteca y una taza de agua de tequesquite asentado. Se bate todo para que incorpore, se le revuelve la harina y se amasa. Se extiende con el palote y se cortan los bizcochos con molde de hoja de lata; luego se llevan al horno.

1748. Otros bizcochos.—A dos libras de harina, una de manteca, media libra de azúcar, dos onzas de almidón de trigo, cernido, un cuartillo de leche y un poco de agua de azahar: se amasa muy bien con ocho yemas de huevo y levadura: conforme al tiempo, se pueden rebajar cuatro onzas de manteca y echárselas de mantequilla.

1749. Bollos.—A libra y media de harina, dos onzas de manteca y media de azúcar: se amasa para que incorpore y se extiende con el palote; se cortan con molde las figuras y se mandan al horno.

1750. Rodeo fino.—A dos libras de harina, una de manteca, cinco yemas de huevo, una taza de agua de sal y media libra de azúcar. Se baten el azúcar y las yemas con la manteca, y se baten mucho; se les echa el agua de sal y se sigue batiendo hasta que esponje y haga ojos; entonces se le echa harina, se coloca la masa en una tabla sobre un papel, y se palotea. Se forman los bizcochos con un molde, se pican con unas tenazas y se envuelven en unos papeles para llevarlos al horno.

1751. Rodeo de aguardiente.—Á una libra de harina, 21 yemas de huevo, un poco de agua de anís y lo que se coge con tres dedos de sal molida. Se hace una especie de cajetito con la harina sobre una tabla; se le abre un hoyo en medio, y se echan en él las yemas; se amasa con las manos untadas de manteca para que la masa no se pegue, y se le van echando de dos en dos dedales de agua de tequesquite. Se sigue amasando y echándole un poco de aguardiente catalán, hasta que quede suave. Se golpea en la mesa, se palotea y se van cortando pedazos y pegando las orillas en forma de gaznates, con clara de huevo; se pican con las tenacitas, y se van friendo en manteca; con un palito se les dan vueltas, y así que están doraditos se vuelcan en azúcar y canela.

1752. Muéganos.—Á media cuarta de harina se añade una libra de manteca derretida en una cazuela. Se deshacen dos yemas de huevo, se le incorpora la harina y se le va mezclando la manteca. Se pone la cantidad de tequesquite que se coge con cuatro dedos, en una taza de agua caliente; así que está amasada, se echa á la masa y se vuelve á amasar como quien lava ropa. Después se hacen unos bollos, largos y delgados, del grueso de un dedo, y se parten en pedacitos con un cuchillo. Se cuecen en el horno dos panelas; se echan en una taza de agua; se ponen en la lumbre, y, cuando es-

tán desbaratadas y rompe el hervor, se apean de la lumbre, se echan allí las bolitas y se van formando los muéganos.

1.753. Muéganos poblanos.—Se echa en una cazuela una libra de harina y 30 yemas de huevo, lo que se coge con tres dedos de anís en polvo, medio poçillo de agua de tequesquite asentada y tres cucharadas de aguardiente; se amasa, y si queda suelta, se le agrega harina hasta que no se pegue en la mano; se golpea mucho en un metate, y se van haciendo unos cerillos largos, que se enredan en la mano y se frien en manteca (los cerillos se hacen en una mesa); se hace almibar con tres libras de azúcar y libra y media de panocha; se le da punto de espejo alto, y se bate hasta que empanice; se rocían los cerillos con vino de Jerez; se echan en la miel empanizada; se ponen en cajones menudos y se aprietan, poniéndoles una servilleta húmeda encima para alisarlos, y se cortan en cuarteroncitos antes que se endurezcan, sin sacarlos del cajón.

1.754. Puchas de Tierra adentro.—Á 30 huevos como para freir, batidos, primero las claras y después las yemas, se les echa un poquito de anís, sal molida y una taza de manteca bien caliente; una persona va echando la manteca, y otra va revolviendo con la mano, y se va echando harina la que hubiere menester; se va revolviendo, procurando que no quede la masa dura; después de hechas se cuecen en agua simplemente; se van sacando, y así que están bien secas, se meten al horno, no muy caliente.

1.755. Volovanes.—Se revuelve, amasa y palotea una libra de harina con un poco de agua de sal; cuando esté bien extendida, se le pone en medio una libra de mantequilla y se dobla la masa, cubriéndola bien; después se vuelve á palotear despacio, procurando, si revienta la masa, cubri-la con harina; después de doblarla y palotearla varias veces, se extiende á dejarla del grueso de un peso, y con una copa se van cortando ruedas. Se hace el picadillo con carne de puerco guisada y frita en crudo, con bastante ajo menudo, cebolla, pimienta, sal y nuez moscada. Se va poniendo un poco en cada rueda, cubriéndola con otra igual y señalándolas con una copa más chica que la que se usó primeramente, para que les quede un bordecito. Después, con una pluma se embarran con yema de huevo deshecha en agua y se mandan al horno.

1.756. Volovanes de pobre.—Á una cantidad de papas cocidas como para puré, se le echan unos huevos, un poco de harina, sal y pimienta al gusto. Cuando todo está bien desbaratado, se forman unas bolitas, se aplastan un poco y se les hace un agujero en medio para que se puedan rellenar; se les hace una tapita con la misma pasta, y se frien. Se hace una salsa

blanca, que quede muy espesa, compuesta de harina, sal, leche, pimienta y cebolla picada, y se le pueden poner pedacitos de carne de pollo ú ostiones. Sólo se ha de echar el relleno en los agujeros para que los volovanes queden limpios.

1.757. Torrejitas de monja.—Se ponen á cocer tres papas regulares y se muelen; á éstas se les agrega un pocillo de leche bien hervida, con hojas de laurel, cascarita de limón, un poquito de anís, una rajita de canela y un trocito de azúcar; se baten todas estas cosas con tres huevos, á que quede suelto; se pone una sartén con bastante manteca, y allí se van echando cucharaditas, y cuando están fritas, se revuelcan en azúcar y canela.

1.758. Hojuelas.—Á dos libras de harina, seis huevos, tres sin clara; un pocillo de agua de tequesquite, el zumo de media naranja dulce y un poco de vino, y se amasa hasta que haga ampollas. Así que truena, se hace una bola, se envuelve con una servilleta y se pone un poco al sol; se extiende con un palote, y con una carretilla se cortan las tiras, largas y anchas; la manteca para freirlas no ha de estar muy caliente, para que queden blancas. Se les echa su almíbar.

1.759. Otras hojuelas.—Á una libra de harina floreada, cuatro huevos, lo que hace un cascarón de manteca, medio pocillo de vino y tantita sal.

1.760. Otras hojuelas.—Á cuatro libras de harina, cuatro huevos, dos enteros y dos sin claras; dos mantequillas; si son grandes, una; tantita agua de levadura tibia, tantita agua de tequesquite blanco, un poquito de sal, un poquito de azúcar y el zumo de una lima agria; así que está bien revuelto todo, se le echa media libra de manteca derretida, y se amasa hasta que está de punto que se pueda extender.

1.761. Gaznates.—Á media libra de harina, cinco ó seis huevos, dos con claras; un poquito de agua de sal y un poquito de manteca; se palotea; se cortan y se untan con tantita clara de huevo, y se rellenan con lo que se quiera.

1.762. Otros gaznates.—Se toman dos yemas de huevo, una cucharada de manteca derretida, su punta de sal y la harina de flor que embebiere, procurando que quede blandita la masa; así que esté bien batida, se extiende con un palote, se cortan los tamaños y se van pegando las puntitas con clara de huevo; se ponen á enfriar como media hora antes de freirlos; después de esto, se untan con poco almíbar frío, para que no se deshagan, y si se quiere, se pueden rellenar de pasta de coco con todos sus compuestos de pasas, almédras y piñones; su agua de azahar y su almíbar por encima.

1.763. Otros gaznates.—Se hace la masa como para hojuelas; se

amasa bien; se estira; se cogen unos canutos de cañaveral, y se van envolviendo en la masa; se frien con manteca, y así que se enfrían se sacan los canutos para rellenarlos de lo que se quiera, con natillas ó huevos moles ó hilados, y se les echa su almibar, pasas y almendras, por encima.

1.764. Receta para redaños.—Á 14 claras de huevo se echan cuatro onzas de harina; se baten poço á poco, hasta que se deshaga; se le echa un polvo de azúcar, y bien batidas, se frien; se echa en una pichancha y se está en la manteca caliente; se voltean y se sacan en un platón, en donde se envuelven á manera de hojuelas.

1.765. Redaños.—Á siete claras de huevo, dos onzas de harina; se le echa azúcar molida al gusto y tamizada; se deshace todo muy bien; se cuele y pone en el platón una capa de azúcar y otra de masa, y así sucesivamente. Se cuecen á dos fuegos lentos y se dejan dorar.

1.766. Receta para chicharrones.—Á una taza de harina, una taza de leche y cuatro huevos; se deshace la harina con la leche primero, y luego los huevos; al estar bien deshecho todo, se embarra la sartén con manteca, y en una olla de agua hirviendo se pone la sartén; se echa allí la masa á que dé el canto de un cigarro, y se le pone encima un comalito con poco fuego para que cuaje; luego se vacía para partírlas como chicharrones de carne, y luego se frien en manteca, no muy caliente, y se están bañando con la cuchara para que esponjen y se doren; se hace el almibar pasadito de punto, y se les echa por encima: se comen calientes.

1.767. Chicharrones fingidos.—Se incorporan en una cazuela con dos tazas de leche, una de harina y cuatro huevos; se bate ó amasa todo con las manos hasta que no le queden granos; se echa esta masa en una sartén untada con manteca, que se pondrá sobre rescoldo y un comal encima; cocida la masa, se parte en cuadros y se le señalan otros más pequeños con el cuchillo, para imitar los chicharrones, dejándose la masa del fondo del grueso de un dedo; en esta disposición se echan en manteca bien caliente en suficiente cantidad para estar bañando con violencia los chicharrones, á fin de que esponjen entonces en el almibar caliente, sin dejarlos hervir, y sacándolos en cuanto les penetre, procurando que por encima quede más espeso el almibar, del que se sacan para servirse, adornándolos con pasas, piñones y almendras.

1.768. Otros chicharrones fingidos.—Una taza de leche y otra de harina se revuelven bien; se baten huevos competentes como para freír, y se juntan con la harina, mezclándolo bien con el dulce al gusto. Se unta una tortera con manteca, se echa lo dicho y se pone á cocer á dos fuegos.

Cuando está, se aparta y se deja enfriar; se parte atravesada y se cortan los cuarterones, haciéndoles sus zanjitas como á los chicharrones verdaderos. Se echan en almíbar, de punto á que den un hervor.

1.769. Bigotes de bien me saben.—Á cuatro reales de leche, dos onzas de almendra, una de arroz, azúcar al gusto y 12 yemas de huevo; se remoja la almendra en agua fría, y así que está bien remojada se le quita la cáscara y se muele muy remolida, lo mismo que el arroz; se deshace en un poco de leche, lo mismo que las yemas, y se cuele por un cedazo; se le echan unas rajadas de canela y se pone á la lumbre hasta que despega bien del cazo; se quita de la lumbre y se deja enfriar; así que está bien frío se le saca la canela y se hacen los bigotes; se revuelcan con polvo de bizcochos duros y después en yema y en clara de huevo juntas, y se frien en mantequilla. Para servirlos se les echa azúcar en polvo.

1.770. Mamón de almendra.—Á una libra de almendras dulces, tres docenas de amargas, tres cucharadas de almidón, media libra de azúcar y 18 huevos. Se muele la almendra dulce y la amarga, después se limpia; lo mismo el almidón y el azúcar; así que está bien incorporado, se vacía en molde ó en cajón de papel untado de manteca; se pone al horno á dos fuegos muy mansos: para ver si ya está, se prueba con un popote; si sale limpio, ya está.

REPOSTERÍA

1.771. Manjar real.—Se cuecen pechugas de gallina en agua sin sal; ya cocidas, se hacen hebras y se ponen á hervir en almíbar clarificado, se le agrega bastante almendra molida, se le da buen punto y se apea.

1.772. Otro manjar real.—Á 12 cuartillos de leche se les echan 40 yemas de huevo, media libra de arroz muy remolido y deshecho; se echa el dulce competente y se pone en la lumbre; cuando comienza á hervir se le echan unos clavos enteros y unas rajadas de canela, media libra de almendra, una taza de agua de azahar, y se le da punto de manjar blanco.

1.773. Crema.—Se ponen á hervir cuatro cuartillos de leche con dos libras de azúcar y unas rajadas de canela, hasta que esté bien suelta; se muele y se deja enfriar. Se le echan dos yemas deshechas en un pocillo de leche, se cuelean por una servilleta, y se pone á la lumbre á que tome punto más

alto que el de cajeta; entonces se baten ocho yerras con una libra de azúcar y otra de mantequilla, batiendo primero las yemas; se revuelve todo en el cazo y se bate hasta que haga ojos. Hecho esto, se llenan las copas.

1.774. Leche-crema.—Á cuatro cuartillos de leche, cuatro tazas de almidón, una cantidad de arroz, como si fuera para manjar blanco, y unas cáscaras de lima ó limón. Se echa en agua hasta que salga amarilla; entonces se le echa en la leche y se le da punto no muy alto. Después se muele un poco de azúcar, se le echa por encima, y con una cuchara de hierro bien caliente se quema, y queda comible.

1.775. Leche de chico zapote.—Á dos cuartillos de leche se les echa una libra de azúcar y un pocillo de arroz; estas dos cosas se muelen, se echan en la leche y se cuejan. Se pone el cazo en la lumbre, se le echa una raja de canela, y en cuanto ha espesado un poco se pelan cuatro chicos zapotes, se muelen y se incorporan en lo demás. Ha de quedar muy espeso, y así que está se pone en el platón.

1.776. Leche de garbanzo.—Á dos cuartillos de leche una libra de azúcar, un pocillo de arroz y dos de garbanzos cocidos; se muelen, lo mismo que el arroz, muy remolido; se deshacen en la leche; se cueja; se le echan ocho yemas de huevo, y se pone á la lumbre. Así que espese se le echa un pocillo de vino de Jerez. No ha de quedar muy espeso.

1.777. Leche de mamón.—Se endulzan al gusto ocho cuartillos de leche; se le echan yemas de huevo hasta ponerse amarilla; se le agrega un poco de almidón; se cueja y se pone en un cazo á la lumbre; se toma punto alto y se baja del fuego; se parte el mamón en rebanadas, y se pone en los platos una capa de mamón y otra de leche, mientras hay; se polvorea con canela y se clavetea con pasas y almendras.

1.778. Leche quemada.—Se ponen á hervir dos cuartillos de leche con dos rajadas de canela, y se endulza al gusto, apartando antes un poco, es decir, como una taza grande, en la cual se deshace un poco de almibar, y después se mezcla con la otra.

Cuando se enfríe se vuelve á poner á la lumbre hasta que espese. Y al espesar, se aparta á que se enfríe mucho, y entonces se le mezclan varias yemas de huevo desbaratadas, pero no batidas, para que tome color bien amarillo. Se vuelve á poner al fuego hasta que espese, de modo que forme tez, y cuando esté muy fría se le pone azúcar muy remolida, á cubrir muy bien la leche, y se quema con una hoja de hierro candente.

1.779. Leche cuajada.—Se toma leche sin nada de agua y se pone á eocer hasta que espese; se endulza al gusto, y ya fría, se le agrega el pellejo

de dos mollejes de gallina molidas en polvo, se pone de nuevo á cocer como jericalla, y se polvorea con canela.

1.780. Leche cuajada.—Á un cuartillo de leche bien espesa se le echan 12 yemas de huevo, dulce al gusto y un poquito de almidón; se pone á cocer, y cuando espesa se le echa un poco de agua de azahar; cuando está de punto se apea y se ponen, alternando, rebanadas de mamón y leche; la última ha de ser leche.

1.781. Otra.—Á cuatro cuartillos de leche se le echa libra y media de almendra bien molida, media libra de arroz, una pechuga de gallina muy remolida y dulce al gusto; se pone á cocer, y cuando está de punto se apea de la lumbre, se le agregan 14 yemas de huevo bien batidas, se revuelve y se bate de nuevo, como turrón; se vuelve á la lumbre sin dejar de batirlo, y así que está de punto, se vacía en un platón y se sirve.

1.782. Leche imperial.—Á dos cuartillos de leche 18 ó 20 yemas de huevo, media libra de almendra remolida y dos cucharadas de almidón; se endulza al gusto, se desbarata el almidón y los huevos en la leche; se cuela, y después de colada se echa la almendra remolida y deshecha en un poco de leche; se pone á la lumbre y se le da el punto de leche quemada.

1.783. Leche de huevo.—Á dos libras de azúcar clarificada y de punto de caramelo se le echan cuatro cuartillos de leche y cinco yemas de huevo. Se pone á que tome punto, y cuando lo tiene alto se le echan dos onzas de mantequilla, y se vacía luego que está fría. Se le pone encima un comal con lumbre para que se dore por encima.

1.784. Leche de coco.—Á ocho cuartillos de leche tres libras de azúcar, dos pozuelos de arroz bien lavado y molido. Se pone á la lumbre un cazo, se le echa esto y el coco rallado; se toma el punto de suerte que, echando unas gotas de agua, se vuelven bolitas, y ya está bueno; se echa en los platones y se le hacen dibujos con polvo de canela.

1.785. Otra.—Se saca la carne de un coco y se muele con una taza de agua caliente; se desbarata y exprime con una servilleta, y se vuelve á poner la coladera con agua caliente y la leche que sale; para cada taza caldera se echan cuatro yemas de huevo; se clarifica una libra de azúcar, y ya que está de medio punto se deja enfriar; se le echan dos tazas de leche de coco, se desbarata bien y se vuelve á poner al fuego á que tome el punto de huevos moles.

1.786. Otra.—Á cada taza de leche de coco se le echa media libra de azúcar y tres yemas de huevo; se rallan los cocos, se exprimen con la mano y á cada taza caldera de leche se le deslien tres yemas de huevo; si queda

muy espeso se le echa un poquito de agua; se cuele por un paño, se hace el almíbar clarificado, y estando de punto alto se echa la leche y se está meneando con el revés de una cuchara de palo, y estando un rato á la lumbre, luego que ha hervido se aparta.

1.787. Leche de coco grande.—Se muele el coco, se rocía con agua y se exprime con una servilleta; se echan ocho yemas de huevo en leche y se deshacen; se clarifica una libra de azúcar, y cuando está de medio punto se baja, se echa el coco y se vuelve á la lumbre á que tome punto. Se le echa vino de Jerez.

1.788. Leche mulata.—Á ocho cuartillos de leche tres libras de azúcar blanca en polvo y un pocillo de arroz remojado; éste se muele y se cuele en la misma leche. Se pone á remojar una libra de almendra, se muele y se aparta media libra; la que queda se tuesta y muele muy remolida; se cuele con la misma leche; se pone un cazo en la lumbre con esta leche y se deja hasta que espese; cuando ya está se vacía en los platones la media libra de almendra que se apartó, se corta en tiritas y se echan muy tupidas á los platones; se muele azúcar y se polvorea la leche por encima.

1.789. Otra.—Para ocho cuartillos de leche endulzada al gusto se remoja un pocillo y medio de arroz, se lava y se mezcla; se revuelve todo en un cazo y se pone en la lumbre; luego se limpia media libra de almendra, se tuesta en un comal y se remuele, se cuele con la leche y se echa en el cazo; las coladuras se vuelven á moler hasta que no quede nada; se le toma punto de manjar blanco, se echa en platones; se les pone por encima almendras tostadas y partidas por la mitad; se cubren con azúcar en polvo, se colocan en la hornilla sin lumbre, y ésta se pone por encima sobre un comal. Al estar bien dorado se quita.

1.790. Flan de leche.—Se ponen á hervir cuatro cuartillos de leche con una rajita de canela y una cascarita de limón verde; se deja espesar á que quede como atole; se deja enfriar, y entretanto se baten 12 yemas de huevo hasta que queden muy duras, se mezclan á la leche con una libra de azúcar, se vuelve á batir y se cuele. Se muelen seis onzas de azúcar, se ponen en una sartén á que se forme caramelo, y así que hace mucha espuma se vacía en el molde de hoja de lata á que cubra bien por todos lados; así que se enfría se vacía la leche y se pone á cocer en baño de María, poniéndole lumbre por encima hasta que dore y quede bien cocido.

1.791. Otro.—Bátanse muy bien 16 yemas de huevo, y después se echa una libra de azúcar blanca y una cucharada de harina ó almidón, y se bate todo hasta que quede bien mezclado; después se derrite en un cazo un cuar-

terón de azúcar sin añadirle agua, y cuando esté en punto de caramelo claro, úntese con ello la parte interior de la cacerola; échense en ella las yemas, un cuartillo de buena leche y mézclese con el huevo y azúcar muy lentamente, y se menea mucho con una cuchara de madera, y cuando esté todo bien mezclado se le echa raspadura de cáscara de limón ó esencia del mismo; unas gotas son suficientes, y póngase todo al fuego con tapadera por encima llena de ascuas, y cuando esté trabado se retira, dejándolo enfriar, poniéndolo después en el plato en que ha de servirse. Si se quiere que tengan un gusto de café, se cuece antes la leche, y con ella una muñeca llena de café, que se retira después, y le da buen gusto: para conocer si está en punto el flan, se mete en él un popote, y al sacarlo se conoce cómo está.

1.792. Flan de leche.—Se hierven tres cuartillos de leche hasta que se reducen á dos; se endulza lo suficiente y se deja hervir otro rato. Se le echan dos hojas de naranja, con las que dará dos hervores; se aparta y menea para que no forme bolas, y cuando esté tibia se mezcla con siete yemas de huevo y la clara de uno, que se tendrán batidas de antemano; se pasa todo esto por un colador; se tiene preparada desde antes una cacerola con un polvo de azúcar hecha caramelo (por medio del fuego) de color claro. En esta cacerola se pone la preparación anterior y se cuece en baño de María.

1.793. Punche de leche.—Después de cocida la leche se endulza al gusto y se le mezclan yemas de huevo hasta que esté bien amarilla; se cuela y se pone á que espese un poco; antes de apartarla de la lumbre se le agrega una cucharada de ralladura de naranja, y cuando ha dado un hervor se aparta del fuego. Al irle á servir se le agrega coñac al gusto y se le arrima al fuego, batiéndolo mucho con molinillo, y se vacía en las copas caliente.

1.794. Otro.—Se ponen siete cuartillos de leche y se deja que dé un hervor; luego se endulza al gusto y se le mezcla media libra de almendra, no muy remolida; se le echan unas rajadas de canela, una muñequita de vainilla y un poquito de limón; se pone á la lumbre á que dé un hervor fuerte se aparta y se echa en una olla limpia.

1.795. Bocado de leche.—Á dos cuartillos de almíbar de punto dos cuartillos de leche; se pone á hervir y se le toma punto en agua hasta que cuaje; se baja y se bate bien hasta que medio enfríe; se voltea sobre una tabla húmeda, y se corta caliente de los tamaños que se quiera.

1.796. Fuchero de leche.—Á una taza caldera de leche tres yemas de huevo, siendo para jericalla; el azúcar competente, y se pone á cuajar en una cazuela de agua hirviendo con un comalito de rescoldo encima; se echa en una taza grande, se le echa canela por encima y se mete al horno.

1.797. Torrejas de leche.—Á una caldereta regular de leche, poco más de una onza de almidón y bastante azúcar; se pone á cuajar hasta que esté de punto muy subido, se pone á enfriar y se echa en un platón de un día para otro, y se frien con huevos, como chiles; se les echa canela por encima.

1.798. Torrejas de manjar blanco.—Se hace el manjar blanco muy subido; no se le echa nada de agua á la leche; se enfria dos ó tres días, se rebana y se baten unos huevos; se le echa un poco de harina para freirlos, y se exprime con una servilleta, que no se machaquen, y puesto el almibar se echan; si se quiere se clavetean, antes de freirlas, con pasas, almendras, y que hiervan poco en el almibar. Se echan en un platón con canela en polvo por encima.

1.799. Cremas.—Tómese un tercio de nata, otro de leche y otro de azúcar; póngase al fuego, y déjese menguar una tercera parte; se separa del fuego, y luego que esté casi tibia se echa un poco de cuajo desleído en agua, y échese todo en una cazuela, después de pasado por el tamiz; hágasela espesar con fuego muy lento por encima y debajo; se baña, y se sirve fría: también se puede espesar al baño de María, sobre todo si se ha de servir en pocillos.

1.800. Crema de chocolate.—Deslíase chocolate en agua, en la proporción de un vaso por libra; añádase un poco de azúcar y mézclese con nata, leche y yemas de huevo, en la proporción de seis por cada vaso de nata ó leche; añádase un granito de sal, cuélese como la anterior, y hágase espesar al baño de María, cuidando que no hierva.

1.801. Soufflé de chocolate.—Se ponen en una cacerola dos onzas de chocolate y un poco de agua; se derrite, y en seguida se añade media cucharada de fécula, un cuarterón de azúcar molida y cuatro yemas de huevo. Aparte se baten las claras á la nieve. Se mezcla después todo y se vierte en el molde, metiendo en seguida éste en el horno fuerte. Cuando está en su punto, se sirve muy caliente.

1.802. Crema de café.—Tómese un cuarterón de café crudo para un cuartillo de nata; hágase dorar, y no tostar, en una sartén limpia, y échese en la crema hirviendo; tápese bien, y se cuele esta infusión; añádanse á ella yemas de huevo, en la proporción indicada en el artículo anterior, azúcar y un poco de sal; conclúyase como la precedente.

1.803. Crema de té.—Póngase en infusión el té en la nata y leche, hirviendo durante una hora, y procédase para lo demás como para la crema de café.

1.804. Crema de flor de naranja, al limón ó á la vainilla.—

Todas las cremas se hacen como las de café ó té, por infusión en la nata ó leche del ingrediente con que se quiere darlas el gusto. Se conducen y hacen tomar punto igualmente al baño de María, y se sirven frías.

1.805. Crema á la frangipane.—Desliase harina en huevos, yemas y claras juntas, y desliase esta pasta en la crema, en la proporción de siete cuartillos y medio, y dos huevos por cucharada de harina; añádase un buen pedazo de azúcar, algunos granos de sal, flor de naranja tostada y machacada, corteza de limón raspada, ó bien en pedazos; hágase cocer todo media hora, dándole vueltas sin cesar; se saca del fuego, se deja enfriar y se baña.

1.806. Crema al caramelo.—Póngase azúcar en polvo en una cacerola ú ollita de cobre, y no de estaño; derritase sin agua en fuego fuerte, y que tome un color subido; échese, según la cantidad de caramelo, más ó menos flor de naranja garapiñada, de antemano deshecha en agua; añádase nata ó leche en la misma proporción; cuélese todo, después de cocido, y espésese al baño de María: se sirve fría, como las otras.

1.807. Crema batida.—Póngase en el cazo dos cuartillos de buena leche; añádase un polvito de goma arábica, disuelta en un poco de agua de flor de naranja; bátase con una varita de palo: cuando la crema esté como nieve, se pone con una espumadera, por cucharadas, en un plátón: esta preparación debe hacerse pocos minutos antes de servirla, y en el sitio más fresco. Todas las cremas batidas se hacen del mismo modo: para la de rosa se pone en infusión un puñado de hojas de rosa en leche ó nata cocida; para la de chocolate se añaden á la crema dos cucharadas de chocolate muy finamente raspado; la de café, añadiendo una cucharada muy fuerte.

Se puede también hacer con frambuesas ó fresas; en este caso se saca el jugo de ellas exprimiéndolas en un paño, y dejándolo caer sobre la crema, que se bate en seguida.

1.808. Crema de almendras dulces.—Se despelleja un puñado de almendras dulces, y si gustase, una amarga, echándolas por algunos minutos en agua hirviendo, y se machacan con un poco de agua; se baten en un cuartillo de leche dos claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo; se pone la leche á fuego templado, hasta que reduzca á la cuarta parte; se añaden las almendras, y se le deja hervir por algunos minutos; se añade una cucharada de flor de naranja, y cuando esté fría se adorna con almendras acarameladas.

1.809. Crema de rosa.—Tómense dos cuartillos de buena crema, que

se harán hervir; cuando ella haya subido, colóquese al borde de un horno, y azucáresela; añádase un cuarto de esencia de rosa y de carmin líquido para darle color; mientras que esta mezcla se infiltra, rómpanse seis ú ocho huevos, de que se aprovecharán sólo las yemas, que se batirán con una cuchara de palo hasta que se liguen bien. Viértase en una sopera ó sobre un platón hondo ó en pocillos, y hágaselas tomar un baño de María, como las de vainilla.

1.810. Crema sambaglione, ó espuma italiana.—Tómense 12 yemas de huevo frescas y cuatro vasos de vino de Madera ó de excelente vino blanco, seis onzas de azúcar y un puñado de canela; póngase todo en una cacerola sobre un fuego vivo, menéese de prisa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola: sírvase, sin perder un momento, en pocillos de crema.

1.811. Crema báquica.—Viértase en una cacerola un cuartillo de buen vino blanco, azúcar, corteza de limón y canela, y hágase hervir; rómpanse siete ú ocho huevos para aprovechar las yemas, que se batirán con una cuchara de palo hasta que estén bien ligadas, ligándolas también con el vino, que se verterá poco á poco. Pásese luego por un tamiz, y viértase en los pocillos para tomar el baño de María.

1.812. Crema asada.—En un cuartillo de leche se hace hervir otro de crema, cuatro onzas de azúcar, tres claras de huevo y una cucharada de caramelo; reducido que sea á la mitad, se pasa por tamiz, y se deja enfriar.

1.813. Crema de fresas ó grosellas.—Se exprimen muy bien las fresas ó grosellas y se pasa por tamiz el jugo; se le añade crema batida, y se bate después todo para servirla en seguida. Lo mismo se observa para hacerla de capulines, guindas, etc.

1.814. Crema de vino.—Se baten ocho ó 10 yemas de huevo con suficiente azúcar en polvo, y al batido se le va echando poco á poco, y sin dejar de menearlo, una botella de buen vino tinto, ó de Málaga, según agrade, azucarado y aromático; se cuece todo, sin dejar de menearlo, hasta que la crema esté perfectamente ligada.

Las cremas se pueden hacer del olor y sabor que se quiera, con sólo echar unas gotas de la esencia aromática que más guste.

1.815. Crema de pastelería.—Hágase hervir medio cuartillo de leche y colóquese en una cacerola con una cucharada de harina, tres yemas de huevo y un grano de sal; deslíase todo, mojándolo un poco con la crema; colóquese esta mezcla sobre el fuego, meneándola hasta que haya adquirido una consistencia conveniente: retiresela del fuego, y añádanse dos

onzas de manteca clarificada y otro tanto de azúcar en polvo; vuélvase á poner al fuego y menéese hasta que la crema haya tomado cuerpo, añadiéndola el perfume que se quiera, sean dos onzas de chocolate en polvo ó un poco de vainilla en polvo. Si se quiere café se echarán tres onzas de café tostado, en grano, en la leche hirviendo; se cubrirá, y cuando esta infusión esté tibia, se coloca, y después se procederá como se ha dicho. Se puede hacer también de vainilla. Esta crema está destinada á guarnecer las tortas de los entremeses.

1.816. Crema medicinal.—Se toman dos yemas de huevo, una onza de azúcar molida y una cucharada de flor de naranja; póngase en una taza regular, y bátase hasta que se incorpore bien todo, y después, sin dejarlo de batir, échese un vaso de agua de medio cuartillo muy caliente: esta crema la usan los enfermos como un pectoral excelente.

1.817. Pasta para antes.—Se pone un poco de azúcar conforme á la cantidad que ha de ser, se monda una piña, almendras y camotes, se muele todo y se echa en el almíbar, ya clarificado; se revuelve, se hierva hasta que se toma un poco de almíbar de medio punto, se le echa un poco de agua de azahar para ir mojando el mamón y poniendo las capas, que una ha de ser de la pasta y otra de mamón con canela, pasas, almendras, piñones, nueces y acitrón, prosiguiendo hasta la última, que ha de ser de la misma pasta con pasas, almendras y acitrón.

1.818. Ante.—Se pone á cocer bastante porción de leche y se pone con azúcar, y así que ha hervido bien se pone á enfriar; se le echan bastantes yemas de huevo, como para jericalla; se tiene molida bastante canela, pastilla, azúcar y hechas rebanadas de mamón y pan frío muy delgaditas; se le echa su canela, azúcar y pastilla; luego, aquella leche y yemas se le echa muy bien por encima; ha de estar espesito con el huevo para que cuaje bien, y luego se pone dentro de un cazo con agua hirviendo y se le pone su comal encima; así que está muy bien cuajada, sin que le caiga gota de agua, se saca del cazo; cuando sea hora de echarlo en los platos, se tiene prevenida leche muy bien cocida con dulce, y en ella se van estrellando huevos para ponerlos encima de la torta.

1.819. Ante de los claveles.—Para un platón grande son menester tres ó cuatro betabeles bien cocidos; se muelen bien en un metate; ya estará hecho el almíbar con seis libras de azúcar, que á los dos hervores se cuele y se le echa el betabel, bastante ajonjolí, clavo, canela y agua de azahar, y así que se despega del cazo se le echan almendras molidas, y á falta de ellas pepitas de calabaza; se lavan bien con agua de ceniza hasta que queden blan-

cas, y se martajan en grano de almendra; se echa aquella pasta y se baja á enfriar; así que esté fría se echa en el platón y se rocía el mamón con el almíbar rárta, y para que salga bien encarnada se le echa panecillo, y después de puesto en el platón se va labrando, y han de estar deshojados unos claveles en agua de azahar sin que les queden puntas blancas, y se le van esparciendo por encima.

1.820. Ante de mantequilla.—Se hacen rebanadas de mamón gordas, y con leche muy dulce se humedecen; se asan unas pechugas y se pican en seco, y sobre el mamón se pone una capa de natas de leche y otra de las pechugas; las natas van salteadas entre las pechugas; se le echa pastilla colorada por encima, poniéndolo á dos fuegos hasta que críe costra, adornándolo al último con pasas, almendras, piñones y acitrón.

1.821. Otro de mantequilla.—Se hacen rebanadas de pan delgadas, éstas se frien en mantequilla, y la leche, cocida con azúcar, se echa sobre las rebanadas; luego se mezcla con pasas, y lo demás como arriba, echándolo por encima ajonjolí, canela y grajea; el hojaldrado, con ocho claras bien batidas; se le echa azúcar por encima y se pone á dos fuegos hasta que cuaje.

1.822. Ante de betabel.—Se muelen los betabeles cocidos, con un poco de almendra y otro tanto de coco, cada cosa aparte; se hacen huevos moles y cada pasta se cuece en el almíbar, y después de darle punto se le echa el agua de azahar necesaria, y el mamón se humedece con almíbar; luego se pone una capa de cada cosa, y la última será de huevos moles, echándole canela y pastilla por encima.

1.823. Ante de jericalla.—Sobre el almíbar de punto frío se baten yemas de huevo y se cuecen hasta que estén bien espesas; se van poniendo capas de mamón rebanado, y encima de cada capa una de pasta, y así se sigue hasta llenar el platón, y cada capa se va rociando con almíbar y pastilla encarnada molida.

1.824. Ante de garbanzo.—Se cuecen los garbanzos y se les quitan los pellejos, se muelen juntos con piñones, se ciernen en cedazo los piñones y los garbanzos; se echan en almíbar que esté bien clarificado, y se le echan unas yemas de huevo y almendras molidas; se pone á cocer hasta que tome cuerpo, y se le echa vino y agua de azahar; se va poniendo de esta pasta sobre el mamón remojado con almíbar, y vino y canela en polvo, y se adorna con pasas, almendras y piñones.

1.825. Ante de nueces.—Se remojan las nueces y se les quita el pellejo amargo, se coge un tanto de nueces, otro de almendras y otro de piñones; todo se muele y se deshace en almíbar bien clarificado; se pone á cocer

con agua de azahar, y así que está se ponen las capas de mamón rociado con almíbar, y todos los requisitos y canela.

1.826. Ante de leche.—Se hierve la leche á que quede espesa, y se le van sacando las natas, según la cantidad que ha de ser; se le revuelve canela y un poquito de clavo de olor, agua de azahar y las natas; rebanada la bizcotela, se moja con almíbar de medio punto y se ponen en el platón las capas de bizcotela y leche, y se mete al horno á que cuaje, y canela por encima.

1.827. Ante de mantequilla.—La mantequilla helada se derrite, y en agua fría se va helando; se pone sobre mamón y se le echa miel de punto por encima y polvo de pastilla colorada; á un cuartillo de leche se le echan 12 yemas de huevo y el dulce al gusto, agua de azahar y un poco de almídon, meneándolo; se cuece hasta que quede como atole espeso; se pone en el platón una capa de mamón y otra de ajonjolí tostado; por encima almen dras, acitrón y canela.

1.828. Ante de piña.—Se muelen las piñas, se echan en almíbar con olor y agua de azahar; se pone á la lumbre á que tome cuerpo; se echan capas de esto y bizcotela bien mojada en almíbar, se cuece en el horno y se le echa pastilla por encima.

1.829. Ante de huevos moles.—Á una libra de azúcar hecha almíbar de medio punto que esté tibia, se le baten 12 yemas de huevo hasta que estén incorporadas; se pone un cazo con lumbre y se les echa un poco de agua de azahar; se deja hervir hasta que tome punto menor que de cajeta, se moja el mamón con almíbar; se pone una capa de mamón y otra de pasta.

1.830. Ante de almendras.—Á dos libras de almendras peladas y molidas, cuatro libras de azúcar hecha almíbar, bien clarificado y subido de punto; se pone á enfriar un poco y se le echa la almendra; se menea hasta que incorpore; luego se pone á fuego manso, y sin quitarle de la lumbre se le echan 30 yemas de huevo batidas con un cuartillo de vino; se menea hasta que despegue del cazo, y se pone en una capa de mamón rociada con vino y otra de pasta, y grajea por encima.

1.831. Ante de jícama.—Se hacen las rebanadas muy delgadas, se revuelven con zanahorias picadas; todo se echa en almíbar de medio punto y se está conservando con sus olores al viento; todo esto se muele, se echa una capa de mamón y otra de pasta, pastilla y ajonjolí encima de cada capa.

1.832. Ante de coco.—Al coco se le quita la cáscara parda, se ralla ó se muele; se echa en almíbar de medio punto y se conserva; se echan pasas,

almendras y olores; una capa de éstas y otra de mamón, pastilla y ajonjolí por encima.

1.833. Ante de jitomate.—Los jitomates, maduros y asados en el horno sobre una tabla; después, en una servilleta, se exprimen á que no les quede nada de jugo; á cada cuartillo de este zumo media libra de azúcar blanca con una raja de canela, seis clavos y un pedazo de nuez moscada, y todo molido se pone á hervir hasta que quede hecho almíbar; se le echa un pocillo de vino blanco y se pone una capa de mamón y otra de la mezcla; encima pastilla y canela.

1.834. Ante de palacio.—Se cogen 50 huevos y se ponen á cocer hasta que endurezcan; las yemas se han de cerner con cedazo de cerdas; se clarifica una cuarta de azúcar; se echa una libra de almendras molidas hasta que tome punto el azúcar; se saca todo esto, se echa en el almíbar; ya de punto, se ponen las capas de mamón y lo dicho.

1.835. Ante de requesón.—Se muele el requesón y se echa en almíbar con yemas de huevo y olor; se cuece y se pone sobre mamón remojado con almíbar, y por encima todos sus requisitos.

1.836. Ante de leche.—Se echan en la leche bastantes yemas de huevo, azúcar, canela, agua de azahar y olor, todo competente, al gusto; se van poniendo capas de mamón y se van mojando, que queden muy bien empapadas, y poniendo en todas las capas todos sus requisitos y su polvo de canela; primero se unta la cazuela de manteca para poner dichas capas; así que está todo puesto, se pone á cocer entre dos fuegos ó en horno, con canela por encima.

1.837. Ante de huevos mejidos.—Una libra de azúcar clarificada se espesa de medio punto; cuando está así, se pone á enfriar, se le echan seis yemas de huevo, se les quita el pellejo y se revuelve muy bien, de modo que quede de buen color; se pone en la lumbre, hasta que esté espeso como atole; se aparta, y al estar frío se rebana mamón y se empapa en almíbar de medio punto y bastante vino; se pone una capa de huevo y otra de mamón, y así va siguiendo, siendo la última de huevo, echándole encima canela, pasas, almendras, piñones y acitrón.

1.838. Ante de mamey.—Se muele el mamey y se echa en el almíbar á seis hervores; se echa vino blanco, sus olores, pasas, almendras y ajonjolí; se echa sobre mamón.

1.839. Ante de pepita.—El almíbar se echa de medio punto, la pepita se limpia y se lava muy bien; á una libra de pepita cuatro onzas de almendra martajada y la pepita bien remolida; hecho el almíbar de medio punto;

se cuece y espesa lo que uno quiere; se le echa su vino y todos sus olores; se va poniendo una capa de mamón y otra de esta pasta, y se le echa pastilla por encima.

1.840. Ante de pasas.—Á un cuartillo de vino tintó se le echa un poco de azúcar y media libra de pasas deshuesadas; se rebana mamón, y á cada capa se le va echando hasta que quede empapado; se le echa canela.

1.841. Ante de naranja.—En zumo de naranjas maduras se echa aguardiente y azúcar, hasta que esté agridulce; luego se echa mamón hasta que beba el caldo; luego se guarnece con ocho huevos hilados, echándole por encima pastilla y grajea.

1.842. Ante de coco, arroz y almendra.—Se hace arroz con leche, de un día para otro; luego pasta de almendra y pasta de coco; se baten unos huevos y se unta una cazuela con manteca; se echa una capa de arroz, otra de coco y otra de almendra, y á cada una de éstas una de huevo; y echadas cuantas quisieren, se cuece á dos fuegos, agregándole almibar, pasas y lo demás que quisieren.

1.843. Ante de camote y pitaya.—El camote blanco y que no esté hebrudo se cuece, se muele bien en un metate, y estando el almibar de medio punto bien clarificado, se revuelve el camote; así que haya dado unos hervores, se le echa un poco de pitaya hasta que tome color, y un poco de agua de azahar; se pone á la lumbre hasta que tome cuerpo; después se ponen capas de mamón, rociadas con vino y almibar, y otra de esta pasta; se clavetean con pasas y almendras, guardando el método de poner á dos libras de camote tres de azúcar.

1.844. Ante de camote y piña.—Á una libra de camote, una de piña; bien remolidas las dos cosas, se le echan tres libras de azúcar, haciendo el almibar primero, y luego se le revuelve la pasta para ponerlo á la lumbre hasta que tome el punto regular, y se van poniendo capas de mamón como en la anterior.

1.845. Ante de avellana y piñón.—Á una libra de avellana y otra de piñón, libra y media de azúcar; se hace el melado primero, bien clarificado; se muele piñón y avellana, las dos cosas juntas, y se desbarata en el almibar; cuando haya dado unos hervores, se le revuelve media onza de canela en polvo y un poco de vino de Jerez; y así que ya esté de punto, se pone una capa de mamón y otra de pasta, rociándola como las otras; se adorna con pasta, almendras y pasas.

1.846. Ante.—Á una libra de huevo, otra de azúcar y una onza de canela; luego, á tres libras de almibar clarificado y en la proporción que se

dijo; se deja hervir hasta el punto de cajeta, y en el almíbar de medio punto se moja mamón y se pone una capa y otra de huevo y se adorna con pasas y almendras. Al almíbar en que se moja el mamón se le echa vino de Jerez.

1.847. Ante de pepita.—Se lavan las pepitas á que no se les caiga nada de lo verde; se muelen bien, se echan en el almíbar de buen punto, y se menea como para pan, no muy espeso; se le echa vino, bastante olor y se van poniendo las capas de mamón con todos sus adornos.

1.848. Jericalla.—Á cada taza de leche, cuatro yemas de huevo, quitándoles lo blanquito. Se hierva muy bien, y al hervir se le echa el azúcar y una raja grande de canela, y sigue hirviendo hasta que espese. Se aparta de la lumbre y se sigue meneando para que no críe nata. Ya que está fría, se miden las tazas y se le echan las yemas, se deshacen muy bien con la cuchara, se cuelean y se ponen á cocer en baño de María. Para saber si ya está, se le mete un popote, y cuando sale limpio, ya está, y se deja en la cazuela hasta que se enfríe un poco el agua; se saca y se cubre la cazuela con un lienzo, para que no se reviente.

1.849. Leche de piña.—Se coge un poco de arroz y se tuesta en el comal; se muele la piña primero, sin cáscara, bien remolida, y luego con el arroz molido se revuelve y se cuele, y se pone á hervir hasta que esté de punto.

1.850. Leche antonina.—Se limpia la almendra y se tuesta en comal hasta que quede bien dorada, y lo mismo el arroz, pero sin lavar; á una libra de almendra, media de arroz, y esto muy remolido, se cuele con la misma leche, y se le echa el azúcar y la leche competente; se muele un poco de canela y se le revuelve á la leche antes de ponerla en la lumbre; y así que está de medio punto, se le echa agua de azahar y se deja hasta que esté de punto alto.

1.851. Leche amarilla.—Según la cantidad de leche, se lava un poco de arroz y se remuele mucho; se cuele con la leche, se le echa azúcar al gusto, se le van desbaratando yemas de huevo hasta que se ponga amarilla, y se pone en la lumbre; así que esté de medio punto, se le echa un poco de agua de azahar, y se deja en la lumbre hasta que esté de punto, que es cuando se echa en un plato y se levanta.

1.852. Leche episcopal.—Se pone á hervir la leche, y cuando está espesando se le echa dulce al gusto y olor; se mide en tazas, y á cada una se le echan tres yemas de huevo; y así que está fría, se vuelve á poner á la lumbre hasta que espese, y se vuelve á echar en las tazas, con soletas enteras por dentro.

1.853. Leche-crema.—Para un platón, seis onzas de harina, 20 yemas de huevo, la leche competente y el dulce al gusto; se revuelve todo esto en la leche y se desbarata con la mano; se pasa todo por un cedazo y se pone al fuego; se pelan dos limones y se le echan las cáscaras, así que esté hirviendo, y una raja de canela; el punto es de manjar blanco; ya, puesto en el platón, y al estar frío, se le echa azúcar por encima y se quema con una plancha.

1.854. Leche de chabacano.—Á cada cuartillo de leche endulzada al gusto se le echan nueve chabacanos; éstos de los más maduros y dulces; se muelen junto con un poco de arroz; se le revuelve á la leche y se cuele en un cedazo; se le da punto regular; y si es para cajeta, entonces no se cuele, no más se remuele.

1.855. Leche quemada.—Se revuelve la leche con yemas de huevos, á que tome color; se le echa un poco de almidón y azúcar, una cascarita de limón enjugada, almendras martajadas, y se pone á hervir; en tomando punto de jericalla, se baja; se echa en un platón, un polvo de azúcar por encima, y con un fierro se quema por encima.

1.856. Leche guinea.—Para un platón, 18 plátanos guineos se muelen muy bien, 30 yemas de huevo, una libra de azúcar y su leche competente; todo se cuele y se pone á hervir con canela, hasta que tome punto regular.

1.857. Leche morada.—Se endulza la leche al paladar; se cuece el camote morado, y se remuele con un poco de arroz; se revuelve en la leche; se cuele con una coladera, y se pone á cocer con una raja de canela, y el punto es como el de todos.

1.858. Leche cocada.—Á una libra de azúcar clarificada que esté de punto alto, se le echa un coco remolido y se incorpora, sin apartarlo de la lumbre; así que está de punto de bocadillo, se le echan dos cuartillos de leche, y sigue hirviendo hasta que despega del cazo; se apea, y mientras se enfria un poco, se baten 12 yemas de huevo, y junto á la lumbre se le echan, y se vuelve á poner á que siga hirviendo á fuego manso, revolviéndola bien hasta que cuaje el huevo; se le pone un comal con rescoldo por encima para que dore.

1.859. Leche parda.—Se ponen á cocer cuatro cuartillos de leche; se le echan ocho yemas de huevo, el dulce al gusto; se cuele y se pone á la lumbre; se le echa una cáscara de limón, y así que está de medio punto se tuesta media onza de almendras y se muelen con cáscara, un poquito de almidón y una onza de canela remolida, y ya que está para tomar punto, que

es de manjar blanco, se le va echando el polvo de canela, con cuidado para que no se haga bodoques.

1.860. Arroz en sopa con leche.—Después de bien lavado, se hace cocer en suficiente cantidad de leche, y se sazona con sal ó con azúcar, según el gusto de cada uno, sirviéndolo al momento; hay que tener cuidado de menearlo á menudo: también puede hacerse con leche de almendras, pero téngase presente que se necesita un cuarterón de almendras amargas para hacer dos cuartillos de leche.

1.861. Arroz en torrijas.—Cuézase arroz con leche, azúcar, un poco de agua de flor de naranja, canela y manteca; cuando esté cocido, se añaden yemas de huevo, echándolo en una cazuela para que se enfríe; se hacen bolas del tamaño de un huevo, y se frien, polvoreándolas con azúcar.

1.862. Arroz con leche á la española.—Para cada cuartillo de leche se necesita un cuarterón de azúcar refinada y un cuarterón de arroz. Se pone la leche á calentar, en una olla nueva, con un pedacito de canela y unas cortezas de limón ó de naranja, que se atan con un hilo fuerte para sacarlas después; cuando vaya á hervir la leche, se le echa el arroz, que estará ya medio cocido con agua y sal, y escurrido, y se meneará á una mano, sin dejarlo, para que la leche no se corte. Se sirve con azúcar y canela en polvo.

1.863. Arroz con leche de almendras.—Se pelan las almendras en agua hirviendo; para cada libra de almendras se necesita una libra de azúcar, otra de arroz y dos onzas de piñones. Se muelen las almendras y los piñones, y se hace la leche, desatando la masa con agua fría y pasándola por un tamiz fino ó servilleta. Puesta la leche al fuego, en una olla nueva, se echa el arroz, que estará ya medio cocido con agua y sal; se pone la cazuela en infusión en un pucherito, y luego se vierte sobre el arroz. Estando ya éste cocido, se batén unas yemas con leche y se echan por encima, añadiendo azúcar y canela; debe conservarse alguna leche por si se endurece antes de servirse.

1.864. Arroz con leche de coco.—Échese el arroz en agua hirviendo, hasta que esté muy blando; échese, ya cocido, en la leche del coco, y póngase el agua necesaria para endulzarlo, un poco de canela y una pequeña cáscara de limón verde; póngase á la lumbre, menéese continuamente con una cuchara de madera, y siempre á un mismo lado, hasta que se ponga como una papilla espesa. Se echa en un platón y se le espolvorea con canela.

1.865. Arroz con leche.—Para cada cuartillo de leche se necesita un cuarterón de azúcar refinada y un cuarterón de arroz. Se pone la leche á

calentar en una olla nueva con un pedacito de canela y unas cortezas de limón ó de naranja, que se atan con un hilo fuerte para sacarlas después; cuando vaya á hervir la leche, se le echa el arroz, que estará ya medio cocido con agua y sal, y escurrido; se meneará á una mano, sin dejarlo, para que la leche no se corte. Se sirve con azúcar y canela en polvo.

1.866. Postre de calabaza de Castilla.— Se clarifican dos libras de azúcar, se muele un coco, se hierve la calabacita, se pesa una libra y se muele; así que está espeso el almibar, se echa el coco á que esté hirviendo, luego se echa la calabaza y se está meneando hasta que se despega del cazo; se voltea en un platón y se le echa canela por encima.

1.867. Postre de leche.— Se toman 20 cuartillos de leche, y á cada cuartillo se le echan cuatro yemas duras y molidas; á toda la cantidad de leche se le echan seis onzas de almendras y cuatro libras de almidón, y todo se muele; se pone á cocer á fuego manso, sin dejarlo de menear, echándole azúcar competente y agua de azahar, y se le da punto de manjar blanco: puesto en los platos, se le echa canela en polvo por encima.

1.868. Arequipa.— Á seis cuartillos de leche, tres libras y media de azúcar y media onza de almidón, que se deshace en un cuartillo de leche. El punto es el del agua.

1.869. Otra.— Á seis cuartillos de leche, tres libras de azúcar y medio de almidón; se pone á hervir la leche; después que hirvió se aparta un cuartillo, y la demás se endulza. Se desbarata el almidón en el cuartillo de leche que se apartó, y se revuelve todo; se cuele y se pone á la lumbre, y se menee mucho. Se conoce el punto que debe tener cuando al echarle un poco de agua se puede coger con la mano.

1.870. Arequipa de piña.— Se clarifican tres libras de azúcar y se les da medio punto; se muele una piña que esté bien madura, y ha de quedar remolida; se muele media libra de almendra, no se remuele, pero se procura que no quede entera; se echa en el almibar á que se cueza; se desbaratan 12 yemas de huevo, se ponen á hervir en un cazo; se apea de la lumbre en cuanto se apague el hervor, y se va echando el huevo paso á paso; al mismo tiempo, otra persona menee sin cesar. Luego se vuelve á poner á la lumbre, hasta que esté de punto.

1.871. Otra.— Á siete cuartillos de leche, se echan dos libras de azúcar, cuatro onzas de almendras y una de almidón; cuando ha tomado ya punto, se le echa otra libra de azúcar, una piña molida y colada por una servilleta. Se pone de nuevo á hervir, hasta que tome el punto de que al menearlo se vea el fondo del cazo. Entonces se vacía en los cascos.

1.872. Arequipa de mamey.—Á un cuartillo de leche, una libra de azúcar, medio mamey, que no sea muy grande, y molido. Se echa á la leche cuando ya está de medio punto. Si el mamey tiene hebras, se pasa por un lienzo, mezclado con un poco de leche.

1.873. Otra de almendra.—Á cuatro cuartillos de leche, dos libras de azúcar, cuatro onzas de almendra, dos onzas de arroz y media de piña; se echa el azúcar en la leche, después se cuele por una servilleta y se pone á hervir con una raja de canela; luego se lava el arroz, se remuele bien, se vacía la leche en un cazo y se une con el arroz colado; cuando está de medio punto, se le echa la almendra, no muy remolida, y así que está de punto, se le echa la piña, para que no se corte la leche.

1.874. Otra de limón real.—Se toman limones sin cáscaras ni pepitas, se asolean y se les muda agua por ocho días; luego se cuecen y se rallan, y á ocho libras de esto se le echan cuatro libras y media de azúcar, hecha almibar clarificado; esto se tiñe con tuna colorada y su punto de cocimiento es el que no se caiga dé la cuchara.

1.875. Otra de cidra.—Esta es lo mismo que la anterior, con la diferencia de que á una libra de cidra se le echa otra de azúcar; pero el punto es el mismo.

1.876. Otra de habas.—Se pone á remojar en agua tibia una libra de habas secas, se limpian y se ponen en una servilleta para cocerlas; luego se muelen bien y se deshacen cinco libras de azúcar en cinco cuartillos de leche y se les echa una onza de almidón tamizado; esto se cuele y se pone á cocer con las habas, y después de cocido se le echa una libra de almendra, no muy molido, como las habas, y se le da el punto como á las anteriores.

1.877. Otra de piña y leche.—A cinco cuartillos de leche, dos libras de azúcar, cinco onzas de almidón, agua de azahar suficiente, y todo se ha de colar; se pone á hervir, y conforme á la cantidad que fueren se le echan una ó dos piñas, molidas y coladas; se echa el jugo, y así que se despega se echa en la cajeta:

1.878. Otra.—A cinco cuartillos de leche, cuatro libras de azúcar y cinco onzas de almidón, seis almendras y agua de azahar.

1.879. Arequipa chiquita.—A seis cuartillos de leche, cuatro libras de azúcar y cuatro onzas de almidón, seis almendras y agua de azahar.

1.880. Aljiricalla.—Después de bien cocida la leche con un poco de canela, se le echa azúcar para que se endulce, después se mide la leche con una taza caldera, y para cada taza de leche tres yemas de huevo, y se desbaratan bien; se cuele con un cedazo á que no le quede pellejo de las ye-

mas, se pone al vaho de una olla que esté hirviendo, se tapa con un comalito con rescoldo encima, y así que se conoce que ya está bien cuajado, se mete un popote, y en saliendo limpio ya está bien cocido, y nada más.

1.881. Huevos portugueses.—A cinco libras de azúcar, 16 yemas de huevo batidas y libra y media de almendra tostada y no muy remolida, dos cuartillos y medio de leche, dos onzas de arroz, remojado y molido, onza y media de mantequilla y un pocillo de vino de Jerez, y canela en polvo; y ya clarificado el almibar y frío, se le echan las yemas, y á fuego lento da el primer hervor, y luego se le echa lumbre para que siga hirviendo, y con la leche se revuelve la almendra bien, á que no le queden bodoquitos. Ya que va espesando, se le echa la mantequilla, el vino y la canela, se le da punto suave y se echa en el platón; se adorna con piñones, almendras y canela en polvo.

1.882. Huevos poblanos.—A una libra de azúcar clarificada, 12 yemas de huevo; se baten como para torrijas, y ya que está el almibar de punto alto, se apea el cazo hasta que se enfríe; se echan las yemas, se revuelve y se pone al fuego manso á que dé unos hervores y se está meneando; luego se apea y se bate con la cuchara; y así que esté se echa en los vasos, y polvo de canela por encima. El almibar se hierve con unas rajadas de canela.

1.883. Huevos rellenos.—Se ponen á cocer los huevos en agua, se mordan y se parten por en medio á lo largo; las yemas se amasan con azúcar, pimienta y mucha canela, que queden dulces, y se rellenan los huevos, se cierran bien; se baten huevos y se echa un poco de sal; se frien como chiles, y si se pelan se vuelven á freír; el almibar ha de hervir con agua de azahar y que quede esposito; se enmielan, se echan en el platón y por encima azúcar, canela y almistle.

1.884. Huevos moles.—A cinco libras de azúcar clarificada y fría, se le echan 100 yemas de huevo, se vuelve á colar y se le echan tres libras de almendra molida, y se pone á cocer á fuego manso y se meneada apretado por todas partes; antes que tome punto se le echa tantita agua de azahar, se echa en un platón, y estando frío se le echa canela por encima.

1.885. Huevos de sorpresa.—Hágase un pequeño agujero en un huevo con la punta de un cuchillo, deslíase la yema con una aguja gorda á fin de que se pueda vaciar. Habiéndosela sacado toda, se llena esta cáscara con la crema que se quiera, por medio de un embudo, sea crema de vainilla, limón, chocolate ó de varias. Colóquese el huevo ó huevos en hueveras para ponerlas en una cacerola, donde se puedan bañar los huevos hasta su

mitad. Hágaseles tomar el baño de María, láveseles, y sírvanse en una servilleta como huevos pasados por agua: se les puede llenar también de manjar blanco ó de cualquiera jaletina, que puede cerrarse por medio de la cola de pescado, colocando los huevos sobre el hielo.

1.886. Huevos de nieve.—Se bate una docena de claras de huevo, 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 en dos cuartillos de leche con azúcar, y al momento en que hierva se toma de los huevos batidos en 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 menea continuamente para echarlo todo sobre los huevos.

1.887. Huevos espirituales.—Bátanse en una taza dos yemas de huevo, y poco á poco se va echando vino ó aguardiente muy caliente; añádase azúcar blanca en polvo; bátase muy bien y póngase un polvo de canela, y al llenarse la taza se puede beber.

1.888. Huevos moles.—A tres libras de azúcar clarificada se le echan 12 yemas de huevo, el almibar ha de estar espeso y frío, vino, canela y clavo; revuelto esto, se le echa al almibar y se vuelve á hervir; ya espeso, se pone una capa de mamón y otra de huevos; luego se clavetea.

1.889. Huevoitos de faltriquera.—A media libra de azúcar hecha almibar, clarificada de medio punto, se le echan 16 yemas de huevo batidas, y se pone al fuego, meneándolo sin cesar; se le da el punto de que se despegue del cazo. También puede hacerse echándole leche en lugar de agua y algunas almendras bien molidas. Se da á la masa la forma de huevoitos, que se envuelven en azúcar en polvo, y así que se han enfriado se ponen en papeles separadamente.

1.890. Manjar blanco.—A 32 cuartillos de leche, tres libras de arroz, una cuarta de azúcar; se toma esta leche y se echa en el cazo con el azúcar, y se cuele con una servilleta; se lava el arroz y se pone á secar al sol, y después se muele en seco y se cierne por un tamiz y se va revolviendo con la leche; se pone al fuego y se le echa una pechuga de galliná deshebrada, y así que está de punto se le echa un poco de agua de azahar y sus olores: para conocer el punto se echa en un platón, y así que se despega ya está.

1.891. Manjar sevillano.—A una pechuga de gallina, 30 cuartillos de leche, 60 yemas de huevo, una libra de almendra martajada, siete libras de azúcar, dos libras y media de arroz molido y cernido, y estando hirviendo

se le echa media libra de mantequilla bien rebanada y fresca; el punto ha de ser de manjar blanco, y se le echa agua de azahar.

1.892. Sol dorado.—A un cuartillo de leche, 12 yemas de huevo y el dulce al gusto, agua de azahar y un poco de almidón, meneándolo; se cuece hasta que quede como atole espeso, se pone en el platón una capa de mamon y otra de ajonjolí tostado; por encima almendra, acitrón y canela.

1.893. Carne de membrillo.—Después de escurrido el jugo, el residuo que queda en el tamiz se mezcla con azúcar en polvo, se amasa y aplana con el rodillo, y cortado con el borde de un vaso vuelto boca abajo, colocando estos círculos sobre un papel para ponerlos á asar en el horno, y teniéndolos doce horas en el horno, se envuelven después en papel y se meten en tarros.

DULCERÍA

1.894. Chico zapote cubierto.—Mondado de manera que no le quede cosa amarga, se pone á cocer á fuego manso á que no hierva el agua, preparado el almíbar, se echan los chicos á que den un hervor, se quitan, y dejan reposar en el dulce hasta el otro día, en que se le da otro hervor, y reposa hasta el otro día, en que se da el último hervor. Después se sacan á que se sequen, y se échan en almíbar que esté de punto. Se ponen en la lumbré hasta que den punto de vejiga; entonces se sacan, se escurren, se bate el almíbar y se les echa encima ó se revuelven en la miel, á que queden bien cubiertos de dulce.

1.895. Queso de Nápoles.—Á cuatro cuartillos de leche dos onzas de almendra molida y media libra de azúcar blanca. Se pone á cocer la leche, y después se le revuelve la almendra y azúcar y se pone á hervir hasta que espese como para postre. Subido de punto, se vacía á que se enfríe bien; se baten 16 claras de huevo y se revuelven bien con la leche, se unta el molde con mantequilla, y se pone á cocer, como la jericalla, en agua y con lumbré arriba.

1.896. Queso de almendra.—Se hace almíbar con una libra y cuatro onzas de azúcar, de punto de jarabe; se deja enfriar, y se deshace en el almíbar una libra de almendra bien molida; ya que se incorporó bien, se baten 18 ó 20 yemas de huevo bien batidas y se incorporan al dulce, que se pone á la lumbré y se está meneando continuamente, pero nada más para

un lado; pues si se menea por todos lados, puede aceitarse la almendra. Cuando se despega del cazo se retira de la lumbre y se le da la figura del queso de bola ó la que se quiera, echándole por fuera canela molida.

1.897. Marquesote de rosa.—Se clarifica el almibar y se baten claras de huevo. A cada libra de almibar se le echan dos claras y se baten hasta que estén muy duras. El punto del almibar ha de ser casi de melcocha. Para cada libra de azúcar el zumo de un limón, que se echa cuando está de punto, que será cuando, metiendo el dedo en el agua fría, forme un dedal. Entonces se aparta y se le echa la rosa, y á fuerza de brazos se bate mucho, se pone en el molde y se le echa grajea por encima. La rosa se echa al gusto de cada uno.

1.898. Cafiroleta.—Á una libra de azúcar clarificada se le echan seis yemas de huevo batidas, y ya que está hirviendo se le echa un coco limpio y bien molido; se le exprime una naranja dulce y se le da el punto de huevos portugueses.

1.899. Otra.—Quite se primeramente la película que tiene el coco unida á la almendra; rállese ésta, póngase en almibar un poco clara y arrímese al fuego para darle punto; añádase panetela empapada en vino seco y yemas de huevo batidas; se deja un rato corto á la lumbre y se menea bien. Sácase en platos, espolvoreándola con canela.

1.900. Piñonate.—Se clarifican dos libras de azúcar y se le echan seis yemas de huevo; se pone á que dé unos hervores, y luego se le echa media libra de piñón molido y un requesón molido; todo se revuelve y se le echa un polvo de canela y se le da punto de cajeta.

1.901. Jalea de grosella.—Se mezclan bien y se comprimen en un lienzo seis libras de grosellas encarnadas, tres de blancas y una de frambruesas, sacando todo el jugo posible. Luego se pone este zumo al fuego en un caldero, añadiendo una libra de azúcar por cada libra de zumo, y cuando hubiese hervido y tomado una regular consistencia, se pasa por tamiz, se llenan los vasos ó bien tarritos, y se dejan expuestos al aire por algunos días en un sitio seco.

1.902. Jalea de tejocote.—Se cuecen y mondan los tejocotes, y después se echan en agua hirviendo; se tapa la olla y se ponen al sereno dos ó tres días, pasados los cuales se cuele y endulza con azúcar blanca. Se pone á hervir luego á fuego lento para que no se ponga colorada, y se le da el punto de espejo. Á una libra de azúcar le corresponde un cuartillo de jalea.

1.903. Jalea de membrillo.—Se parten los membrillos lo mismo que para la mermelada; se ponen á cocer, y á otro día se ponen unos pocos en

un trapo; se exprimen y se sigue haciendo esto con los demás. Una vez exprimidos, se mide por tres cuartillos de jalea una libra de azúcar. El punto del almíbar lo mismo que la mermelada; en este punto se echa la jalea, y cuando espesa en la cuchara, si se sube se apea de la lumbré y se sopla con un aventador; se le quita la espuma con una cuchara; luego se vacía.

1.904. Jalea de zarzamora.—Se cuece una libra de zarzamoras y se deja por tres días al sereno y á la sombra. Se menea diariamente con una cuchara, y se cuele al tercer día por una servilleta. Se clarifica una libra y 10 onzas de azúcar mediana y de punto de bolita; se le incorpora el caldo de la zarzamora caliente, pues fría perdería el color; se deja que tome el punto de jalea, aunque no quede de corte; pero en tiempo de tejocotes se le agrega un cuartillo de jalea y dos libras de azúcar, para que quede de corte. Se coloca después en vasos.

1.905. Jalea de camote.—El morado se muele y se revuelve con competente piña molida; se hace almíbar de medio punto, y en él se exprime por una servilleta el jugo del camote y piña molida; se le echa olores y da punto de jalea.

1.906. Jalea de monacillo.—Se les quita el casquillo verde y el tallito de en medio, se deshojan; se hace el almíbar con el mismo punto y se le echan algunos monacillos deshojados para que le den color y se le queden; en un poco que se aparta se hierven los demás monacillos; éstos se exprimen con servilleta en el demás almíbar, y hierve hasta el punto de jalea con sus olores.

1.907. Jalea de jitomate.—Se hace lo mismo, con los jitomates muy colorados y macizos.

1.908. Jalea de uva.—Se hace lo propio, dejándole algunos huesecillos que le agracien, algunos hollejitos que le den gusto, uvas enteras, guindas en conserva ó cubiertas, higos, limoncitos y tejocotes ó trocillos de frutas cubiertas.

1.909. Jalea de manzana.—Elijanse de las mejores manzanas, y después de peladas y partidas se les quita el corazón; se ponen al fuego en una vasija con suficiente cantidad de agua, hasta que quede muy espesa; después se echa en un lienzo limpio y se deja escurrir. Se pone en un vasija una libra de azúcar por libra de manzanas cocidas; se echa en los botes y se cubren con cortezas de limón confitado. Por de pronto se cubre con un papel simple, mojado en aguardiente, y después con otro papel blanco para conservarlos en un sitio fresco, pero sin humedad.

1.910. Mermelada.—Se ponen á cocer membrillos, se les quitan las

cabezas y se ponen á escurrir; luego se cuelan por una servilleta limpia, refregándolos con la mano, y se les echan dos cucharadas de jalea; para sacar ésta se muelen los corazones de los membrillos, y á dos libras de azúcar se les echa una de membrillo y una manzana colada por la servilleta. Al almibar se le da punto de melcocha subido; se saca de la lumbre, y de un modo violento se le agrega el membrillo; se bate hasta que se deshace, se le echan dos cucharadas de jalea, se vacía en unos vasos y se ponen tres días al sol, pasados los cuales ya se puede comer.

1.911. Otra mermelada de membrillo.—Se parten los membrillos en cuarterones, se les quitan los corazones y se cuecen aparte una cosa de la otra; ya cocidos se pasan por tamiz; separadamente se pasan por tamiz manzanas y se cuele la jalea de los corazones: para cada libra de membrillo se pone una onza de manzana, un poco menos de un pocillo de jalea, á dos libras de azúcar clarificada; todo esto, menos el membrillo, se hierve á un fuego regular, porque si no, se azucara. Estará de punto cuando, echando unas cucharadas en el agua, se saquen hechas una bola; entonces se le incorpora el membrillo, se baja de la lumbre para desbaratarlo, y ya que se enfrió se vacía el membrillo; luego que se cuecen se les quita el agua, porque si no, se cuajan pronto.

1.912. Mermelada de Cambray.—Se clarifica una arroba de azúcar bien clarificada, se cuele y se pone á tomar punto bien alto, de manera que haga hebras con el dedo; entonces se apea el cazo, y se pone á reposar un poco; se cuecen membrillos enteros con cáscara, se cuelan por una servilleta, se pesan 10 libras y se echan en almibar; cuando está bien deshecha la masa en el almibar, se pone de nuevo el cazo á la lumbre y se deja hervir un poco, de manera que no quede de punto muy alto; se apea, se bate un poco y se echa en las cajetas.

1.913. Receta de mermelada.—Se clarifican dos libras de azúcar con limón, se le da punto de caramelo, y así que está se baja de la lumbre; cuando haya enfriado un poco se le echa una libra de membrillo y dos manzanas, todo cocido y cernido por cedazo; se está batiendo bien hasta que se incorpora en el almibar, sin ponerlo á la lumbre; ya que se ha incorporado, se echa en vidrio ó trasto vidriado, y se pone al sol para que blanquee: dura hasta un año.

1.914. Mermelada.—Se cuecen membrillos sin cáscara ni corazón; se muelen y se ciernen por un cedazo de cerda; luego se toman dos libras de éstos y se les echan tres libras de azúcar machacada en un cazo, y se pone al fuego hasta que tome el punto de despegarse en el agua; entonces se

quita del fuego, y se bate sin empanizarlo: se echa tibio en los cascos. Del mismo modo se hacen los duraznos y manzanas, pero los duraznos se muelen bien, y á cada libra y media se le echa una libra de azúcar, y el punto, el que se desprege del cazo y no caiga de la cuchara.

1.915. Mermelada ó conserva de membrillo.—Se toman los membrillos más maduros, se les corta en cuatro pedazos, se cuecen bien y se pasan por tamiz. Se pone en una vasija libra de azúcar por libra de zumo, se clarifica, se añade el jugo y se deja hervir por un rato para después ponerlo en tarros.

1.916. Mermelada de ciruelas.—Se cuecen, quitando antes los huesos, observando la misma regla que para la anterior.

1.917. Mermelada de chabacanos.—Se eligen dos libras de chabacanos maduros, se les quitan los huesos y se hacen pedazos; se ponen á cocer al fuego por espacio de tres cuartos de hora; se añade una libra de azúcar clarificada, y después la mitad de los huevos; cuando esté en estado de consistencia se deja enfriar y se echa en los tarros.

1.918. Mermelada de capulines.—Después de quitados los rabillos y los huesos á los capulines, se hacen secar en una vasija á fuego lento, sin dejar de menearlos; se clarifica el azúcar y se echan los capulines para que cuezan lo suficiente, meneándolos á menudo. Para cada tres libras de capulines se necesitan dos de azúcar.

1.919. Turrón de yemas.—Se clarifica el almíbar y se le da punto de melcocha; á una libra de azúcar, 12 yemas de huevo bien batidas; se revuelven y baten como turrón; se vuelve á la lumbré para que se caliente, y cuando lo está, se baja y se espolvorea un mamón; se vuelve á la lumbré hasta que esté como turrón. Se le echa un poco de vino y se pone en un platón ó azafate, y luego se come.

1.920. Turrón de Oaxaca.—Á cuatro libras de azúcar se les echa un cuartillo de miel virgen y se clarifica junto; se quita del fuego, en punto de melcocha, y se le deja enfriar; ya fría se le echan 14 yemas de huevo bien batidas, y se vuelve á pasar á un fuego lento, meneándolo sin cesar ó batiéndolo. En cuanto han cocido bien las yemas se aparta del fuego y se le echan las 14 claras, y se vuelve á poner al fuego hasta que tome punto. Entonces se le echa ajonjolí tostado, almendra tostada también y piñones limpios, avellanas y canela en polvo. Después de esto se vacia en platos ó cajitas.

1.921. Turrón.—Á una libra de azúcar, un pocillo de miel virgen; se clarifica y se le da punto de bola; se enfría y se le echan 10 claras de huevo.

sin batir; se pone á la lumbre unos ratos hasta que está de punto; se vacía en un platón y se adorna con avellanas y almendras tostadas, pasas y un polvo de canela.

1.922. Turrón de almendras.—Se baten cuatro claras de huevo á punto de nieve; se pican seis onzas de almendras secas, que van echándose poco á poco en el batido; en seguida se echa poco á poco el azúcar suficiente para que la pasta sea manejable: se aromatiza con esencia de limón, se pone en un molde, y se deja secar.

1.923. Turrón de avellanas.—Se hace como el anterior, sin más diferencia que la de poner avellanas en lugar de almendras.

1.924. Turrón duro para adornar platonés.—Se tuesta media libra de azúcar, se ponen en ella almendras mondadas y partidas, sin líquido alguno; se mezcla, poniéndolo sobre una tabla de nogal untada de aceite; extendida y mezclada que sea, se corta en trozos ó tiras, y con ellas se hacen columnas, arcos, trofeos ó cuantos adornos sean necesarios para formar un ramillete, pues en secándose adquiere una dureza increíble.

1.925. Alegría de la Habana.—Á un coco, dos libras de azúcar y un poco de jicama, nueve yemas de huevo, cuartillo y medio de leche, media taza caldera de almendra; se pone el coco con el dulce y la almendra á tomar medio punto, y estando se le echará la leche cocida y rebanada, las yemas de huevo, y colocado todo junto se le da punto alto de cajeta: se tiene prevenida una tortera untada de manteca ó mantequilla, con un papel encima; se vacía el dulce y se pone en una hornilla caliente, y un comal encima con lumbre hasta que tome consistencia.

1.926. Alegría de maíz.—Fórmense las rosas de los granos de maíz y se echan en el almíbar cuando esté de punto de caramelo; déjese un pequeño rato á la lumbre; se vierte sobre una tabla ó mesa limpia, y cuando se enfrie se corta en la forma ó gusto que se quiera, aunque generalmente se hace en la de alfajor. Del mismo modo se prepara la *alegría de ajonjolí*.

1.927. Coccada de piña y leche.—Se clarifican tres libras de azúcar, se cuelan y se ponen en la lumbre. Se tiene un coco mondado y rallado; se deja que la miel dé dos ó tres hervores, y se echa el coco; cuando esté medio espeso, se le echa media piña molida, y se tiene en la lumbre hasta que al menearlo se vea el fondo del cazo. Entonces se bate y se deja hasta el día siguiente, que se le echan seis yemas de huevo un poco batidas; se revuelve con la pasta hasta que esté bien disuelta. Se sube al fuego, y se menea sin cesar hasta que se vea á ver el fondo del cazo. Entonces se echa en los platonés y se le pone luego un comal con lumbre para que dure.

1.928. Alfajor de coco.— Se disuelven en agua y al fuego cinco libras de azúcar; se clarifica el almíbar y se cuele, mezclándose con dos cocos rallados, dejándose en la lumbre hasta que tome punto de conservilla; se le añaden entonces dos ó tres tazas de bizcocho tostado, no dejando de moverse, después de incorporado, hasta que despegue por todos lados; entonces se vacía, echándolo en una mesa cubierta con oblea: no se corta hasta que esté fría.

1.929. Dulce de perón tapado.— Se mondan los perones y se echan en almíbar clarificado; así que se hayan colado bien, se sacan y se suben más del almíbar para cubrirlos con él, poniéndolos antes que se enfrien en una coladera; en cuatro tazas de otro almíbar clarificado se echa una libra de almendra martajada y se pone al fuego; así que espese, se apartará para que repose un poco; después se le echan cuatro natillas y se vuelve á poner á la lumbre á que tome el punto de despegarse del cazo; se apartan los perones, que estarán buenos, y se ponen en un platón, echándoles esta pasta por encima hasta cubrirlos, y encima de ésta se pone azúcar en polvo y un comal con lumbre para que sólo se doren; luego se clavan á cada uno dos clavos y tres rajitas de canela.

1.930. Pera bergamota.— Á una libra de peras limpias, maduras, se echan dos libras y cuatro onzas de azúcar hecha almíbar; á ésta se le echa la tercera parte de una cuarta de onza de clavo y otra de canela, todo entero; dispuesta la miel en estos términos, se pondrán las peras en el almíbar á fuego lento hasta que se hayan conservado y el dulce se les haya introducido, dejándolo hasta que espese mucho y quede el almíbar como para cubrir; después se van echando las peras y poniéndolas en una coladera, y si no la hay, en un platón con unos palitos como enrejado, para ponerlas al sol para que sequen bien y no escurran; después se molerá azúcar y canela; revuelto todo, se pondrá en un tamiz, y en él se irán revolviendo las peras y apretándolas con las manos hasta que queden bien aprensadas y cubiertas de aquel polvo, y se empapalarán cada una de por sí: son tan especiales, que además de ser agradables al gusto, duran un año ó más húmedas, como si fueran hechas de poco tiempo.

1.931. Guayabate como el de la Habana.— Se toman unas cuantas guayabas, se mondan, se parten por en medio y con una cuchara se les sacan todas las tripas; se echan los casquitos en agua fría y las tripas se echan en un trasto; así que está limpia, se peisan los cascos; para cuatro libras de guayaba se clarifican cinco libras de azúcar blanca; se toma la guayaba: de las cuatro libras, una se parte en pedazos, y las otras tres se

muelen; primero se echan en el almibar á que se cuezan, y después se muelen; cuando está de medio punto, se ciernen las tripas por un ayate, y toda la jalea que ha salido se echa en un pocillo de miel virgen; al estar para tomar punto, se toma un plátano guíneo chico, se pica en trocitos y se le echa; el punto ha de ser que metiéndole la pala se descubra el fondo del cazo para que quede de buen corte; éste es el verdadero punto, y si se quiere más bajo, se le puede dar; se apea y se le van echando puñitos de azúcar medio martajada, cosa de media libra, que es lo más propio, y por encima se le echa más azúcar, y se echa en cajones y se pone al sol.

1.932. Guayabate.—La guayaba ha de ser verde y blanca de color; se monda, se le saca la semilla y se muele, se cierne y después se pesa; á cada libra de fruta una de azúcar, y á cada cuatro de azúcar medio cuartillo de jalea de tejocote. Al azúcar se le da punto de caramelo, se le mezcla á la fruta y se deja hervir hasta que se le vea el fondo al cazo. Estando de este modo, se bate con la mayor fuerza posible hasta que se pone blanco; después se vacía en unos cajoncitos, y después de secos, para quitarles el papel se humedecen por encima; con esto también se consigue que no se despostillen.

1.933. Guayabate moreliano.—Se mondan las guayabas y se ponen al fuego hasta que suelten el hervor; se les sacan las tripas y se remuelen bien; las tripas se pasan por un cedazo ó ayate, y se pica todo menudo. Se hace almibar de punto de bola con libra y cuarta de azúcar para cada libra de guayaba, y así que está, se le echa la pasta con medio cuartillo de jalea de tejocote á cada libra de pasta. Se le da punto de mojar una pala y meterla; cuando salga limpia, se bate mucho hasta que se enfríe, y entonces se le echa una clara de huevo batida y escurrida para cada cinco libras de guayaba.

1.934. Yemate.—Bien clarificado el almibar y con un punto de melcocha, se le echan unas yemas de huevo bien batidas; se vuelve á batir hasta que empanice, se le agrega un poquito de vino, y ya empanizado, se hacen bolitas y se revuelcan en azúcar y canela molida.

1.935. Otro yemate.—Se pone una libra de azúcar á que se haga almibar de punto de bola, y ya que está así, se mezcla media libra de almendra no muy remolida, se deja que tome punto de cajeta y se saca de la lumbre para que se enfríe; se le agregan 20 yemas de huevo, se vuelve á la lumbre para que cueza el huevo, y después se le echa una cucharada de miel virgen.

1.936. Yemas en dulce.—Bátanse mucho las yemas y después

échese azúcar molida en la proporción de onza por yema, un poco de raspadura de limón ó esencia del mismo, y cuando esté bien mezclado, se van haciendo montoncitos de este batido de la figura de yema, que se ponen en una hoja de lata; ésta deberá tener azúcar extendida para que no se peguen.

1.937. Yemas acarameladas.—Se hace como en las antecedentes; cuando estén secas, se les baña con almíbar transparente.

1.938. Jaletina.—Se ponen á cocer en suficiente agua tres patas de ternera bien limpias, y se dejan hasta que se deshuesen. Así que están, se va quitando al caldo la grasa, pasándolo por un cedazo. Se miden ocho cuartillos y se vuelven á colar por un lienzo nuevo tantas veces cuantas sea necesario para quitarles toda grasa. Se mondan tres naranjas dulces, se hacen pedazos las cáscaras y se ponen en un cazo con el zumo de las mismas naranjas una libra y cuarta de azúcar muy blanca, cuatro huevos solos quebrados, una onza de canela, medio cuartillo de licor de naranja y otro medio de aguardiente catalán, todo mezclado, y se pone á la lumbre hasta que hierve con fuerza. Después se vacia en una manga de franela para que destile.

1.939. Jaletina de vino.—Se ponen á cocer tres patas de ternera hasta que se deshacen, enteras; se cuele el caldo; se miden ocho cuartillos y se les quita la grasa, colándolo por una servilleta húmeda, y el caldo caliente. Se pone una libra y nueve onzas de azúcar, dos naranjas dulces con cáscara hechas pedazos, y una pelada, un poco de canela en rajas, medio cuartillo de aguardiente, medio de vino moscatel y cuatro huevos con cáscara. Se pone el cazo en fuego activo sin flama, porque se prende el aguardiente; cuando suelta el hervor, se le echa el caldo á que hierva pronto, é hirviendo, se echa en el filtro, teniendo cuidado de echarlo que salga rebuzado; cuando se enfría, se pone en el cazo un poco de todo lo que dejó arriba; teniendo el mismo cuidado, se calienta y se vuelve al filtro: para sacarlo del molde se mete éste en agua caliente un momento y se voltea en un platón.

1.940. Jaletina de crema de café.—Se disuelven dos onzas de cola de pescado en medio cuartillo de agua, añadiendo á esta mezcla 14 onzas de azúcar, el zumo de un limón y tres claras de huevo. Cuando la citada mezcla está bien fría, se completa con tres onzas de café de Moka, colocándola en un molde y éste en una garapiñera con hielo, de donde se saca pasadas dos ó tres horas.

CAJETAS

1.941. Cajeta de alfajor serrano.—Libra y media de azúcar bien clarificada junto con un cuartillo de miel virgen; se le da punto de bolita que suene en el agua, se le echa un poco de olor y agua de azahar, se le echa una libra de galleta abizcochada ó de bizcocho de pan blanco marta-jado, una libra de nuez encarcelada, fresca, mondada y molida con media libra de almendra mondada y tostada con las nueces, todo revuelto; se le echa media libra de ajonjolí tostado, media onza de clavo y media de canela, un pedacito de ajengibre y de nuez moscada, molida en polvo; se pone á la lumbre, se revuelve, cuece hasta estar en buen punto; se aparta, se revuelven pedacitos de la otra nuez y almendra tostada, pasas, piñones, guindas, uvas, capulines cubiertos y conservados, rajitas de acitrón, higo cubierto y rebanadas de plátano pasado.

1.942. Cajeta de turrón oaxaqueño.—Dos libras de azúcar fina, medio cuartillo de miel virgen; se hace almíbar, se clarifica con huevo y limón, se cuece por un lienzo, se cuece y da punto de caramelo ó de panochita, el caso es que tome punto muy subido; se aparta de la lumbre, se le echan unas gotas de limón; ya se tiene el huevo bien batido lo más que se pueda, 14 claras; el huevo se echa menos de la mitad poco á poco; conforme se va batiendo se bate con más fuerza y violencia y sin parar; luego se pone á la lumbre, batiéndolo sin cesar hasta que cueza; se prueba, y si ya coció, se baja, se le echa otra parte de huevo, se bate, se pone á cocer del mismo modo, se baja y se le echa el último huevo, sin el aceite de su asiento; se bate, se cuece como la primera y segunda vez, porque el caso es que se bata mucho y se cueza el huevo, y el punto, cuando suena á hueco, como la masa de tamales, y se ve limpio el fondo del cazo, como el punto para cajeta; se le revuelve ajonjolí tostado, pasas, piñones, como se dijo en la de alfajor, ó lo que les pareciere.

1.943. Cajeta de camote.—Tres libras de azúcar fina tamizada, dos libras de camote blanco molido y cernido; se revuelve y cuece, se le da punto que despegue del cazo; se le echa agua de azahar, se enfría y se llenan los cascos; se hacen camotitos y se revuelcan en azúcar tamizada, se olean y secan al sol para que tomen tez.

1.944. Cajeta de camote y calabacita de Castilla.—Cuatro libras y 12 onzas de azúcar blanca clarificada en punto de alfeñique, una

libra de camote molido y deshebrado, dos libras de calabacita de Castilla, 18 yemas, cuatro onzas de almendra molida, un cuartillo de leche, cocido todo, y todo revuelto en almibar clarificado: ya fría, se vuelve á la lumbre hasta que tome punto de cajeta.

1.945. Cajeta de camote y piña.—Molido y pasado en coladera, á libra de piña, libra de azúcar clarificada y de medio punto; se revuelve la piña, conservada aparte, se une al camote hasta que tome punto bien alto para que no lllore por abajo de los cascós en que se vacía.

1.946. Cajeta de camote y pitaya.—Á una libra y cuatro onzas de azúcar seis pitayas y una libra de camote en la forma dicha; preparado, se revuelve en almibar de medio punto; la pitaya se cuele, si quieren, porque los granillos no desdican; se une este zumo al camote, y para que no quede verdosa se le echa un pedazo de panela chico.

1.947. Cajeta de cidra.—Á libra de azúcar libra y media de cidra: se parte rallada y toda desflemada, se cuece y se desamarga; se conserva aparte, se le revuelve camote molido y colado, y se pone á la lumbre hasta que esté en su punto.

1.948. Cajeta de membrillo.—Han de ser blancos, sin prietitos ni cáscara amarilla; se cuecen, se mondan y se echan en agua fría después de descorazonados; se desfleman dos ó tres días, de modo que no pierdan todo el agrio; se les mudan aguas para que no se pongan colorados, se muelen, y á cada libra de fruta, libra de almibar; se revuelve, se pone al fuego y se le da su punto alto para que tenga buen corte.

1.949. Cajeta de leche y mamey.—Cinco cuartillos de leche endulzada y cocida con cinco libras de azúcar fina y una raja de canela: se cuele, se le revuelve una libra de mamey pasado por metate y coladera; hierve meneándolo hasta estar en su punto; se le echa agua de azahar y olor.

1.950. Cajeta de chirimoya.—Tres libras de azúcar fina bien clarificada, 28 yemas cocidas y cernidas, seis onzas de almendra molida: todo se une, y se revuelven otras 10 yemas crudas; se cuece y da punto que cuaje en agua; se le echa su azahar y olor.

1.951. Cajeta de calabaza, talamayota y leche.—Á tres libras de calabaza seis cuartillos de leche, dos libras y media de azúcar blanca; se clarifica el azúcar, y así que está de punto alto, se le echa la calabaza cocida y molida y que dé unos hervores con el azúcar; luego se echa la mitad de la leche, y cuando haya hervido se le echa la otra mitad hasta que esté de punto, y agua de azahar.

1.952. Cajeta de arequipa.—Ocho cuartillos y medio de leche, me-

dia cuarta de azúcar fina colada y cocida con una rajita de canela que quede bien endulzada; se le echa suficiente almendra martajada cuando quiera estar de medio punto, y á poco rato que cueza la almendra, se le echa un camote ó mamey deshebrado y pasado por el metate y por coladera, ó pitaya, ó guayaba, ó calabacita de Castilla, sin echarle agua para nada; se pone en la lumbre meneándolo, se le da punto que cuaje en agua, y poco antes de apartarlo se le echa agua de azahar y olor.

1.953. Cajeta de arequipa.—Á cinco cuartillos de leche dos libras y media de azúcar fina y cuatro onzas de almidón, una onza de almendra sin remoler; luego que cuece la leche endulzada y con su raja de canela, se echa el almidón, cociéndose, y ya espeso, se echa la almendra á que cueza hasta que quiera tomar punto; se echa una piña limpia y remolida, meneándola continuamente; se le da su punto, y poco antes se le echa el agua de azahar, olor y un poco de panecillo; en cuanto tiña se aparta de la lumbre, se empanizan, se llenan los cascós, seorean y sacan al sol.

1.954. Cajeta de leche y yemas.—Seis cuartillos de leche, en que se deslián cuatro libras de azúcar fina, se cuecen con su raja de canela, y se cuele media libra de almendra pasada por metate con un poco de leche; hierve hasta que cuece y espesa, se aparta y enfría, se le incorporan 22 yemas y dos ó tres natillas, y se vuelve á cocer hasta tomar punto, y poco antes se le echa agua de azahar y olor.

1.955. Cajeta de natas de leche.—Á tres libras de azúcar clarificada de medio punto se les echa una libra de camote blanco molido, media libra de almendra bien fina y medio coco. Así que todo esto ha tomado punto de cajeta se le echa un real de natas de leche, y estando á punto de despegarse del cazo se apea del fuego y se llenan los platos ó cajetas.

1.956. Cajeta de melón.—Á cuatro melones regulares molidos se les echan tres libras de azúcar clarificada y tibia, seis yemas de huevo y media libra de almendras no muy molidas; se pone todo en la lumbre y se menea hasta que tome punto de cajeta.

1.957. Cajeta de mamey.—Se pela camote, piña y mamey, y se muele cada fruta por separado, procurando ponerlas en igual proporción. Á cada libra de esta pasta se le echan dos libras de azúcar clarificada y dos onzas de almendra molidas; cuando van tomando punto se menea hasta que se despegue del cazo.

1.958. Cajeta de mermelada.—Cocidos los membrillos blancos con su cáscara en agua y una de paja, se mondan y descorazonan, se van echando en agua fría con un poco de sal por media hora, se enjugan y dejan con

agua; cada hora, poco más ó menos, se les muda agua hasta cuatro ocasiones; después se rallan ó pasan por metate, luego por ayate ó coladera; á cada libra de fruta dos de azúcar blanca maciza; se clarifica bien, y el membrillo se pone en un cazo á la lumbre á que se seque, porque cuanto más seco mejor está, lo que se hará á fuego manso, y en cuanto se consuma la humedad, al almibar se le da punto que cuaje en el agua; se aparta, y á poco rato se le revuelve la pasta, y se bate hasta que emblanquezca y enfríe; se vuelve á la lumbre mansa, da un hervor batiéndolo, se quita y se sigue batiendo hasta enfriarlo; se echa en vidrios ó en cascós bien tapados, y á fuerza de sol se concluye hasta que queden buenas.

1.959. NOTA.—En la última agua se quedará el membrillo hasta el día siguiente, y al tiempo de echarlo en el almibar se revuelve una taza de la baba que largan los corazones, echándolos en un poco de agua luego que se les quitan, y quedándose en ella hasta el tiempo de pasarlos por una pichancha.

1.960. Otra jalea de membrillo.—Se pone agua á hervir y se le echan los membrillos sin cáscara ni corazón, partidos por en medio; después de cocidos se apartarán del fuego y se sacarán del cazo con una cuchara de palo; el punto se conoce tocándolos con los dedos; si están ya babosos se echarán en un canasto para que escurra el agua, la que se colará por un cedazo y se medirán de ella 14 cuartillos de esta jalea: si está muy aguada se se echará una arroba de azúcar; se clarifica todo junto y se cuele para ponerla en la lumbre así que empieza á saltar como marquesote.

1.961. Cajeta de huevo.—Tres libras de azúcar fina en leche ó en agua bien clarificada, 28 yemas cocidas y pasadas por cedazo, seis onzas de almendras molidas y otras 10 yemas crudas, se unen; revuelto todo, se cuece y da punto que cuaje en agua; se le echa su olor.

1.962. Cajeta de requesón.—Se clarifica bien azúcar fina, se le da medio punto, se va echando poco á poco el requesón mientras otro bate, como se hace con el huevo para turrón, hasta que se desbarate bien; se quita de la lumbre y se bate mucho; después se vuelve al fuego, se le echa agua de azahar, se le da punto de cajeta y se llenan los cascós.

1.963. Cajeta de pera.—Que sean grandes, ni verdes, ni pasadas; se cuecen á fuego de leña y se echa hirviendo el agua bastante á cubririrlas todas, y así que están tiernas se mondan y hacen rebanadas delgadas y sin pepitas; se van echando en un lebrillo, se pesan dos libras de pera y una de azúcar blanca molida, y para que salga blanca no se ha de hacer mucha cantidad; se pone al fuego con buena lumbre de leña, se está meneando con pa-

lita, y cuando en el fondo del cazo aparezca una telita blanca y como que frie alrededor, estará cocida; se aparta y se le echa olor de almistle.

1.964. Cajitas de flor de azahar.—Se ponen en una vasija 10 onzas de azúcar tamizada; se hace con claras de huevo una pasta trabada, á la cual se añaden dos onzas de flor de azahar garapiñada; se distribuye esta pasta en cajitas de papel pequeñas, en proporciones del tamaño de una ave-llana, y se cuecen á horno muy suave.

1.965. Cajeta de espejuelos.—Se mondan membrillos sin dejarles prieto alguno, y se hacen rebanaditas sin tocarles el corazón; se echarán en agua de sal medio día, y luego se sacan y se echan en un cazo de agua hirviendo, y ya que se hayan cocido, entonces se echan en agua fría y se tienen en ella hasta el día siguiente; después de bien escurridos se pesan; á una libra de membrillo se echan dos y media de almibar, clarificado éste al punto de alfeñique, que es el que se quiebra en el agua; esto se pone junto á hervir y se echa un poco en un plato; si hace telita se quita el cazo de la lumbre; se echarán á tres libras de membrillo cinco cuartillos de jalea de durazno y uno de la de manzana, y sigue en el fuego hasta que tome el punto de hacer telitas; de este modo se echa en el vidrio ó casco.

1.966. Otra de espejuelos de membrillo.—Se mondan los membrillos y se van cortando en tiritas muy delgadas para ir las echando en agua hirviendo; ya que se hayan cocido se echarán en agua fría con sal, la que se les mudará tres veces; se tendrá almibar clarificado y se echarán los membrillos á que tomen punto; las porciones serán: á una libra de membrillo, otra de azúcar y sal: es un dulce exquisito.

1.967. Modo de hacer el almibar clarificado y darle sus puntos.—Para que el almibar esté á *medio punto* se echan dos partes de azúcar y tres de agua; se pone al fuego, y cuando principia á hervir se limpia y clarifica con claras de huevo desleídas en agua; á los pocos momentos se verá subir á la superficie una espuma sucia; se reúne á un lado y se quita poco á poco con una espumadera de madera hasta que se vea que no queda nada; cuélese entonces por un paño de franela, y está hecho el almibar á medio punto. También puede clarificarse el almibar con leche de vaca si no hay huevos. Se ha de procurar mucho que la vasija en que se haga el almibar sea bien limpia y sin grasa alguna, y si fuere cazuela ha de ser nueva.

1.968. Diferentes puntos de almibar.—Pónese almibar que se ha colado de medio punto, al fuego, y tomará *todo su punto* cuando, mojando y retirando velozmente la espumadera, se vea forma un hilo que se quiebra. Si se deja un poco más á la lumbre toma un *punto mayor*, que se conoce en

que forma un hilo sin romperse. Si después de este punto se le deja más al fuego, tomará el *punto de perla*, el cual se conoce en que el hilo que se forma se quiebra y es vidrioso. Si continúa el almíbar puesto al fuego, toma el *punto de caramelo*, el cual se conoce en que el almíbar cuando hierve forma unas burbujitas y despidе olor.

1.969. Almíbar de limón.—Tómense 12 onzas de zumo de limón y 24 de azúcar; después se pone á reposar el limón en una vasija por veinticuatro horas. Se pasa y cuece el azúcar, se añade el jugo, y después de menearlo y de haber dado un hervor se aparta y se envasija.

1.970. Almíbar de dos frutas.—Se toman fresones y guindas, ocho onzas de cada una, mondándolas bien; estas frutas se machacan y 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 cajetines de papel, y regularmente se necesitan tres libras de azúcar para una libra de zumo de frutas.

1.971. Almíbar de café.—Se tuestan y muelen ocho onzas de café, se ponen en infusión en dos cuartillos de agua, y se destilan por el filtro; se añaden cuatro libras de azúcar y se cuece hasta que se halle en punto. Este almíbar puede usarse con la leche, y es preferible al cocimiento.

1.972. Almíbar de canela.—Se ponen en infusión en seis libras de agua, ocho onzas de canela fina, y se tiene así veinticuatro horas, procediendo después á la destilación por alambique, de la que saldrá la mitad del agua próximamente; se ponen ocho onzas de este agua en un vaso grande, que se tapa con un pergamino agujereado con un alfiler; este vaso se introduce en agua caliente de 70 á 75 grados; cuando está todo mezclado se aparta y se deja enfriar, se pasa por un tamiz y se embotella.

1.973. Almíbar de horchata.—Se tomará una libra de almendras dulces, cuatro onzas de amargas, dos libras de azúcar, un 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 deben echarse, como se acostumbra, en agua caliente; se majan las almendras en un mortero, añadiendo raeduras de las cáscaras de un limón; se desle todo en una mitad de agua, se prensa, se cuela y se cuece hasta que tome suficiente consistencia. Se embotella y se cuida de agitarlo cada dos ó tres días.

1.974. Almíbar de malvavisco.—Se cuecen seis onzas de raíz de malvavisco en cuatro libras de agua para extraer el mucílago; se cuela y se

mezclan seis libras de azúcar, que se hacen cocer hasta la consistencia de jarabe. Si no hay que gastarlo muy pronto será mejor dejarlo cocer hasta el punto de caramelo, pues de lo contrario se fermentaría. Cuando hay que gastarlo se deslíe en agua de flor de naranja.

1.975. Almíbar de granadas.—Se toman granadas maduras; se sacan los granos y se ponen, después de machacados, en una cantidad proporcionada de agua de río, para cocerlos algunos minutos; se pasan por tamiz; se dejan reposar y se extrae el líquido por decantación; en 17 onzas de líquido de granadas se echan dos libras de azúcar, y se cuece, espumándolo.

1.976. Clarificación del azúcar.—Con un poquito de agua se bate muy bien una yema de huevo, añadiendo poco á poco un vaso regular de agua fría; se ponen en una vasija seis ó siete libras de azúcar fina, que se deslíe con la mitad del agua preparada con la yema de huevo, debiendo quedar muy espesa, y se pone la vasija al fuego; antes de espumarla, se deja subir el azúcar por dos veces; después se echa poco á poco la otra mitad del agua preparada, estando en punto cuando la espuma salga enteramente blanca; se aparta del fuego y se echa en el azúcar un vaso de agua fría.

1.977. Compota de manzana.—Se cortan manzanas en dos ó cuatro pedazos, según su grueso; se les quita el corazón y se ponen á cocer en un poco de agua y azúcar suficiente; para servir las no se aguardará á que se haga mermelada. Se riega con su mismo caldo, después de reducido. Sólo se pelan las manzanas de la reina; á las otras, de cualquiera especie que sean, se les pica ligeramente el pellejo.

1.978. Compota de manzana á la portuguesa.—Peladas y quitadas las pepitas de las manzanas, se ponen en una tortera sobre una capa de azúcar en polvo; póngase, además, azúcar en el corazón de cada una de ellas, y de este modo se colocan en el horno ó en el horno de campaña; después se espolvorean con azúcar, y se sirven calientes.

1.979. Compota blanca de peras.—Pónganse las peras en agua hirviendo, y antes de que estén cocidas, pásense al agua fría; se pelan en seguida, se las raspa el pezón y se vuelven al agua fría, bien sea enteras ó en pedazos; se ponen á cocer en almíbar con una raja de limón, y déjense acabar de cocer: se sirven calientes ó frías.

1.980. Compota roja de peras.—Quitenselas los ojos, ráspense los pezones y se pelan, si se quiere; pónganse al fuego en vasija de barro con agua, azúcar, un poco de canela y un pedacito de estaño. Esta compota se sirve generalmente caliente.

1.981. Compota de capulines.—Se ponen en el cazo, con un poco

de agua y azúcar, los capulines, después de cortados los pezones; cúbranse, y se les deja dar unos hervores; se colocan en el platón, se riegan con su caldo y se dejan enfriar.

1.982. Compota de fresas.—Después de lavar bien y escurrir las fresas, se ponen en almibar hirviendo; pero, en lugar de dejarlas cocer, se retiran al instante del fuego para dejarlas reposar; poco después se las hace tomar un hervor, y se sacan en seguida.

1.983. Compota de chabacanos.—Córtense en dos pedazos, quitense los huesos y arréglense en un platón de barro, cuyo suelo se habrá espolvoreado de azúcar raspada; riéguese ligeramente con agua y pónganse sobre un fuego lento á que cuezan hasta la casi total reducción del almibar; se vuelven á espolvorear con azúcar, cubriéndolos con una tapadera por encima: sírvase fría.

1.984. Compota de duraznos.—Se cortan en dos pedazos, se les quitan los huesos, se remojan para pelarlos, se hace el almibar como para las grosellas, se ponen en él los duraznos, se secan éstos, se deja espesar el almibar y se riegan con ella en la compotera: sírvanse frías.

CONSERVAS

1.985. Conserva de fresas y capulines.—Tómense fresas escogidas y capulines, media libra de cada cosa; se quitan los huesos y cabos, y toda la fruta se despachurra bien; se exprime su zumo por medio de una servilleta ó de un cedazo, y 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 endurezcan. Esta conserva se echa en cajetillas de papel ó tarrillos preparados. Para una libra de zumo se necesitan tres de azúcar.

1.986. Conserva de chabacanos.—Se mondan y se lavan en agua fría; se pone á hervir agua en una cazuela; cuando está hirviendo, se van echando los chabacanos á que se cuezan; cuando suben, se sacan y se echan en agua fría con sal; se dejan en agua como dos horas y se les muda dos ó tres veces, hasta que ya no tengan sal; por cada libra de fruta se echa una libra de azúcar; se clarifica, que no esté muy espesa ni aguada; se deja enfriar, se le echan los chabacanos y se ponen á hervir á fuego manso hasta que se hace conserva.

1.987. Conserva de limón.—Se escogen los limones más verdes y que sean frescos y porosos; se echan en agua y luego se rallan en una piedra pómez, procurando quitarles no más lo de encima; pero deben quedar con su color verde; se abren en cruz para que salga el jugo, y se ponen al horno un corto rato; al segundo hervor se les pueden sacar las tripas para que más pronto se desamarguen, haciendo esto con cuidado para no maltratarlos, advirtiendo que los hervores han de ser muchos, pero cortos, para que se les quite completamente el amargo, y que cada vez que se haga esto se deben echar en agua fría para pasmarlos. En almibar sólo se les da uno ó dos hervores, pues es suficiente.

1.988. Conserva de limón real.—Limpiados, se cuecen con sal, no mucha; se sacan al agua fría, y ésta se les muda diariamente hasta que enteramente pierden su amargo; se echan en el almibar, hierven y se quitan, y esto mismo se hace por tres días, y en el último se les echa agua de azahar; se les da punto, si ya están bien calados, y si no lo están y el almibar aun no tiene punto, se sacan para dárselo y luego se volverán á echar.

1.989. Conserva de limón rallado.—Se rallan en cuanto se les quita la corteza amarilla, sin llevarse nada de la blanca interior; se pasan con un punzón, se cuecen en agua sola, se pasan á otra agua caliente, y se dejan en ella; al otro día se mudan á otra caliente, y esto se hace á tarde y á mañana seis ú ocho días, hasta que desflemen bien y nada amarguen; se echan á fuego manso en almibar fino; dan un hervor al otro día; al tercero otro; con agua de azahar acaban de calar, y toma punto de miel.

1.990. Conserva de limoncillos.—Verdes y frescos, se les da una cortada por un lado; se echan en una olla con agua y dan un solo hervor; se quita ese agua; se exprimen tantito para que salga la pepita; se enjuagan, y en otra agua vuelven á la lumbre á dar otro hervor; se quitan y pasan á otra agua fría; entonces se destripan con cuidado, y, ya limpios, quedan en agua; á fuerza de mudarles agua en la lumbre es como se desamargan, mantienen y aumentan su verdor; ya desflemados y prevenida una olla de almibar fino, se echan, se tapa y se ponen á dar un hervor; luego se quitan sin destapar; ya que han hervido bien, se dejan enfriar, se sacan ó se escurre la miel y se quedan tapados; se le da punto al almibar con agua de azahar, y se les vuelve á echar; la precaución de taparlos es porque con el aire se acueran y bajan de color; y cuando últimamente se echan en la miel ha de estar ya fría; si se hubieran de rellenar de alguna pasta, la de coco es la que más les está; en su falta, la de piñón ó almendra.

1.991. Conserva de limas.—Las limas han de estar amarillas; se

mondan bien, sin quitarles el pezón; se ponen á cocer con tantita sal, y así que están, se sacan y se echan en agua caliente sin sal dos días, y dos veces se ha de mudar el agua cada día, y hasta que las limas estén frías no se les echa agua fría; á seis limas una libra de azúcar; ha de estar la miel fría y las limas frías cuando se juntaren, y se ponen á fuego manso. La miel ha de tener bastante agua, para que no sea menester echarle más después; no se les saca lo de adentro; se les parte la cascarilla como está, y que se quede como es la lima.

1.992. Conserva de guinda. — Deshuesadas con un fistol, se echan en agua fría; se lavan hasta que ésta apenas sale teñida; se echan en el almibar frío hasta que se conserven bien.

1.993. Conserva de melón. — Entre verde y maduro, se monda y se hacen ocho tajadas de cada melón; se le da un ligero cocimiento; se pone por una mañana al sol, mudándole aguas de cal; se echa en el almibar frío, y con hervor violento, á que cale y tome punto; se deja enfriar y se le echa agua de azahar.

1.994. Conserva de naranjas dulces. — En el rallo se les quita lo amarillo; se les hace una coronita; se hierven, mudando agua, y se hace lo mismo que se dijo para los limones, sin las precauciones de olla y demás, que sólo ellos necesitan; á los tres días después del último hervor se revuelcan en un lebrillo y se ponen al sol, mudándoles agua diariamente hasta que no amarguen; después, con una cucharita de estuche, se extraen las pepitas solamente; se echan á conservar; con el mismo modo que las anteriores se concluye.

1.995. Otra de naranjas agrias. — Raídas como las anteriores, se les hace su coronilla, y relenas de sal se pasan de parte á parte con un punzón, dándoles cuatro piquetes; se desfleman nueve días, mudándoles agua diariamente y exprimiéndolas muy suave en cada vez; se cuecen y desamargan á fuerza de echarlas en aguas tibias, y ya sin amargar, en el almibar acabado de clarificar hierven muy poco á poco por espacio de tres días, en la forma que se ha dicho anteriormente; en el último se echa el agua de azahar y se da á la miel su punto de espejo.

1.996. Conserva de nuez. — Antes de cuajar, por fines de Mayo, se mondan de la primera cascarilla ó tez delgada y se punzan por tres ó cuatro partes, pasándolas de lado á lado con alguna cosa proporcionada, verbigracia, malacate, lezna gorda ó punzón; se echan en agua nueve días y se les muda diariamente; al cabo, se echan en agua hirviendo, dando dos ó tres hervores; se quitan cuando ya estén tiernas y se escurren; se clarifican cua;

tro cuartillos de almibar para cien nueces y se echa en ellas frío; se ponen á hervir en poca lumbre hasta que la miel cueza; se quitan, y se les echa agua de azahar, clavo, canela y tres granos de pimienta.

1.997. Conserva de granaditas.—Frescas y verdosas, se les quita la cáscara dura sin romper el capullo blanco interior, dejándoles el tallito á todas de un tamaño y en buena proporción; por la coronilla se abren lo bastante á vaciarlas si se han de rellenar, y si esto se hace con pasta de coco, que son más gustosas, ó con otra, se les da, después de mondadas y vacías, ó sin vaciar, un hervor tenue; se echan en el almibar y se concluye como todas las anteriores.

1.998. Conserva de calabaza-melón.—Se les quita su primera cáscara, demasiadamente delgada; se hacen ruedas de un dedo de ancho; se quita la pepita á punta de cuchillo; se echan, no en agua de cal, sino limpia; se ménea con la mano y se revuelve, como quien hace jabonadura, para que suelten su espuma ó babilla, sobre la cual se funda el almibar, deshaciendo en la misma agua azúcar blanca y maciza, la que se clarifica muy bien con clara y limón, y se le da medio punto, y se echa en olla, y luego la calabazita; se tapa por interés de su aroma; se cuida de que se deshaga á fuego manso; si caló, se aparta, y si le falta punto á la miel, se saca y tapa, y se le echa el punto echándole agua de azahar, más por el gusto que por el olor; se deja enfriar el almibar; se echa la fruta y se tapa, porque si se tapa caliente se agría, ó, cuando menos, se agua y baja de punto su miel.

1.999. Conserva de cidra.—Se les quita á cuchillo su primera cascarita; se echan al agua y se ponen al sol; se mudan aguas diariamente; se prueban, y cuando ya no amargan se echan en el almibar fino, dan un hervor y se apartan; al día siguiente otro y otro; al otro día, con agua de azahar se calan y se da punto á la miel. Esta conserva ó se hace en gajos ó en trocitos ó en ruedas; para éstas, hechas las rebanadas de limón, con cuchillo, se va partiendo y sacando una tela ó correa larga y delgada, la cual se enrolla; se asegura pasándole una aguja con hebra para que no se desenvuelva con todo el manojito que tiene, hasta lo último, que se le quita la hebra y se le echa azahar.

2.000. Conserva de sandía.—De las grandes se quita la cáscara gruesa con algo de la colorada; se limpia de la corteza dura; se pone al sol, mudándole agua diariamente hasta que esté muy blanca; se echa en buen almibar, picoteada para que cale, y para probar si está se pica con un popote; no se le echa agua fría porque se pierde y percude, pero si de azahar á que con ella dé un hervor violento, pues si es con lentitud se ennegrece.

2.001. Conserva de coco, jícama y piña.—La piña se limpia y hace pedacitos; se desflema agua de sal y tequesquite, y se cuece el coco; se limpia y se ralla. La jícama se lava en agua caliente y se ralla; se hace almíbar fino; se echa la piña, da un hervor y se echa el coco; da otro hervor y se echa la jícama, y sigue hirviendo hasta que todo cale y esté bien conservado y de punto; se le echa agua de azahar.

2.002. Conserva de jícama y coco.—Se cuece en dos hervores la jícama después de raída, y se cuele por un cedazo; se limpia y ralla el coco y se juntan; se enjuagan ambos con agua caliente y se vuelven á colar; se ponen á conservar en buen almíbar, se les da su punto y se les echa agua de azahar.

2.003. Conserva de piña.—Se limpia y rebana á lo largo en tajadas como las de melón; se le quita el corazón y se cuece con sal; da tres ó cuatro hervores y se deja enfriar; se pasa á otra agua por veinticuatro horas; se desflema, se enjuaga y se echa en buen almíbar; se le da un hervor cada día, por espacio de tres; en el último se le da punto á la miel, y se le echa agua de azahar.

2.004. Conserva de pera.—Cocidas con cáscara, y no muy blandas, se mondan y echan en agua fría, mudándolas de una á otra agua para que queden blancas; se echan después en un almíbar frío y se ponen á hervir violentamente para que no se pongan coloradas; se echa agua de azahar, unos clavos y rajas de canela.

2.005. Conserva de pera que dura un año.—A una arroba de pera bergamota pelada en seco y quitado el corazón, se le echan 24 libras de azúcar de punto. Se pone á fuego violento sin dejar de menear la masa hasta que tenga punto, lo que se conoce cuando hace arrugas encima de la cuchara. Entonces se vacía en una gran cazuela de barro, dejando que se enfríe un poco, y se echa en los tarros de vidrio.

2.006. Conserva de pera parda.—Se pone á cocer en una olla con zacate de carbón en el fondo y agua de tequesquite, y estando cocida se monda y se pesa. Para cada libra de peras se ponen cinco de azúcar. Si son para guardarlas algún tiempo se les agregan dos libras de azúcar clarificada con unas cucharadas de salsa de durazno, lo que basta para que tome punto. Se echan las peras y se les da punto dos días y es bastante. Lo mismo puede hacerse con la pera bergamota.

2.007. Conserva de biznaga.—Se monda y corta con un molde de hoja de lata labrado; se cuece hasta que ablande; se echa cuatro días á desflemar, mudándole aguas, y luego se observa lo demás dicho.

2.008. Conserva de zanahoria.—Limpia y sin corazón, da un hervor; se desflema al sol, mudándole aguas y probándola hasta que pierda su sabor; se echa en el almíbar, y hierve hasta calar y ponerse antea; se enfría y echa el olor de azahar.

2.009. Conserva de papaya.—Mondada y bien limpia de sus tripas y pepitas, se cuece; después se lava, y para que blanquee, se pone al sol tendida en un táblero todo el día hasta la noche, que se echa en agua, y al otro día en miel de azúcar fina bien clarificada y de medio punto; se pone á conservar en ella como se ha dicho, y se le echa olor como á todas las conservas.

2.010. Conserva de xilacayote.—Esta se hace al estilo de la anterior, partiendo de un tamaño regular los trozos, y lo mismo la de la calabaza, con la advertencia de que los trozos de éstas estarán veinticuatro horas en infusión de agua de cal asentada; ésta se prueba, que agarre la lengua; después se enjuaga y pone á cocer, probando su cocimiento con un popote con que se pica, y si el popote la pasa con facilidad, estará cocida; se echa en agua fría y de ésta al almíbar fino bien clarificado, colado y de medio punto y caliente.

2.011. Conserva de toronja.—Ó se mondan ó se ralla de la tez amarilla, sin desperdicio de carne; se cuecen, hasta que estén suaves, en lejía fuerte de ceniza ó tequesquite; se enjuagan bien y dejan á desflemar en otra agua, que diariamente ó dos veces al día se les muda hasta que nada amarguen; se escurren y conservan como se dijo de la cidra y limón real.

2.012. Conserva de zábila.—Se hace lo mismo que la sandía, con la diferencia que se desflema los días necesarios mudando aguas calientes, como también á la sandía, la cual necesita menos tiempo para desflemar.

2.013. Conserva de betabel.—Cocidos con sus rabos y panela se limpian y rebanan, se ponen en almíbar fino con una piña rebanada; para que tome gusto, rajas de canela y clavos sueltos; se conserva hasta que cale, y luego se aparta á que quede hecho el betabel.

2.014. Conserva de xoconostle.—Mondados y cocidos, se desfleman como la cidra, mudándoles el agua diariamente hasta que están muy blancos y suaves; se les quita la coronita y se saca la pepita sin romperlos; se echan en almíbar fino bien clarificado, colado y de medio punto; rellenos de pasta de coco ó de otra, se les da punto de conserva; se les echa azahar y olor.

2.015. Conserva de calabaza.—Se limpia la calabaza; se echa en agua de cal una hora entera; se tiene prevenido un cazo con agua hirviendo,

y se introduce allí, y así que se cueza se saca, y echada en agua fría, se deja hasta otro día; se hace el almibar y se echa allí á que dé tres hervores; se deja hasta que se enfría el almibar.

2.016. Conserva de zarzamora.—Se echa en agua con tantita sal una libra de zarzamora, y á otro día temprano se le muda el agua, dándole dos ó tres enjuagadas; se ponen á clarificar dos libras de azúcar, y se deja enfriar, y ya escurrida la zarzamora, se le echa una raja de canela, y así que está hirviendo, se le echan unas gotas de limón, y con una pichancha se le sacan las pepitas con cuidado para que no se desbarate; el punto se toma en los dedos hasta que se sienta babosita.

2.017. Uvate ó uva pelada.—Quitando con sutileza el pellejito, se echan en agua fría, se sacan, y pasan al almibar de azúcar blanca maciza y bien clarificada; la pepita que suelta con el hervor se quita con una cuchara de metal, y se aparta de la lumbre en cuanto esté conservada.

2.018. Manzanas mechadas.—Las manzanas que sirven para dulce han de tener algún agrio, y para mechar, los perones son mejor, ó las manzanas del tiempo de muertos, que son las más jaleosas: se mondan y descorazonan y van echando en agua fría; se hace almibar fino bien clarificado, y en hervor violento se echan las manzanas, y conforme van calando se sacan y van colocando en el platón con orden; se queda cociendo el almibar á fuego violento hasta tomar punto de jalea, y se ayuda con un poco de la de tejocotes, si la hay, y si no, se echan unos corazones de membrillo en agua hirviendo, y la baba de éstos se revuelve en el almibar, y ya de punto, se pone por encima la manzana y se adorna.

2.019. Chabacanos en aguardiente.—Se escogen chabacanos que sean firmes y amarillos sin estar perfectamente maduros; se pican, se ponen en agua fría, después á la lumbre, y se mantiene el agua caliente hasta que se ablanden. Se retiran y se les muda otra agua fría por dos veces, y así se evita que se abran.

Se forma el almibar, se echan en él los chabacanos, y después de darles algunos hervores se dejan allí hasta el día siguiente. Por la mañana se cuece el almibar, y luego que está más espeso, se echan los chabacanos y se les da un hervor. Se sacan después, se dejan escurrir, y se ponen en frascos de boca ancha.

Se le añaden al almibar dos terceras partes de aguardiente de 25 grados; se menea bien la mezcla, se pasa por la manga, se echa en los frascos en que están los chabacanos, y se tapan con un tapón de corcho y un pergamino mojado, que se ata alrededor del cuello.

Puede emplearse este mismo procedimiento con frutas distintas.

2.020. Duraznos en aguardiente.—Se escogen 30 duraznos hermosos, sanos y que no hayan llegado á la madurez, pero que estén cerca de ella. Se les quita la pelusita restregándolos con un cepillo ó con un lienzo fino, y se pican después por todos lados con un alfiler gordo. Se deslien tres libras de azúcar en suficiente cantidad de agua, y se pone á cocer hasta que adquiera la consistencia del almibar, y entonces se echan los duraznos, y revolviéndolos continuamente, se dejan cocer hasta que se ablanden un poco y cedan á la presión de los dedos. Se sacan y colocan en frascos de boca ancha, se aparta el almibar, y luego que está frío se echan dos terceras partes de su peso de aguardiente de 25 grados. Se menea bien la mezcla, se pasa por la manga varias veces, sin clarificarla antes con cola de pescado, hasta que salga clara. Se echa este licor en el frasco de los duraznos hasta cubrirlos; se tapa bien el frasco con un tapón de corcho y encima un pergamino mojado, que se ata alrededor del cuello con un cordel.

2.021. Majadero.—Diez cuartillos de leche, una libra de arroz remojado y media en seco, en dos onzas de almidón cernido, se cuece con la leche bien endulzada; cuando quiera tomar punto se le echan yemas á que quede amarillo; éstas se baten con tantita agua y una pechuga deshebrada y agua de azahar, y se le da punto de manjar blanco.

2.022. Azucarillos ó panales.—Tómese media arroba de azúcar blanca superior, echándole tantos cuartillos de agua como libras de azúcar, batiendo media docena de huevos; se quita un poco de la dicha agua, y en la restante se echa el azúcar, poniéndola á la lumbre hasta que principie á cocer, echando el agua que anteriormente se apartó; cuando haya subido tres veces y tenga el punto de caramelo, se pasa por una bayeta á otro cazo, poniéndolo á la lumbre hasta darla el punto de hebra regular, batiendo tres claras de huevo con azúcar, meneándola que se enfríe, echando un poco de zumo de limón; después se pone á la lumbre la parte de azúcar á tomar punto, echando dos ó tres gotas de aceite; se tiene preparado un poco del baño, apartándolo de la lumbre y batiéndolo mucho; se ponen encima de una tabla unos palos blancos, despegándolo de los papeles y cortándolo con una sierra pequeña hasta concluir.

2.023. Manera de cubrir los tarros de dulce.—Téngase cuidado de no dejar enfriar los dulces en el cazo; échense calientes en los tarros, que se dejarán descubiertos en sitio en que no haya humedad, durante veinticuatro horas; se cortan unos papeles del grandor y forma de la boca de los tarros, se empapan en buen aguardiente y se por en sobre el mismo dulce;

encima se pone otro papel grueso ó cartulina, cuidando que éste no toque al dulce; se atan y se guardan en sitio seco.

2.024. Mazapán.—Se monda una libra de almendras dulces y cuatro onzas de amargas. Después que estén bien secas en un comal, se majan, se clarifica una libra de azúcar y se cuece ligeramente; se saca del fuego y se le añade la pasta de almendras; se pone la cacerola á la lumbre, meneándola para que la pasta no se quemé. Cuando esté cocida, que será cuando no se pegue á la mano, se echa sobre una mesa, polvoreada de azúcar, dejándola enfriar. Luego se cortan los mazapanes de la figura que se quiera, para colocarlos sobre una hoja de papel y hacerlos cocer al horno.

2.025. Mazapanes de dulce.—La sola diferencia de éstos á los precedentes es que, en lugar de fruta se echa, poco más ó menos, igual peso de dulce ó mermelada.

2.026. Mazapanes y almendrados.—Se hace secar en la estufa una cuarta parte de almendras amargas para tres de almendras dulces, unas y otras bien mondadas; redúzcanse á pasta, machacándolas y humedeciéndolas á medida, con clara de huevo batida. Se toma igual peso de azúcar, en la que, después de clarificada y que forme bolitas, se echa la pasta; se hace cocer, meneándola continuamente, hasta que, puesta en el dedo, se agarre. En este estado se extiende sobre una mesa, que se habrá espolvoreado con azúcar en polvo. Se extiende, hasta que quede muy delgada, y se corta en pedacitos de la forma que se quiera; hay que ponerlos al fuego para que se acaben de hacer, y bañarlos.

Los almendrados se diferencian de los mazapanes sólo por su figura; se cortan redondos y un poco bombeados hacia el medio superior.

2.027. Mazapanes de diferentes frutas.—Se preparan como los precedentes. Después de echada la masa en el azúcar clarificada, se añade una tercera parte de peso de la fruta que se quiera, estrujada y pasada por tamiz.

2.028. Mazapanes de chocolate.—Son los mismos, reemplazando con chocolate raspado, al tiempo de cocer la masa, las frutas ó dulces.

2.029. Mazapanes de fresas.—Se reduce á pasta una libra de almendra dulce, añadiendo seis onzas de azúcar y seis de fresas estrujadas y pasadas por tamiz, concluyendo como el mazapán anterior. Lo mismo puede hacerse de toda especie de frutas.

2.030. Merengues.—Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneándole de continuo; se añaden cuatro onzas de almendras dulces hechas pasta,

y concluida la mezcla, se forma un merengue redondo ú ovalado, del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorean con azúcar muy fina y se ponen al horno.

2.031. Merengues rellenos.—Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneándolo de continuo; se añaden cuatro onzas de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla, se forma un merengue redondo ú ovalado, del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorean con azúcar muy fina y se ponen al horno. Cuando estén levantados se sacan y se pone dentro crema batida ó confituras y se cubren con la otra mitad.

2.032. Merengues con bizcochos.—Se hace un batido de merengues, poniendo en él á razón de onza de azúcar molida por cada clara. Se bate en el cazo cuando esté á punto de nieve, se calienta ligeramente el cazo y se echa un poco sobre una capa de bizcochos comunes redondos; pónese encima otra capa de bizcochos y se echa el resto del merengue, acercándolo en seguida al fuego. Después se echa por encima media onza de grajea.

2.033. Dulces secos.—Escójanse dos ó más libras de ciruelas, poniéndolas á cocer en agua hasta que estén blandas, y poniéndolas luego en agua fría, sacándolas y poniéndolas á escurrir. Se clarifican cuatro ó seis libras de azúcar, se hace cocer el almibar, y cuando esté templado se echa sobre la fruta, repitiendo esta operación tres ó cuatro veces, dejando de tiempo intermedio cuatro horas, poniéndolas después á secar: lo mismo puede hacerse con los duraznos, peras, etc.

2.034. Dulce de cabello.—Tómese el interior de una cidra, y por cada libra de éstas se echan dos de azúcar, cociendo sólo la cidra, y luego que está y se queda fría, se le quitan las pepitas y carne, dejando sólo las tripas; se les pone á cocer, con el azúcar clarificada, á fuego lento durante cuatro horas, hasta que el almibar esté en punto, que se aparta, y cuando esté frío se pone en tarros de cristal.

2.035. Dulce de manzanas.—Después de peladas y partidas se les quita el corazón, poniendo al fuego una vasija con suficiente agua hasta que esté trabada, echándolo después en un lienzo limpio á que escurra bien; después se pone en una vasija una libra de azúcar por otra de manzanas; clarificándolo, se mezcla con éstas, echándolo en los botes de cristal y cubriéndolo con cortezas de limón y un papel mojado en aguardiente, poniéndolo en un sitio fresco que no esté húmedo.

2.036. Dulce de membrillos.—Tómense los membrillos maduros; se les corta en cuatro pedazos, se cuecen bien y se pasan por tamiz; póngase en el cazo libra de azúcar por libra de zumo, clarifíquese, añádase el jugo del membrillo y se hierve un rato antes de ponerlo en el tarro.

2.037. Dulce de guindas.—Se quitan los huesos, procurando estropearlas lo menos posible y no perder nada del jugo; póngase en el cazo una libra de zumo de grosellas por 20 libras de guindas, y media libra de azúcar por libra del total; cuézanse en gran fuego y menéese despacio, y se retiren luego que el cocido esté en punto.

2.038. Dulce de chabacanos.—Córtense en cuarterones y pónganse en el cazo con libra y cuarterón de azúcar por cada tres libras de fruta; bastará igual cantidad de azúcar y fruta si los chabacanos son de superior calidad. Se cuece el todo, meneándolo sin interrupción, y su punto es como el de las ciruelas; concluido esto se le añaden las almendras de los mismos chabacanos, lavadas y despellejadas, y se menea bien fuera del fuego.

2.039. Dulce de papaya.—Escójanse las papayas que estén hechas, pero no maduras; se pelan, parten y quitan las semillas, y en pedazos regulares se sancochan; se escurren bien y se sacan al sol para que blanqueen, dejándolas hasta el día siguiente, que se echan en el almíbar á medio punto; pónense luego al fuego para que tomen el entero. Se sirven frías.

2.040. Dulce de palmito.—Tómese el corazón del cogollo de la palma real; sancóchese en agua, y pártase en pedacitos; échese en almíbar á medio punto; añádase una cucharada de agua de azahar, un poco de canela y cáscara de limón verde, póngase al fuego y déjese hasta que tome punto el almíbar.

2.041. Dulce de indias.—Macháquese media libra de almendras peladas; mézclese una libra de azúcar, hecha almíbar y clarificada; añádase una libra de harina de flor, y estando todo bien disuelto se pone al fuego, meneándolo continuamente hasta que hierva; se separa, sin dejar de moverlo, y se le van echando poco á poco cuatro onzas de manteca fresca, media libra de corteza de limón rallado y un poco de agua de rosas; hácese todo una pasta y se pone en el horno á fuego lento.

2.042. Dulce de peras.—Pélense, quitenseles el pezón y el corazón; para lo demás, se procederá poniendo mucha azúcar, como cerca de una libra por tres de fruta. Nótese que en todos los dulces la economía de azúcar es más perjudicial que ventajosa, porque ella es la que los conserva más tiempo.

2.043. Peronate.—Se clarifica media arroba de azúcar, que tome

punto de caramelo, y se le echan ocho libras de perón, cocido y cernido; se apea inmediatamente del cazo para no dar lugar á que hierva la fruta. Cuando se haga esta operación se tendrán prevenidos unos cajoncitos forrados de papel para vaciar la cajeta luego que se enfríe, para lo cual se batirá suavemente con una cuchara y de modo que no haga espuma. Á los dos días se saca de los cajoncitos y se parten del tamaño que se quiera. Se les mudan papeles y se sacan al sol, donde permanecerán hasta que se pueda hacer uso de ellos, teniendo cuidado de voltearlos de todos lados. Lo mismo se hace con membrillos.

2.044. Perones rellenos.—Se pica una pulpa de ternera; luego so pica un huevo cocido y se mezcla todo muy bien. Se pican muy bien, después de limpias, 30 nueces, que se agregan al picadillo, con un poco de vino tinto y un poco de sal. Con esto se rellenan los perones, y se tapan con las coronillas, que se les habrán sacado antes con cuidado para vaciarlos. Después se colocan en una tortera con manteca y se dejan dorar.

2.045. Jarabe de horchata.—Se toma una libra de almendras dulces y una onza de amargas; se echan en agua hirviendo, y se retiran del fuego cuando suelten los hollejos fácilmente; se ponen en agua fría á medida que se vayan pelando, déjense secar, y se machacan en un mortero de piedra, añadiendo de cuando en cuando una cucharada de agua y azúcar en polvo. Después de bien desleída la pasta se añade poco menos de dos cuartillos de agua, se pasa todo por un trapo, se cuece y se clarifica una libra de azúcar; échese encima la leche de almendras, retírese al primer hervor, añádase una cucharada de agua de flor de naranja, déjese enfriar en la misma vasija y póngase en botellas.

2.046. Jarabe de fresa.—Tómense dos libras de fresas, que no estén enteramente maduras, y una libra de buenas guindas; despachúrrense todas juntas; después de quitado lo verde y huesos de las que los tengan, exprímase su jugo y déjese fermentar un día; pásese después por un tamiz hasta que esté perfectamente claro, añádanse dos libras de azúcar por cada una de jugo, hágase dar dos ó tres hervores luego que el azúcar esté deshecha, déjese enfriar y póngase en botellas. Es conveniente no dejarlo enfriar en el mismo cazo.

2.047. Jarabe de guindas.—Quitense los huesos y los pezones á cuatro libras de guindas bien maduras y bien sanas; pónganse al fuego con dos vasos de agua, déjense dar algunos hervores, añádanse dos libras de azúcar por libra de líquido; vuélvase al fuego, hágase cocer, se espuma, y se concluye enfriándolo y poniéndolo en botellas.

2.048. Jarabe de moras.— Escójase suficiente cantidad de buenas moras y bien negras; pónganse sobre fuego lento, exprimiendo su jugo y pasándolo por tamiz; se añaden dos libras de azúcar por libra de jugo; póngase en un cazo bien tapado y todo junto; sobre ceniza caliente, entreténganse al fuego dos ó tres días; póngase á enfriar y embotéllese.

2.049. Jarabe de vinagre.— Pónganse en el cazo dos cuartillos de vinagre blanco; en él se pone en infusión una cantidad de fresas, cuidando que éstas estén enteramente cubiertas con el vinagre; se dejan así diez ó doce días y después se pasan por tamiz. Se clarifican tres libras de azúcar, se añade el vinagre y se retira al primer hervor; déjese enfriar y embotéllese.

2.050. Modo de hacer pastillas.— Escójase buen azúcar blanca que se pulveriza y pasa por tamiz de cerda; sepárese la parte más fina por medio de otro tamiz de seda, puesto que el azúcar demasiado pulverizada hace la pastilla dura y le priva de su brillo; deslíese esta azúcar con el espíritu aromático que se quiera dar á las pastillas, usándose para ello un cazo pequeño, y se pone al fuego, teniendo cuidado de menearla de cuando en cuando, hasta que haya adquirido la consistencia debida; después déjese enfriar, y con un molde se corta como se quiera.

2.051. Pastillas de rosa.— Después de majar tres libras de azúcar, se pasan por un cedazo de cerda, desliéndolo en una vasija de loza en doble cantidad de agua de rosa, poniéndolo á cocer hasta que haya tomado consistencia, retirándolo de la lumbre, y cortándolas como se ha dicho anteriormente.

2.052. Pastillas cordiales.— Se toma una libra de azúcar fina, cuatro ochavas de goma arábiga; se maja el azúcar y se pasa por tamiz de seda; se deslie aparte la goma en agua caliente, y luego que está fría, se echa sobre el azúcar, desliéndola muy bien con esencia de malvaisco; después se pone en la hornilla á fuego moderado, y al poco rato se aparta, dándoles la figura que se quiera antes que se enfrien.

2.053. Pastillas de canela.— Se pone la misma cantidad de azúcar y goma que para las anteriores, y desliendo el azúcar con espíritu de canela, se hace lo mismo que con las anteriores.

2.054. Nueces confitadas.— Se escogen verdes, cuando el meollo está todavía en leche, y conforme se va quitando ligeramente la cascarita exterior, se echan en un cazo con agua fría. En seguida se cuecen, hasta tanto que, punzando con un alfiler, las penetre fácilmente; sáquense entonces para echarlas en agua fría, y después se escurren. Se cocerá azúcar hasta que tenga punto, y cuando el almíbar se haya enfriado, se verterá por encima

de las nueces, colocadas en una ensartadera, dejándolas en este baño todo un día. Esta operación se repetirá tres veces, con la diferencia que á la tercera deberá darse al almibar un buen punto. En fin, al quinto día se sacan y se echan en tarros. Se necesitan cuatro libras de azúcar para seis de nueces.

2.055. Caramelos de limón.—Se pone á cocer azúcar fina hasta que esté espesa, y se echan unas gotas de esencia de limón, dejándola cocer unos momentos, y se acomodan en los moldes; del mismo modo se hacen los caramelos de frutas y aromas.

2.056. Caramelos de café.— Se hacen como los dichos anteriormente, poniendo, además, una taza de crema de café y dos onzas de mantecilla bien fresca.

2.057. Caramelos de chocolate.— Lo mismo que los anteriores, con la diferencia de añadir á la composición seis onzas de chocolate.

2.058. Coco quemado.—Rállese el coco como se ha dicho; únase con yemas de huevo batidas; se mezcla todo bien y se echa en el almibar de punto mayor; sazónese con un poco de canela en polvo y vino seco; pónese en un plato plano, y se quema con una plancha por arriba.

2.059. Mamey.— Tómese el mamey, pélese bien y se corta en lonjas, á lo largo; se pone á cocer en agua hasta que se conozca que está tierno; síquese y se refresca en agua fría. Después se hace la misma operación que con las demás frutas. Hay que tener especial cuidado en quitar al mamey una película que tiene, y que esté bien maduro.

2.060. Pepitoria de guayaba.— Se toman las semillas, sacadas de los cascos de la guayaba; échense en el almibar á medio punto; désele después á éste un punto subido, de modo que forme jalea, y se sirve frio.

2.061. Pulpa de tamarindo.—Se escogen los tamarindos que estén bien maduros, se pelan y se pasan por un tamiz fino; se amasan después con azúcar blanca, seca y echa polvo. Este dulce puede guardarse de un año para otro, y para esto es preciso dividir la masa en pedazos del tamaño de un limón; se aprensan y envuelven entre azúcar blanca en polvo, de modo que los pedazos queden bien cubiertos.

2.062. Majarete habanero.— Tómense 12 mazorcas de maíz tierno, pero bien hechas; rállese y pásense por un tamiz fino; añádase un jarro de leche pura, una libra de azúcar blanca de la mejor y unas cañitas de canela; póngase todo en una cazuela al fuego, procurando menearlo á menudo y á un mismo lado para evitar que se pegue, dejándolo hasta que forme una papilla espesa; échese sobre los moldes ó un plátón, espolvoreándolo con canela.

2.063. Panetela.—Tómese harina de Castilla; échense yemas de huevo, azúcar y agua; amátese para que forme una papilla espesa, procurando deshacer bien la harina y que no se haga pelotillas; añádase un poco de manteca y se bate todo; échense las porciones en los moldes, poniéndolos en papel, y háganse cocer bien en el horno.

2.064. Melcocha.—Prepárese melado de caña echándole unas gotas de limón cuando se clarifica un poco; se añade la quinta porción de miel de abejas, pónese á la lumbre y se le da punto de caramelo; se van tomando porciones y amasándose de la manera que se acostumbra, estirándola y recogiéndola, cuidando que no se enfríe antes de sacarla de la vasija. Untense bien las manos con manteca al hacer la masa, y con esto se evita el que se pegue, y se le hace blanquear.

2.065. Mangos en almíbar.—Hácese igual que el mamey, con la sola diferencia de que los mangos se han de escoger antes que estén pintones, pero ya maduros.

2.066. Plátanos en almíbar.—Tómense para este dulce los plátanos pintones, y que no tengan corazón; quíteseles la cáscara, y se hace por el mismo método que para el mamey.

2.067. Tamarindos en almíbar.—Tómense tamarindos verdes, pero hechos; sancóchense en agua, y cuando están cocidos se sacan y se ponen en agua fría, quitándoles las semillas y la cáscara; hácese el almíbar y se clarifica, y estando á medio punto, échense los tamarindos; déjeseles cocer, y después se da el punto entero al almíbar; se separa del fuego; y para servirse se deja enfriar.

2.068. Piña en almíbar.—Eligense para hacer bien este dulce las piñas tiernas muy verdes; cuécense en agua; se pelan y parten, quitándoles el corazón, en tiras largas, y se hace el almíbar como el de tamarindos.

2.069. Capulines en almíbar.—Tómense los capulines que no estén maduros, y se componen como las *guayabitas del Pinal*.—Las *moras blancas* y *negras* se preparan del mismo modo.

2.070. Coco seco rallado, en almíbar.—Tómese el coco seco; quítese la cáscara y el pellejo; rállese y lávese con agua fresca; se saca y escurre bien, echándolo después en el almíbar, que estará á medio punto, dejándolo al fuego hasta que tome punto entero.

2.071. Bocadillo de mamey colorado.—Tómese un mamey; después de cocido en agua se le quita la cáscara y el hueso; pásese la pulpa por un tamiz fino, y se echa en el almíbar como el boniatillo, siguiendo en un todo los preceptos dichos.

2.072. Bocadillo de zapotes.—Tómense zapotes que se hallen hechos; pélese y quítense las semillas, echándolos en agua de sal como media hora; se clarifica el almíbar, y cuando esté frío se echan los zapotes, y se pone á fuego lento para darle el punto subido.

2.073. Pasta de pepita de calabaza.—Se limpia bien la pepita de calabaza, y á cada libra de pepita una libra de azúcar clarificada, que ha de tener punto de caramelo; así que está frío el almíbar se incorpora la pepita y se bate bien; se pone á la lumbre hasta que tome punto, lo que se conoce cuando, al ponerle encima un dedo mojado, no se pega.

2.074. Manzanas emperadoras.—Á una libra de almíbar, cinco yemas de huevo y un pocillo de leche; se le da punto de empanizar; se bate con suavidad hasta que se recoge; se apea el cazo y se forman las manzanas del tamaño que se quiera.

2.075. Naranjas acarameladas.—Se mondan tres naranjas, procurando dejarles la película blanca para que no pierdan el zumo. Cada una se divide en cuatro partes, cuidando de que no queden enteros los gajos. Se ponen en un cedazo, evitando que se toquen, y se dejan secar durante dos horas. Se hace un almíbar espeso y se empapan en él los trozos de naranja. Se dejan escurrir, y cuando están fríos se colocan en forma de pirámide en una compotera.

2.076. Ladrillos de guayaba y limón.—Á una libra de guayaba cocida con cáscara, después de limpia y cernida, dos libras de perón, también con cáscara, limpio y cernido, cuatro libras y media de azúcar. Cuando tiene punto alto se le echa la fruta, se pone en la lumbre y se menea sin cesar hasta que, levantando la cuchara de la masa y colocándola sobre ella boca abajo, no se caiga. Se aparta de la lumbre y se bate hasta que blanquee.

2.077. Trilla de durazno que dura un año.—Se pela durazno de hueso blanco y se echa en agua fría que tenga sal; se hacen pedacitos, se ponen á cocer y se ponen en canastitos para que escurran, bañándolos con agua fría. Cuando han escurrido bien, se pesan. Á cada libra de duraznos se echa una libra de azúcar. Se echa el durazno en el almíbar cuando está á más de medio punto, y se pone en fuego vivo hasta que se hacen arrugas encima de la cuchara. Se vacía en vasos ó tazas; se solea tres ó cuatro días y se puede ya guardar ó comer.

2.078. Panelitas de nuez fresca.—Á dos libras de azúcar clarificada y de medio punto, una libra de nuez mondada y molida; se echa la nuez y se pone á la lumbre á que hierva, y así que despega del cazo se baja; se bate mucho para que empanice; se tiene dispuesto un cajón con obleas, se

saca la pasta con la mano húmeda para no quemarse, y que quede tersa; antes de que se enfríe se corta con los moldes.

2.079. Dátiles fingidos.—Tres cuartillos de almíbar, medio cuartillo de miel virgen; el punto es que cuaje el agua; se apea y se le echa una libra de almendra molida, media onza de canela, media de clavo y media de pimiento, todo molido y en polvo, bizcocho molido, 30 yemas de huevo, y se pone de nuevo á la lumbre sin dejar de menearlo. Así que despega del cazo se echa en platonos, y ya frío, se hacen los dátiles y se revuelcan en polvo de azúcar y canela.

2.080. Bizcotela.—A cuatro onzas de almidón tamizado, cuatro de azúcar molida; se baten cuatro huevos como para turrón, con todo y claras; cuando están bien mezclados se le echa azúcar y se bate mucho; se deja calentar mucho la hornilla después de bien limpia de la lumbre, que no ha de quedar nada; se embarra el molde con manteca, se pone en la hornilla y se echa el huevo revuelto con el almidón, echándolo con mucha violencia para que no se separe el almidón del huevo.

2.081. Bocado de dama.—A una libra de almendra tres libras de azúcar, 24 yemas de huevo y media piña.

Modo de hacerlo: Se clarifica el azúcar y se le echa la almendra molida; así que está hirviendo se le echan las yemas, coladas por un cedazo, y la piña, bien remolida; se le da punto de cajeta.

2.082. Capirolonga.—A tres libras de azúcar clarificada de medio punto, se le echan dos cocos rallados ó molidos, y se le hace dar un hervor. Se apea luego de la lumbre y se deja enfriar; se le echan 10 yemas de huevo, medio de vino blanco y un poco de agua de azahar, y se vuelve á poner al fuego para que tome el punto de pasta; se echa en un platón y se tapa con un comal con lumbre por encima, á que se dore, y se sirve.

2.083. Bolitas de almendra.—Se clarifica una libra de azúcar, y luego que está de medio punto se le incorpora una libra de almendra molida y se menea hasta que despega del cazo; entonces se le mezcla una taza de leche con ocho yemas de huevo y se le vuelve á hacer tomar punto alto; se le agrega un pocillo de vino de Jerez del mejor, y así que la pasta está que no se pega á las manos, se hacen unas bolitas y se revuelven en azúcar y canela. Se deja hervir un poco con el vino, y las bolitas no se pueden hacer sino estando la pasta fría.

2.084. Postre.—Se clarifican dos libras de azúcar; cuando está de punto de conserva se le echa media libra de almendra, á que se haga pasta; se deja enfriar, se mezclan seis yemas con tres cuartillos de leche, se cuele,

se le echa la pasta y se pone á la lumbre á que tome punto de postre; se *deja dorar por encima.*

2.085. Postre de natilla.—Se clarifica *media libra de azúcar*, y ha de quedar más alta que de medio punto; se deja enfriar un poco; se coge una nata de leche y se bate con una clara, bien batida, procurando que no le quede ninguna bolita; se echa en almibar y se pone á la lumbre á que hierva un poco; se vuelve á apear y se deja enfriar; se desbaratan seis yemas de huevo, bien desbaratadas, y se echan con la pasta de la nata, y así que está bien incorporado se pone á la lumbre á que hierva un poco, y se le da punto que no esté ni muy alto ni muy bajo. La cantidad que aquí se señala es suponiendo que la nata es grande; si es chica, basta con seis onzas de azúcar y tres huevos.

2.086. Queques.—Se toman dos libras de harina, 12 onzas de azúcar, ocho huevos batidos, como para freir, y una libra de mantequilla; se mezclan estas tres cosas después de haber deshecho la mantequilla con los dedos hasta que no forma bolas. Á continuación de esto se echan á la mezcla unas pasas, que se hacen incorporar bien con la masa; luego se le agrega media copa de agua de tequesquite y se amasa suavemente; se le añade medio cuartillo de pulque dulce, y se sigue amasando hasta que la masa esté suave; se divide la masa en dos partes, que se espolvorean con harina, y se extiende con el palote hasta que queda del grueso de un dedo. Se cortan con una copa los trozos de masa para que queden circulares, y cuando alzan un poco se ponen en el horno. Con los recortes se repite la operación.

2.087. Alfajor. Se muele galleta bien remolida, y se hace miel de panela de punto alto, y fuera de la lumbre se mezcla á la galleta; se bate bastante y se le echa un polvo de pimienta gorda, pasas, almendras tostadas, cacahuates tostados y ciruelas pasas, partidas en pedacitos, y se pone en un papel, y allí se voltea el cazo y se hace como una tortilla gorda; se deja enfriar y después se parte en cuadritos.

2.088. Tecolotes de maíz.—Se hace el nixcomitl; lavado el maíz, se muele en seco á que suelte la cabeza el maíz; se tamiza por un ayate ó rallo, se asolea para que seque, después se muele á que quede en polvo; se hace la cantidad que se quiera, se endulza con panela ó azúcar prieta, se muele con anís al gusto; se frien unos tuétanos de vaca á que derritan bien, y se le echan á la harina, amasándola; con moldes ó con cuchillo se van cortando los alfajores, en cuadritos, ó para que no se desbaraten; se mandan al horno y se sirven.

2.089. Limonada.—Se ponen á cocer unos perones, y ya que están

cocidos se pasan por un cedazo grande de cerda. Se ponen á cocer igualmente limones, que han de ser lo más frescos posible y verdes, si es posible cortados en el mismo día; han de cocer en agua caliente y con ceniza. Ya que dieron un hervor se apartan y se exprimen bien á que les salgan todas las tripas. Después se vuelven á hervir en agua que tenga un pedacito de jabón y un poco de sal, con un *manojito* de zacate del en que envuelven el carbón; luego que han hervido en este agua, se ponen á hervir en agua natural para que queden bien cocidos y de buen sabor, sin los resabios de las aguas anteriores. Después se muelen en un metate, y se pasan por el cedazo en que se pasaron los perones; una vez tamizadas las dos pastas, se pesa media libra de limón para cada libra de perón, y el azúcar se echa en proporción de libra con libra. Se pone el azúcar en un cazo con muy poca agua, se aparta y se bate hasta que se vuelve pasta, y ya fría, se le echa la fruta, que se ha de incorporar bien antes de echarla y batirla, que es como el azúcar se endurece; en el fuego se le acaba de incorporar y se le da el punto de bola, á que despegue como cajeta, teniendo cuidado de menearla para que no se pegue y se quemé mientras esté en el fuego. Practicado todo lo dicho se echa la pasta en los moldes ó cajones.

ARTE DE BOTILLERÍA

2.090. Café.—El café se tuesta hasta que toma el color de alazán, y después se tritura no muy fino. Se calienta el agua, y cuando esté hirviendo se echa en el filtro, donde se habrá puesto antes el café molido, y se deja que vaya pasando lentamente, añadiendo agua caliente al filtro á medida que se va escurriendo; después se vuelve á calentar y se sirve.

El célebre químico alemán Liebig aconseja para la preparación del café un método en que se combinan la decocción y la infusión. Se hace hervir el agua por quince minutos con las tres cuartas partes del café molido, y al retirar la vasija del fuego se añade la cuarta parte restante, tapando bien la vasija por otros cinco ó seis minutos. El líquido se pone luego, por decantación, en la taza ó vaso. No hay necesidad de colarlo, y entiéndase que aun cuando el líquido, que resulta de color negro obscuro, no aparece transparente, es esto debido á la presencia de una materia crasa que contienen los granos de café cuando no se han tostado bien.

Al café se le pegan todos los olores de los cuerpos que se le acercan; por

esta razón es necesario conservarle en tarros ó botellas bien tapadas para evitar aquel inconveniente, y al propio tiempo la evaporación del aroma.

En las familias, para hacer el café pronto, se sigue el siguiente sencillo método: Se calienta agua, y cuando hierva se echa por cada taza de agua el café que se coge en una cucharita de las que se usan para tomarle. Se menea dos ó tres veces, se quita la espuma, y cuando haya cocido como unos tres minutos, se separa de la lumbre y se le echa una media taza de agua fría; después se pasa por un colador muy espeso y se sirve muy caliente.

El procedimiento más eficaz para tostar el café, conservándole su aroma, es el siguiente:

Cuando se tuesta el café en grano, debe procurarse que al llegar al grado en que, por efecto del calor, el aceite que contiene sale á la superficie, antes que se volatilice se le deberá echar azúcar candi ó bien en polvo.

No es difícil ni costosa esta operación, por cuanto se puede hacer tostando el café hasta en una sartén, siempre que ésta no haya servido para grasa ó aceite.

2.091. Chocolate.—Aun cuando se tome el chocolate con leche, se le debe cocer en agua para que conserve su sabor particular. No debe rasparse, porque precipitándose demasiado pronto al fondo, pierde su parte mantecosa; córtese cada onza en tres ó cuatro pedazos. Para una onza de chocolate póngase un pocillo de agua cociendo; hágasele cocer á fuego fuerte, y añádase á este chocolate una buena leche, sin dejarla cocer. Es inútil menearlo más de dos ó tres veces durante su cocción. Los chocolates que contienen harina y mucha azúcar son malos y pesados.

2.092. Té.—Se hace cocer el agua, y después de haber hervido dos minutos, se saca con la cafetera á la mesa, y allí se echa el té en infusión, y á los tres minutos se pasa á la taza, donde se endulza; así no pierde sus propiedades ni el aroma.

2.093. Helados.—Se componen éstos del zumo de vegetales y frutas; para hacerlos se vierte la composición que se quiere helar en las garapiñeras de estaño, rodeándolas de hielo machacado mezclado con sal; la garapiñera se coloca dentro de un cubo, y entre éste y ella se pone el hielo; debe menearse hasta que se congele, y después, con una espátula de madera se menea bien el líquido de cuando en cuando para quitarle que se adhiera.

2.094. Helado de guinda.—Viértase en la garapiñera mitad de jarabe de guinda y mitad de agua; mézclese y remuévase continuamente.

2.095. Helado de vainilla.—Macháquese medio adarme de vainilla

y ocho onzas de azúcar; cuézase en un cuartillo de leche, cuélese por el tamiz y hiélase.

2.096. Limonada.—Se deshace media libra de azúcar en dos cuartillos de agua y se exprime en ella el zumo de cuatro limones.

Para la naranjada se reemplaza el limón con naranja.

Algunos cortan los limones ó naranjas en pedazos y vierten encima agua hirviendo; este sistema sólo debe emplearse para los enfermos.

2.097. Helados de chabacanos y duraznos.—Se hacen pedazos y exprímense bien; se cuele por tamiz de cerda, y mezclando la suficiente cantidad de azúcar se deja en infusión tres ó cuatro horas; cuélese otra vez, y después se hiela.

2.098. Helado de crema de vainilla.—Pónganse en un cazo seis yemas de huevo, tres cuarterones de azúcar y un pedazo de vainilla, y se bate todo bien; después se pone al fuego con dos cuartillos y medio de crema, y se menea mucho hasta que ésta se adhiera á la cuchara, sin dejarla hervir; se enfría y hiela.

2.099. Leche helada.—Cuézanse cuatro cuartillos de leche fresca con dos yemas batidas; se cuece un poco de canela y se deslíe en una libra de azúcar blanca; menéese sin descanso hasta que se espese y hierva; pásese por tamiz, y se echa en la garapiñera.

Los helados de las demás frutas se componen del mismo modo, mezclando sus jugos con el agua y el azúcar; la cantidad debe graduarse en media libra por cuartillo y medio de líquido: éste debe estar espeso para que se hiele bien.

2.100. Sorbetes.—Los sorbetes, compuestos también de las frutas ó esencias, deben estar menos azucarados y contener una quinta parte de licor alcohólico. Es necesario emplear menos salitre y trabajarlos más y más prontamente, sin lo cual la falta del azúcar les haría convertirse en témpanos. Se sirven de diferentes formas, ya en vasitos figurando pirámides, ó también valiéndose de moldes para darles la figura de frutas, peces, quesos, etc.

2.101. Sorbete de chabacanos.—Se escogen 30 bien maduros y se les quita el hueso, y después de cortarlos en pedazos se ponen en un cazo á la lumbre con un cuartillo de agua. Se les da un hervor y se pasan por tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, á la cual se reúne media libra de azúcar, que se habrá desleído en agua al fuego, y después de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone á helar.

Si se quiere imitar la fruta en moldes á propósito, se les puede poner en

medio de cada uno una almendra, y se pintan con un pincelito con amarillo y carmín.

2.102. Sorbete de durazno.—Se hace del mismo modo que el anterior, añadiéndole un poco más de azúcar.

2.103. Sorbete de granada.—Se escogen 12 granadas que tengan los granos muy encarnados y se mezclan en un mortero de piedra, añadiendo cuatro onzas de zumo de grosella y 20 de azúcar. Cuando esté bien machacado y mezclado se le echa un azumbre de agua, sin dejar de menearlo; se pasa por un lienzo, exprimiendo con fuerza, y se pone á helar.

2.104. Sorbete de flor de naranja.—Se tóman ocho onzas de flor de naranja y 12 de azúcar, que se deslíe con ocho cuartillos de agua: después se echa hirviendo sobre las flores de naranja, 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.

2.105. Sorbete de fresa.—Se escogen bien maduras y se les extrae el jugo pasándolas con presión por un lienzo fino: á una libra de fresa se le une media de grosella y el jugo de dos limones, con una libra de azúcar, echando medio cuartillo de agua; se procura disolverlo bien, y se hiela.

2.106. Sorbete de crema.—Diez yemas de huevo, dos cuartillos de leche y media libra de azúcar refinada, se mezclan perfectamente y se ponen á fuego lento, mezclándolo sin descanso hasta que tome un regular espesor; se retira en seguida, y al cabo de un corto tiempo se hiela: también se le puede añadir media libra de chocolate, en cuyo caso se cuéce éste con agua común y después se mezcla.

2.107. Sorbete de capulines.—Se buscan dos libras, añadiendo un poco de jugo de grosella ó fresa, medio cuartillo de agua y media libra de azúcar, haciendo escurrir el jugo de los capulines y fresas por medio de un lienzo fino; se revuelve todo bien, y se hiela.

2.108. Helado de licor.—Un cuartillo de licor, tres de agua, el jugo de seis limones, cuatro claras de huevo y 10 onzas de azúcar: se pasa por tamiz, y después de haberlo dejado un poco tiempo se hiela de la misma forma, variando las substancias; las demás clases de helados se hacen advirtiéndolo que cuando se quieran hacer helados en que intervengan 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. La de vacas es la mejor.

2.109. Bizcochos helados.—Son de una composición fácil y delicada: de huevos, azúcar y perfumados de la fragancia que se quiera, y en vez

de helarse en sorbetera se les pone á helar en una caja de hoja de lata rodeada de hielo salado; estas cajas son cuadradas, con un borde de dos pulgadas de altura para poner el hielo; varia su tamaño según el número de bizcochos que ha de helarse, teniendo en su centro fondos movibles de hoja de lata para colocar los bizcochos; se ponen sobre cada fondo las cajitas, próximas unas á otras; se pone después esta caja en otra mayor llena de hielo, y á las dos horas debe estar helado. La composición puede ser la siguiente:

Bizcochos.	Veinticinco.
Yemas de huevo.	Seis.
Almíbar.	Copa y media.
Agua.	Tres partes de copa.
Leche.	Un cuartillo.
Vainilla.	Una parte de copa.

2.110. Ponche.—Tómese un limón y restréguese su cáscara contra un pedazo de azúcar de pilón del peso de media libra; después se echa sobre el azúcar impregnado un poco de aceite esencial de limón y cerca de medio cuartillo de una infusión fuerte de té verde con una cantidad proporcionada de jarabe de culantrillo; se exprime el zumo de dos limones, quitándoles antes las pepitas, y se echan sobre todo dos cuartillos de aguardiente ó ron superior; se le da fuego; se agita la llama con el cacillo del ponche, y cuando el limón se haya reducido á dos terceras partes, se apaga la llama soplandola, y se sirve el ponche caliente, en vasos.

El ponche de vino tinto ó blanco se hace del mismo modo, á excepción de que no se quema, pero se sirve caliente.

El ponche de huevo se hace echando en un vaso de ponche uno de jarabe de ponche y la yema de un huevo; se bate todo junto con una cuchara, y se llena después el vaso de agua hirviendo, revolviéndolo un poco: es excelente en el invierno.

2.111. Ponche de leche.—En un cuartillo de leche se baten dos yemas de huevo, y después de bien batidas se echan en la ponchera, mezclándolo con un cuarterón de azúcar, añadiendo un poco de leche hirviendo, meneándolo bien con un cucharón, y se pone un poco de ron; también se suele echar nuez moscada en polvo.

2.112. Ponche de huevos.—Tómese una docena de huevos; se baten bien, mezclándolos después con azúcar fina y agua, meneándolo mucho; se pone á hervir un momento, y se le echa un poco de ron.

2.113. Ponche de té.—Se hace la infusión de té, y se le mezcla ralladura de limón y azúcar, al gusto; se echa el licor y se prende. Se sirve caliente. El licor puede ser coñac ó champaña.

COMPOSICIÓN DE LICORES

Los licores se preparan con aguardiente ó espíritu de vino, azúcar y el aroma ó zumo extraído de ciertas substancias. Estas composiciones, que se sacan por destilación ó por infusión, se usan interiormente y deben agradar á la vista y tener buen olor y sabor. Deben componerse con ingredientes escogidos cuidadosamente, teniendo presente que la calidad de los licores depende muchas veces del agua, y por lo mismo, debe emplearse la de fuente, pura y sin sabor extraño.

Las ratafias son licores preparados por infusión, para cuya composición se saca la fragancia, la cualidad y el color de cualquiera fruta, exprimiendo el zumo de ella en el aguardiente, que la disuelve y se carga de todos sus principios.

2.114. Curazao ó licor de cáscaras de naranja.—Déjense macerar al sol por espacio de quince días en una botella bien tapada, dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos cuartillos de aguardiente común, teniendo cuidado de menear la botella todos los días. Pasado dicho tiempo, póngase al fuego y disuélvase una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándolo que se haga caramelo, y después se echará en el aguardiente, saturado de esencia de cáscara de naranja.

2.115. De cuatro flores.—Seis cuartillos de aguardiente bueno, cuatro de agua, cuatro onzas de espíritu de rosas, cuatro de espíritu de flor de naranja, onza y media de espíritu de jazmín, una de espíritu de reseda y dos libras y media de azúcar superior. Ratifíquese el aguardiente en el baño de María, y en todo lo demás se procede como en el licor anterior.

2.116. Anisete de Burdeos.—Aguardiente, ocho cuartillos; anís verde, tres onzas; anís seco, dos onzas; culantro, media onza; hinojo, media onza; agua, cuatro cuartillos, y azúcar, tres libras. Después de quebrantadas las semillas, se echan con el aguardiente sobre el baño de María, para sacar sobre cuatro cuartillos de licor; no debe dejarse pasar la flama. El azúcar se desle en el agua, se forma la mezcla y se filtra y embotella como los anteriores.

2.117. Noyó.—Aguardiente, ocho cuartillos; almendras de chabacanos, media libra; almendras de duraznos y de guindas agrias, cuatro onzas; agua, cuatro cuartillos; agua de flor de naranja, cuatro onzas, y azúcar quebrantada, dos libras y media. Se ponen las almendras en el agua por veinticuatro horas, para que afloje la piel; se pelan, se quebrantan y se ponen en infusión en el aguardiente por quince días, y después se procede á la destilación. Cuando se ha desleído perfectamente el azúcar en el agua destilada, se añade la flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.

2.118. Perfecto amor.—Seis cuartillos de aguardiente, una onza de cáscaras de toronja, dos de cáscaras de limón, media dracma de clavillo, tres cuartillos de agua destilada, y azúcar quebrantada, dos libras y media. Se ponen los primeros ingredientes á destilar, para sacar cuatro cuartillos de licor; se deslíe el azúcar en el agua, poniéndola á la lumbre, y luego que está fría, se hace la mezcla. Se tiñe con la cochinilla y se filtra.

2.119. De apio.—Cuatro cuartillos de aguardiente, media onza de simiente de apio, dos cuartillos de agua y libra y cuarterón de azúcar. Se destila el aguardiente con la simiente de apio y se sacan dos cuartillos de licor; se deslíe el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

Todos los licores de simiente se hacen de este modo, guardando las mismas proporciones.

2.120. Pectoral.—Seis cuartillos de aguardiente; cáscaras*de cuatro naranjas agrias; canela fina quebrantada, dracma y media; cáscaras de nuez moscada, una dracma; agua destilada, cuatro cuartillos, y azúcar, dos libras. Se ponen en infusión en el aguardiente las cáscaras de naranja, la canela y la nuez, por espacio de ocho días, y se filtra después, para sacar unos cuatro cuartillos de licor; se deslíe el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

2.121. Crema de ajenjo.—Tómense ocho cuartillos de aguardiente, media libra de cogollos de ajenjos frescos, cáscaras de limones ó naranjas, cuatro cuartillos de agua y tres libras de azúcar. Se destila el aguardiente con el ajenjo y las cáscaras, para sacar cuatro cuartillos de licor; se deslíe el azúcar en el agua, puesta á la lumbre, y cuando está ya á punto de cocer, se forma la mezcla, se filtra y se guarda en botellas.

Los licores que llaman cremas han de ser más crasos que los anteriores, porque se les echa más azúcar, la cual se pone á calentar hasta que vaya á cocer. Los que llaman aceites deben tener una consistencia parecida á la del aceite de oliva, cuya propiedad se logra del mismo modo.

2.122. De laurel.—Ocho cuartillos de aguardiente; hojas y flores de

mirto, seis onzas; hojas de laurel, seis onzas; media nuez moscada quebrantada; clavillo, media dracma; agua destilada, cuatro cuartillos, y azúcar quebrantada, tres libras: mézclese y fíltrese.

2.123. De rosas.—Aguardiente, cuatro cuartillos; hojas de rosa escogidas, tres libras; agua destilada, cuartillo y medio; agua doble de rosas, media libra, y azúcar, 12 onzas. Se destilan las hojas de rosa en el aguardiente, para sacar cuatro cuartillos de licor; se deslíe el azúcar en frío en el agua de rosas, se forma la mezcla, se tiñe con la cochinilla y se filtra el licor.

2.124. De menta.—Ocho cuartillos de aguardiente; menta reciente, 12 onzas; cáscaras de tres limones; agua destilada, cuatro cuartillos; esencia de menta pura, una dracma, y azúcar, tres libras. La menta se destila con el aguardiente y las cáscaras, para sacar sobre cuatro cuartillos de licor, en el que se disuelve la esencia de menta. Se deslíe el azúcar con el agua á la lumbré, se deja enfriar, se hace la mezcla y se filtra.

2.125. Duraznos en aguardiente.—Se escogen 20 duraznos sanos y que estén muy cerca de ser maduros, se les quita la pelusilla con un lienzo y se pican por todos lados, hasta el hueso, con un alfiler gordo. Se deslien dos libras de azúcar en suficiente cantidad de agua, poniéndola á cocer hasta que adquiera la consistencia del almíbar, y entonces se echan los duraznos, y revolviéndolos continuamente, se dejan cocer hasta que ablanden un poco y cedan á la presión de los dedos. Se sacan y colocan en frascos; se aparta el almíbar; luego que esté frío, se echan las dos terceras partes de su peso en aguardiente de 25 grados. Se menea bien la mezcla, y se pasa por un filtro; se echa este licor en los frascos de los duraznos, hasta cubrirlos; se tapa con un corcho, y encima un pergamino mojado, que se ata bien alrededor.

2.126. Otros.—Al agua caliente se le echa un puño de ceniza y se le echan los duraznos, teniendo cuidado que no hiervan mucho, sino sólo lo suficiente para quitarles el pellejito; luego se lavan y se hacen en conserva muy aguada, y luego que estén, se ponen en un tarro y se les pone mitad de almíbar y mitad de aguardiente catalán, y al mes ya están buenos.

2.127. Guindas en aguardiente.—Se escogen guindas gordas, de las mejores, que sean frescas y sanas. Se les corta la mitad del palo y se echan en agua fría, de la cual se sacan y echan en frascos llenos de aguardiente de buena calidad. En cada frasco se pone una muñeca de lienzo, con canela quebrantada y media ó una docena de clavillos de especia. Se tapan los frascos con un corcho y un pergamino, y se dejan así por espacio de un

mes. Al cabo de este tiempo se apartan las guindas del aguardiente, el cual se mide, y á cada cuartillo se le echan de cinco á seis onzas de azúcar, que se deslíe perfectamente. Se pasa después por un filtro, se echa en los frascos de las guindas y se tapa bien. Al cabo de dos meses se pueden ya comer. Del mismo modo se preparan las otras frutas, etc., etc. Las raíces que tienen el sabor muy azucarado se meten simplemente en el aguardiente.

Para conservar en aguardiente las frutas del almibar, se sacan y escurren, y después de haberlas colocado en frascos, se echa encima aguardiente de 22 grados, el cual penetra en los poros de las frutas y se incorpora con el azúcar. De este modo se forma un compuesto muy agradable, y las frutas conservadas en él pueden comerse al cabo de tres ó cuatro meses.

2.128. Anisete.—Se pondrán en infusión, en seis cuartillos de aguardiente, un cuarterón de anís verde, la cáscara de un limón y un poco de canela; déjense en esta infusión un mes; cuélese, añádanse tres cuartillos de agua y libra y media de azúcar clarificada; fíltrese y póngase en botellas.

2.129. Aceite de rosa.—Póngase en infusión un cuarterón de hojas de rosa en dos cuartillos de agua tibia; déjense dos ó tres días; al cabo de este tiempo pásese por tamiz; añádanse en seguida dos cuartillos de buen aguardiente y media libra de azúcar clarificada; canela, corteza de nuez moscada y culantro, una onza de todo; déjese al menos diez días, y fíltrese.

2.130. Agua de Seltz.—Este agua, de la que se hace un gran uso de algunos años á esta parte, facilita la digestión y da á los vinos y almibares un gusto muy agradable.

Llénese una botella de agua hasta el cuello, la que se tapaná con un tapón que cierre herméticamente; antes se echará en agua una dracma de ácido tártrico y otra de bicarbonato de sosa; tápese al instante de echar los ingredientes, y átese al tapón con una cuerda. Al cuarto de hora ya se puede beber; también se puede beber echándole una cucharada de jarabé de grolla ú otro cualquiera, y entonces toma un gusto parecido al vino de *Champagne*.

VINOS DE FRUTAS

Toda fruta cuya pulpa contenga materia sacarina, es susceptible de producir vino, y lo será tanto más, cuanta mayor sea la cantidad de azúcar. Por esta razón, cuando el jugo es acidulo y flemoso, se necesita promover la fermentación vinosa, añadiendo azúcar en cantidad conveniente y proporcionada á la abundancia de ácido.

No nos es posible fijar de una manera absoluta, ni aun para una fruta determinada, si debe ó no añadirse azúcar al jugo, y en qué proporción. El terreno donde se crió, la mayor ó menor intensidad del calor en la época de su florecencia, crecimiento y madurez, y la abundancia ó ausencia total de lluvias en todos ó en cualquiera de esos tres periodos, contribuyen al aumento ó disminución de la materia sacarina, ó al mayor ó menor desarrollo de la acidula y flemosa.

La observación, el estudio de la fruta, la apreciación de las antedichas circunstancias en cada clima, en cada año y en cada localidad, pueden solas dar á conocer los casos y cantidades en que sea necesario este aumento de azúcar. Nos limitaremos, pues, á dar un punto de comparación de donde puedan partir las observaciones, considerando las frutas de un modo absoluto y sin relación con las influencias indicadas; las suponemos todas en el grado de edulcoración ó acidez que las es más general, comparándolas entre sí y con relación á la uva. De esta base partiremos para establecer la cantidad de azúcar que haya de añadirse á las que la han menester, salvo el que nuestros lectores la aumenten ó disminuyan en los casos y circunstancias enunciados.

Tampoco son numerosas las reglas que podemos dar para la fabricación en general, pues cada fruta exige modificación por la naturaleza misma de su jugo. Que esté en perfecta madurez, pero exenta de golpes, picaduras ó magullamientos, y que la fermentación se efectúe completamente, es lo único que podemos decir de una manera absoluta: al tratar de las diferentes clases, indicaremos lo que deba hacerse.

2.131. Vino de chabacano.—Quitada la pelusa á los chabacanos, se les hace trozos, se quitan los huesos y se destripa la pulpa con expresión para retirar de todo el jugo; póngase ésta en una vasija de porcelana, ó en una cuba, si la cantidad es grande, cubriéndola con un lienzo, y déjesela reposar por espacio de quince días ó tres semanas que durará la fermentación. Cuando ésta ha terminado, el líquido tiene una película en la superficie y exhala un olor fuerte; entonces se separa la costra, se decanta, se cuela para quitar toda partícula que haya podido sublimarse al hacer la decantación, y se mezcla con una libra de espíritu de vino y dos de azúcar blanca pulverizada, por cada ocho cuartillos de zumo. Luego se vuelve á colocar en otra vasija por espacio de quince días, se filtra y se embotella. Un mes después está en estado de poder servir.

2.132. Vino de capulines.—Destripados y separados los huesos, se dejan fermentar durante un día; luego se añade una libra de azúcar por

cada 12 cuartillos de zumo, y se deja fermentar por espacio de quince días, para decantar y embotellar.

2.133. Vino de ciruelas.—Se prepara como el de capulines, con la diferencia de que para hacer más rápido el desprendimiento de la materia sacarina, debe verterse sobre la pulpa destripada agua hirviendo en proporción de una mitad del volumen de jugo y pulpa.

2.134. Vino de fresas.—Destripadas las fresas, se añade una libra de azúcar por cada seis cuartillos de zumo, y se deja fermentar por veinticuatro horas. Pasado este tiempo, se pone al fuego y se clarifica, dejándolo en seguida fermentar por ocho días. Luego se filtra y se embotella.

Algunos añaden medio cuartillo de aguardiente por cada 12 de licor, y no embottellan hasta cuatro meses después de hecha esta mezcla.

2.135. Vino de guindas.—Como el de *capulines*. (Véase.)

2.136. Vino de limón.—Separada con un cuchillo la parte exterior de la cáscara del limón, se corta la fruta, se exprime y se pone la cáscara separada dentro del zumo por veinticuatro horas, juntamente con 12 onzas de azúcar por cuartillo de zumo. Tres días después se añade medio cuartillo de aguardiente por cuatro de mezcla, y se deja fermentar y aclarar por espacio de quince días, antes de filtrar y embotellar.

2.137. Vino de duraznos.—Como el de *chabacanos*, aumentando de un tercio la cantidad de azúcar.

2.138. Vino de membrillos.—Limpia la pelusa, cortados en trozos y separadas las pepitas, se machacan bien y se apresan para extraer todo el zumo, que se clarifica al fuego después de añadir dos libras de azúcar, una copa de vino blanco y dos cuartillos de agua por cada cuatro de zumo. Entretanto se hace almibar, se incorpora con la mitad de su peso de aguardiente, para dar fuerza al vino de la fruta, que se dejará fermentar antes.

2.139. Vino de moras.—Destripada como cualquiera otra fruta, se mide el zumo producido y se añade por cada cuartillo uno de agua, dos adarmes de canela, una onza de azúcar y media copa de aguardiente. Al cabo de una semana se filtra y se embotella.

2.140. Vino de naranja.—Se prepara como el de *limón*, pero siendo su zumo menos acidulo que el de éste, se disminuirá la cantidad de azúcar, y acaso no sería inoportuno en ciertos casos añadir un poco de agua al zumo y aumentar la dosis de aguardiente.

Muchos más vinos podríamos citar, pero creemos bastan los indicados para dar una idea de la manera de prepararlos y del método de edulcoración y alcoholización que debe seguirse, según la clase de fruta de que se trate.



HIGIENE DOMÉSTICA

ENFERMEDADES MÁS COMUNES

2.141. Indigestión.—Si es leve se corrige fácilmente, tomando algunas tazas de té, manzanilla ó flor de tila, con azúcar, y unas gotas de agua de flor de naranja. Pero si es grave y han sobrevenido vómitos, se seguirá propinando al doliente bebidas temperantes, emolientes, y prescribiéndole dieta absoluta. Si hubiese náuseas y conatos para vomitar, sin conseguirlo, se promoverá bebiendo agua tibia en abundancia, haciendo al mismo tiempo cosquillas en la epiglotis ó campanilla; y si todo esto fuese insuficiente, se hará uso de agua emetizada. (Un grano de tártaro emético, disuelto en dos vasos de agua tibia, se toma en tres ó cuatro veces, dejando que pasen algunos minutos de intervalo entre una y otra.)

En fin, si hubiese transcurrido mucho tiempo de la comida causa de la indigestión, y los alimentos hubiesen bajado ya á los intestinos, además de las bebidas indicadas, se le administrarán lavativas emolientes, como el cocimiento de raíz de malvavisco ó linaza.

2.142. Picadura ó herida hecha con instrumento agudo.—Si fuese ocasionada por haberse clavado alguna espina ú otro cuerpo extraño, lo primero que ha de hacerse es extraerlo, comprimiendo en seguida suavemente la herida para que sangre. Se lavará después con agua fría y se envolverá en un lienzo limpio muy suave. Mas si sobreviniese inflamación, en este caso se darán lociones con cocimientos emolientes, aplicando á la parte cataplasmas de miga de pan ó de harina de linaza.

2.143. Cortadura hecha con instrumento cortante.—Luego que sucede esta desgracia, se lava la herida con agua fría, se limpian y juntan los bordes cuanto es posible, manteniéndolos unidos con el auxilio de unas tiritas de tafetán inglés, y se aplica encima una plancheta de hilas muy delgada, sujetándolo todo con una venda.

Lo importante en estos accidentes es evitar la inflamación ó supuración. Es perjudicial aplicar á la parte perejil, tabaco, agua salada, unguentos y varias plantas que aconseja la ignorancia. Si se hubiere hecho uso de estos remedios, se procurará neutralizar sus malos efectos, aplicando á la herida cataplasmas emolientes. Cuando la cortadura es poco profunda, y no muy larga, se cura en dos ó tres días, observando el método indicado.

También es muy provechoso lavarse con agua, en la cual se echa tintura de árnica en cantidad regular, y poniéndose defensivos. Cura fácilmente y evita la inflamación.

2.144. Picaduras.—La abeja, la avispa, abejón, etc., están armados con un aguijón, que dejan dentro de la parte picada, causando un dolor vivísimo, al que sobreviene instantáneamente hinchazón local y pulsaciones dolorosas. El primer cuidado ha de ser extraer el aguijón con unas pinzas ó la punta de un alfiler, y hecha esta diligencia se cubrirá la herida con un lienzo fino, empapado en aceite de oliva ó cerato común, al que se añadirán unas gotas de láudano líquido de Sydenham.

2.145. Grietas en las manos.—Para curar esta incomodidad basta con abstenerse por algún tiempo de meter las manos alternativamente en agua caliente y después en otra fría ó en lejía: frotarlas con sustancias grasas, como aceite de oliva, manteca fresca sin sal, cerato de Galeno, y resguardarlas del aire frío.

2.146. Verrugas.—El medio más eficaz para extirparlas es quemarlas con ácido nítrico (agua fuerte). Antes de hacer uso de este cauterio, se cubrirán las partes inmediatas, extendiendo todo alrededor una substancia glutinosa ó un parche de diaquilón.

2.147. Sarampión.—Cuando el sarampión se presenta franca y fácilmente, basta poner al niño á dieta, haciéndole guardar cama, evitando toda corriente de aire frío y todo cuanto pueda detener la marcha de la enfermedad ú operar una retropulsión del exantema; jamás se le ponga al niño una camisa fría, pues semejante imprudencia costó la vida á muchos. Dése al enfermo uno que otro vaso de tisana de borraja, alguna infusión de flores cordiales, y también horchatas con un poco de nitro.

Si las manchas desaparecen y á esta desaparición sucede el desprendimiento de costras farináceas, ya pasó el peligro; las manchas lívidas y oscuras, y también las que aparecen y desaparecen alternativamente, no son de muy buen agüero.

Al momento que se observe que esta enfermedad no sigue su curso ordinario, llámese al médico.

Por último, no se descuiden las enfermedades que puedan presentarse después del sarampión, por leves que á primera vista parezcan. Consúltese sobre ellas al médico, sin pérdida de momento.

2.148. Orina: irritación en la vejiga.—Estas irritaciones, que tan comunes son á cierta edad, se calman bien tomando algunos baños de asiento emolientes; estando en la cama, cataplasmas emolientes en el bajo vientre, y agua de brea para bebida usual. Todo esto sin perjuicio de consultar al facultativo.

2.149. El agua de brea.—Se prepara poniendo en infusión, por diez ó doce días, una parte de brea (purificada) en ocho veces su peso de agua fría, ó bien revolviendo la brea por algunos minutos en cuatro partes de agua. Filtrese en seguida, y se guarda en vasos bien tapados.

2.150. Vejez.—Mientras que en los viejos todos los demás sentidos se embotan y debilitan más ó menos, el del paladar adquiere, por excepción, más fuerza y delicadeza. Esta es la razón por qué casi todos los viejos tienen una disposición natural para la gastronomía, y deben combatir su propensión á comer demasiado cuando su posición les permita tener una buena mesa. Las indigestiones, nocivas en toda edad, lo son particularmente á la salud de los viejos que han pasado de los sesenta años. Cada indigestión á esta edad acelera la decadencia senil, y puede ser causa de graves consecuencias. Desde luego, la sobriedad no es sólo un simple consejo higiénico dictado por la prudencia, es una necesidad.

Dicen que los viejos mueren
Por comida ó por caída;
Ande, pues, con tiento el viejo,
Y modere la comida.

2.151. Varices.—La dilatación parcial y permanente de las venas, muy común en los sujetos que acostumbran permanecer bastante tiempo en pie, puede degenerar en úlceras de mala calidad, si no se procura utilizar la compresión desde un principio, pero de una manera lenta y gradual, usando á dicho efecto unas medias de cutí, ó mejor aún otras hechas de piel de perro. Con tan sencilla precaución, unida á la más esmerada limpieza, se puede impedir todo resultado ulterior.

Las medias de tejido de *goma elástica* son las más eficaces, y las recomendamos con mucho interés.

2.152. Vómito negro ó fiebre amarilla.—Una anciana, llamada Mariquita Orfila, ha descubierto un remedio eficaz para el vómito negro y

la fiebre amarilla, con el cual se han curado completamente varias personas después de haber declarado los médicos que no había esperanza alguna de salvación, y que los pacientes debían morir dentro de pocas horas. Este remedio es el zumo de hojas de *verbena* machacadas, tomado en pequeña dosis, tres veces al día, y aplicado en inyecciones cada dos horas, hasta que queden enteramente desocupados los intestinos. La *verbena* es un arbusto silvestre que se da en casi todas partes, y particularmente en los terrenos bajos y húmedos. Los médicos han adoptado su uso, y, en consecuencia, ya son pocos, ó ninguno, los que mueren de aquellas terribles enfermedades. Hay dos clases de *verbena*, una macho y la otra hembra; la última es la que más se usa.

2.153. Almorranas.—Los mejores específicos contra ellas son la temperancia, la sobriedad y el ejercicio sin fatiga. Para promover la evacuación es bueno el vapor de agua tibia, ó un paño mojado en espíritu de vino tibio, ó cataplasma de pan y leche ó de puerros fritos con manteca; si nada de esto basta, se aplicarán las sanguijuelas, que si agarran á las mismas almorranas será mucho mejor. Si el dolor es muy grande, se puede hacer un lenitivo con dos onzas de unguento emoliente y media de láudano, batidas con una yema de huevo, para aplicarlo á la parte.

También es bueno derretir tocino viejo del más salado que se pueda hallar; se pasa por un lienzo blanco, y en esta grasa se derrite un poco de cera blanca; úntese con la punta del dedo muchas veces el mal.

Quando el flujo de las almorranas es moderado ó periódico, no hay que detenerlo, y si es excesivo, báñese la parte con agua de hierro.

2.154. Bilis.—Para los derrames de bilis se emplea con provecho el remedio siguiente: tómese una onza de raíz de celidonia, córtese en pedacitos si es tierna, ó redúzcase á polvo si es seca; póngase en infusión en un cuartillo de vino blanco y bébanse tres ó cuatro cucharadas de éste todas las mañanas. El uso de las achicorias amargas es también muy saludable.

También es bueno tomar, en ayunas, agua en la que se hierve cáscara de nabo y de limón. Tómese un pocillo durante algunos días y será provechoso.

2.155. Reumatismo.—Varios son los remedios que se dan para el reumatismo; citaremos algunos de los más sencillos.

Tómense como unos tres puñados de rábanos y córteseles en rodajitas, póngaseles en una sartén en agua, y cuézaseles poco á poco; en seguida se extiende una porción de hilas del grandor de la parte dolorida, poniendo encima los rábanos pulverizados por debajo con incienso, y aplíquese esta

cataplasma á la parte afectada estando bien caliente el enfermo en la cama: debe repetirse este remedio por cuatro ó seis veces.

Macháquense muchas hojas de rábanos hasta reducirlas á pasta, y envuélvanse con ellas las plantas de los pies del enfermo, que para entonces ya debe estar muy caliente en la cama. Este remedio produce un copioso sudor, que ordinariamente causa la cura.

Tómese onza y media de aceite de almendras dulces, tres dracmas de agua de carmelitas compuesta, media dracma de láudano líquido de Sydenham, todo medianamente mezclado: se echan de ello dos ó tres gotas en el hueco de la mano y se frota la parte dolorida hasta que el líquido se haya evaporado, para hacerle entrar por los poros de la piel. Se repite esta operación todos los días, dos veces por la tarde y una por la mañana, hasta el perfecto alivio.

Tómese de raíz de cañaheja y flor de romero media libra de cada cosa; se quebranta y se pone en infusión en dos libras de aceite común por espacio de veinticuatro horas; después se cuece todo con dos libras de vino tinto hasta que consuma toda la humedad; se cuele, se embotella, se tapa y se guarda para el uso. Este aceite, llamado del *fraile*, es eficaz para los dolores reumáticos untando con él las partes doloridas.

2.156. Lombrices. — Tómense los polvos vermífugos de Bal, que se hacen de iguales partes de ruibarbo, escamonea y calomel, con doble cantidad de azúcar refinada, al peso de los demás ingredientes; se mezcla todo y se reduce á polvos finos. La dosis para un niño es de 10 á 20 granos, una ó dos veces á la semana, y una dracma para un adulto. Debe evitarse que los niños coman dulces, yerbas crudas, raíces ó frutas verdes.

2.157. Resfriado. — Para desterrar este mal basta promover la transpiración, hacer uso de los sudoríficos y de la dieta. Algunas veces son conducentes los baños de pies y piernas en agua tibia, como igualmente los sinapismos.

Para obtener un copioso sudor se pelan y quebrantan cinco ó seis granos de cacao en crudo, poniéndolos á hervir en taza y media de agua como de tomar café, hasta que quede en una; después se le pone un poco de manteca de cacao, tomándolo con azúcar todo lo más caliente que se pueda, dentro de la cama.

2.158. Tos. — Hágase un cocimiento de cebada, malvavisco y salvado; cuando esté hecho se añade un puñado de flor de saúco y se hace que dé otro hervor. Á tiempo de tomarse se echa en la taza una yema de huevo y cantidad suficiente de azúcar candi. Debe tomarse tibio.

2.159. Contusiones.—Si no hay desolladura, basta cubrir la parte contusa con un paño de alcohol alcanforado, humedeciéndole de cuando en cuando, ó bien de agua, sal ó vinagre. El dolor del golpe desaparece inmediatamente. Si se declara la inflamación, se pondrán cataplasmas de harina de linaza, pan rallado y leche, desleído con agua de malvavisco. Si la contusión fuere de alguna gravedad, se deberá llamar al facultativo, y sin perjuicio de aplicar á prevención los remedios indicados, que impiden progresar el mal y facilitan la operación. El agua de árnica es el mejor medicamento.

2.160 Escarlatina.—Rara vez se necesita de medicina en esta enfermedad; basta que el enfermo esté abrigado, se abstenga de carnes, licores fuertes y cordiales, y que beba cosas frescas y diluentes. Si es maligno el carácter que toma esta dolencia, debe adoptarse el régimen que corresponde á las fiebres pútridas.

2.161. Obstrucciones.—Para desterrarlas es muy bueno beber un vaso de agua con un panal al despertar por la mañana. El uso de lavativas con agua de malvas y cebada es también muy conveniente.

2.162. Cólicos.—En general, para todos los cólicos, incluso el bilioso, son útiles las siguientes reglas: Primera, bañar pies y piernas en agua tibia; segunda, aplicar vejigas llenas de agua caliente ó lienzo mojado en ella al estómago y las entrañas; tercera, tomar con abundancia bebidas diluentes y mucilaginosas; cuarta, lavativas emolientes cada dos ó tres horas.

En muchos casos se ve desaparecer el cólico con sólo aplicar al vientre un lienzo de alcohol alcanforado.

2.163. Diarrea.—La diarrea, generalmente, no es otra cosa que los esfuerzos de la naturaleza para desembarazarse de los productos de una mala digestión, ocasionada, bien sea por alimentos malsanos, ó por haber sufrido mucho frío después de comer. Ningún cuidado exigen las diarreas cuando son pasajeras; pero si son tenaces, acompañadas de pujos cólicos intestinales y complicadas con calofríos, calentura y sed ardiente, deben cuidarse, á remediarlas lo más pronto posible.

Lo primero es poner al enfermo á dieta y restablecer el sudor por inedio de substancias calientes de arroz, pan y fécula, suavizándolas con algún jarabe. También son en extremo útiles las lavativas de cocimiento de linaza con cabezas de adormideras, añadiendo un poco de alcanfor molido, desleído en una yema de huevo. Los baños de pies, los medios baños y aun los baños enteros, con el restablecimiento de la transpiración, son los medios más á propósito para contenerla.

2.164. Torceduras.—Lo primero que debe hacerse es meter la parte dañada en agua fría y disponer unos paños de agua de vegeto ó agua sedante. Si con esto no se experimenta alivio, se aplicarán las mismas cataplasmas indicadas para las contusiones.

2.165. Náuseas.—Las de las mujeres embarazadas no suelen ser peligrosas; cuando son tenaces, se cortan con unas cucharadas de vino de Málaga ú otro generoso. Las personas propensas á ellas no deben comer mucho.

2.166. Mal de oídos—Se mezcla aceite de almendras y de ámbar, y se aplican unas hilas empapadas á la parte dolorida; si se hubiese introducido algún insecto, se echa aceite alcanforado en el conducto auditivo y se pone por algún tiempo un taponcito de algodón en rama.

El jugo de ruda cocido con corteza de granada, vertido en el oído, cura el ruido ó sonido de los mismos.

El jugo de perifollo, mezclado con agua común é inyectado en los oídos, disipa la picazón cuando incomoda demasiado.

2.167. Dolores de muelas.—Inútil es describir lo insufrible de este dolor; sólo debemos advertir que, cuando va acompañado de fluxión en el carrillo, es señal de que la caries está en la encía y ha penetrado hasta la raíz; lo más seguro es sacarla para que no dañe á las demás. Á fin de aliviar el dolor, es bueno todo lo que promueva la salivación, como mascar genciana, cálamo aromático, raíz de pelitre, tabaco y semilla de mostaza. Si la muela está horadada, ha de taparse con almáciga, cera ó plomo, para que no entre el aire.

Para las inflamaciones de la boca se debe hacer uso de buches, compuestos de cocimiento de malvas, adormideras y malvavisco; si no cede la inflamación, se pondrán en el carrillo unas cataplasmas compuestas de los mismos simples y harina de linaza.

2.168. Dolor de estómago.—Si éste procede de un vicio en la digestión, lo que puede sospecharse si es muy violento después de comer, se aliviará ó desterrará con el ejercicio, especialmente embarcándose ó haciendo largas jornadas á caballo ó en carruaje. Si procede de flato, es fuerza abstenerse de alimentos ventosos, como raíces, legumbres, etc., y suele ser utilísimo un trabajo activo corporal y la variación de aguas.

2.169. Callos.—Tómese una hoja de yedra, pásese al través de una llama para quitarle cualquiera suciedad de su superficie, aplíquese sobre el callo y sujétese con un pedacito de lienzo fino, sin dañar al dedo que se halle afectado. En breve se pondrá amarilla la substancia del callo, que es la señal de su próxima curación.

Se cubren los callos ó juanetes con una tirta de cerato alcanforado, cubierto con otra de hule, y desaparece el dolor. Tómesese una onza de cera amarilla y de goma amoniaco otra onza, y además seis dracmas de cardenillo. Se pone á derretir la cera y la goma juntas, y después se incorpora el cardenillo.

Este emplasto ablanda los callos y clavos de los pies, y extrae enteramente si se aplica todos los días por algunas semanas.

2.170. Sabañones.—Es excelente preservativo contra ellos lavarse en agua fría desde el otoño y todo el invierno, todos los días, las manos y los pies, ó tres ó cuatro veces por semana.

Tómesese una onza de cera blanca, una de tuétano de vaca y dos de manteca de cerdo sin sal; cuézanse en una vasija vidriada, y después de haber cocido un poco, pásese por un lienzo. Al tiempo de acostarse se extiende sobre los sabañones una porción de esta pomada, y sobre ella el vendaje: se repite esta operación cuatro ó cinco días, y desaparecerán. Si se espera á que revienten, sólo la primavera puede curarlos.

2.171. Sarna.—La mejor medicina es el azufre, usado interior y exteriormente: las partes más cargadas se pueden untar con unguento compuesto de dos onzas de flor de azufre, dos dracmas de sal amoniaco cruda, en polvo muy fino, con cuatro onzas de manteca fresca de puerco; si se le añade un escrúpulo ó media dracma de esencia de limón, le quitará el olor desagradable; al tiempo de acostarse se untarán los extremos con una porción del tamaño de una nuez pequeña, dos ó tres veces á la semana. Rara vez se necesita untar todo el cuerpo; pero en tal caso, no se ha de hacer de una vez, sino por partes.

2.172. Orina.—Es muy peligroso detener la orina, porque pueden adquirirse fácilmente inflamaciones en la vejiga. Cuando se observa que la orina, en vez de tener el color claro, es rojiza y espesa, se debe refrescar y evitar toda clase de exceso en los alimentos, llevando una vida lo más tranquila posible. La orina es un barómetro de la salud.

2.173. Socorro que debe darse á los asfixiados por el frío.—Se desnuda al enfermo, se le envuelve en una buena manta y se le mete en la cama sin calentarla. Después se le mete en un baño de agua tibia, que se irá templando poco á poco, añadiendo agua caliente hasta que tenga un calor regular. Este aumento gradual de calor deberá darse en el espacio de media hora. Mientras que el enfermo está en el baño, se le rociará por ocho ó nueve veces el rostro con agua fría, limpiándolo siempre con un lienzo enjuto. Se le aplicará á la nariz un poco de vinagre muy fuerte ó de álcali

volátil, haciéndole tragar al mismo tiempo cucharadas de agua fría mezclada con algunas gotas de agua de azahar. Cuando la deglución sea más libre, se le dará al paciente un ligero caldo ó un vaso de vino aguado. Si continuase el enfermo en su letargo, se le administrarán lavativas irritantes; y si volviese de él, deberá tratarse como convaleciente de una grave enfermedad.

2.174. Asfixiados por el calor.—Lo primero que debe hacerse es transportar al enfermo á un sitio menos caliente, pero no demasiado frío, y sangrarle de la vena yugular; hágasele beber agua fría con un poco de vinagre, y suminístrensele lavativas con la misma agua. Si después de estos remedios no sintiese alivio, tendrá que recurrirse á una aplicación de sanguijuelas á las sienas.

2.175. Asfixiados por el carbón.—Sin pérdida de tiempo se pondrá al paciente al aire libre, aunque sea muy frío, se le desnudará y meterá en la cama boca arriba, colocando su cabeza y el pecho en posición más elevada que lo restante del cuerpo, para facilitar la respiración. Luego se le dan lociones en todo el cuerpo con agua sedativa, y después frecuentes frías con pomada alcanforada, en el pecho y entre las dos espaldas. Se hace aspirar el agua sedante, dando á beber algunas gotas de ella en un vaso de agua clara, cuando el asfixiado se halle en estado de tragar; en el cuello y la cabeza se le aplican también lienzos de agua sedante.

2.176. Panadizos.—Póngase una cucharada de ceniza de sarmientos en un vaso regular de agua dulce caliente, y báñese el dedo con ésta hasta curarse. Este medio ha sido muchas veces empleado con feliz éxito, y se recomienda por su naturalidad y sencillez.

2.177. Gangrena.—Para impedir que se gangrenen las heridas se polvorean con azúcar. Es muy probado también el azúcar disuelta en una decocción fuerte de las hojas de nogal.

2.178. Úlceras en la boca.—Hágase un bálsamo compuesto con cuatro onzas de aceite, cuatro de vino y una de azúcar; hiérvase todo junto hasta consumirse el vino, y tóquese á menudo la úlcera con él. Este remedio es bueno para heridas, llagas y otras cortaduras.

2.179. Fetidez de aliento.—La fetidez de aliento tiene su origen en el estómago, y son varias las causas que contribuyen á ello. Para hacerla desaparecer debe principiarse por gargarismos de agua salada, sorbiéndola al propio tiempo por las narices, mezclada con algunas gotas de vinagre de alcanfor, y éste pulverizado y tomado por las narices, masticando continuamente hojas de menta.

El plan propuesto, seguido con constancia, es capaz por sí solo de purificar el aliento más pestilente.

2.180. Dislocación.—Nada más fácil que una dislocación del pie, brazo ú hombro: éstas consisten en la separación de un hueso del lugar que naturalmente ocupa. Siempre que éstas se verifiquen, los músculos se contraen fuertemente, sin que pueda conseguirse su primitiva colocación sin grandes esfuerzos.

Aconsejamos á las personas que desgraciadamente sufran alguna, no se dejen curar por aquellos que (aun cuando de la mejor buena fe les ofrezcan sus servicios) carezcan de los conocimientos necesarios.

2.181. Clacotes.—Los clacotes son unos tumores inflamatorios poco voluminosos, pero que producen un dolor punzante y agudo; generalmente no aparece más que uno, pero las más veces sucede que antes de la curación del primero haya salido otro inmediatamente; su color, rojo vivo, y una punta saliente en el centro. Su principal remedio consiste en cataplasmas emplásticas, susceptibles de acelerar su rompimiento sin que haya necesidad de hacerlo con instrumentos. Después que haya supurado se aplica sobre él un parche de unguento de plomo, pudiendo asegurarse son de corta duración, y aunque generalmente molestós, no ofrecen consecuencias desagradables.

2.182. Oftalmía.—La oftalmía ó mal de ojos es una enfermedad que ataca á los niños más que á las personas adultas, porque si bien es verdad que éstas la padecen con alguna frecuencia, reconoce principios que exigen desde luego la presencia del facultativo. En los primeros se da siempre á conocer por la inflamación de los párpados, el horror á la luz, que evitan cerrándolos en cuanto aparece esta enfermedad, y por el pus que arroja con mayor ó menor exceso.

Se aplicará como el mejor colirio la misma leche de su madre ó nodriza, y el agua de harina de linaza ó de malvavisco, que dan ambas muy buenos resultados en los principios; pero si á pesar de este lavatorio continúa la oftalmía, si se quiere, en el mismo estado, se varía el plan lavándole con agua de llantén mezclada con sulfato de cinc en la proporción de grano y medio de éste por una onza de aquélla, y en último caso la misma agua de llantén, llevando en disolución por cada onza un grano de nitrato de plata. El tratamiento de esta enfermedad debe ser tan activo como lo es la enfermedad misma, teniendo muy presente que la limpieza de las partes afectadas entra por mucho en su curación, y que el retraso en la aplicación de los medicamentos son pasos acelerados que le aproximan á la ceguera.

2.183. Señales de la muerte.—Entre las diferentes enfermedades

que existen y atacan á los individuos, hay algunas tan particulares que dejan al paciente por espacio de muchas horas en situación de hacer creer que realmente no existe: tales son la asfixia, la catalepsia, los accidentes y otras, en las cuales el calor es casi nulo, la respiración y pulsación no se perciben, los ojos están fijos y mustios, con algunas otras circunstancias que engañan á las personas faltas de ciertos conocimientos, á cuya falta debe únicamente atribuirse el que se haya procedido al enterramiento de personas que no habían muerto, debiendo algunas su salvación á una pura casualidad.

Las señales fijas de que un individuo há dejado de existir, son: la de quedar completamente inmóvil, la cesación del pulso y la respiración, el calor se va extinguiendo gradualmente, la piel adquiere un color amarillento, los miembros se ponen tirantes, los ojos hundidos, empañados é inmóviles, y cierto olor que se desprende, propiamente cadavérico, que se advierte más ó menos pronto, según la temperatura y la enfermedad que ocasiona la muerte.

2.184. Rabia.—Esta enfermedad, que ataca naturalmente á ciertos animales, en particular á los perros y lobos, no la padece el hombre sino á consecuencia de la mordedura de animal rabioso ó por la introducción ó contacto de su baba en la herida, y es conocida con el nombre de hidrofobia. El perro que se ve acometido de esta enfermedad lo manifiesta con su abatimiento y tristeza; ladra á menudo, rehusa de comer y beber, ó lo hace en muy corta cantidad; deja de repente la casa de su amo sin dirección fija; lleva la cabeza muy baja, la boca abierta y llena de baba espumosa, y la cola caída. Lo primero que debe hacer un hombre cuando ha sido mordido por un animal rabioso, es lavar la herida con agua caliente, desliendo en ella jabón y sal; puedè también hacerse con lejía ú orines calientes, apretando la herida en diferentes direcciones para extraer la baba que el animal haya dejado en ella. Después de este baño, que se ha de hacer con cuidado y detención, es necesario cauterizar la llaga con un hierro candente ó con agua fuerte, ó con el ácido nítrico, de manera que llegue á toda la profundidad ó extensión de la herida, sin consideración al dolor que causa esta operación, que siempre es mucho menor que el peligro que amenaza de no aplicar este remedio. Después se extienden sobre la llaga algunos unguentos propios para mantener la supuración, y refrescar á menudo.

Por el siguiente método se puede tener una eficaz curación. Al punto que un perro rabioso muerde á una persona, se cubren las señales de la mordedura con lienzos de agua sedante, aunque se experimenta algún escozor. Se cosen los lienzos, se espolvorea la herida con alcanfor y se ponen planchas de

hilas untadas de pomada alcanforada, que se sujetan con medios adecuados. Se aplican cabezales de agua sedante y se dan lociones frecuentes con la misma agua. Si se declara la rabia, se mete al paciente en un baño alcalino-ferruginoso muy cargado, tomando las precauciones debidas. Se le ponen en el cuello lienzos de agua sedativa y se le rocía también con ella la cabeza. Al salir del baño se le dan friegas de pomada alcanforada y se continúan las lociones de agua sedativa en la cabeza y por todo el cuerpo hasta que calmen los accesos. Entonces se le purga con aceite de ricino y se le administrarán lavativas vermífugas; también se le pueden dar lociones con alcohol alcanforado.

La ropa que llevaba la persona mordida deberá separarse y lavarse, procurando que antes de verificarlo no tenga roce con otra. Conviene también apartar del herido toda aprensión, persuadiéndole de la eficacia de los remedios que se le aplican. Generalmente se debe desconfiar de toda mordedura hecha por un animal que no haya sido provocado.

2.185. Quemaduras.—Como las quemaduras acontecen con bastante frecuencia, no estará de más manifestar algunos medios para evitar con facilidad sus efectos desagradables.

En el momento de quemarse se debe aplicar á la parte algodón en rama; si la quemadura fuere de hierro, es bueno dar con un poco de miel. Lo más probado es ponerse unas hilas empapadas con la disolución de alumbre con agua, remojándolas de cuando en cuando. Cuando la quemadura es por una llamarada, se bate clara de huevo con aceite y se da á la parte dañada con una pluma fina, renovando la aplicación siempre que se seque este linimento.

Para destruir la grande irritación que ocasiona el contacto del fuego en la economía animal, tal vez lo mejor que pueda aplicarse es un emplasto de papas crudas bien machacadas ó ralladas; aplicándolas bien y con tiempo, no se producirá inflamación y cesarán los dolores, aun cuando la quemadura sea causada por la combustión del fósforo, que es de las peores que pueden acontecer. En defecto de las papas, surte muy buen efecto un pedazo de chocolate masticado ó lienzos mojados con éter, ron, espíritu de vino ó de aguardiente.

Si la quemadura fuese en parte muy visible y se quieren evitar las cicatrices, se le lavará la llaga con agua de llantén.

2.186. Envenenamiento.—Muy conveniente sería que todos conociesen bien á fondo el modo de curar un envenenamiento, por no aguardar, como se hace siempre, á que venga el médico, pues son tan rápidos los ma-

los efectos del veneno, que cuando llega aquél ya no hay remedio. En el entretanto debe prepararse el envenenado tragando cantidad proporcionada á sus fuerzas, de agua caliente ó fría, azucarada ó no. Una gran cantidad de leche pura, tibia, es también útil. La clara de huevo ó la gelatina de carne disuelta en agua suelen bastar ínterin se suministran socorros más eficaces. Debe tomarse también un vaso de aceite para que bañe las paredes del estómago y del esófago, para preservarlas del contacto del veneno al tiempo del vómito.

Podrá fundarse una presunción de envenenamiento siempre que una persona que disfrute de buena salud, ó ligeramente indispuesta, experimente de repente, después de haber comido ó bebido un alimento cualquiera, un ataque de vivos dolores en el vientre, frecuentes vómitos, cursos abundantes, síncope, espasmos, movimientos convulsivos ó convulsiones intensas, especialmente cuando estos síntomas persistiesen con tenacidad durante muchas horas ó muchos días.

2.187. Cortaduras.—Una cortadura ligera se cura prontamente teniéndola al abrigo del aire y de todo ludimiento que pudiera oponerse á su reunión. Esto se consigue aplicando simplemente una pequeña compresa empapada en agua y vino, mantenida con una venda.

Si la herida es profunda, se dejará salir la sangre por algunos momentos; conviene comprimirla suavemente para que salgan los cuajarones; entonces, exprimida la llaga y muy limpia, se juntan los labios de la herida, y se la mantiene en esta posición con las compresas pequeñas, puestas á lo largo de cada uno de los mismos labios y bien sostenidas por muchas vueltas de vendaje; se humedece la compresa con un poco de agua y vino. Es menester huir de los aceites y de los cuerpos crasos y también de los espirituosos.

2.188. Desollamiento de las piernas.—Es muy funesto descuidar las desolladuras que se hacen en las piernas; el remedio siguiente está experimentado y se reputa de infalible: Póngase papel quemado sobre la desolladura reciente, y déjesela así hasta que por una perfecta curación se caiga por sí mismo el papel quemado.

2.189. Medios preservativos del cólera-morbo.—Abstinencia de todo alimento que contribuya á promover la diarrea; abstinencia de frutas de todas clases, aun cuando estén maduras ó en compotas, lo mismo que secas. Los artículos más sanos de los alimentos vegetales, son: pan bien cocido y de un día para otro, arroz, harina de maíz y papas sanas. Toda clase de encurtidos es muy perjudicial. Una multitud de alimentos que en tiem-

pos ordinarios son saludables y convenientes á la constitución de un individuo, pueden ser altamente dañosos en tiempo de cólera.

La dieta ó alimentos deben ser sólidos con preferencia á líquidos, y aquellas personas que puedan deben escoger la dieta animal, que es la que proporciona un alimento más concentrado y vigoroso, evitando carnes saladas y ahumadas, puerco, pescados salados y en concha, cidra, limonada, naranja, bebidas ácidas de toda especie y licores fuertes. Deberá usarse una gran moderación, tanto en la comida como en la bebida, durante la permanencia de la epidemia. Un acto solo de indiscreción ha producido en muchos casos un ataque repentino y fatal. El intervalo entre las comidas no debe ser largo, porque se ha observado que el cólera adquiere un carácter aun más fatal en las naciones de Oriente y en aquellos países de Europa donde en ciertas épocas del año se observan por sus habitantes largos y continuados ayunos. Es una dieta rigurosa y substancial el mejor y más seguro preservativo del cólera. El cólera, tanto como la hidrofobia, es hasta ahora el oprobio de la ciencia médica, y muchas son las dudas que aun existen, á pesar de cuanto se diga, acerca de si esta epidemia es ó no contagiosa.

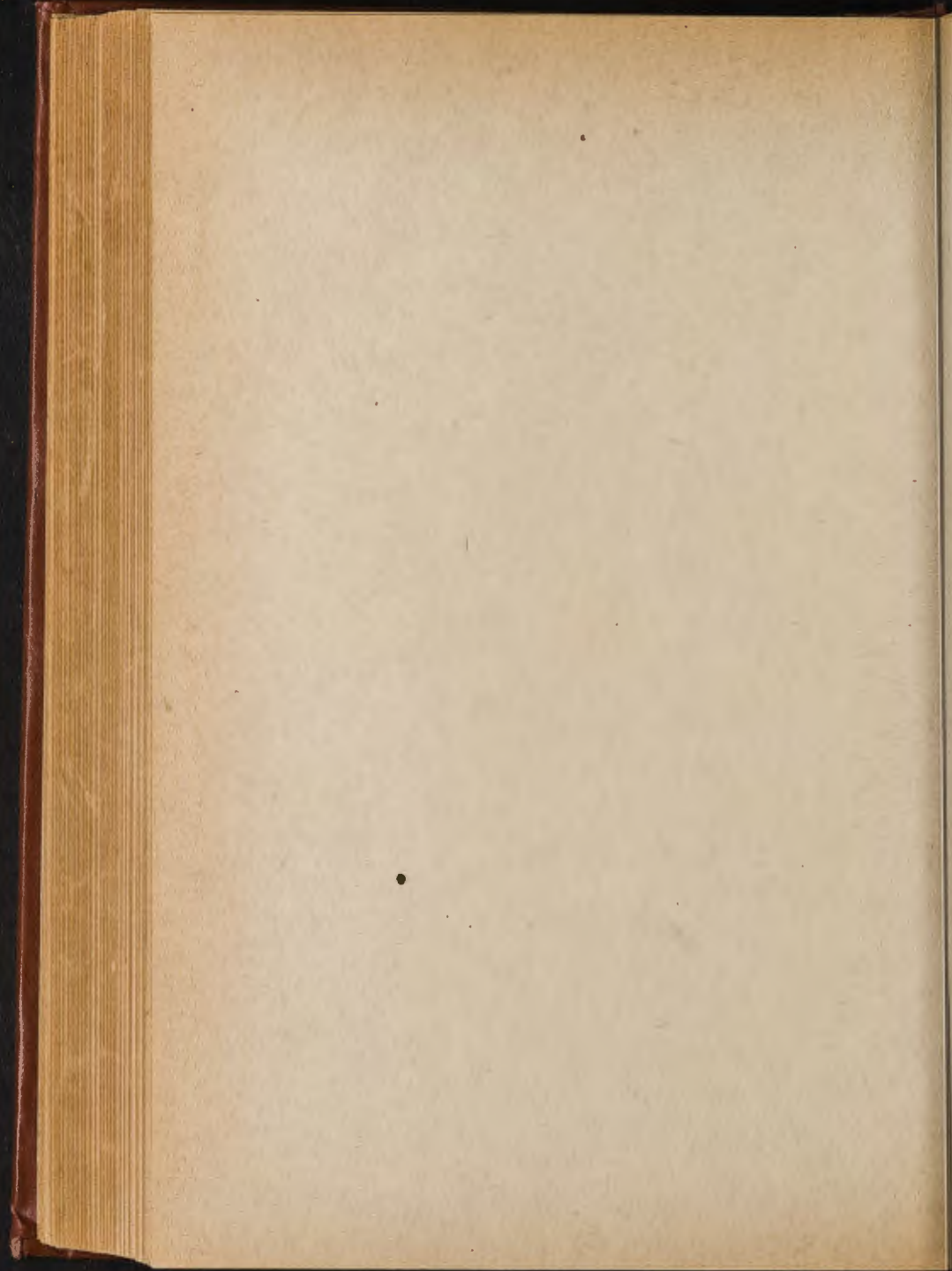
En ningún caso, á menos que un médico lo ordene, deberá persona alguna emplear purgantes fríos, tales como las sales de Glauber, la sal de Epsom, los polvos de Siedlitz, que tomados en tales circunstancias pueden producir un efecto muy dañoso. También es menester proscribir los purgantes drásticos, tales como el sen, la coloquintida, el áloe, etc.

En consecuencia de la conexión inmediata entre el cutis exterior y la membrana interna del vientre, es de la mayor importancia el conservar esta parte del cuerpo bien abrigada. Se aconseja el uso de la franela sobre el cutis para conservar el calor, ó al menos es muy útil llevar una franja de franela alrededor del estómago. Es menester cuidar de tener los pies calientes y secos, y mudarse los vestidos en caso de haberse mojado. Las habitaciones y cuartos de dormir deben estar bien ventilados, secos y abrigados.

Si á pesar de estas precauciones, cualquiera es acometido repentinamente por el frío, mareo, si tiene náuseas, vómitos y calambres, en ocasión en que no se pueda obtener inmediatamente ayuda médica, es preciso situar al paciente en una cama bien abrigada, y traer calor por medio de aplicación á los pies y á lo largo del espinazo, de franelas calientes, ó botellas de agua hirviendo, ó sacos de flores de calomel, arena, afrecho ó sal, muy calientes. Es preciso también frotar bien las extremidades del cuerpo, y aplicar una cataplasma de mostaza y vinagre en la región estomacal durante quince ó veinte minutos.

Cada media hora se le administrará una cucharada pequeña, del tamaño de las de té, de sal volátil en un poco de agua caliente, ó una cucharada de mayor tamaño, de aguardiente en un poco de agua, ó una copa de vino de Jerez bien caliente; en suma, se hará todo aquello que sea practicable para atraer y conservar el calor y un sudor general en tanto que se obtiene la ayuda del médico, cuya presencia en estos casos es indispensable. Las causas principales de toda epidemia, y particularmente del cólera, son la humedad y el desaseo, la putrefacción, las materias vegetales ó animales en estado de descomposición, y, en general, todo aquello que pueda viciar la pureza del aire; causas que debilitan el vigor del cuerpo y aumentan la susceptibilidad de contraer la enfermedad, sobre todo en las personas jóvenes, ancianas ó débiles. Se ha notado que los ataques del cólera son más frecuentes en los distritos bajos, en sitios al borde de ríos y lagos, y generalmente en los parajes en donde hay grandes montones de basura. Contra estas causas se recomienda la excesiva limpieza del cuerpo y de las casas, no conservar en ellas gallinas ni ninguna otra clase de animales, ventilar á menudo las habitaciones, haciendo que circule por ellas el aire, y, sobre todo, impedir la reunión de muchos enfermos en un mismo punto.







MEDICAMENTOS

QUE PUEDEN PREPARARSE EN LA CASA

2.190. Tisanas.—Se obtienen por *infusión* ó por *decocción*. Las primeras se preparan vertiendo agua hirviendo encima de las substancias que entran en su composición ó echándolas dentro de la misma cuando está hirviendo, apartando inmediatamente la vasija del fuego y tapándola bien. Las tisanas que deben prepararse por este método son las que se hacen con flores ú hojas de plantas, cuyas propiedades medicinales se alterarían si se prolongase la ebullición.

Por *decocción*: es la que se prepara con palos, raíces, frutas y semillas que necesitan cocerse mucho más tiempo para extraer los principios fijos que contienen.—La que se hace con solas raíces emolientes, como la grama, el malvasisco, bardana, etc., exige menos cocción.—Para la compuesta, es decir, por infusión y decocción, se cuecen desde luego las substancias consistentes y duras, agregando en seguida las hojas, flores, etc.; se retira inmediatamente del fuego la vasija, se tapa bien, y un cuarto de hora después se cuele por estameña ó un lienzo muy tupido.

2.191. Cataplasmas.—Son de tres clases: emolientes, madurativas y resolutivas. Las primeras se preparan desliendo poco á poco harina de linaza en agua hirviendo, meneándola sin cesar hasta que tenga la consistencia de una papilla espesa. Pueden hacerse también con miga de pan blanco, con arroz muy cocido, con papas á medio cocer y despachurradas, con malvasisco, acelgas, etc., que deben estar muy cocidas. Las substancias que se emplean para estas cataplasmas deben aplicarse muy calientes y renovarlas luego que comiencen á enfriarse. Se conservará el calor mucho más tiempo cubriéndolas con un hule de seda. Estas mismas cataplasmas pueden hacerse madurativas incorporándolas una onza de unguento amarillo y otros resolutivos, rociándolas con algunas gotas de extracto de saturno.

2.192. Sinapismos.—Se disponen echando agua tibia por encima de

harina de mostaza reciente hasta formar una papilla espesa; se extiende sobre un lienzo y se aplica directamente á la parte afectada, para que produzca una rubicundez ó encarnado vivo en la piel. De ningún modo se hará uso del vinagre, porque, lejos de aumentar la fuerza de la mostaza, la debilita. En caso urgente, y si no hubiese mostaza, amasando harina de centeno con vinagre, ó también con ajos machacados. Para los niños se hacen rociando una cataplasma de harina de linaza con algunas gotas de vinagre ó también polvoreándola ligeramente con un poco de mostaza. De cualquier modo que estén preparados, nunca se levantarán hasta que hayan pasado quince ó veinte minutos desde que se aplicaron.

2.193. Agua de cebada.—Después de haber dado tres ó cuatro hervores, se quita el agua primera, se echa otra nueva y se cuece hasta que se abre el grano. Si la cebada es perlada, no hay necesidad de mudar el agua; cuece como la otra, y después se cuela.

2.194. Horchata de almendras dulces.—Desde luego se echan en agua hirviendo para pelarlas, y después se muelen en el mortero, rociándolas con algunas gotas de agua si se juzga necesario.

Añádase á la pasta alguna cantidad suficiente de aquélla, batiéndola bien para que se incorpore; se cuela por tamiz y se procede en seguida según se ha dicho.

2.195. Bálsamo anodino.—Tómese una onza de jabón blanco, dos dracmas de opio sin preparar, nueve onzas de espíritu de vino rectificado; téngase á fuego lento por tres días, cuélese el licor y añádansele tres dracmas de alcanfor.

Este bálsamo sirve para calmar los dolores reumáticos cuando no vienen acompañados de inflamación; ha de untarse con la mano caliente la parte dañada ó aplicarla un pedazo de lienzo empapado en el bálsamo, y renovararlo cada tres ó cuatro horas, hasta que se quite el dolor.

2.196. Vomitivos.—Tómese un escrúpulo de ipecacuana en polvo, una onza de agua, una dracma de jarabe simple, y mézclase. Los que necesitan vomitivo más fuerte pueden añadir medio grano ó uno de tártaro emético. Los que no quieran usar los polvos tomarán 10 dracmas de vino de ipecacuana ó media onza de éste en igual cantidad de jarabe de *scilla* ó cebolla albarrana.

2.197. Colirio de vitriolo.—Media dracma de vitriolo blanco y seis onzas de agua de rosas; disuélvase el vitriolo en el agua y fíltrese el licor.

Este colirio suave es muy útil en la *debilidad de los ojos* y en las inflamaciones.

2.198. Baños aromáticos.—Pueden componerse de laurel, tomillo, romero, sarpol, mejorana, orégano, espliego, salvia, albahaca, alelí y hierba-buena, etc. Se hierven, y se pasa la decocción por un lienzo; luego se le añaden unas gotas de aguardiente.

Este baño es excelente para curar los *dolores* que provienen de una extrema frialdad y para favorecer la *transpiración*.

2.199. Baños de pies, calmantes.—Hágase hervir en una cantidad bastante de agua una libra de salvado, un poco de malvavisco, dos ó tres puñados de hoja de malva y otros tantos de parietaria. En este baño no debe estarse mucho tiempo.

2.200. Polvos estomacales.—Ocho granos de quina en polvo, tres granos de ruibarbo en polvo, un grano de etiope de Lemery y un grano de sal amoníaco, todo mezclado.

Esta dosis debe tomarse antes de comer ó en la primera cucharada de sopa, en caso de *debilidad de estómago*.

2.201. Licor para fortificar la dentadura.—Tómense cuatro onzas de espíritu de vino, cuatro adarmes de guayacán y dos de quina en polvo; póngase dentro de una botella bien tapada, meneándolo dos veces al día. A los ocho se pasa por un lienzo fino, y puede usarse poniendo 10 ó 12 gotas en medio vaso de agua templada, enjuagándose cuatro ó cinco veces por semana.

2.202. Agua higiénica para la boca.—Es un excelente remedio para fortalecer las encías y evitar los dolores de la dentadura, el uso diario de este agua. Todas las mañanas se lava bien la boca con agua clara templada, echando en ella unas gotas de agua de espliego. Este agua deshace y despega las serosidades de las encías y de las glándulas salivales.

2.203. Polvos para limpiar la dentadura.—Es de la mayor importancia cuidar la dentadura con esmero. Los diferentes polvos que se usan para conservar la blancura de los dientes suelen ser perjudiciales. La ceniza de romero quemado, el carbón reducido á polvo muy fino ó la piedra pómez lavada y purificada, son preferibles.

El aseo diario, la moderación en las bebidas fermentales y en los condimentos salinos, el cuidado en preservarse de las variaciones atmosféricas y el abrigo, son los medios más convenientes para conservar la dentadura.

2.204. Modo de aplicar las sanguijuelas.—Se pondrán las que hayan de aplicarse dentro de un vaso con medio dedo de agua, en donde se tendrán por espacio de una hora. Se lava la parte enferma con agua tibia azucarada: entretanto, se colocan las sanguijuelas en un lienzo limpio, y cu-

biertas con él, se pondrán sobre la parte donde hayan de agarrar, procurando comprimirlas, sujetando el lienzo para que no piquen por otro lado. Si son muchas, se ponen de dos ó más veces. El método más breve y mejor es meter en un vaso ó tubo de vidrio roto las sanguijuelas, y aplicándole á la parte por el otro lado, se van comprimiendo con un lienzo.

Si después de desprenderse conviniere la evacuación de sangre, se favorecerá por medio de lociones de agua caliente. Para contener la sangre y cerrar las cisuras se les cubrirá con yesca de chopo ó trapo, y luego se aplicará una cataplasma de miga de pan y leche, que se repetirá hasta que estén las cisuras enteramente cicatrizadas.

2.205. Aceite eficaz para heridas.—Se mezcla una libra de aceite bueno de oliva con una de azúcar muy bien molida; se pone la mezcla en una vasija, se menea bien antes de ponerla al fuego, que al principio será suave. Cuando el azúcar se haya derretido se aumenta el fuego, procurando no deje de hervir ni de moverse sin cesar. Cuando quede de un color rojo y hecho caramelo, es señal de que el aceite va á su punto, y sólo faltan unos diez minutos para que lo esté.

Este aceite balsámico es eficaz para todas las heridas, y principalmente para las recientes, aplicándolo lo más caliente que se pueda, después de haber lavado la herida con agua tibia, y embebiéndola en una compresa, que se pone encima: no es menos excelente para las contusiones y cortaduras.

2.206. Tafetán inglés.—Tómese una onza de cola de pescado y dos de vinagre cocido, añadiéndole 30 gotas de esencia de clavo de especia; se pone el tafetán bien estirado y clavado en una tabla, y se pinta por tres veces con la mezcla indicada.

Es muy bueno este tafetán para las cortaduras y heridas; es vulnerario y balsámico, y una de las principales excelencias es el adherirse perfectamente á la piel y ceder á sus diversos movimientos: para aplicarlo se moja ligeramente.

2.207. Aguardiente alcanforado.—En una media botella de aguardiente se pone un pedazo de alcanfor como una nuez, y se deja: al cabo de algunos días el alcanfor se disuelve.

Todo el mundo conoce el uso del aguardiente alcanforado en caso de caídas, golpes, contusiones, etc., etc.; se aplica igualmente en fricciones, y algunas veces por medio de trapos empapados de dicho aguardiente.

2.208. Fomento emoliente.—Estos fomentos se reducen al agua de malvas, malvavisco, linaza, etc., etc. Se usa especialmente cuando hay irritación ó inflamación.

2.209. Fomento calmante.—Se compone de un cocimiento de dulcamara, beleño, etc., y en cantidad de un puñado de cualquiera de dichas plantas en uno ó dos cuartillos de agua.

Se aplican trapos empapados en este cocimiento, en las partes en que hay dolor, especialmente si éste es nervioso.

2.210. Fomento contra los sabañones no ulcerados.—Cúbranse las partes en que se presenten los sabañones con trapos empapados en agua común tibia, en la que haya en disolución un puñado de sal común por cuartillo de agua.

2.211. Gargarismo dulcificante.—Háganse hervir tres ó cuatro higos secos en medio cuartillo de leche, cuélese y háganse gárgaras.

Está muy indicado en las anginas inflamatorias.

2.212. Gargarismo calmante.—Háganse hervir en una libra de agua, por espacio de media hora, dos cabezas de adormideras; cuélese y añádase un poco de miel blanca ó de jarabe de goma.

2.213. Gargarismo antiescorbútico.—En media libra de agua, y por espacio de media hora, téngase en infusión un puñadito de berros; cuélese y añádase dos ó tres onzas de jarabe de quina.

Este gargarismo está muy indicado en las afecciones escorbúticas de las encías, como igualmente en las aftas, enfermedades que padecen los niños.

2.214. Bebida pectoral.—En un cuartillo de agua hirviendo, téngase en infusión, por espacio de diez ó doce minutos, una pequeña porción de flores pectorales; cuélese y añádase una ó dos onzas de jarabe de malva-visco.

Se da á cucharadas en caso de catarros, especialmente si hay tos ó irritación en el pecho.

2.215. Bebida contra las lombrices.—En un cuartillo de agua hirviendo ténganse en infusión, por espacio de un cuarto de hora, cuatro ó cinco cápsulas de tanaceto y de ajenjos; cuélese y añádase una ó dos onzas de cualquier jarabe.

Se da también á cucharadas, sobre todo por la mañana en ayunas, cuando exista algún mal cuyo origen sea la presencia de las lombrices. El vino de ajenjos es igualmente bueno para semejantes casos.

2.216. Lavativa de almidón.—Deslíase media cucharada de almidón en un vaso de agua caliente.

Esta lavativa, á la cual se añaden algunas veces ocho ó 10 gotas de láudano, conviene en las disenterias y en las diarreas acompañadas de cólicos y dolores intestinales.

2.217. Lavativa laxante.—En un vaso de agua de salvado, de linaza, de malvavisco, etc., etc., desliase una ó dos cucharadas de miel.

2.218. Lavativa purgante.—Hágase hervir un puñado de hojas de sen en tres cuartillos de agua por espacio de seis ú ocho minutos, pasados los cuales se aparta el puchero del fuego y se añade una cucharada de cré-mor ó de sal de Epsom.

2.219. Linimento emoliente.—Consiste en la aplicación del aceite de almendras dulces, manteca de cacao, enjundia de gallina, etc., etc.

2.220. Linimento calmante.—Tómese una onza de aceite común ó de almendras dulces, y añádanse algunas gotas de láudano.

Se usa cuando hay dolor nervioso en alguna parte.

2.221. Linimento para las quemaduras.—Se ponen en un vaso dos cucharadas de aceite y tres ó cuatro de agua de cal; se mezclan bien y se agita el vaso cada vez que va á usarse.

La espuma jabonosa que se presenta en la parte superior del líquido se aplica con mucho éxito en las quemaduras de primer grado.

2.222. Pomada para las excoriaciones.—Hágase fundir á calor lento en una cazolita una pequeña cantidad de cera blanca en una ó dos onzas de aceite de almendras dulces; déjese enfriar y póngase en un bote.

Esta pomada está muy indicada contra las excoriaciones de los labios, de las manos, etc.

2.223. Pomada antiherpética.—Flores de azufre, seis granos; cerato simple, media onza: mézclese bien.

Se toma una pequeña cantidad como una nuez, y se unta la parte enferma.

2.224. Otra.—Azufre sublimado, medio escrúpulo; igual cantidad de calomelanos; manteca sin sal, media onza.

Se usa lo mismo que la anterior, pero en casos más graves.

2.225. Pomada contra la tiña.—En tres ó cuatro cucharadas de manteca sin sal, mézclense dos cucharadas de hollín en polvo y media cucharada de cinc.

Se dan dos fricciones al día con una porción como una nuez cada vez que se fricciona.

2.226. Otra.—Mézclense dos cucharadas de manteca sin sal, con otras dos de carbonato de sosa é igual cantidad de cal en polvo.

Se usa del mismo modo que la anterior.

2.227. Otra.—Mézclense cuatro cucharadas de manteca fresca con una cucharada de polvos de carbón, otra tanta cantidad de azufre y media cucharada de hollín.

Se lava bien la cabeza con agua de jabón, se unta cada tres días la parte enferma, tomando una porción de pomada del tamaño de algo más de una nuez.

2.228. Polvos contra la coqueluche.—Mézclense un grano de la raíz de belladona con cuatro ó cinco granos de azúcar ó polvos de malvavisco.

Se puede dar esta dosis una vez por mañana y tarde á los niños que tengan menos de un año; tres veces á los que tengan de dos á tres años, y hasta cuatro veces á los que suban de esta última edad.

2.229. Otros.—Mézclense dos granos de raíz de belladona, cinco granos de los polvos de Dower, un escrúpulo de azufre sublimado y media cucharada de azúcar blanca.

Dividase en doce papeles para dar uno cada dos horas.

2.230. Mixtura contra la coqueluche.—Mézclense tres onzas de jarabe de ipecacuana con una onza del de adormideras.

Se dará una cucharadita de café todas las mañanas mientras dure la enfermedad.

2.231. Ungüento contra las almorranas.—Mézclense dos cucharadas de manteca sin sal con una cuarta parte de cucharada de polvo de agallas.

Se toma una pequeña porción de este unguento, y se aplica por mañana y tarde en el sitio del mal.

2.232. Linimento para calmar los dolores hemorroidales.—Mézclense dos yemas de huevo con cuatro cucharadas de unguento de populeón.

Se unta la parte con una porción del grosor de una nuez.

2.233. Bebida antiespasmódica.—Agua de azahar ó de tila, dos onzas; jarabe de corteza de cidra, media onza.

Se da á cucharaditas.

2.234. Bebida calmante.—Agua de azahar, dos onzas; tintura de castóreo, medio escrúpulo; jarabe de cidra, media onza.

Se da, como la anterior, cuando se quiere tener el efecto calmante.

2.235. Remedio para curar las torceduras de pie.—Se toma levadura en cantidad suficiente para rodear la parte dolorida. Se amasa esta levadura con vinagre y se satura fuertemente la masa con alumbre pulverizado. Aplícase esta pasta sobre la torcedura, y se la deja secar. El alivio es instantáneo, y la cura se produce en seis horas.

Para una torcedura ya antigua, habrá que renovar la preparación dos ó tres veces, pero dejándola cada vez seis horas sin tocarla.

2.236.—Remedios para dolores de muelas.—Tómese en buchadas aguardiente fuerte templado, inclinándolo al lado del diente ó muela que padece, y si no se mitigase el dolor, puede usarse también vinagre templado.

2.237. Otro.—Se pone á cocer un puñado de hojas de malvas y cuatro cabezas de adormideras blancas, y luego que hayan dado dos ó tres hervores se aparta, pudiendo usarse como el anterior.

2.238. Otro.—Se toman seis dracmas de raíces de tormentila y una de pelitre, poniéndolo á cocer en un cuartillo de vino blanco, apartándolo y dejándolo enfriar: se usa como los anteriores.

2.239. Otro.—En un cuartillo de vino blanco se pone á cocer un poco de ruda, perejil y ortigas ó chichicastles, y luego que haya cocido un poco, se usa templado.

2.240. Otro.—Pónganse en la cavidad de la muela ó diente cariado unas hilas mojadas en aceite común templado.

2.241. Modo de restañar la sangre.—Es increíble la facilidad con que se contiene la sangre que brota de una herida ocasionada por un golpe, un vidrio roto, etc. Macháquense hojas de geranio, que tan á mano se tienen siempre, cúbrase con ellas la herida, y la sangre se contiene sin causar inflamación.

2.242. Modo de evitar que se encone una quemada.—Una quemada producida por brasas ó líquido hirviendo se cubre con papa machacada. Ocasiona durante unos momentos un fuerte ardor, pero evita que se encone el mal y adhiere el pellejo á la carne, sin que quede sensible la parte quemada.

2.243. Remedio eficaz para curar una llaga.—Se hace un cocimiento de hojas de eucaliptus y flor de árnica, y después de lavar la llaga con agua simple, se baña un buen rato con el cocimiento y se cubre con una hoja de eucaliptus empapada en el cocimiento. Es un remedio casero muy probado.

MISCELÁNEA

2.244. Para barnizar los pisos de las habitaciones.— Sean los suelos de las habitaciones de madera ó ladrillo, se barren perfectamente y se les pasa una rodilla ó trapo grueso. En seguida se pintan con una brocha mojada en aceite de petróleo, barniz común, trementina, mezclando bermellón, ocre, cardenillo, etc., ó el color que se quiera. Luego que esté bien seco, se frota el piso con un cepillo.

Para dar el color rojo se toma como una libra y media de cola de Flandes y se hace disolver al fuego en 12 cuartillos de agua; pásese por un lienzo y desláñese en esta disolución seis libras de rojo de Prusia ó de almazarrón fino; se pone al fuego, y cuando está muy caliente se aplica á los ladrillos con un trapito; se deja secar y se da otra mano. Después se prepara el encáustico, echando 12 onzas de cera en una cazuela con tres cuartillos de agua; se hace hervir todo y se añaden poco á poco cuatro onzas de potasa disuelta, revolviéndolo con una cuchara de madera. Cuando está frío se extiende sobre los ladrillos con un pincel grueso, cuidando no frotar más que dos veces sobre un mismo paraje; antes que se seque enteramente se frota con un cepillo de suela.

2.245. Pintura para los ladrillos.—Se ponen á cocer seis cuartillos de aceite de linaza con 12 cabezas de ajo machacado. Cuando ha hervido bien se cuela y se le mezcla una cuarta de azarcón y dos onzas de sal de plomo. Se pone de nuevo á la lumbre á que hierva otra vez, y con una brocha se pintan los ladrillos, que se preparan con agua de cola, y cuando está seco se le da la mano de pintura.

2.246. Modo de limpiar los guantes sin mojarlos.—Se toma miga de pan y polvos de huesos muy quemados y se restregan con ellos los guantes; se frotran después con una franela impregnada de polvo de alumbre y tierra de quitar manchas, y quedarán perfectamente limpios.

2.247. Para grabar sobre el cristal.—Este procedimiento es muy sencillo: se bañan los cristales ó vasos con cera fundida y se dibuja lo que se quiera con un buril muy agudo, penetrando toda la cera hasta que llegue al cristal; luego se moja el dibujo con ácido fluórico ó con ácido espático, y se pone al sol, y queda hecho el grabado.

2.248. Agua para limpiar y hermosear el cutis.—Pónganse á

hervir en vino blanco hojas de rosas y flores de romero, y frótese el cutis. Esta composición es buena también para enjuagarse la boca.

El agua fresca de pozo, lavándose con ella la cara por la noche, es muy recomendable, como asimismo el agua de pimpinela.

2.249. Receta para hacer crecer y nacer nuevo el pelo.—Tómese una onza de tuétano de buey, otra de grasa fresca de puerco; háganse hervir ambas cosas en un puchero de tierra, nuevo; cuélese esto, y en seguida échese por encima una onza de aceite de avellanas: esta pomada hace crecer y nacer de nuevo el cabello.

2.250. Pomada para hacer crecer el pelo.—Manteca de gallina, aceite de flor de cáñamo y miel; todo se cuece, y de ello se hace una pasta.

2.251. Para teñir de negro fino el cabello.—Hágase hervir durante una hora un cuartillo y medio de agua, una onza de mena de plomo y otra de viruta de madera de ébano; añádanse dos dracmas de alcanfor. Lávense los cabellos con esta tintura, y tomarán un negro hermoso.

2.252. Para teñir el pelo de negro.—Se echa espíritu de nitro sobre limaduras de plata y se pone en el baño de arena en una retorta, añadiendo agua griega y filtrándolo.

2.253. Agua de los ángeles.—Poniendo en infusión las flores del mirto y destilándolas, se obtiene agua astringente, llamada agua de los ángeles, muy apreciada por su excelente olor. La experiencia ha demostrado que es muy á propósito para mantener la piel fresca, afirmar y perfumar el cutis. El mirto de hojas minadas produce menos olor que el mirto simple de los jardines; sin embargo, algunas veces hay que emplear la flor del mirto llamado romano y la del mirto de flores dobles.

2.254. Agua de Colonia.—Para preparar este agua se toman cinco cuartillos de espíritu de vino á 30 grados, cuatro onzas de esencia de bergamota, una onza de esencia de toronja, una onza de flores de limón, dos dracmas de flores de espliego, dos de esencia de menta, otro tanto de romero, una de esencia de clavo, una de esencia de tomillo y una onza de aceite esencial de naranja. Se ponen todas estas substancias en una redoma grande y se agita muchas veces. Cuando se emplea buen espíritu de vino y esencias finas resulta una excelente agua de Colonia.

Muchos perfumistas se limitan á mezclar las esencias con el espíritu de vino; pero cuando se quiere dar á este agua un grado superior de perfección, es preciso destilarla en baño de María. El agua de Colonia se usa generalmente para el tocador, y también para enjuagarse la boca y neutralizar su mal olor.

2.255. Agua de las sultanas. — Para hacer este agua se toman tres cuartillos de espíritu de vino rectificado, se les echan dos onzas de tintura de vainilla, una onza de espíritu de bálsamo del Perú, una de espíritu de estoraque líquido, una de bálsamo de Tolú, un cuartillo de agua de Chipre, medio de agua de junquillo é igual cantidad de agua de jacinto y otro tanto de agua de reseda; se añadirá medio cuartillo de agua de rosas, otro medio de agua de flor de naranja, media onza de esencia de almizcle y otra media de esencia de ámbar. Se mezclará todo junto y resultará un agua perfectamente aromática, la cual se emplea para blanquear el rostro, echando algunas gotas en un vaso de agua.

2.256. Pomada para dar lustre al cutis. — Se mezcla jugo de limón con clara de huevo y se pone al fuego; se menea incesantemente hasta que se hace manteca, y luego se le añaden olores.

2.257. Otra. — Dos onzas de espíritu de vino, una de sandáraca y media de benjui; se mezcla, se lava la cara con agua y después se unta con esta mezcla.

2.258. Pasta económica para blanquear las manos. — Cuézanse bien papas de las más blancas y harinosas, con agua de salvado, y se mordan y desmenuzan hasta formar una pasta con leche. La miga de pan es también muy buena. Para quitar la tinta ú orín de las manos se restregan con zumo de limón ó sal de acederas.

2.259. Aceite cosmético. — Cuatro onzas de aceite de almendras dulces, dos de aceite de tártaro debilitado, dos gotas de aceite de palo de rosa y una onza de aceite de jazmín ó de rosa; se mezcla todo, meneándolo unas cuantas veces. Es un cosmético excelente para suavizar el cutis.

2.260. Leche de rosas. — Cuatro onzas de potasa, cuatro de agua de rosas, dos de aguardiente y dos de zumo de limón; mézclese todo con un azumbre de agua. Se echan dos cucharadas de esta composición en el agua para lavarse y conservar fresco y suave el cutis.

2.261. Para perfumar la ropa. — Se recogen flores odoríferas, y después de secarlas á la sombra se les echa polvo de nuez moscada y clavillos. Se hace una bolsita de tafetán, se llena con ello y se mete entre la ropa.

2.262. Pastillas aromáticas. — Estas pastillas, de un olor muy agradable para perfumar las habitaciones y preservar de polilla toda especie de vestidos, están preparadas por un proceder particular y dotadas de virtudes soberanas contra toda clase de enfermedades, y sobre todo para los nervios; el olor aromático de estas pastillas calma la fiebre y es el más excelente para perfumar la habitación de un enfermo, y muchas veces para darle alivio; se

perfuman con estas pastillas los vestidos para preservarlos de la polilla. Su composición es la siguiente: media libra de cisco, el menos pesado y reducido á polvo, una onza de resina ó goma en polvo, una dracma de canela en polvo, una dracma de clavillo en idem, una dracma de resina (*storax*) en polvo, dos dracmas de mirra, una onza de iris de Florencia, en polvo, media onza de coriandro, media onza de nitrato de potasa, dos dracmas de sal de nitro y una onza de goma arábica en polvo. Disuélvase la goma en medio vaso de agua y hágase de todo una pasta; divídase la en seguida en porcioncitas á modo de pequeñas pirámides, dejándolas secar bien antes de usarse.

Para servirse de estas pastillas no hay más que colocarlas donde se quiera, encenderlas por la punta más delgada, y dejarlas hasta que por sí mismas se consuman.

2.263. Agua balsámica para quitar las arrugas de la cara.—

Tómese un buen puñado de cebada y póngase al fuego con suficiente cantidad de agua; luego que dé un hervor se aparta y se le echa agua nueva; cuando ésta también haya hervido se pasa por un lienzo fino y se le añaden algunas gotas de bálsamo de la Meca; se agita la botella bien á menudo por diez ó doce minutos, hasta que el bálsamo se haya enteramente incorporado con el agua, lo que se conocerá cuando esté un poco turbia y blanquizca.

Este agua es maravillosa para blanquear el rostro y para conservarlo en su juventud y frescura. Con una sola vez al día que se use dándose con ella, quita las arrugas y da á la tez un lustre admirable. Se debe tener cuidado, antes de servirse de este agua, de lavarse bien la cara con agua muy clara.

2.264. Agua de olor.—Tómese una onza de benjuí, dos de estoraque y un poco de raíz de lirio de Florencia, en polvo; se pone en infusión todo en cuatro onzas de aguardiente, por ocho horas, sobre rescoldo; después se pasa el licor por un lienzo y se vuelven á echar sobre las heces cuatro onzas de aguardiente para sacar otra agua, que se mezcla con la primera: las heces pueden servir para hacer pastillas.

2.265. Agua de violeta.—Tómese una libra de espíritu de vino rectificado y dos onzas de lirio de Florencia; se deja en infusión por doce ó quince días, y después se filtra y guarda la tintura.

2.266. Agua de rosas.—En una cazuela vidriada se pone agua y la cantidad de hojas de rosas frescas que se juzgue conveniente; échense encima dos ó tres gotas de espíritu de vitriolo, las que bastarán para comunicar el olor y el color de la rosa.

2.267. Polvos para limpiar las dentaduras.—Tómese media

onza de crémor, azúcar fina y hueso de jibia, dos dracmas de lirios de Florencia y sangre de drago; se reduce á polvo y se mezcla, frotándose la dentadura con un cepillo muy fino.

2.268. Otros.—Media onza de azúcar, cáscaras de huevo calcinadas y coral blanco ó rojo; se muele, reduciéndolo á polvo, frotándose con estos polvos como con los anteriores.

2.269. Agua para fortificar las dentaduras.—Póngase en cuatro cuartillos de agua de sal amoníaco, flor de romero, tomillo, mejorana y espliego; se maja mucho y se pone en infusión por espacio de cuarenta y ocho horas, pasándolo después por un lienzo fino.

2.270. Otra.—En un cuartillo de agua pónganse á cocer unas cuantas hojas de salvia, zumo de limón ó vinagre fuerte, y luego que haya dado unos hervores, se aparta, tapándolo bien, y cuando esté frío, se pasa por un tamiz, usándolo como los anteriores.

2.271. Remedio para curación de una llaga.—Cocimiento de eucaliptus y flor de árnica. Se lava antes la llaga con agua, y mejor con jabón; después de lavada, se enjuaga con el cocimiento, cubriéndola con una hoja de eucaliptus, empapada en el cocimiento.

2.272. Espíritu de lavanda, sin destilar.—Échese una gota ó dos de aceite de espliego en medio cuartillo de agua pura, y agítese en una botella de vidrio.

2.273. Compostura de objetos de porcelana.—Se toman varias claras de huevo y se baten hasta que forman espuma, desliendo en ellas un poco de cal viva, de modo que todo forme una masa algo clara. Se extiende de esta masa con el dedo sobre los pedazos rotos, y se les reúne, apretándolos fuertemente. Cuando la masa está bien seca, puede ponerse á hervir el objeto compuesto en una cacerola llena de leche, para que desaparezcan las señales de la rotura; pero hay que tener mucho cuidado de sacarlo antes que los pedazos se despeguen con el calor. En este caso, habrá que empezar de nuevo la operación.

2.274. Receta para limpiar la plata.—Después de haberse servido de la plata, debe lavarse con agua hirviendo, luego en agua sólo caliente, y por último, enjuagarla en agua fría, hecho lo cual, se la frota con un pedazo de franela ó bayeta. Si se descubren algunas manchas que hayan resistido á estas tres aguas, hay que hervir la plata en agua y ceniza, ó bien frotarla con hollín disuelto en alcohol.

Para devolver á la plata su lustre primitivo, se hace una mezcla de crema de tártaro, de alumbre y blanco de España (protocarbonato de calcio) pul-

verizados, poniendo igual cantidad de crema de tártaro y blanco de España, pero sólo la mitad de una de estas dosis, de alumbre. Se disuelve esta mezcla en agua, y se usa frotando la plata con un cepillo muy suave. Se la enjuaga luego con agua clara. Se seca con un pedazo de piel.

2.275. Otra receta para limpiar la vajilla de plata.—Se toman dos cuartillos de agua de fuente, 10 gramos de alumbre y 25 gramos de hollín de chimenea. Se calientan estos ingredientes, y se moja en la mixtura una muñequilla de lana, ó bien un cepillo suave, con el cual se frota la plata, y luego se seca con cuidado.

2.276. Receta importante para lavar los vestidos de seda de todos colores.—Se descose el vestido y se marca con un hilo *el derecho* de la tela. Se toman 125 gramos (un cuarterón) de miel de abejas ordinaria, 125 gramos de jabón negro y un cuartillo de aguardiente común. Se pone todo al fuego en una cacerola, hasta que se derrita la miel. Cuando el líquido está bien homogéneo, se le echa en un lebrillo y se le deja enfriar. Se tienen á mano dos barreños llenos de agua clara, y sobre el respaldo de dos sillas de cocina se coloca una tabla de planchar, ó bien se emplea una mesa de madera blanca, que esté bien limpia.

Sobre ésta, ó sobre la tabla de planchar, se pone un paño del vestido, *el revés para abajo*, se toma un cepillo de ropa, se le moja en el líquido que contiene el lebrillo, de manera que sólo entren en el líquido las extremidades de las cerdas, y se cepilla la tela á lo largo si ésta es raso, y á lo largo y á lo ancho si el vestido que se trata de limpiar es de gro. En seguida se vuelve la tela para cepillarla por el revés, sin volver á mojar el cepillo. Se escoge el borde superior del paño con las dos manos, teniéndole con la punta de los dedos, y se le sumerge varias veces en el agua de uno de los barreños, después de lo cual se deja escurrir bien el agua sobre el mismo barreño, y se le vuelve á empapar muchas veces en el otro barreño lleno de agua clara, dejándole luego escurrir. Hecho esto, se le pone á secar en una cuerda.

Del mismo modo se procede con los demás paños y con las piezas del corpiño. A medida que un paño no escurre ya más agua, se le quita de la cuerda, se le dobla de una vez á lo ancho y se le coloca en un paño bien limpio, con el cual se le cubre.

Durante estas diversas operaciones, se tiene cuidado de mandar poner las planchas al fuego. Si el vestido que se trata de limpiar es de raso, se planchan los diferentes paños y piezas por el revés, y se dobla cada trozo á lo ancho. Si el vestido es de gro liso, se le plancha al derecho, puesto que éste

ha de ser ahora el revés, y se marcan los dobleces á lo ancho, como los que tienen las telas en piezas.

Con este mismo líquido, y del mismo modo, se lavan las corbatas de hombre y de señora, y todas las prendas de seda, sin excepción.

2.277. Modo de limpiar los objetos de azabache.—El uso universal del azabache nos impone la obligación de indicar aquí un método muy sencillo para limpiarle con poco costo. Este método se reduce al empleo de la miga de pan, hecha pedacitos, que se introduce en las curvas ó huecos del objeto de azabache; se le frota después un poco, y se limpia, finalmente, con un pedacito de franela limpia.

2.278. Compostura de objetos de cristal.—Se toma espíritu de vino y goma arábica, en cantidad suficiente para los objetos que se quiera componer. La goma debe ser de la más blanca y transparente. Se pone al fuego todo junto y se le deja hervir hasta que la goma esté bien derretida. Se calientan los pedazos rotos, y con las barbas de una pluma se les unta de la composición arriba indicada. Se aprietan fuertemente los pedazos unos con otros, sujetándolos hasta que estén fríos.





URBANIDAD EN LA MESA

Al dar en este *Tratado de Cocina* algunas reglas generales acerca de la conducta que debe observar el hombre en la mesa, ya como convidado, ya como dueño de la casa, ni por un momento deben creer nuestros lectores que nos hemos propuesto enseñarles lo que de antemano suponemos que han aprendido. Mas como es de creer que en su generalidad son padres ó madres de familia, que tienen hijos á quienes educar, para que tengan escritas las leyes de buena educación, que sin duda se proponen inculcarles, les dedicamos las que siguen á continuación, persuadidos de que no sólo serán bien recibidas por los numerosos suscriptores de LA COCINERA POBLANA, sino que las recibirán como un sincero deseo que tenemos de contribuir á la buena educación de sus hijos.

1. Nunca debe uno presentarse en una casa á la hora de almorzar ó de comer, á menos de un convite formal.

2. Jamás debe llevarse consigo un perro á una casa, sea que se vaya á ella para comer ó para hacer una visita.

3. Tampoco se debe llevar á los niños á comer á ninguna casa, á menos que tengan más de ocho años, y que en este caso hayan sido convidados expresamente.

4. Los hombres deben llegar á la hora precisa que se ha indicado en el convite, y no más tarde; pero si se quiere, se puede ir ocho ó diez minutos antes.

5. Solamente los grandes señores y los mal educados se hacen esperar.

6. Una señora que se hace esperar más de un cuarto de hora, es una mujer que quiere llamar la atención; pero que se engaña torpemente, porque si antes de entrar pudiese escuchar á la puerta, quedaría más que convencida de ello.

7. Cuando se anuncia que la comida está servida, no debe uno precipitarse hacia el comedor.

8. Debe ofrecerse el brazo izquierdo á una señora y conducirla al comedor.

9. Al conducirla, el hombre pasa antes que ella sin dejar su brazo. En cualquiera otra circunstancia, pasar antes que una señora es una grosería.

10. Los superiores deben pasar primero, y, en general, todas las personas que en la sociedad ocupan un rango más elevado que el nuestro.

11. El dueño de la casa entra, generalmente, el último, y la dueña primero.

12. Si alguno se retira de la puerta cediendo el paso, uno debe detenerse y hacer lo mismo con él; mas si insiste, pásese y saludese. Todas estas ceremonias de la puerta son monadas ridículas.

13. Antes de acercarse á la mesa, debe uno esperar que se le haya designado su lugar, á menos de que los nombres no se encuentren sobre las servilletas.

14. Nadie debe sentarse hasta que el dueño de la casa dé la señal, sentándose él mismo.

15. En todo caso, espérese á que las señoras se hayan colocado antes.

16. No debe uno sentarse ni muy cerca ni muy lejos de la mesa.

17. Así como no debe uno sentarse el primero, tampoco debe desdoblar la servilleta antes que el dueño de la casa.

18. La servilleta no debe desdoblarse enteramente, sino extenderla sobre las rodillas.

19. Á las señoras les es permitido prenderse la servilleta del modo que gusten.

20. No hay que doblar las mangas del frac, como si fuese uno á lavarse las manos.

21. La actitud debe ser natural, pero decente; nada de movimientos marcados, balanceo, etc., etc.

22. Se tendrá cuidado de no incomodar á los vecinos con los codos en la vivacidad de los movimientos.

23. Toda gesticulación irregular es incómoda é inconveniente.

24. No se deben mover los pies á derecha é izquierda debajo de la mesa.

25. Los codos no deben ponerse sobre la mesa.

26. No debe subirse la voz como si se hablase á los sordos.

27. Si la conversación es general, hállese bastante alto para ser oído de todos; y si hay varias conversaciones particulares, hállese bajo para no molestar á los vecinos en su conversación.

28. Cuando se pida algo al criado que sirve, no se le llame *muchacho*,

como se dice en un café, sino por su nombre, y si no se sabe, hágasele una seña sin nombrarle.

29. No se diga ni se haga nada que pueda traer una discusión política ó religiosa.

30. Cuando los dueños de la casa sirven ellos mismos, la persona á la que le destinen un plato no debe pasarlo á otra; esto sería una grosería.

31. En una comida, aunque fuese en una mesa redonda, no debe pedirse ni indicarse el pedazo que se prefiera.

32. Nunca debe uno presentar su plato para ser servido el primero.

33. No se debe soplar la sopa cuando está caliente, sino esperar á que se enfríe.

34. El caldo debe tomarse con la cuchara y no llevar la taza á la boca.

35. Para tomar la sopa no se debe tomar el tenedor al mismo tiempo que la cuchara.

36. Solamente los carreteros echan vino en el caldo.

37. En muchas casas de tono no se cambian los cubiertos hasta que se sirven los postres. En ese caso, debe tenerse cuidado de quitar el tenedor y el cuchillo antes de que cambien el plato; la cuchara solamente se deja en el plato de la sopa.

38. El pan no se debe morder ni cortarlo en pedazos anticipadamente; conforme se come, se rompe en pedacitos con los dedos.

39. Las rebanadas de pan con manteca no se toman ni se sirven sino con el té.

40. La carne se corta en pedacitos á medida que se toma.

41. No debe comerse con avidez y llenarse la boca.

42. Solamente la gente mal educada toma sal con los dedos.

43. Tampoco debe limpiarse el plato de la salsa que haya quedado en él, con la migaja de pan, para comerla en seguida.

44. No debe olfatearse el plato que se nos acaba de servir.

45. Los huesos deben colocarse al borde del plato.

46. El que se ponga á roer un hueso parecerá un animal.

47. El que encuentre alguna cosa sucia debe dar su plato á un criado, sin decirlo á ninguno de los convidados, á menos que no sea un alfiler ú otra cosa peligrosa, en cuyo caso debe advertirse para que lo sepa el cocinero.

48. El cuchillo no debe tomarse sino para servirse de él.

49. Téngase cuidado de no volcar el salero, de no poner en cruz el cuchillo con el tenedor, de no poner el cuchillo con el filo hacia arriba, etc., porque puede haber entre los convidados algunos supersticiosos que se es-

panten de ello; es preciso respetar á las personas aun en sus más ridículas debilidades.

50. No debe criticarse los manjares que se sirven, ni hacer comparación de un manjar con otro semejante, por mejor que se haya comido en otra parte.

51. Si se sirve algún pescado ú otra cosa ya muy pasada, no se coma de ella, pero no se diga nunca que se encuentra mala.

52. No se debe hablar con la boca llena, porque es fácil salpicar.

53. Debe comersè con uña limpieza extrema y no hacer ruido con los labios ni con las quijadas.

54. Los dedos se limpian en la servilleta y no en el mantel.

55. Cuando se come un huevo pasado por agua se rompe la cáscara sobre un plato con un cuchillo.

56. Cuando se presenta un plato para que uno se sirva de él, no debe llenarse el propio, como hacen los albañiles, sino servirse con discreción, pues siempre hay tiempo de volver á tomar.

57. Nunca debe uno servirse con su propio tenedor, sino con el que está en el plato; aquél se debe tomar con la mano izquierda para no verse en la necesidad de cambiar á cada instante el cuchillo y el tenedor de una mano á la otra; el cuchillo se tiene con la mano derecha.

58. No se debe limpiar el vaso con la servilleta antes de beber, porque es una acusación tácita de poca limpieza que se hace contra la casa.

59. Procúrese no dejar ni agua ni vino en los vasos antes de levantarse de la mesa.

60. El tomar el vaso de un vecino ó vecina para que le sirvan de beber es propio de gente ordinaria.

61. Debe cuidarse de que las señoras que tiene uno á su lado sean bien servidas, y, si puede uno adivinar, prevénganse aun sus más pequeños deseos.

62. No se pida *Champaña* ó *Burdeos*, sino vino de Champaña ó vino de Burdeos.

63. En los postres, no se debe guardar en los bolsillos frutas, bizcochos, etcétera.

64. La fruta no se corta con un cuchillo grande, sino con el que se presenta con este objeto.

65. La pera se corta longitudinalmente en cuatro partes, que se mordan á medida que se toman.

66. Á una señora no se la ofrece la mitad de una fruta que se tiene en el

plato. Esta familiaridad no se permite más que á una señora de cierta edad, sobre todo si se dirige á un caballero.

67. Mas si la fruta no es bastante para todos, se ofrece á una señora el pedazo más grande con el cuchillo.

68. No debe comerse muy de prisa, para no darla á los demás; ni muy despacio, para no hacerse esperar.

69. Al estornudar, cuídese de no salpicar á los vecinos.

70. El pañuelo debe guardarse inmediatamente en el bolsillo después de haberse sonado.

71. Nada es más innoble que beber con los labios llenos de grasa.

72. Será una falta grande el olfatear y beber el vino poco á poco, como si se gustase.

73. El hombre que se permita beber en el mismo vaso de una señora, bajo el tonto pretexto de adivinar lo que ella piensa, es un hombre mal educado.

74. Sería indecoroso beber á la salud de alguien antes que el dueño de la casa, á menos que no se beba á la salud de éste.

75. Si alguno bebe á nuestra salud, correspóndase, pero nada de arengas, porque eso incomoda la digestión de los celosos y de los envidiosos.

76. Solamente las personas mal educadas rompen su vaso, después de un brindis, para aumentar el entusiasmo; algo tiene eso de la comida de cuartel.

77. Cuando alguno bebe á la salud del dueño de la casa, se debe beber todo el vino que contenga el vaso, pues uno es libre de no hacerse servir sino poco.

78. Como el vino de Champaña causa alguna animación, un momento de alegría es permitido en los postres, con tal que no sea estrepitosa ni gesticulante.

79. Evítese, sobre todo, esa risa prolongada, sin causa aparente, si no se quiere pasar por tonto, y algunas veces por malcriado.

80. Solamente los que no tienen educación tiran bolitas de pan á los convidados.

81. La grosería en las maneras y en las costumbres descubre siempre la grosería de la inteligencia y del corazón.

82. Cuando uno se perciba de haber tomado bastante, no se debe beber más, por más instancias que se hagan, porque se podría obrar y hablar como un ebrio, y la embriaguez es el más crapuloso de todos los vicios.

83. No es necesario volver el vaso hacia abajo para indicar que no se quiere beber más: basta rehusarlo con firmeza.

84. No se debe hablar al oído ni en voz baja, ó con un aire misterioso, porque las personas susceptibles podrán creer que se habla de ellas.

85. Cuando se hable de alguna persona, nómbrésela, pero no se la apunte con el dedo.

86. Si el café está caliente, espérese á que se enfríe, pero no se vacie en el platillo por ningún motivo.

87. Cuando se presenta el agua tibia para enjuagarse la boca y lavarse los dedos, obsérvese el mayor aseo posible.

88. Ninguno debe levantarse de la mesa antes que el dueño ó dueña de la casa hayan dado la señal, levantándose ellos mismos.

89. Al levantarse, déjese la servilleta sobre la mesa sin doblarla, y no sobre el respaldo de la silla.

90. Ofrézcase el brazo á una señora para conducirla al salón, y no se deje ver ninguna preferencia en la elección.

91. Sería una falta de educación retirarse apenas levantados de la mesa. La urbanidad exige quedarse al menos una hora en el salón.





SERVICIO DE LA MESA

y reglas para trinchar debidamente.

Suprimimos aquí el orden y colocación de los platos, platonos y demás accesorios de mesa que acompañan generalmente á los libros de cocina, porque esas reglas de estampilla nos parecen inútiles para el público en general, y sólo las creemos de provecho para los fondistas.

Suponer que la persona que convida á otra está obligada á presentar docenas de platos, platonos, cubiertos, vasos y botellas, es admitir que comemos más con los ojos que con la boca, y que estamos obligados á la ostentación. Por lo mismo, considerando que cada cual debe obrar en la órbita de sus medios de fortuna, sólo daremos reglas generales, y cada cual las aplicará según pueda y nazca de los deseos que de obsequiar á sus amigos tenga el que los reuna en su mesa.

Ésta debe servirse de los manjares más delicados que permitan las facultades propias, sin fijarse en la posición de los convidados; debe haber abundancia sin profusión.

El que convida á comer á su casa á alguno, aunque sea un artesano, le debe los mismos miramientos que á los demás convidados, excepto los asientos principales.

Al lado de cada convidado deben ponerse, si es posible, tres ó cuatro vasos, una copa grande para el vino ordinario, una chica para el vino seco y otra para el Champaña.

No debe servirse cocido en un convite; es mejor servir dos clases de sopa.

La dueña de la casa debe cuidar de que al cambiarse los platos se observe la mayor simetría posible.

Una buena comida puede componerse de una sopa, cubriendo dos veces la mesa, y los postres. Estos deben presentarse á los convidados para que

cada cual se sirva con la cuchara, y no dejarlos en la mesa para que se sirvan.

En las comidas de etiqueta sólo sirven hombres; en las de confianza pueden servir las criadas.

Los pescados se sirven después de los demás guisados.

Ya no es costumbre trinchar en la mesa, sino que las viandas se colocan trinchadas en un aparador, y al amo de la casa corresponde poner los platos ó hacer que se pase el platón al derredor de la mesa para que se sirva cada cual lo que le acomode. Damos, sin embargo, á continuación las reglas que se observan para el buen servicio de la mesa y para trinchar con desembarazo y acierto.

El orden de servir los platos y bebidas debe ser primeramente á las señoras, principiando por la de la casa; luego á los caballeros, según su jerarquía ó dignidad, y en igualdad de circunstancias á los mayores de edad.

Si hubiere dos ó tres clases de sopa, se advertirá para que pida cada uno de la que guste, sirviéndola con el cucharón; lo mismo se hará con las verduras y carnes, aproximando la salsera para que cada uno tome lo que guste. Cuando alguno de los convidados haya concluido de comer una sopa, podrá invitarle á que tome más de la misma ó coma de otra. Esta invitación deberá hacerla en todos los demás platos, sin insistir muchas veces á que lo verifique, y con mayor razón debe evitarlo en toda clase de bebidas.

Procurará hacer la repetición de los manjares de modo que nunca falte y siempre sobre, y si la comida no fuese por demás abundante, deberá hacer un cálculo prudente de lo que puede poner á cada convidado, sin que por esto entienda, en el caso contrario, que debe hacer platos como si sirviese á personas hambrientas.

El cucharón, cuchillo ó trinchanté, lo dejará descansar en el plato, comiéndolo tan pronto como acabe de servir, y nunca sobre los manteles, ni menos tenerlo en la mano.

Debe procurar también no servir plato con cuchara, tenedor ó cuchillo que haya tocado á otro guiso, dando cada vez platos limpios siempre que haya de servir.

El cocido debe servirse en tres platos: uno con la verdura, otro con los embuchados y carne de cerdo, ya partida en pequeños trozos, y otro con la carne de otra clase; ésta es preciso siempre cortarla al través en pedazos proporcionados, cuidando de despojarla antes de los huesos, y procurando que si tiene algo de gordo vaya bien repartido en todos los trozos; se pone

un tenedor en cada plato y se hace circular para que uno se ponga lo que guste.

Pierna de carnero.—Se principia por sujetarla con el trinchante; se hace con el cuchillo una incisión profunda, hasta el hueso, un poco al través y por la parte más delgada; después se van partiendo trozos, y cuando estén los que se deseen, se tira otro corte horizontal por debajo; vuelta del otro lado, se hace la misma operación, cuidando de rociarla de salsa con una cuchara antes de servirla.

Espalda de carnero.—La manera de dividir este trozo es casi siempre sacando costillas; sin embargo, en las mesas de más cumplimiento se saca el filete grueso que está en la parte exterior de las costillas, y se corta al través en trozos; debe tenerse presente que las tajadas más delicadas son las que más adheridas están á los huesos, y con ellas se deben hacer los presentes á las señoras.

Cordero.—Se trincha lo mismo que el carnero, cuidando de no quitarle su pellejo tostado, que es sumamente gustoso y muy apetecido de los gastrónomos.

Cerdo y jabalí.—La cabeza del lechón debe cortarse lo más pronto posible; á su disección debe acompañar siempre el tenedor con el cuchillo. Se principia partiendo los pedazos de pellejo, cuidando tengan alguna carne adherida, aunque no mucha, pues es carne insípida y poco agradable.

El lechón, al fin del estío ofrece un plato recomendable; pero apenas llega á la mesa, es preciso proceder á su disección, porque de enfriarse, pierde su mérito.

Jamón.—Esta parte del cerdo ofrece uno de los platos más distinguidos; generalmente se sirve frío. Se corta perpendicularmente en lonjas delgadas, sujetándolo con el trinchante, y después se dá otro corte horizontal por abajo para separarlas.

Conejo y liebre.—Se presentan enteros, clavaído el trinchante en uno de sus cuartos delanteros. Se hacen dos incisiones á lo largo del lomo; se levanta éste, se despega de los huesos del espinazo, y se corta en tajadas pequeñas; después se despegan los magros de la pierna, y despreñida la cola y su circunferencia, sirve como plato de atención.

Gnajolote, pollas y capones.—Se empieza cortando el ala derecha y sucesivamente los cuatro miembros, sujetando bien con el trinchante é introduciendo el cuchillo hásta partir las coyunturas; de este modo queda el lomo, con poco que se profundice, casi vuelto, y entonces es fácil el dividirlo; pasando el cuchillo horizontalmente.

La pechuga se divide tirando un corte por el medio, y desprendiéndola de los huesos, se corta en pequeños trozos, teniendo cuidado, al servirla, de que éstos vayan bien desprendidos, y se hace circular; debe cortarse pronto para que conserve su calor.

Pato y ganso.—En las mesas de convite no debe cortarse la carne de sus piernas, ni menos de los alones; deben hacerse dos incisiones á lo largo de la pechuga, y de ésta sacar los trozos, procurando salgan delgados, porque de este modo tiene más gusto.

Pichones y perdices.—Los dos platos más distinguidos de volateria. Se dividen en cuatro partes iguales, y, por consiguiente, á cada una va adherido un alón ó pierna; los trozos que llevan ésta son los primeros que deben servirse á las personas que se quiera obsequiar; la perdiz no guarda esta regla, y es preferible siempre, como trozo más distinguido, la parte que lleva alón.

Pescado de mar y de agua dulce.—En la mayor parte de los pescados que se sirven en las mesas debè emplearse para su división la llana de plata, especie de cuchillo ancho y delgado, sin corte, que tiene en la superficie algunos calados para escurrir las salsas; los cuchillos de acero son perjudiciales, y al mismo tiempo destrozan los mejores trozos si está algo tierno ó es delicado.

Pastas.—Las tortas, timbales, empanadas y otras pastas grandes rellenas, se sacan á la mesa con la tapa sobrepuesta; si estuviere pegada se le da un corte alrededor y se levanta, poniéndola en otro plato; se sirve el relleno, añadiendo un pedazo de pasta; si el relleno fuese de piezas enteras, como codornices, pajaritos, etc.; se trinchan en un plato y se sirven del modo dicho. Siendo pastas menudas, se sirven sin partir; si son medianas, en pedazos chicos á lo largo y ancho, ó desde el medio á la circunferencia, como los hojaldres.

Frutas.—Los melones se cortan en rebanadas á lo largo; las sandías se dividen por la mitad al través, y se hacen rajas. Las manzanas, peras, naranjas y duraznos, se cogen con punzones dispuestos al efecto ó con un cuchillo limpio, y se mondan de alto á bajo; se parten en pedazos y se sirven con el cuchillo.

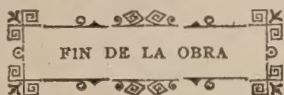
Luego que se hayan cepillado los bordes de la mesa, sirven los criados los platos de los postres con un cubierto, pero sin ponerle en cruz.

Se empieza por el queso, que el dueño de la casa divide en pedazos antes de hacerlo servir.

En seguida se sirven las frutas, que la dueña de la casa escoge y hace pa-

sar á cada uno en un plato. Cuando se sirven así, sería una grosería bien grande pasar á un vecino, y aun á una señora, el plato que la dueña de la casa nos envía expresamente.

Los dulces se sirven después de la fruta, y antes de las frutas y bizcochos helados que suelen servirse; en seguida los dulces secos Después de esto se pasa al salón á tomar el café.



1845
The first of the year
was a very cold one
and the snow lay
on the ground for
many days.



1845
The first of the year
was a very cold one
and the snow lay
on the ground for
many days.



ÍNDICE

Págs.		Págs.	
Advertencia.....	4	Sopa de primavera.....	8
Principales términos de cocina ..	5	— de yerbas.....	8
Abarbetar.....	5	— á la jardinera.....	8
Aderezar.....	5	— de ajo.....	8
Aperdigar.....	5	— de arroz.....	8
Bañar.....	5	De otro modo.....	8
Baño de María.....	5	De otro modo.....	8
Calar.....	5	Sopa de arroz con leche.....	9
Deshuesar.....	5	— de pasta, de fécula, sémola y	
Empanar.....	5	sagú, á la española.....	9
Enlardar.....	5	— de macarrones.....	9
Escabechar.....	5	— de macarrones á la italiana...	9
Escaldar.....	5	— de fideos.....	9
Exprimir.....	5	— de fideos con leche.....	10
Estofar.....	5	— de fideos y pan.....	10
Lardear.....	5	— de macarrones con queso.....	10
Macerar.....	6	— de rabioles.....	10
Majar.....	6	— inglesa de rabioles.....	11
Manga.....	6	— de rabioles.....	11
Mechar.....	6	— de harina de papa.....	11
Preparar.....	6	— de harina.....	11
Ramito.....	6	— á la francesa.....	11
Rebozar.....	6	Otra sopa francesa.....	12
Rehogar.....	6	Sopa de acederas.....	12
Saltar.....	6	— catalana ó escudella.....	12
Sazonar.....	6	Otra sopa catalana ó escudella más	
Soasar.....	6	sencilla.....	12
Sofamar.....	6	Sopa flaca.....	12
Tamiz.....	6	— de chícharos.....	13
		Otra.....	13
		Sopa de col.....	13
		— de elote.....	13
		— de frijoles.....	14
		— de lentejas.....	14
		— de capirotada.....	14
		— sencilla con huevos.....	14
		— de pan con pescado.....	14
		— de papas.....	14
		Gran sopa de pan aderezada.....	14
		Sopa de carne.....	15

PRIMERA PARTE

Economía doméstica.

SOPAS, CALDOS Y JUGOS

Sopa de pan.....	7
— juliana.....	7
Otra juliana.....	7
Sopa juliana bearnesa.....	7

	Págs.
Salsa mahonesa.....	31
— indiana.....	32
— española.....	32
— de piñones.....	32
— de almendras.....	32
— de avellanas, de nueces, etc...	32
— de perejil á la española.....	32
— de acederas.....	32
— amarilla.....	33
— de jitomate.....	33
— española á lo aldeano.....	33
— española.....	33
— blanca.....	33
— blanca.....	33
— picante.....	33
— de anchoas.....	33
— de pepinillos en vinagre.....	34
— de vinagre.....	34
— de laurel.....	34
— de Robert.....	34
— común.....	34
— del jefe.....	34
Pobre.....	34
Salsa del pobre.....	34
— de crema.....	34
— especial llamada maitre d'hôtel.	35
— para toda clase de manjares...	35
Rojos para las salsas.....	35
Salsa llamada Béchamel.....	35
— criolla.....	35
— de vinagre criolla.....	35
— para bacalao.....	35
Otra para pescado llamada de la Sra. Guerin.....	36
Otra.....	36
Salsa para bobo.....	36
— para lengua.....	36
— á lo guajiro.....	36
— blanca á la cubana.....	36
— picante á lo cubano.....	36
— habanera cruda.....	37
Mezcla para espesar las salsas....	37
Salsa remolada.....	37
— de ravigote.....	37
— de jitomate con mantequilla..	37
— mayonesa ó bayonesa.....	38
Otra.....	38
Salsa para pescado ó bacalao.....	38
— ordinaria para pescado.....	38
— de jitomate á la italiana.....	39
Otra salsa á la maitre d'hôtel....	39
Observación importante sobre el modo de espesar las salsas....	39

CARNES

Modo de ablandar la carne antes de prepararla.....	39
Biftec.....	39
Otro.....	40
Biftec con cobolla.....	40
— con salsa de anchoas.....	40
— con jitomates.....	40
— del momento.....	40
Receta de biftec.....	41
Otro de naranja.....	41
Biftec.....	41
Otro.....	41
Modo de ablandar la carne.....	41
Vaca á la moda.....	42
— con salsa espesa.....	42
— mechada.....	42
Lampreado de vaca.....	42
Pulpa de vaca.....	42
Otro guisado de pulpa, llamado de regalo.....	42
Fricandó seco de pulpas de ternera.....	43
Vaca con yerbas.....	43
Vaca guisada.....	43
— en pepitoria.....	43
Guisado de carne cocida antes....	44
Otro guisado.....	44
Otro.....	44
Otro en crudo.....	44
Otro de naranja agria.....	44
Vaca compuesta á la reglana.....	45
— en venazón.....	45
Otra.....	45
Vaca escabechada.....	45
Otra veracruzana.....	46
Vaca aprensada.....	46
Otra.....	46
Otra vaca aprensada.....	46
Filete con mantequilla.....	47
Otro filete.....	47
Otro.....	47
Otro.....	47
Rosbif.....	47
— inglés.....	48
— francés.....	48
Lomo de vaca en asador.....	48
— de vaca mechado en asador....	48
— de vaca en legumbres.....	48
— á la alemana.....	49
Otro.....	49

	Págs.		Págs.
Picadillo de vaca.....	49	Guisado de carnero.....	59
Espaldilla de vaca.....	49	Jigote de carnero asado.....	59
Estofado de vaca.....	49	Solomillo de carnero.....	59
— de vaca.....	49	Otro.....	59
— catalán.....	50	Otro.....	60
— de pulpa.....	50	Guisado de carnero.....	60
— de biftec.....	50	Carnero guisado.....	60
Otro fngido de jitomate.....	50	Guisado de carnero con su sangre.....	60
Estofado á la cubana.....	51	Carnero verde.....	60
— isleño.....	51	— verde peruano.....	60
— bayanés.....	51	Solomillo de carnero.....	61
Ropa vieja de vaca.....	51	— de carnero con legumbres.....	61
Otra ropa vieja.....	51	— de carnero á lo corzo.....	61
Lengua de vaca en papel.....	52	Espaldilla de carnero asada.....	61
— de vaca al gratin.....	52	Costillas de carnero.....	61
— en besuguera.....	52	Otras.....	62
— de vaca á lo marinero.....	52	De otro modo.....	62
Lengua.....	52	Otras costillas.....	62
— guisada.....	52	Lonjas magras de carnero ó ternera.....	62
Otra.....	53	Despojos ó menudo de cordero.....	62
Lengua en estofado.....	53	Pecho de carnero.....	62
— de vaca mechada y en salsa.....	53	— de carnero sobre la brasa.....	62
— de vaca en pepinillos.....	53	— de carnero.....	63
— á la gallineta.....	53	Panza de carnero rellena.....	63
— rellena.....	54	Menudo de carnero.....	64
— rellena.....	54	Otro menudo.....	64
Paladar de vaca en salpicón.....	54	Otro.....	64
— de vaca á la casera.....	54	Otro de carnero.....	64
— de buey en las parrillas.....	55	Otro más de carnero.....	64
— de buey, frito.....	55	Pierna de carnero.— Modo de prepararla.....	64
Callos.— Vientre de vaca á la leonesa.....	55	— de carnero asada.....	65
Callos con mostaza.....	55	Otra pierna de carnero.....	65
Cola de vaca rebozada.....	55	Pierna de carnero.....	65
Riñón de vaca á la casera.....	55	— de carnero mechada.....	66
Hígado de vaca á la casera.....	56	— de carnero á la inglesa.....	66
Buey cocido á la gallineta.....	56	— de carnero con papas.....	66
— á la moda.....	56	— de carnero en asador.....	66
Encebollado de carne.....	56	— de carnero cocida.....	66
Angaripola.....	57	— de carnero estofada.....	66
Sesos de vaca ó ternera.....	57	Picadillo de carnero con huevos.....	67
— con pan rallado.....	57	— de carnero asado.....	67
Otro de sesos con harina.....	57	— de carnero.....	67
Carnes infurtidas.....	57	Riñones guisados.....	67
		Otros.....	67
		Riñones de carnero salteados.....	67
		— de carnero.....	67
		— de carnero asados.....	68
		Sangre de carnero.....	68
		— de carnero.....	68
		— de carnero.....	68
		Mollejas de cordero.....	68

CARNERO

Cualidades higiénicas de la carne de carnero.....	58
Carnero guisado.....	58
Otro.....	59
Guisado de carnero con granada.....	59

	Págs.
Bofes gustosos.....	69
Hígado de carnero.....	69
Sesos de carnero.....	69
Pepitoria de hígados y bofes de cordero y cabrito.....	69
Chanfaina.....	69
Chanfaina.....	69
Asadura llamada gandinga.....	69
Otra á la mexicana.....	69
Asadura de carnero en crudo.....	70
Otra asadura de carnero.....	70
Otra.....	70
Otra.....	70
Mondongo.....	70
— á la italiana.....	70
— á lo campesino.....	71
Mondongo.....	71
Otro mondongo.....	71
Manos de carnero á la casera.....	71
— de carnero con salsa italiana ú otra.....	72
— de carnero con yerbas finas... ..	72
Colas de carnero.....	72
— de carnero fritas.....	72
— de carnero en parrilla.....	72
— de carnero.....	72
Cordero á estilo del campo.....	72
Pebre de carnero.....	72
Patatas de carnero á la casera.....	73
— de carnero marinadas y fritas..	73
— de carnero á la gallineta.....	73
Cabeza de carnero.....	73
Cabezas de cordero ó cabrito.....	73
Cabeza de carnero.....	74
Albóndigas de carnero.....	74
Albondiguillas de carnero fritas..	74
Albóndigas de carnero.....	74
Lengua de carnero.....	74
— de carnero en parrilla.....	75
Criadillas de carnero fritas.....	75
Otras criadillas de carnero.....	75
Fricandó de carnero.....	75

TERNERA

Ternera asada.....	76
Trozo de ternera á la provenzal..	76
Guisado de ternera.....	76
Otro.....	76
Guisado de ternera.....	76
— de ternera llamado de danzan- tes.....	76

	Págs.
Ternera con salsa blanca.....	76
— estofada.....	77
Otra estofada.....	77
Otra.....	77
Otra estofada.....	77
Fricandó de ternera.....	77
Otro fricandó con acelgas.....	77
Fricandó seco de ternera con que- lites.....	78
Criadillas de carnero.....	78
Hígado de ternera á la italiana... ..	78
— de ternera en asador.....	78
— de ternera en sartén.....	78
— de ternera en masa.....	78
Costillas de ternera en asador, á las yerbas finas... ..	78
— á la milanese.....	79
— con chícharos.....	79
— empapeladas.....	79
— de ternera al natural.....	79
— asadas con pan rallado.....	80
— de ternera á la papillote.....	80
— de ternera empanadas.....	80
— de ternera mechadas.....	80
— de ternera en papel.....	80
— de ternera en yerbas finas... ..	80
— á la leonesa.....	80
— de cerdo en parrilla.....	80
— de ternera con salsa de jito- mates.....	81
— empanadas.....	81
— mechadas.....	81
— caseras.....	81
— con vino.....	81
— tostadas.....	81
— de ternera empapeladas.....	81
— en sartén.....	81
— á lo cocinero.....	82
— con leguas.....	82
— empanadas y tostadas.....	82
— empapeladas.....	82
— en vino.....	82
Otras costillas.....	82
Otras.....	83
Otras.....	83
Otras con chícharos.....	83
Otras.....	83
Costillas con pulque.....	83
Sesos á la matancera.....	84
— á lo santiaguero.....	84
— á lo pinero.....	84
— á la veracruzana.....	84
— de ternera á la gallineta.....	84

Págs.	Págs.		
Guisado de ternera con sesos.....	85	ASADOS	
Sesos de ternera fritos.....	85		
— de ternera á la cubana.....	85		
— á la maître d'hôtel.....	85		
Entresíjo de ternera á la vina- greta.....	85		
— con cebollas.....	86		
— marinado y frito.....	86		
Meollos de ternera.....	86		
Lomo flamenco.....	86		
— á la casera.....	86		
Orejas de ternera fritas.....	87		
— de ternera á la italiana.....	87		
Cabeza de ternera en salpicón.....	87		
— de ternera á la gallineta.....	87		
Molleja de ternera.....	87		
— de ternera mechada.....	87		
— de ternera con yerbas finas.....	87		
Mollejas de ternera.....	88		
Pecho de ternera con chicharos ..	88		
Ternera aprensada.....	88		
— fina.....	88		
— á la escarlata.....	89		
Otra ternera aprensada.....	89		
Ternera mechada.....	89		
— al asador con yerbas finas.....	89		
Lomos á la alemana.....	90		
— aprensados.....	90		
Lomo de ternera.....	90		
Otro.....	90		
Lomo de ternera en estofado.....	90		
— de ternera asado.....	90		
Hígado de ternera frito.....	91		
— de ternera en papel.....	91		
Bofes de ternera.....	91		
Guisado de higadillos.....	91		
Bofes é higadillos verdes.....	91		
Pecho de ternera relleno.....	91		
Sartenada, guiso de carne.....	91		
Albóndigas de ternera.....	92		
Otras albóndigas.....	92		
Albóndigas de ternera.....	92		
Lengua.....	92		
Lengua de ternera.....	92		
Otra.....	93		
Otro de lengua.....	93		
Riñones.....	93		
Otros.....	93		
Otros riñones.....	93		
Otros.....	94		
		Modo de preparar la carne para asados.....	94
		De alcapparras.....	94
		De jitomate.....	94
		De especias y vino tinto.....	94
		De chile ancho.....	94
		Asado de roastbeef.....	95
		— de lomo de puerco relleno.....	95
		— de costillas de ternera.....	95
		— de ternera.....	95
		— blanco.....	95
		— de tuétano.....	96
		— de pierna de carnero.....	96
		Otro de perejil.....	96
		Otro.....	96
		Asado de ternera.....	96
		Ternera asada con yerbas finas.....	96
		Asado de pecho de carnero.....	97
		Salazón de puerco por medio de coladura.....	97
		Asado de lomo de ternera.....	97
		PUERCO	
		Modo de salar carne de puerco para el puchero.....	98
		Solomillos de puerco.....	98
		Otro de solomillo.....	98
		Otro de solomillo.....	99
		Otro guisado.....	99
		Otro guisado.....	99
		Lomo á la parrilla, de Jesuítas.....	99
		— de D. ^a Teresa.....	100
		— de puerco á la boloñesa.....	100
		Carne de puerco en aceite.....	100
		Lomo de pobre.....	100
		Guisado de lomo.....	100
		Lomo en adobo.....	101
		Asado de lomo de puerco.....	101
		Lomo de puerco relleno.....	101
		— de puerco enrollado.....	101
		Lomos rellenos.....	101
		Lomo de puerco relleno de sardi- nas.....	102
		Carne de puerco frita á lo montu- no-plnero.....	102
		Landrecilla de jamón con chicha- ros.....	102
		Puerco frito á lo habanero.....	102

	Págs.
Puerco ahumado, de monte.....	103
Albóndigas de carne de puerco..	103
Otras albóndigas.....	103
Otras con calabacines.....	104
Otras albóndigas.....	104
Otras albóndigas finas.....	104
Asadura.....	104
— de puerco.....	104
Maletas de lomo.....	105
Costillas de cerdo.....	105
— asadas.....	105
— de cerdo asadas.....	105
— de cerdo en parrilla, con adobo.	105
— de cerdo en las parrillas.....	105
Jamón asado.....	106
— cocido.....	106
— al natural.....	106.
— frito.....	106
— en asador.....	106
— cocido con vino blanco.....	107
— con legumbres.....	107
— frito con dulce.....	107
— abesugado.....	107
Otro jamón en pulque.....	107
Jamón con tepache.....	107
Magras con pulque.....	108
— aragonesas.....	108
Magras.....	108
Otras.....	108
Magras de jamón rebanadas.....	108
— entomatadas.....	109
Queso de puerco.....	109
Otro queso de puerco.....	109
Queso de cabeza de puerco.....	109
Cochinito en salchichones.....	110
Cochinita de leche, asada.....	110
Otro.....	110
Lengua en vinagre.....	110
— de cerdo.....	110
— de puerco.....	110
— con chícharos.....	111
— de puerco.....	111
Otra.....	111
Otras, claveteadas.....	111
Pies de puerco ahumados.....	111
Otros en escabeche.....	112
Otros.....	112
Otros.....	112
Otros pies de puerco en escabeche.	112
Torta de pies de puerco.....	112
Guisado de pies de puerco, llama- do Casola.....	112
Torta de pies de puerco.....	113

	Págs.
Pies de puerco empapelados.....	113
— de cerdo.....	113
Orejas de puerco fritas.....	113
— de cerdo fritas.....	113
— de cerdo á la leonesa.....	114
— de puerco con pan rallado, asa- das en parrilla.....	114
Cochinillo asado.....	114
— en salsa.....	114
— relleno en asador.....	114
Cabeza de cerdo.....	114
— de jabalí.....	115
Hígado de puerco á lo cazador....	115
— de puerco, salteado.....	115
Modo de preparar los sandwichs..	115

EMBUCHADOS

Aves ó morcillas.....	116
Guisado de aves.....	116
Morcillas.....	116
— extremeñas.....	117
— de cebolla.....	117
— sabadeñas.....	117
— catalanas ó butifarra negra....	117
— extremeñas.....	118
— muy buenas.....	118
— en escabeche.....	118
Sangre de puerco.....	119
Morcillas de sal, cubanas.....	119
Otra morcilla cubana.....	119
Morcillas blancas.....	119
— á la francesa.....	119
Chorizos á la francesa.....	120
— á la italiana.....	120
Embuchados á la francesa.....	120
— de guacemole.....	120
Otros chorizones.....	120
Chorizos.....	121
Chorizones jerezanos.....	121
Chorizones.....	121
Longanizas.....	121
Longaniza basta.....	122
— habanera.....	122
— cubana.....	122
— de Vich.....	122
Sobreasada de Mallorca.....	122
Salchichas.....	122
Salchicha basta.....	122
— fina.....	123
Salchichas aromáticas.....	123
Salchicha blanca.....	123

	Págs.
Butifarra.....	123
Salchichón.....	123
De otro modo.....	123
Salchichones.....	123
Salchichón á la catalana ó butifarra blanca.....	124
Butifarras catalanas.....	124
Chorizos blancos.....	124
Otros.....	124

CONEJO

Conejo en escabeche.....	125
Guisado de conejo.....	125
Otro.....	125
Otro.....	125
Otro de conejo.....	125
Otro con su hígado.....	126
Conejo guisado.....	126
Picadillo de conejo.....	126
Conejo en fricasé.....	126
— en escabeche.....	126
Croquetas de conejo.....	126

LIEBRE

Liebre á la casera.....	127
— en asador.....	127
— en estofado á la española.....	127
— en estofado á la francesa.....	127
— guisada.....	127
— guisada.....	128
Gazapo guisado.....	128
Gazapos en chícharos.....	128
Asado de venado.....	128
Guiso de venado.....	128
Costillas de venado.....	128
Guiso de venado.....	128
Espaldilla de venado.....	128
Guisado de cabrito.....	129
Otro, empanado.....	129
Asado de cabrito.....	129
Cabrito epigramático.....	129
Cabrito.....	130
Espinazo de chivo.....	130
Lengua de cabra en aceite y vinagre.....	130
Ubres de cabra en aceite y vinagre.....	130
Otras.....	130
Guisado de ubres.....	130
Otras.....	131

AVES

Guisado de pollos con huevos.....	131
Otro de pollos con huevos.....	131
Otro con higaditos.....	131
Otro con papas.....	131
Otro con alcapparras.....	132
Otro con tomate.....	132
Otro con zanahorias.....	132
Otro con tomate.....	132
Otro con almendras.....	132
Otro con avellanas.....	132
Otro con mostaza.....	133
Otro con aceitunas.....	133
Otro con harina.....	133
Otro con nueces.....	133
Guisado de pollo en olla.....	134
— de pollo.....	134
Otro de pollo.....	134
Guisado de pollo con chícharos.....	134
Otro de pollo.....	134
Pollo brinado.....	134
Guisado de pollos rellenos.....	135
— de pollos con las menudencias.....	135
Pollos con arroz á la catalana, llamado del cazador.....	135
Guisado de pollos.....	135
Pollos fritos.....	136
— asados.....	136
— con jitomate.....	136
Pollo de carretero.....	136
Pollos en salsa de jitomate.....	136
— con anchoas.....	136
— en vino.....	137
Pollo con coliflor.....	137
Pollos guisados á la habanera.....	137
— guisados á la cubana.....	137
Guisado de pollo francés, llamado <i>sauté</i>	137
Pollo con aceitunas.....	138
Pollos borrachos.....	138
— moriscos.....	138
— oaxaqueños.....	138
Capón asado.....	138
— en arroz.....	138
— en sal gorda.....	138
— cocido.....	139
— mechado.....	139
— relleno.....	139
Gallina asada.....	139
Pepitoria de gallina.....	139
Pepitoria de menudillos de gallina, etc.....	139

Págs.	Págs.		
Albondiguillas de gallina, etc.....	140	Pípila á lo casero.....	149
Gallina en pebre.....	140	Dospojos de guajolote.....	149
— con arroz.....	140	Menudillos de guajolote á la ca-	
— con cebollas.....	141	sera.....	149
Gallinas fritas con adobo.....	140	— de guajolote á la judía.....	150
Croquetas de gallina, etc.....	141	Guisado de pato.....	150
Gallina á la Marengo.....	141	Otro de pato.....	150
Pepitoria de guajolote ó gallina..	141	Otro de pato.....	150
Guisado de gallina.....	141	Esoabeche de patos.....	150
Gallina en acedera.....	141	Pato en asador.....	151
— dorada.....	141	— en aceitunas.....	151
Gallinas á la tártara.....	141	— en nabos á lo casero.....	151
Croquetas de gallina.....	142	— en chícharos y otras legumbres.	151
Relleno para gallina.....	142	Ganso en asador.....	151
Asado de gallina.....	142	— relleno y asado á la inglesa...	151
Gallina con arroz á la pinera.....	142	— relleno de castañas y asado ..	151
— á lo Vuelta Abajo.....	143	— en adobo.....	152
— de Guinea en pebre.....	143	— para viajeros.....	152
— chilena.....	143	Guisado de agachonas.....	152
Gallinas gachupinas.....	143	Otro de agachonas.....	152
— cautivas.....	144	Tórtolas al minuto.....	152
Gallina en espinacas.....	144	— en salmorejo á lo casero.....	153
Pichones á la casera.....	144	Tórtolas.....	153
— en adobo.....	144	Palomas torcazas.....	153
— guisados.....	144	Guisado de chorlos ó gangas.....	153
Otro modo.....	144	— de chorlos.....	153
Pichones con chícharos.....	144	Chorlos rellenos.....	153
Otro de pichones con chícharos..	144	— asados.....	153
Pichones asados.....	145	Codornices en chícharos.....	153
— á lo marino.....	145	— asadas.....	154
— rellenos.....	145	Tórdos á la inglesa.....	154
Guisado de pichones.....	145	— en escabeche.....	154
Otro de pichones con nabos.....	145	Guisado de perdices.....	154
Otro con su propia sangre.....	146	— de perdiz ó gallina de Guinea..	154
Otro con harina y huevo.....	146	Boyeros ó codornices.....	154
Otro de pichones con huevo.....	146	Perdiz á la catalana.....	154
Otro con culantro.....	146	Perdices en asador.....	155
Pichones en vino.....	146	— rellenas asadas.....	155
Guajolote.— Advertencia.....	147	— en parrilla.....	155
Sangre de guajolote.....	147	Picado de perdices.....	155
Queso de guajolote.....	147	Perdices á la inglesa.....	155
Despojos ó higadillo de guajolote.	147	Salmorejo de perdices.....	155
Otros despojos de guajolote.....	147	Perdices con criadillas.....	155
Guajolote condimentado en su		Codornices y perdices asadas....	156
propia grasa.....	148	Perdices asadas con sardinas....	156
Picadillo de guajolote.....	148	— en salsa.....	156
Guajolote asado.....	148	— estofadas.....	156
— relleno.....	148	— estofadas á la española.....	156
— en papel.....	148	De otro modo.....	156
Pepitoria de guajolote.....	148	Perdices escabechadas.....	156
Alones de guajolote á las yerbas..	148	Guisado de perdices y codornices.	156
Pípila en asador.....	149	Erito de pájaros.....	157
Guajolote en adobo.....	149	Aves fritas en adobo.....	157

	Págs.
Ostiones en caldo.....	174
Otros fritos.....	174
Otros.....	174
Ostiones.....	174
— marineros.....	175
— en parrilla.....	175
Pulpos guisados.....	175
Mojarras.....	175
Otras.....	175
Salsa especial para mojarras.....	175
Mojarras con sus huevas.....	175
Otras mojarras.....	176
Mojarras.....	176
Trucha guisada.....	176
Pámpano relleno.....	176
Otro pámpano relleno.....	177
Salsa para dicho pámpano.....	177
Lisa.....	177
Otra.....	177
Otra.....	177
Lisa fría.....	178
— asada.....	178
Camarones.....	178
— frescos.....	178
Guiso de camarones.....	178
Camarones en cortadillo de huevo.	178
Hueva.....	179
— asada.....	179
Guisado de hueva.....	179
Hueva en ensalada.....	179
PESCADOS EN GENERAL	
Pescado con chícharos.....	180
Otro pescado.....	180
Pescado á la minuta.....	180
— en salsa amarilla.....	180
— asado.....	180
Otro con jitomate.....	181
Pescado enharinado.....	181
— en caldo de pobre.....	181
— con chile ancho.....	181
Otro con chile ancho.....	181
Otro de pescado.....	181
Guisado para pescado.....	182
Otro.....	182
Escabeche de Veracruz.....	182
Otro.....	182
Escabeche de pescado.....	182
Salsa para pescado con salsa de anchoas.....	183
Pescado á la bayonesa.....	183

	Pág.
Pescado al uso de los pescadores.....	183
— alcaparrado.....	183
Albóndigas de pescado.....	183
Otro pescado.....	183
Pescado asado.....	183
— en aceite.....	184
— escabechado.....	184
— en salsa.....	184
— con salsa de avellanas.....	184
— fresco al horno.....	184
Albóndiguillas de pescado.....	184
Modo de cocer con poco caldo los pescados.....	184
Adobo para peces de todas clases.....	185
Caldo corto de pescados.....	185

CARACOLES

Caracoles con cebolla.....	185
Salsa para caracoles.....	185
Otra salsa para caracoles.....	185
Caracoles á la francesa.....	186

TORTAS

Modo de formar, hacer, cocer y servir toda clase de tortas, sean de carne ó vigilia.....	186
Torta de guajolote.....	186
Otra de polle tapado y relleno.....	187
Otra de gallina.....	187
Otra de pollos escondidos.....	187
Torta para pollo, pescado ó tortitas de camarón.....	188
Otra de pichones.....	188
Torta de carne.....	188
Otra.....	189
Torta de jigote.....	189
— de revoltillo.....	189
Otra de pies de cerdo.....	189
Otra de camarones.....	189
Otra con pescado ó camarón.....	189
Otra de camarón.....	190
Torta de sardinas.....	190
— de bacalao.....	190
— de verduras.....	190
Otra de calabacitas.....	191
Torta de col.....	191
Otra de verdolagas.....	191
Torta de papas.....	191
Otra de papas.....	192

	Págs.		Págs.
Torta de papas, harina y huevo...	192	Huevos con jitomate.....	200
Torta de papas fritas.....	192	— revueltos con jamón.....	200
— de perejil.....	192	— al rapado.....	200
— de cebolla.....	192	— rellenos.....	200
— de chícharos.....	192	— á la nieve.....	200
Otra de calabacitas.....	192	— en albondiguillas.....	201
Torta de zanahorias.....	192	— mejidos.....	201
Otra torta.....	192	— estrellados.....	201
Torta cuajada.....	193	— en mantequilla arrebatada....	201
— al natural.....	193	— pasados por agua.....	201
— á la francesa.....	193	De otro modo.....	201
— de yerbas finas.....	193	Huevos con queso.....	201
— de riñón de ternera.....	193	— blandos.....	202
De otro modo.....	193	— compuestos.....	202
Torta de tocino.....	194	— en baturillo.....	202
— francesa.....	194	— de varios modos.....	202
— de arroz.....	194	Huevo monstruo.....	202
Otra torta de arroz.....	194	Huevos duros.....	202
Torta de arroz á la morisqueta..	194	— revueltos con jitomate.....	202
— de arroz con camarones.....	195	— con cebolla.....	202
— guisada.....	195	— escalfados.....	203
Otra de sesos.....	195	— rellenos asados.....	203
Otra de pies y lengua de cerdo...	195	— con perejil.....	203
Torta de jamón.....	195	— con leche.....	203
— escondida de puerco.....	196	De otro modo.....	203
— de ave.....	196	Huevos en espuma.....	203
— de caza.....	196	— fritos.....	203
— al natural.....	196	De otro modo.....	203
Frituras		Legumbres	
Fritura de sesos.....	196	Papas á la parisense.....	204
— de papas.....	197	— cocidas al vapor.....	204
Otra fritura de papas.....	197	— á la napeta.....	204
Otra de sesos y pechuga de gallina.	197	— á la alemana.....	204
Fritura de sesos.....	197	— á la polaca.....	204
Fritura.....	197	— en manteca quemada.....	204
Otra.....	197	— en sartén.....	204
Fritura de sesos y papas.....	198	— á la ama de casa.....	205
Huevos		— en guisado de carnero.....	205
Huevos en el platón.....	198	— con cebolla.....	205
— en camisa.....	198	— al blanco.....	205
Huevos.....	198	— a la crema.....	205
Otros huevos.....	199	— á la holandesa.....	205
Huevos saltados.....	199	— á la barigoule.....	205
Potaje de huevos.....	199	— en tocino.....	205
Otro de huevos.....	199	— con perejil.....	206
Huevos guisados.....	199	— en salsa blanca.....	206
— estrellados, con salsa.....	199	— rellenas.....	206
		— en salsa.....	206
		— en mantequilla.....	206
		— rellenas.....	206

Págs.		Págs.	
Papas con chile.....	207	Coliflor en leche.....	215
— guisadas.....	207	Col rellena.....	215
— para adornos.....	207	— china con carne de puerco.....	215
— estofadas.....	207	— rellena para vitualla.....	216
— en salsa.....	207	Coles rellenas de picadillo como	
— fritas.....	207	para chiles.....	216
De otro modo.....	207	— escabechadas.....	216
Papas cocidas.....	208	— rebozadas.....	217
— rellenas.....	208	Ensalada de col cruda.....	217
Arroz.....	208	Col borracha.....	217
— con chile ancho.....	208	Coles en adobo.....	217
— á la valenciana.....	209	— en tocino.....	217
De otro modo.....	209	— á lo casero.....	218
— en croquetas.....	209	— con leche.....	218
— con pollos.....	209	— de Bruselas.....	218
— con bacalao seco.....	209	— rellenas.....	218
— ó risotto á la milanese.....	210	Calabaza rehogada.....	218
Arroz.....	210	Calabazas en guisado.....	218
— con pescado ó bacalao á la ca-		Calabaza asada.....	218
talana.....	210	Calabacines rellenos.....	218
— de pobre.....	210	Calabacitas rellenas.....	219
Arroz.....	211	Otras calabacitas rellenas.....	219
— á la italiana.....	211	Cebolla en ensalada.....	219
Alcachofas fritas.....	211	Cebollas en vinagre.....	219
De otro modo.....	211	— rellenas.....	219
Alcachofas asadas.....	211	— asadas.....	219
— á la pebre.....	211	— estofadas.....	220
— á la salsa blanca.....	211	Acederas.....	220
— rellenas.....	211	— en jugo.....	220
— guisadas.....	212	— en leche.....	220
— con tocino.....	212	Frito de acederas.....	220
— en dulce.....	212	Acelgas.....	221
— heladas.....	212	Cuajado de acelgas, espinacas y es-	
— á la italiana.....	212	carola.....	221
Ensalada de alcachofas.....	212	Espárragos.....	221
— de alcachofas.....	212	— al aceite.....	221
Salsa para guisarlas.....	213	— á la salsa blanca.....	221
Ensalada de alcachofas.....	213	— con chícharos.....	221
Otra de alcachofas.....	213	— en salsa blanca.....	221
Receta para componer alcachofas.....	213	Espinacas.....	222
Ensalada de coliflor.....	213	De otro modo.....	222
Otra ensalada de coliflor.....	213	Espinacas en leche.....	222
Coliflor escabechada.....	214	— en jugo.....	222
Coliflor.....	214	Ensalada de escarola.....	222
Coliflor.....	214	— de jitomate crudo.....	222
Coliflores á la salsa blanca ó mó-		— de lechuga.....	222
rena.....	214	De otro modo.....	222
— á la parmesana.....	214	Lechugas picadas, en jugo.....	222
— en ensalada.....	215	— ploadas, en leche.....	223
Coliflor frita.....	215	Ensalada italiana.....	223
— rebozada.....	215	Ensaladas cocidas.....	223
— con salsa blanca.....	215	Betabel.....	223
— con queso.....	215	— estofado.....	223

Págs.	Págs.		
Betabel frito.....	223	Zanahorias con azúcar.....	231
— en ensalada.....	223	Calabacitas divinas.....	231
Ejotes en jugo.....	223	Calabaza apaleada.....	231
— á lo paisano.....	223	Calabacitas cortadas.....	231
— con cebolla.....	224	Calabaza rehogada.....	231
— rehogados.....	224	— guisada.....	231
— verdes en salsa de huevos.....	224	Calabacitas rellenas.....	231
— con vino.....	224	Hongos.....	232
— á la francesa.....	224	Otros.....	232
— á lo bretón.....	224	Hongos en salsa de pescado.....	232
Ejotes.....	224	Hongos.....	232
— á lo casero.....	224	Otros.....	232
— verdes en manteca quemada.....	225	Otros.....	232
— al rojo.....	225	Otros hongos.....	233
Frijoles blancos á lo provincial.....	225	Hongos á lo provenzal.....	233
— blancos frescos á lo casero.....	225	Cebollas rellenas.....	233
— blancos á la romana.....	225	Alverjones.....	233
— blancos.....	225	Aceitunas en adobo.....	233
— prietos.....	225	Salsifés.....	233
Otros frijoles bayos.....	226	Garbanzos turcos.....	234
Lentejas á la ama de casa.....	226	— guisados.....	234
— á la masa.....	226	— comunes.....	234
— con tocino á la aldeana.....	226	Quesadillas de garbanzo.....	234
— con perejil.....	226	Chayotes.....	234
Lentejas.....	226	Berenjenas rellenas.....	234
Jitomates rellenos.....	226	— fritas.....	235
Otros jitomates rellenos.....	226		
Chicharos.....	227		
— con jamón.....	227		
— á la casera.....	227		
— á la inglesa.....	227		
— flamencos.....	227		
— en azúcar.....	227		
— en mantequilla.....	227		
— en leche.....	228		
Guisado de chicharos en leche.....	228		
— de chicharos.....	228		
Chicharos en carne.....	228		
Habas verdes.....	228		
Otras habas verdes.....	228		
Habas á lo casero.....	228		
— hurtadas.....	229		
— frescas á la catalana.....	229		
— tiernas con jamón.....	229		
— secas.....	229		
Pepinos encurtido y adobados.....	229		
Zanahorias.....	230		
— en salsa blanca.....	230		
— con jitomate.....	230		
— en verde.....	230		
Zanahorias.....	230		
— guisadas.....	230		
Otras.....	230		

ADVERTENCIA	
Sopas y cocidos.....	235
Substancias y jugos.....	235
Carne de vaca.....	235
— de ternera.....	235
— de carnero.....	236
— de cerdo.....	236
— de jabalí.....	236
Liebre.....	236
Conejo.....	236
Perdices.....	236
Codorniz.....	236
Pichones.....	236
Aves caseras.....	236
Pollos.....	236
Gallo y polla.....	239
Guajolote y pípila.....	236
Bacalao.....	236
Habas.....	236
Frijoles.....	236
Hongos.....	237

	Págs.
IMPORTANTES PREVENCIONES	
Prevencciones sobre las substancias estimulantes y salsas.....	237
Prevencciones para los fritos.....	238
Otro modo de preparar un buen frito.....	239
Prevencciones para los asados.....	240
Modo de preparar las aves caseras antes de ponerlas á cocer ó á asar.	241
Modo para hacer tiernas las aves de corral que son viejas.....	241
Pebre ó adobo para rociar los asados.....	242
Medio para que la carne salga tierna y blanda.....	242
Medio para preservar pescado de la corrupción.....	242
Medio para conservar los huevos frescos durante mucho tiempo..	242
Otro modo para conservarlos frescos mucho tiempo.....	242
Medio para salar la mantequilla..	243
Modo para conservar fresca la mantequilla.....	243
De otro modo.....	243
Modo de derretir la mantequilla..	243
De otra manera, en baño de María.	244
Pan rallado para rebozar costillas, pies de puerco, etc.....	244
De otro modo.....	244
Modo de conservar las carnes frescas en tiempo de calor.....	244
Otro modo.....	244
Modo de hacer la conserva de jitomates, que aconsejamos adoptar, pues es tan útil como ventajosa para cuando escasean los jitomates.....	244
Preparación de la manteca sin sal.	245
Derretido y purificación de las mantecas.....	245
 SEGUNDA PARTE	
Cocina mexicana.	
Mole de guajolote.....	247
Otro mole de guajolote.....	248
Otro mole de guajolote.....	248
Mole de guajolote.....	248

	Págs.
Guajolote en mole poblano.....	249
Otro mole poblano de guajolote..	249
— de guajolote.....	249
— de la señora Petronila.....	250
— de nana Chepa.....	250
— mulato.....	250
— de gallina oaxaqueña.....	250
— de pollos.....	250
— de chile serrano.....	251
— de menudo.....	251
— de chilpotle.....	251
— de pancita.....	251
— prieto.....	251
Otro mole prieto.....	251
Receta del mole prieto.....	252
Mole de almendra.....	252
— tapatio.....	252
— de papas.....	252
— de tamales.....	252
— de chile pasilla.....	252
— de chito chicharrón.....	252
— verde de gallina.....	253
Otro mole verde.....	253
Otro mole verde.....	253
Mole amarillo.....	253
— chichilo.....	253
— de chilposo ó chilposonti.....	253
— campechano.....	253
— de chiltapín.....	254
— de espinazo.....	254
Clemole.....	254
— de guajolote.....	254
Otro.....	254
Otro de gallina.....	254
Otro.....	254
Otro de cecina.....	255
Otro de lomo ó espinazo de cerdo.	255
Otro de babillas de ternera.....	255
Otro de menudo de ternera.....	255
Clemole toluqueño.....	255
Clemole.....	255
— mexicano.....	255
Manchamanteles.....	256
— del arriero.....	256
Otros de pobre.....	256
Manchamanteles.....	256
Otros.....	256
Otros.....	256
Otros.....	256
Manchamanteles.....	257
Otros.....	257
Otros de pollo ó pichones.....	257
Otros.....	257

Págs.	Págs.		
Otros.....	257	Tamales al estilo de Veracruz....	269
Otros.....	257	— de dulce.....	269
Otros.....	257	— de chilote.....	269
Otros de lomo de cerdo.....	257	— blancos.....	269
Manchamanteles de lomo de cerdo.....	258	— cernidos.....	270
Pipían.....	258	— de queso.....	270
Otro pipián.....	258	— de chile.....	270
Otro.....	258	— de hongos.....	270
Pipián de ajonjolí ó de pepita de calabaza.....	258	— de arroz.....	270
— verde.....	258	Otros tamales de arroz.....	271
Pipián.....	259	Tamales de frijol.....	271
Chiles en escabeche.....	259	— poblanos.....	271
Otros chiles en escabeche.....	259	Adobo.....	272
Nogada para chiles con jamón.....	259	— blanco.....	272
Nogada.....	260	— de chilpotles.....	272
— para chiles rellenos.....	260	— de alverjones.....	272
Chiles capones.....	260	— seco.....	272
Otros chiles capones.....	260	— de carne de puerco.....	272
Otros chiles capones.....	261	— de chícharos.....	273
Rajas de chile.....	261	— de horno.....	273
Chiles rellenos.....	261	— de coliflor.....	273
Otros chiles rellenos.....	261	— de coles.....	273
Chiles rellenos de picadillo.....	262	— de chilpotle.....	273
— rellenos.....	262	Adobillo.....	273
Otros chiles rellenos de chícharos y acelgas.....	263	Otro.....	273
Chiles de vizilla.....	263	Otro.....	273
Rajas de chilchotes.....	263	Pollos mechados y adobados.....	274
Chile verde.....	263	Cabrito adobado.....	274
— poblano.....	263	Pulpas de venado mechadas y en adobo.....	274
Tlatlaoyos con flor de calabaza.....	264	— de ternera mechadas y adobadas.....	274
Chilpotles en vinagre.....	264	— de ternera sin mechar.....	275
Otros chilpotles en vinagre.....	264	Lomo de cerdo adobado.....	275
Chilpotles en escabeche.....	264	Otro.....	275
Modo de hacer los chiles en vinagre.....	265	Lengua adobada.....	275
Guisado de chiles en vinagre.....	265	Chanfaina adobada.....	275
Tamales.....	265	— adobada.....	276
— de chile.....	265	Betabeles y zanahorias en adobo.....	276
— de cuajada.....	266	Calabacitas en adobo.....	276
— de huevo.....	266	Bagre adobado.....	276
— de elote.....	266	Lomo de cerdo adobado.....	276
Otros tamales de atole.....	266	Asado de guajolote á la mexicana.....	276
Tamales de maíz cacahuazentle y huevo.....	267	Otro guajolote asado á la mexicana.....	277
— comunes ó cernido de maíz común.....	267	Gallinas en Chichimeco.....	277
— de dulce.....	267	Chilaquiles.....	277
Otros tamales.....	267	— en rueda.....	277
Tamales de flor de calabaza.....	268	Otros chilaquiles.....	277
Tamal de cazuela al estilo de Veracruz.....	268	Chanfaina.....	278
		— en ajo-comino.....	278
		Chanfaina.....	278
		Envueltos en chilpotlemeco, rellenos de huevos revueltos.....	278

	Págs.
Envueltos de nana Rosa.....	279
Otros envueltos.....	279
Enchiladas.....	279
Tortillas enchiladas, llamadas de las Choles.....	279
Enchiladas ilustradas.....	279
Chayotestles.....	280
Otros chayotestles.....	280
Rajas con huevo.....	280
Ejotes con queso.....	280
Tinga escandalosa.....	280
— poblana.....	280
— otra tinga.....	280
Otra.....	280
Tinga caliente.....	281
— caliente.....	281
— fría.....	281
— de chile meco.....	281
Bacalao á la toluqueña con chile ancho.....	281
— costeno.....	281

BARBACOA

Modo de prepararla.....	282
Advertencia.....	282
Cochinita en barbacoa.....	282
Borrachito.....	283
Quesadillas.....	283
Otras quesadillas.....	283
Adoberas de queso.....	283
Entomatado.....	283
Otro entomatado.....	284
Pesadumbre.....	284
Garbanzos en aceite.....	284
Frijoles guineos.....	284
— veracruzanos.....	284
Otros frijoles veracruzanos.....	284
Frijoles ilustrados.....	285
— corrientes.....	285
Revoltijo.....	285
— con camarones.....	285
— de la Soledad.....	285
Revoltijo.....	285
Nopalitos.....	286
Nopales navegantes.....	286
— mexicanos.....	286
— en jitomate.....	286
Quelites frescos.....	286
Quiltoniles.....	286
Chayotes rellenos.....	286
Calabacitas rellenas.....	287

Ayocotes compuestos.....	287
Cuitlacoquis.....	287
Huaxmole.....	287
Alverjones.....	287
Verdolagas en mole de chilpotle..	288
Totopos de ternera.....	288
Totopostles de carne.....	288
Molotes de carne.....	288
Atole común.....	288
— de leche.....	289
Chile-atole.....	289

PULQUES COMPUESTOS

Pulque de apio.....	289
— colorado.....	289
— de anona.....	289
— de almendra.....	289
Campechana.....	290
Tepachi.....	290
Chicha.....	290

TERCERA PARTE

Pastelería.

Advertencia.....	291
Llamado horno caliente.....	291
Horno manso.....	291
— regular.....	291
— templado.....	291
— suave.....	291
— flojo.....	292
Modo de preparar la pasta.....	292
Masa para bollos.....	292
— crocante ó que cruje al mas-carla.....	292
Pasta para masas.....	292
— para empanadas, flanes y tortas.	293
Masa de empanadas.....	293
— dura.....	293
— en hojas.....	293
— doblada.....	293
Pasta hojaldrada.....	293
— para bollos, pastelitos, tortas, etcétera.....	294
Pastel caliente.....	294
— frío.....	294
— inglés llamado de Liverpool..	295
— de tuétano.....	295

Págs.	Págs.		
Otro pastel de carne.....	295	Empanadas de pescados.....	309.
Pastel inglés ó volován.....	295	— de carne.....	310
— de mantequilla.....	296	— de plátano.....	310
— de mantequilla con carne.....	296	— de San Jerónimo.....	310
Otro.....	296	Empanadas.....	310
Pastel de mantequilla.....	297	Budín de almendras.....	311
Pastelón de almendra, piñones y natillas.....	297	— de limón.....	311
Pastel de harina.....	298	— de bizcocho de velorio.....	311
Pastel.....	298	— del rey.....	312
— americano.....	298	— de mamón.....	312
Otros pastelitos de mantequilla... ..	298	Budín.....	312
Otra masa para pastelón ó pastelli- llos.....	299	— de naranja.....	312
Otra masa para pasteles.....	299	Budín.....	312
Relleno de pollos para pastel.....	299	Otro budín de naranja.....	312
Pastelón de vino.....	299	Pium-puding.....	312
Masa para cubrir un pastel.....	300	Budín de pechuga, de bizcocho... ..	313
Relleno para un pastel.....	300	— de requesón.....	313
Pastel de yemas cocidas.....	301	Torta de calabazas.....	313
Otro de yemas y maíz.....	301	— de requesón.....	313
Otro de garbanzo.....	301	Otra torta de requesón.....	313
Otro de piñón.....	301	Torta de nuez.....	314
Otro de leche y huevos hilados... ..	301	— de natillas.....	314
Otro de masa fina.....	301	— de Moctezuma.....	314
Pastelón de requesón.....	302	— de chico zapote.....	314
Masa para empanadas ó pasteles.. ..	302	Torta de papas.....	314
Empanadas.....	303	— de elote.....	314
Empanadas.....	304	— de coco.....	314
Otras.....	304	— de ángeles.....	315
Otras.....	304	— de gloria.....	315
Empanadas de chuletas de carnero á la Périgord.....	304	Otra torta de gloria.....	315
— de conejos y liebres.....	305	Torta del cielo.....	315
— de codornices.....	305	— de almendra.....	315
— de huevo.....	305	— de almendra.....	316
Otras.....	305	Otra de almendra.....	316
Otra.....	305	Torta de maíz.....	316
Empanadas fritas.....	306	— de piña de los virreyes.....	316
— de leche.....	306	— de atole.....	317
— de vino.....	306	— de mantequilla, huevo y biz- cocho.....	317
Otras.....	306	— de damas.....	317
Budín inglés.....	306	— de leche y mamón.....	317
— de carne.....	307	— de arroz.....	317
— de almendras.....	308	Otra torta de arroz.....	317
— de bizcochos.....	308	Otra torta de arroz.....	318
— de leche.....	308	Otra torta de arroz.....	318
— cubano.....	308	Otra torta de arroz.....	318
— habanero.....	309	Torta ó brioche francés.....	318
— de mamey colorado.....	309	— del cielo.....	319
— de maíz seco.....	309	— de sémola.....	319
Pudding.....	309	— de pan con manteca.....	319
— de pan.....	309	— de almendra ó nuez.....	319
		— de almendra.....	320

Págs.	Págs.		
Torta de papas.....	320	Bizcochos de queso.....	329
— de miga de pan.....	320	— de anís.....	330
Frituras ó rosetas.....	320	— de huevos.....	330
Fritura ó roseta de sartén.....	320	— de Santa Inés.....	330
Timbal de macarrones.....	320	— de mantequilla.....	331
Otro timbal de macarrones.....	321	— de chocolate.....	331
Buñuelos de arroz.....	321	— de naranja.....	331
Otros buñuelos de arroz.....	321	Otros de naranja.....	331
Otros buñuelos de arroz.....	322	Bizcochos de harina.....	331
Buñuelos de leche.....	322	Otros bizcochos de harina.....	332
Otros buñuelos de leche.....	322	Mostachones.....	332
Otros buñuelos de leche.....	322	— de mi compadre.....	332
Buñuelos de queso.....	322	Quesadillas de arroz.....	332
Otros de queso fresco.....	322	Mostachones.....	332
Buñuelos de queso.....	323	Otros mostachones.....	332
Buñolitos de maíz.....	323	Panqué.....	333
Buñuelos de maíz.....	323	Otro panqué.....	333
Otros buñuelos de maíz.....	323	Queso de elmendra.....	333
Buñuelos de viento.....	323	Mazapanes.....	333
Otros buñuelos de viento.....	323	Otros mazapanes.....	333
Buñuelos de viento, de atole.....	324	Chongos experimentados.....	334
Otros buñuelos de viento.....	324	— de mi compadre.....	334
Otros buñuelos de viento.....	324	— tapados.....	334
Otros buñuelos de viento.....	324	Muéganos de Santa Inés.....	334
Otros buñuelos de viento.....	324	Molletes reventones.....	335
Otros buñuelos de viento.....	324	— de frijol blanco.....	335
Otros buñuelos de viento.....	325	Bigotes de arroz.....	335
Otros buñuelos de viento.....	325	Otros bigotes de arroz.....	335
Buñuelos de manzana, chabacanos		Bollos.....	336
ó duraznos.....	325	— de flor de naranja.....	339
— de harina esponjados.....	325	Bollitos de calabaza.....	336
— de mantequilla.....	326	— de elote.....	336
Otros buñuelos de mantequilla.....	326	Croquetas de arroz.....	336
Buñuelos de recorte.....	326	— de confitura.....	336
Buñuelos.....	326	Sopillos.....	336
Otros buñuelos.....	326	Sopillo de arroz.....	337
Otros buñuelos.....	326	— de papas.....	337
Otros buñuelos.....	327	— de chocolate.....	337
Buñuelos de camote.....	327	Sopillos de rosa.....	337
— hojaldrados.....	327	Pronto hecho.....	338
Buñuelos.....	327	Suspiros de monja.....	338
— de calabaza.....	327	Suspiros.....	338
— de jeringa.....	327	Picatostes de durazno.....	338
Otros.....	327	Turoc de maíz.....	339
Buñuelos de jeringa.....	328	— de bizcocho.....	339
— de almidón.....	328	— de arroz.....	339
Otros.....	328	— de garbanzo.....	339
Buñuelos de Nochebuena.....	328	— de masa de tamales cernidos...	339
— de molde.....	328	Croquetas de maíz.....	340
— de molde.....	329	— de arroz.....	340
— caseros.....	329	Quesadillas de arroz.....	340
— con frutas.....	329	Migas de San Jerónimo.....	340
— de monja.....	329	— de Jesús María.....	340
— con papas.....	329	Bizcochos de Santa Inés.....	340

	Págs.		Págs.
Otros bizcochos.....	341	Torrijas de leche.....	350
Bollos.....	341	— de manjar blanco.....	350
Rodeo fino.....	341	Cremas.....	350
— de aguardiente.....	341	Crema de chocolate.....	350
Muéganos.....	341	Soufflé de chocolate.....	350
— poblanos.....	342	Crema de café.....	350
Puchas de Tierra adentro.....	342	— de té.....	350
Volovanes.....	342	— de flor de naranja, al limón ó á	
— de pobre.....	342	la vainilla.....	351
Torrejitas de monja.....	343	— á la frangipane.....	351
Hojuelas.....	343	— al caramelo.....	351
Otras hojuelas.....	343	— batida.....	351
Otras hojuelas.....	343	— de almendras dulces.....	351
Gaznates.....	343	— de rosa.....	351
Otros gaznates.....	343	— sambaglione ó espuma italiana.....	352
Otros gaznates.....	343	— báquica.....	352
Receta para redaños.....	344	— asada.....	352
Redaños.....	344	— de fresas ó grosellas.....	352
Receta para chicharrones.....	344	— de vino.....	352
Chicharrones fngidos.....	344	— de pastelería.....	352
Otros chicharrones fngidos.....	344	— medicinal.....	353
Bigotes de bien me saben.....	345	Pasta para antes.....	353
Mamón de almendra.....	345	Ante.....	353
		Ante de los claveles.....	353
		— de mantequilla.....	354
		Otro de mantequilla.....	354
		Ante de betabel.....	354
		— de jericalla.....	354
		— de garbanzo.....	354
		— de nueces.....	354
		— de leche.....	355
		— de mantequilla.....	355
		— de piña.....	355
		— de huevos moles.....	355
		— de almendras.....	355
		— de jícama.....	355
		— de coco.....	356
		— de jitomate.....	356
		— de palacio.....	356
		— de requesón.....	356
		— de leche.....	356
		— de huevos mejidos.....	356
		— de mamey.....	356
		— de pepita.....	356
		— de pasas.....	357
		— de naranja.....	357
		— de coco, arroz y almendra.....	357
		— de camote y pitaya.....	357
		— de camote y piña.....	357
		— de avellana y piñón.....	357
		Ante.....	357
		— de pepita.....	358
		Jericalla.....	358

REPOSTERÍA

Manjar real.....	345
Otro manjar real.....	345
Crema.....	345
Leche-crema.....	346
Leche de chico zapote.....	346
— de garbanzo.....	346
— de mamón.....	346
— quemada.....	346
— cusjada.....	346
— cuajada.....	347
Otra.....	347
Leche imperial.....	347
— de huevo.....	347
— de coco.....	347
Otra.....	347
Otra.....	347
Leche de coco grande.....	348
— mulata.....	348
Otra.....	348
Flan de leche.....	348
Otro.....	348
Flan de leche.....	349
Ponche de leche.....	349
Otro.....	349
Bocadillo de leche.....	349
Puchero de leche.....	349

	Págs.
Leche de piña.....	358
— antonina.....	358
— amarilla.....	358
— episcopal.....	358
— crema.....	359
— de chabacano.....	359
— quemada.....	359
— guinea.....	359
— morada.....	359
— cocada.....	359
— parda.....	359
Arroz en sopa con leche.....	360
— en torrefajas.....	360
— con leche á la española.....	360
— con leche de almendras.....	360
— con leche de coco.....	360
— con leche.....	360
Postre de calabaza de Castilla.....	361
— de leche.....	361
Arequipa.....	361
Otra.....	361
Arequipa de piña.....	361
Otra.....	361
Arequipa de mamey.....	362
Otra de almendra.....	362
Otra de limón real.....	362
Otra de cidra.....	362
Otra de habas.....	362
Otra de piña y leche.....	362
Otra.....	362
Arequipa chiquita.....	362
Aljiricalla.....	362
Huevos portugueses.....	363
— poblanos.....	363
— rellenos.....	363
— moles.....	363
— de sorpresa.....	363
— de nieve.....	364
— espirituales.....	364
— moles.....	364
Huevitos de faltriquera.....	364
Manjar blanco.....	364
— sevillano.....	364
Sol dorado.....	365
Carne de membrillo.....	365

DULCERÍA

Chico zapote cubierto.....	365
Queso de Nápoles.....	365
— de almendra.....	365
Marquesote de rosa.....	366

	Págs.
Cafiroleta.....	366
Otra.....	366
Pifonate.....	366
Jalea de grosella.....	366
— de tejocote.....	366
— de membrillo.....	366
— de zarzamora.....	367
— de camote.....	367
— de monacillo.....	367
— de jitomate.....	367
— de uva.....	367
— de manzana.....	367
Mermelada.....	367
Otra mermelada de membrillo.....	368
Mermelada de Cambray.....	368
Receta de mermelada.....	368
Mermelada.....	368
— ó conserva de membrillo.....	369
— de ciruelas.....	369
— de chabacanos.....	369
— de capulines.....	369
Turrón de yemas.....	369
— de Oaxaca.....	369
Turrón.....	369
— de almendras.....	370
— de avellanas.....	370
— duro, para adornar platonos.....	370
Alegría de la Habana.....	370
— de maíz.....	370
Cocada de piña y leche.....	370
Alfajor de coco.....	371
Dulce de perón tapado.....	371
Pera bergamota.....	371
Guayabate como el de la Habana.....	371
Guayabate.....	372
— moreliano.....	372
Yemate.....	372
Otro yemate.....	372
Yemas en dulce.....	372
— acarameladas.....	373
Jaletina.....	373
— de vino.....	373
— de crema de café.....	373

CAJETAS

Cajeta de alfajor serrano.....	374
— de turrón oaxaqueño.....	374
— de camote.....	374
— de camote y calabacita de Cas- tilla.....	374
— de camote y piña.....	375

	Págs.		Págs.
Cajeta de camote y pitaya.....	375	Conserva de naranjas dulces.....	388
— de cidra.....	375	Otra de naranjas agrias.....	388
— de membrillo.....	375	Conserva de nuez.....	388
— de leche y mamey.....	375	— de granaditas.....	384
— de chirimoya.....	375	— de calabaza-melón.....	384
— de calabaza, talamayota y leche	375	— de cidra.....	384
— de arequipa.....	375	— de sandía.....	384
— de arequipa.....	376	— de coco, jícama y piña.....	385
— de leche y yemas.....	376	— de jícama y coco.....	385
— de natas de leche.....	376	— de piña.....	385
— de melón.....	376	— de pera.....	385
— de mamey.....	376	— de pera que dura un año.....	385
— de mermelada.....	376	— de pera parda.....	385
Nota.....	377	— de biznaga.....	385
Otra jalea de membrillo.....	377	— de zanahoria.....	385
Cajeta de huevo.....	377	— de papaya.....	386
— de requesón.....	377	— de xilacayote.....	386
— de pera.....	377	— de toronja.....	386
Cajitas de flor de azahar.....	378	— de zábila.....	386
Cajeta de espejuelos.....	378	— de betabel.....	386
Otra de espejuelos de membrillo.....	378	— de xoconostle.....	386
Modo de hacer el almíbar clarifi-		— de calabaza.....	386
cado y darle sus puntos.....	378	— de zarzamora.....	387
Diferentes puntos de almíbar.....	378	Uvate ó uva pelada.....	387
Almíbar de limón.....	379	Manzanas mechadas.....	387
— de dos frutas.....	379	Chabacanos en aguardiente.....	387
— de café.....	379	Duraznos en aguardiente.....	388
— de canela.....	379	Majadero.....	388
— de horchata.....	379	Azucarillos ó panales.....	388
— de malvasisco.....	379	Manera de cubrir los tarros de	
— de granadas.....	380	dulce.....	388
Clarificación del azúcar.....	380	Mazapán.....	389
Compota de manzana.....	380	Mazapanes de dulce.....	389
— de manzana á la portuguesa.....	380	— y almendrados.....	389
— blanca de peras.....	380	— de diferentes frutas.....	389
— roja de peras.....	380	— de chocolate.....	389
— de capulines.....	380	— de fresas.....	389
— de fresas.....	381	Merengues.....	389
— de chabacanos.....	381	— rellenos.....	390
— de duraznos.....	381	— con bizcochos.....	390
		Dulces secos.....	390
		Dulce de cabello.....	390
		— de manzanas.....	390
		— de membrillos.....	391
		— de guindas.....	391
		— de chabacanos.....	391
		— de papaya.....	391
		— de palmito.....	391
		— de indias.....	391
		— de peras.....	391
		Peronate.....	391
		Perones rellenos.....	392
		Jarabe de horchata.....	392

CONSERVAS

Conserva de fresas y capulines..	381
— de chabacanos.....	381
— de limón.....	382
— de limón real.....	382
— de limón rallado.....	382
— de limoncillos.....	382
— de limas.....	382
— de guinda.....	383
— de melón.....	383

	Págs.
Jarabe de fresa.....	392
— de guindas.....	392
— de moras.....	393
— de vinagre.....	393
Modo de hacer pastillas.....	393
Pastillas de rosa.....	393
— cordiales.....	393
— de canela.....	393
Nueces confitadas.....	393
Caramelos de limón.....	394
— de café.....	394
— de chocolate.....	394
Coco quemado.....	394
Mamey.....	394
Pepitoria de guayaba.....	394
Pulpa de tamarindo.....	394
Majarete habanero.....	394
Paneleta.....	495
Melcocha.....	395
Mangos en almíbar.....	395
Plátanos en almíbar.....	395
Tamarindos en almíbar.....	395
Piña en almíbar.....	395
Capulines en almíbar.....	395
Coco seco rallado, en almíbar.....	395
Bocadillo de mamey colorado.....	395
— de zapotes.....	396
Pasta de pepita de calabaza.....	396
Manzanitas emperadoras.....	396
Naranjas acarameladas.....	396
Ladrillos de guayaba y limón.....	396
Trilla de durazno, que dura un año.....	396
Panelitas de nuez fresca.....	396
Dátiles fngidos.....	397
Bizcotela.....	397
Bocado de dama.....	397
Caprolonga.....	397
Bolitas de almendra.....	397
Postre.....	397
— de natilla.....	398
Queques.....	398
Alfajor.....	398
Tecolotes de maíz.....	398
Limonada.....	398

ARTE DE BOTILLERÍA

Café.....	399
Chocolate.....	400
Té.....	400
Helados.....	400
Helado de guinda.....	400

	Págs.
Helado de vainilla.....	400
Limonada.....	401
Helados de chabacanos y duraznos.....	401
Helado de crema de vainilla.....	401
Leche helada.....	401
Sorbetes.....	401
Sorbete de chabacanos.....	401
— de durazno.....	402
— de granada.....	402
— de flor de naranja.....	402
— de fresa.....	402
— de crema.....	402
— de capulines.....	402
Helado de licor.....	402
Bizcochos helados.....	402
Ponche.....	403
— de leche.....	403
— de huevos.....	403
— de té.....	404

COMPOSICIÓN DE LICORES

Curazao ó licor de cáscaras de naranja.....	404
De cuatro flores.....	404
Anisete de Burdeos.....	404
Noyó.....	405
Perfecto amor.....	405
De apio.....	405
Pectoral.....	405
Crema de ajeno.....	405
De laurel.....	405
De rosas.....	406
De menta.....	406
Duraznos en aguardiente.....	406
Otros.....	406
Guindas en aguardiente.....	406
Anisete.....	407
Aceite de rosa.....	407
Agua de Seltz.....	407

VINOS DE FRUTAS

Vino de chabacano.....	408
— de capulines.....	408
— de ciruelas.....	409
— de fresas.....	409
— de guindas.....	409
— de limón.....	409
— de duraznos.....	409
— de membrillos.....	409
— de moras.....	409
— de naranja.....	409

HIGIENE DOMÉSTICA

ENFERMEDADES MÁS COMUNES

	Págs.
Indigestión	411
Picadura ó herida hecha con instrumento agudo.....	411
Cortadura hecha con instrumento cortante.....	411
Picaduras.....	412
Grietas en las manos.....	412
Verrugas.....	412
Sarampión.....	412
Orina: irritación en la vejiga....	413
El agua de brea	413
Vejes	413
Varices	413
Vómito negro ó fiebre amarilla..	413
Almorranas.....	414
Bilis.....	414
Reumatismo	414
Lombrices	415
Resfriado.....	415
Tos.....	415
Contusiones	416
Escarlatina.....	416
Obstrucciones.....	416
Cólicos.....	416
Diarrea	416
Torceduras	417
Náuseas.....	417
Mal de oídos.....	417
Dolores de muelas.....	417
Dolor de estómago.....	417
Callos.....	417
Sabañones	418
Sarna	418
Orina.....	418
Socorro que debe darse á los asfixiados por el frío.....	418
Asfixiados por el calor.....	419
— por el carbón.....	419
Panadizos.....	419
Gangrena	419
Úlceras en la boca.....	419
Fetidez de aliento.....	419
Dislocación.....	420
Clacotes.....	420
Oftalmía	420
Señales de la muerte.....	420

	Págs.
Rabia.....	421
Quemaduras.....	422
Envenenamiento.....	422
Cortaduras.....	423
Desollamiento de las piernas....	423
Medios preservativos del cólera-morbo.....	423

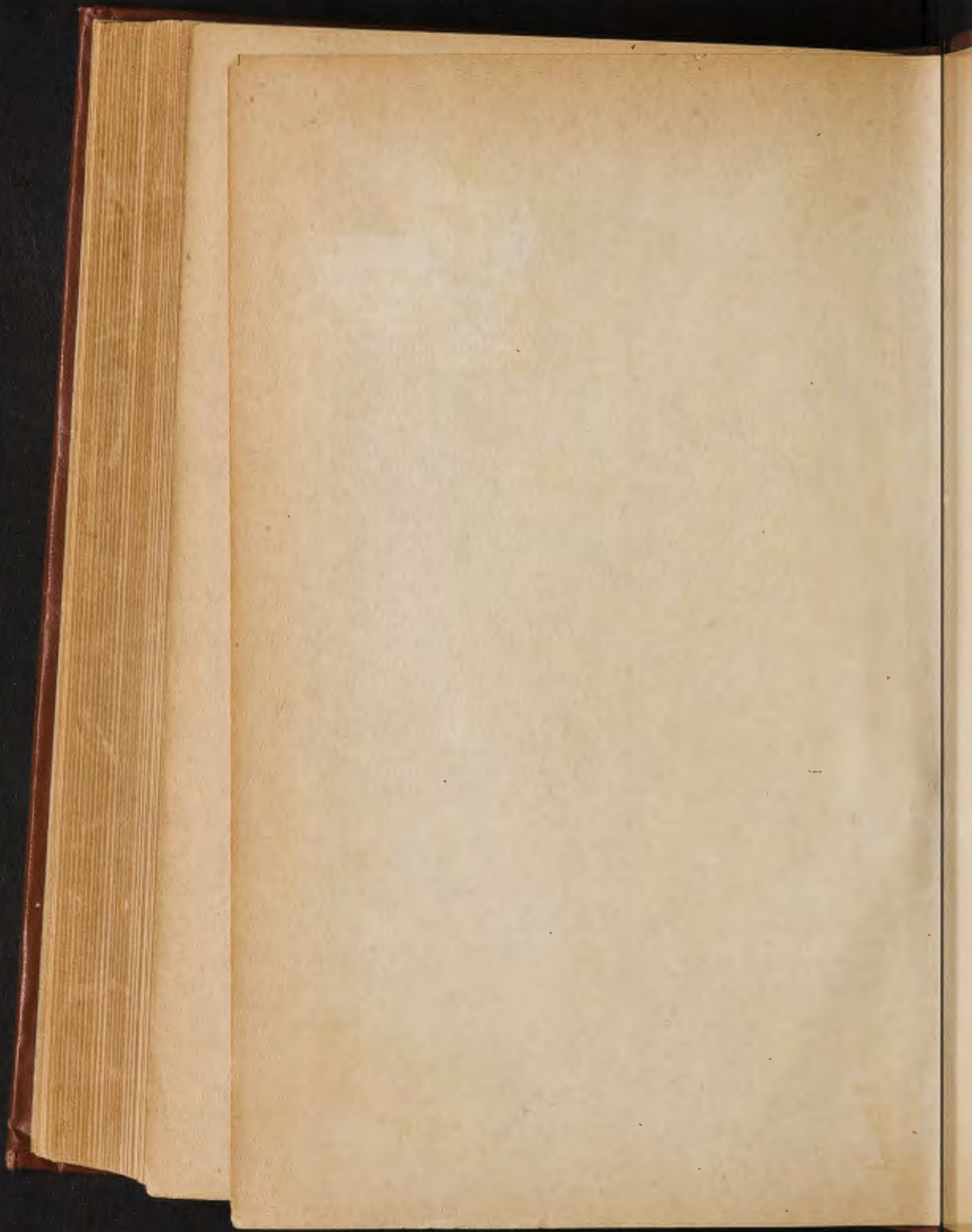
MEDICAMENTOS que pueden prepararse en la casa.

Tisanas.....	427
Cataplasmas.....	427
Sinapismos.....	427
Agua de cebada.....	428
Horchata de almendras dulces....	428
Bálsamo anodino.....	428
Vomitivos.....	428
Colirio de vitriolo.....	428
Baños aromáticos.....	429
— de pies, calmantes.....	429
Polvos estomacales.....	429
Licor para fortificar la dentadura.	429
Agua higiénica para la boca.....	429
Polvos para limpiar la dentadura.	429
Modo de aplicar las sanguijuelas.	429
Aceite eficaz para heridas.....	430
Tafetán inglés.....	430
Aguardiente alcanforado.....	430
Fomento emoliente.....	430
— calmante.....	431
— contra los sabañones no ulcerados.....	431
Gargarismo dulcificante.....	431
— calmante.....	431
— antiescorbútico.....	431
Bebida pectoral.....	431
— contra las lombrices.....	431
Lavativa de almidón.....	431
— laxante.....	432
— purgante.....	432
Linimento emolente.....	432
— calmante.....	432
— para las quemaduras.....	432
Pomada para las excoriaciones....	432
— antiherpética.....	432
Otra.....	432
Pomada contra la tiña.....	432
Otra	432
Otra	432
Polvos contra la coqueluche.....	433

Págs.	Págs.		
Otros	433	Aceite cosmético	437
Mixtura contra la coqueluche....	433	Leche de rosas	437
Ungüento contra las almorranas..	433	Para perfumar la ropa.....	437
Linimento para calmar los dolores		Pastillas aromáticas.....	437
hemorroidales.....	433	Agua balsámica para quitar las	
Bebida antiespasmódica.....	433	arrugas de la cara.....	438
— calmante.....	433	— de olor.....	438
Remedio para curar las torceduras		— de violeta.....	438
de pie.....	433	— de rosas	438
Remedios para dolores de muelas.	434	Polvos para limpiar las denta-	
Otro	434	duras.....	438
Otro	434	Otros.....	439
Otro	434	Agua para fortalecer las denta-	
Otro	434	duras.....	439
Modo de restañar la sangre.....	434	Otra	439
Modo de evitar que se enconce una		Remedio para curación de una	
quemada.....	434	llaga	439
Remedio eficaz para curar una		Espíritu de lavanda sin destilar..	439
llaga.....	434	Compostura de objetos de porce-	
		lana.....	439
		Receta para limpiar la plata.....	439
		Otra receta para limpiar la vajilla	
		de plata.....	440
		Receta importante para lavar los	
		vestidos de seda de todos colo-	
		res.....	440
		Modo de limpiar los objetos de	
		azabache.....	441
		Compostura de objetos de cristal.	441
		Urbanidad en la mesa.....	443
		Servicio de la mesa y reglas para	
		trincar debidamente.....	449
		— de pierna de carnero.....	451
		— de espalda de carnero.....	451
		— de cordero.....	451
		— de cerdo y jabalí.....	451
		— de jamón.....	451
		— de conejo y liebre.....	451
		— de guajolete, pollas y capones.	451
		— de pato y ganso.....	452
		— de pichones y perdices.....	452
		— de pescado de mar y agua dulce.	452
		— de pastas.....	452
		— de frutas.....	452

MISCELÁNEA

Para barnizar los pisos de las ha-	
bitaciones.....	435
Pintura para los ladrillos.....	435
Modo de limpiar los guantes sin	
mojarlos.....	435
Para grabar sobre el cristal.....	435
Agua para limpiar y hermosear el	
cutis.....	435
Receta para hacer crecer y nacer	
nuevo el pelo.....	436
Pomada para hacer crecer el pelo.	436
Para teñir de negro fino el cabello.	436
Para teñir el pelo de negro.....	436
Agua de los ángeles.....	436
— de Colonia.....	436
— de las sultanas.....	437
Pomada para dar lustre al cutis...	437
Otra	437
Pasta económica para blanquear	
las manos.....	437



5

1

5122
HWS
17
76
M4
CS
907



