




4 100

PAPELERIA

EL LAPIZ DEL AGUILA

MÉXICO.



FABRICA DE COPIADORES Y LIBROS EN BLANCO.

SERIE NUM. 88

*Rosario M.
de Bueda*

P. 1/2

507

*Rosario M.
de Bueda*

COE

57742

1

Sopa de Pan en caldillo de Chicharos.

Cocidos los chicharos se muelen con un trocito de jamon, una cebolla, y un diente de ajo, todo crudo, y se frie esta masa en manteca y se le echa caldo del puchero o de huesos, que se sazonara con sal pimienta, en este caldo se echa el pan cortado como daditos y frito en manteca o manteguilla y cuando todo esta se frie en manteca, despues de echa se le añade un pedazo de manteguilla.

Sopa de Ostiones.

Se rebana el pan en trocitos y se frien en manteguilla y despues se echan en una sopera y ahi se echan los ostiones sin el caldillo que traen. El caldillo se hace del modo siguiente: se echa en una caruela una poca de manteguilla, se echa alli mismo una poca de harina y se menea mucho a que no se dore se le echa leche y sal pimienta a que de un hervor y servirse se echa el caldo bien caliente en la sopera.

Sopa de huevos.

Se cuecen cinco huevos se machacan las llemas con un

poco de canela se desbaratan con tantita agua y se frien se le echa caldo de la olla bien rasonado y se deja hervir hasta que este rasonado, se pone a cocer ranasorias, chicharos y col se pica la ranasoria y se frie con la col y los chicharos, luego se echa todo esto en el caldo a que de un hervor y al servir se pone una capa de pan frito en trocitos y otra de verdura, trocitos de jamon cocido y encima el caldo.

Sopa de Tortilla.

Se ponen a remojar doce tortillas duras de un dia para otro luego se ponen a escurrir en una canasta un ratito se muelen bien como para maza se le revuelven dos huevos con clara y llemas tantita manteca cruda y tantito carbonato se revuelven bien y se hacen tortillitas con los dedos del tamaño de un decimo y se frien en manteca.

Caldillo para la maza. Se cocen unos jitomates y se muelen con clavo canela y pimienta y un diente de ajo se frie en manteca se le echa el caldo de el puchero unas acelgas cocidas y las tortillitas, y al apartarse un poco de aceite de comer y queso fresco encima.

Sopa de Ostiones.

En un cuartillo de leche desnatada y fria se desbaratan seis llemas de huevos se pone a hervir la leche en un fuego mazo cuidando de moverla para que no se queme asi que esta usera como un atole ligero se pone en una sopera los ostiones bien escurreidos un trozo de mantequilla y unas gotitas de limon y bastante sal pimienta, y se les media el caldillo hirviendo.

Sopa de Maza.

A un plato de nistamal, un platanero gineco y cuartilla de queso fresco, esto se hace una maza bien molida y ya que esta se hacen como rosquitas, o las figuras que uno quiere se frien en manteca no muy doradas, el caldillo se hace como para sopa juliana, y hasta que se va a servir se le ponen las figuras para que no se desagan.

Sopa Inglesa.

Se rewana una torta de pan inglesa en rewanadas delgadas cuadradas, dos caveras de seros de carnero, thaco de acelgas, cuartilla de queso añejo: se pica jitomate cebolla perejil y ajo menudito, pimienta en polvo, los seros se limpian, y se ponen a cocer, con las acelgas y susal

ya cocidos se pican muy menudito se frien los sesos
y acelgas en una poca de mantequilla y una cucharada
nada de aceite fresco, y ya bien fritos se van poniendo
sobre cada rebanada de pan, y se cubren con otra
a manera de tortas conque se baten unos huevos es-
mo para fruir echandoles una cucharada de harina
en el, se empuchan las tortitas, para freirlas en man-
teca. El caldillo es el siguiente se pone en una ca-
serola, mantequilla con una cucharada de harina
flor, a que quede clara, y se le echan 5 taras no
grandes de leche y otras tantas de caldo ambos líquidos
colados un polvito de mus morcada, y un cuarto de
hora antes de llevarlo a la mesa se echan las tortitas
fritas, en el caldo para que saronen, el caldillo si
de quedar blanco pues la harina, solo se echa y
se le echa además, un trozo de mantequilla.

Sopa de Ravióles.

A media libra de harina de trigo 2 claras, y una poca de agua de tequesquite, acentado, una poca de agua
libra con sal, y una poca de manteca, se amara todo muy
bien, hasta que este muy suave la masa, entonces se hace

bolita, y se lava con una servilleta, hasta que se hace el
picadillo, que se compone, de acelgas cocidas y picadas ce-
bolla, jitomate, ajo, aceite, vinagre, queso, haci que esta esto bien
frito, se extiende la masa con el palote, que quede delgada,
se corta como los pasteles, y se van haciendo, las empanaditas,
se rellenan con el picadillo, dejandolas de un dia para
otro en una mesa; el caldillo se hace con jitomates asados
unas caveras de cevolla, todo molido, clavo, pimienta, y ca-
nela, todo molido, frito todo esto bien, en mantequilla, se le
echa caldo o agua, y se frie en manteca el recaudo como
se guisa comun mente, se le echa aceite, y haci que ya
hirviera, el caldillo, se le echan los ravióles fritos en mante-
quilla, y asi que hayan esponjado, se quitan.

Sopa Alemana.

Una torta de Pan blanco duro se muele, con cuartilla
de queso añejo, y se le echan 3 huevos de pipila 4 de ga-
lina, un polvo de pimienta, y canela, con su sal co-
rrespondiente, todo esto se revuelve, con la mano, se rocía de
esta manera, en el caldillo hirviendo; el caldillo se hace asi;
unos jitomates, y unos dientes de ajos, fritos en manteca se mu-
elen y se beuelven a freir, con los manojos de cevolla

picados menudos; ya que esta bien refrito todo, se le echa caldo o agua y otro polvo de pimienta, 2 onzas de mantequilla, es de advertir que tanto al caldo como a la masa se le echa pilon de perejil picado menudito, a de quedar aguada.

Otra de Garvanzo.

Se pone a cocer garvanzo, se limpia y se muele, se frie en manteca, jitomate, cebolla ajo, perejil y apio, todo picado, luego se frie el garvanzo, se echan pedacitos de pan fritos en mantequilla, bastante caldo de la olla, pimienta gorda en polvo su sal correspondiente, y se deja hervir hasta que se sasona bien ya que esta se aparta, se le echa un trozo de mantequilla es de advertir que al freírse el garvanzo se le muele un pedazo de pan frito, y se le mezcla, el caldillo a de quedar aguado.

Otra Alemana.

Media libra de harina flor, se amasa con una peca de sal, agua, y un dedo de manteca, dos claras de huevo, ya que esta, suave y no se pega en la masa se estunde con el palote a dejarla tan delgada, poco menos que un torton, y se empiesan a cortar en tiritas muy delgadas como para sopa de tortilla se echan en una casuela con agua hirviendo aque

de unos hervores, ya que se calcula que estan cocidas se sacan de la casuela, se ponen, a escurrir en un sedazo al sol para que se orina ya que estan secas, se pica bastante cebolla menudita, perejil, bonissimo, y se echa, a ~~hervir~~ freir erto en una casuela con manteca suficiente y un poco de aceite de comer, ya frito el recaudo se echan alli las tiritas procurando desparajarlas, con un poco de pimienta en polvo se sirve.

Otra Tracera.

Se despedraran 4 o 6 birotos duros en pedacitos menudos y se frien en mantequilla a que se doren y se hace un caldillo de esta manera, se muelen dos jitomates grandes unas cascarras de almendras, tazo de chicharos cocidos y fritos, clavo pimienta y canela, al gusto tres ojos de laurel, una ramita de mejorana, bien molido todo esto, se frie de nuevo y se le echa caldo o agua, y se deja hervir lo bastante a que sasona, echandole cuando este hirviendo 2 rebanadas de limon, sin jugo, este caldillo, a de quedar, un poco espeso, ya que se va a servir se echa el pan, estando muy caliente el caldo, se le echan unos pedacitos de mantequilla por encima, y perejil picado.

Sopa Juliana.

El pan rebanado se frie en manteca, la mitad dorado y la otra en comas, se hace el caldillo de la manera siguiente, se pica jitomate y cebolla menudas, se frien en manteca con chicharos cocidos, navo, sanaoria, y col, todo cocido, y tambien picado ya que esta frito, se le echa un polvo de pimienta y caldo o agua, ya que esta hirviendo y se a sazonado se echa el pan despedazado, y un poco de aceite de comer, y se sirve luego, procurando que quede aguada.

Sopa de Tallarines.

A cada libra de harina 3 huevos, tantita manteca, tantita sal, y tantita agua, a que quede la masa, de modo que se pueda palotear y quede muy suave, estando, se palotea y se cortan los tallarines, dejandolos de un dia para otro, al siguiente se ponen a hervir, en agua con tantita sal a que queden suaves, se toman dos raciones de carnero y dos de puerco, se ponen a freir en crudo, con unos dientes de ajo, asi que esta frita la carne se sacan se pica cebolla, y jitomate, pimienta molida, y se frie todo esto bien, se vuelve a echar la carne, en un recaudo con una poca de agua a que sazone, ya que esta cocida la carne se

saca del caldillo, entonces se echa en la sopera un poco de este caldo, una capa de los tallarines y otra de queso anejo rayado y asi se va poniendo, sucesivamente hasta que la ultima sea de el caldo, que se le echara hirviendo, para servirce.

Otra de Macarron.

Se pone una olla en la lumbre, con huesos de vaca, agua regular, jitomates rebanados, vinagre, tomillo, mejorana, laurel, clavo, y pimienta, se deja hervir, hasta que dejen la sustancia, los huesos, entonces se ponen a cocer, los macarrones, en agua, ya que estan bien cocidos, se frien en manteca, unos jitomates una poca de almendra con todo y cascara y cebollas, todo esto se vuelve a freir, y estando todo esto, se le echa, el caldillo de la sustancia ya dicha y se deja sazonar, estando, se pone en una casucula, una capa de macarron, otra de queso anejo rallado, trocitos de mantequilla, y asi se acomoda toda, hechandole al ultimo el caldo ya dicho, y que de un solo hervor, y se aparta.

Otra de Ostiones.

Se pone a derretir, mantequilla, se pica alli jitomate cebolla en poca cantidad, una poquita de harina, asi que esta

bien frita se le echa caldo del puchero, los ostiones y su caldo, y cuando se va a servir, se le echan sus cuadritos, de pan frito en mantequilla, por encima.

Sopa de Bolitas.

A medio cuartillo de leche se le echa 4 onzas de mantequilla derretida, sal 4 huevos con todo y clara y harina hasta que se aga masa. y se puedan hacer bolitas del tamaño de un garbanzo, se frien en mantequilla, se muelen chicharos crudos, claro, pimienta, y canela, se frien en mantequilla y se le echa caldo de la olla, se echan las bolitas que hierva un poco.

Rorbi.

Se pone a cocer la carne de cochete con vinagre tomillo mejorana alcaravea y laurel asi que ya esta cocida se revana se rebulea en harina y se frien en manteca se echan a remojar unos chiles del jaral y se hacen pedacitos se pican bastantes tomates en trocitos. y se echan estas dos cosas a freir con la carne asi que esta echo salsa se ponen en un platón y se adornan con chilitos aceitunas aceite de comer y un poco de oregano.

Arado a la Catalana.

Se toma una pechuga de ternera y sin lavar se dora bien en manteca que quede pareja se le echa agua y sal para que se cocina agregandole unas caveras de ajo rajadas de canela y ojas de laurel asi que consuma la agua a de quedar con salsa oscura, se le echan dos cucharadas de catalan se boltea la carne por todos lados y se sirve con ensalada de lechuga.

Vaca Aprensada.

Se toma un cohete ó pulpa de ternera se despellega se mecha con jamon, ajo claro y pimienta todo esto se le mete á lo largo, despues se embarra de polvo de pimienta se le exprimen unos limones se le echa sal se cubre bien la carne se tiene asi un rato despues se pone á aprensar por cuatro dias despues se saca, y se lia bien se pone á cocer con bastante agua vinagre, sal, ajos machacados clavo pimientos llervas de olor manteca, y se tapa bien la olla y se pone á cocer, despues se revana se pone en el platon se rocía de aceite y vinagre y se adorna con rebanadas de cebolla y de limon chilitos y aceitunas.

Asado de Catalan y Vino.

Para una cuarta de carne de ternera, medio de vino jerez medio de catalan y thaco de vinagre sus llervas de olor todas, medio de jitomates muy colorados tres manojos de cebollas, todo picado, una cavera de ajo machacada todo esto se pone en una olla con la boca recojida con agua hasta que se cubra la carne se tapa la olla con una ca-

#

suelita de su tamaño, y otra mas grande bocabajo para que no se evapore, adé quedar con salcita, se pone una caruela en la lumbre con cuatro onzas de manteca y asi que esta quemada se boltea ahí la olla y se sirve con ensalada de lechuga.

Asado de Accitunas.

Tres libras de filete bien limpio y sin lavar se pone á freir, picandole con un trinche hasta que este dorado se le echa un poco de vinagre se le muele tomate, y jitomate mas cantidad del primero clavo pimienta tomillo verde alcaravea mejorana y laurel se frie bien y se le echa caldo de el puchero, asi que esta á medio cocer se deshueran medio de aceitunas sevillanas se muelen y se le echan á el asado procurando que quede con poca salsa.

Asado de Nata.

Se limpia bien el filete y sin lavar se frie en manteguilla picandole con un trinche hasta que este dorado se le muele clavo pimienta y canela tomillo mejorana aka

#

ravea y laurel se le echa un poco de caldo del puchero un poco de vinagre y agua la suficiente para que se cueza, despues de cocido se le echan dos tazas calderas de natillas de leche, teniendo cuidado de menearlo para que no se pegue y cuando la salsa esta espesa se separa de la lumbre.

Otro.

Se pone el filete como los anteriores se muele pimienta gorda y delgada, perejil y hierbabuena un pedazo de pan mojado en vinagre, todo esto molido y se echa todo a freir con la carne se le echa caldo del puchero y agua la suficiente para que se cueza, que este la salsa espesa.

Otro. Asado.

Se golpea la carne y se echa en vinagre se pica ajo jitomate cebolla todo gordo se muele clavo pimienta y canela se frie la carne se cubre con el recaudo y las especias tomillo mejorana y alcaravea y se pone a dos fuegos hasta que seque.

Otro.

Se unta la pulpa de sal pimienta se echa en manteca se dora bien se le echa agua suficiente para que se cueza unos clavos unas pimientas enteras unas cabezas de cebollas enteras tomillo laurel y se deja consumir que le quede salsa.

Otro.

Se hacen trozos de pulpa y se ponen a freir con manteca, sal, ajo, molidos así que este se le echa vino jeres, un poco de vinagre, y agua clavos pimientas y oregano molido, y cuando ya este cocido si la salsa esta aguada se espesa con un pedazo de birote dorado en manteca y molido.

Otro de Ajonjolí.

Se pone una casuela en la lumbre con una poca de manteca, y ya que esta caliente se echa ahí el filete crudo o está picando con un trinche, y ya que este frito se echa en una olla se le echa agua suficiente para

que se coga, ahí se le echa clavo pimienta y canela un poco de ajonjolí tostado en un jarrito y todo molido se le echa a la olla, y sal y ya que está seco se bottea a freirse en un poco de aceite de comer.

Otro de Pulque.

A media cuarta de carne de ternera echa raciones y sin lavar se echa en una olla con sal para que se sasoné y allí se echan dos cuartillos de pulque fuerte que no esté agrio, dos cuartillos de agua una tasa caldera de vinagre, tres caveras de ajo grandes o cuatro chicas, tomillo mejorana, alcaravea, y laurel, clavo pimienta gorda y delgada canela esto molido y dos onzas de manteca, ya que está la olla con todo se tapa con una casuelita y se pone a la lumbre hasta que se seca.

Asado de Carnero.

Cuatro libras de carnero se despellaja se hace raciones y se echa a remojar un rato, después se muelen tres jitomates grandes y veinte tomates cocidos seis clavos y seis

pimientas, medio baco de canela lo que se coge con tres dedos de oregano, todo esto molido, se tuestan tres chiles del jahal y se muelen en polvo, la salsa se frie se embarra una casuelita de manteca, y se pone abajo una capa de salsa luego de carnero crudo, otra de tiras de jamon, una rocida de polvo de chile, y así se van poniendo las capas a que la última sea de salsa, se le echa agua suficiente, sal y piton de vinagre y se pone a la lumbre, a de quedar con salsa espesa, y se adorna para servirse con rebanadas de huevo, chorizo cocido, chilitos y aceitunas y se mechan las raciones con jamon y almendras.

Otro de Pulpa.

Se pone a cocer en agua con sal tres libras de pulpa o de filete, se pica cebolla, y se frie en manteca, se dora una onza de almendra y un pedazo de pan y se frie en manteca y se muelen, también se molido caurtilla de alcaparras, clavo y canela, todo se frie donde va la cebolla, allí se echa la carne echa raciones, también se le echa un poco de caldo del puchero y ya que está barnizado se le echa cuartilla de vino jeres y un polvo

de oregano y se adorna con chilitos y aceitunas.

Otro en Crudo.

Quatro libras de carnero echo raciones, se echa en una olla con clavo, pimienta, y canela, y lo que se coje con tres dedos de cominos, una cabeza de ajo grande pelada y todo esto molido, tomillo mejorana, y alcaravea, laurel, un cuartillo de vinagre, tlaco de manteca todo esto se le echa a la olla se tapa la boca con una carne la y tambien se le echa agua suficiente y sal para que se cuesa a de quedar seca.

Albondigas.

Se pone una libra de pulpa, una de puerco y se muele, tambien se muelen seis o siete tomates un diente de ajo tres cabezas de cebolla unos cominos lo que se coje con tres dedos, un jitomate grande o tres chicos cuatro o cinco chiles verdes, unas ojitas de lloraveuna todo esto molido, se rebuelte con la carne tambien se rebuelte tlaco de arroz medio posuelo de atole cuatro huevos,

con clara y yema crudos una poca de manteca y se baten mucho, se pone una cazuela a la lumbre con una poca de manteca, y ya que esta caliente se echa a freir bastante cebolla y jitomates picadas las dos cosas ya que estan bien fritos se le echa bastante agua, y alli se echa a cocer las albondigas, se les echa sal al batirlas, y cuando se van apartando de la lumbre, se pruevan si les falta sal se les echa en el caldo a cada bolita y se les echa un pedacito de huevo cocido.

Guisado de Pollos.

A cuatro pollos chiquillos un real de lomo de puerco hecho todo raciones y frito en crudo se le muelen cuarenta y cuatro almendras doradas en manteca tres jitomates grandes pilon de ajonjolí tostado seis clavos seis pimientas tlaco de canela las especias se muelen juntas, todo lo demas aparte en la manteca en que se sancocharon los pollos se pica todo lo molido, primero el jitomate luego el ajonjolí en seguida la almendra lo ultimo las especias ya que esta todo frito se le echa una poca de agua con sal a los

pollos y el lomo para que allí se coceran a' de quedar
coco salsa y a' el irlo a' apartar se le echa vino jeres.

Guisado de Pollos.

Se frien tambien los pollos en crudo se sacan y en
era misma manteca, se frie cebolla y jitomate pica
do clavo pimienta y canela molido un pedazo de
birote frito en manteca y molido unas ofitas de laurel
un poco de vinagre y unos chiles verdes crudos y molidos
y se le echa agua suficiente para que se coceran el
caldo a' de quedar prietito.

Cortillas de Ternera.

Se sacan las cortillas como las de la mitanera se les
unta sal pimienta se echan un rato en vinagre, des
pues se van friendo en aceite de comer, ya que estan
suaves, se les echa cebolla rebanada perejil picado y ji
tomate molido que les quede una salsa espesa, al servir
se se les echa tambien vinagre, despues se ponen en el pla
ton y se adornan con chilitos aceitunas, papas fritas, cebolla

en rebanadas y ofas de lechuga.

Ristic en Tomate.

Se pone a' cocer el filete rebanado y apalado con la mitad
de vinagre y la mitad de agua, con unas caveras de cebolla
se muelen unos jitomates cocidos clavo pimienta y canela
se le echa a' la carne, todo molido, el jitomate se muele
sin agua, nadamas con su jugo y se deja hervir hasta
que sarone si la carne esta flaca se le echa una poca
de manteca quemada y se sirve caliente.

Guisado de Ternera.

Una cuarta de ternera se pone a' cocer con agua
y sal se pone una caruela en la lumbre se le echa
manteca y cuando este bien caliente, se frie allí ocho
manojos de cebolla con todo y ravo picados una caruela
ta de tomates crudos tambien picados y otra de cocidos
y molidos sin agua nadamas con su jugo thaco de perejil
picado se frie primero la cebolla luego el tomate luego
perejil al ultimo el tomate molido se le echa una poqui

ta de agua para que se cueza su sal y allí se echa la carne si de quedar sin caldo y se sirve con chilitos y aceitunas.

Guisado de Ternera.

Se pabotea mucho la carne se echa en infucion en puro vinagre tomillo mejorana alcaravea ofas de laurel elavo pimienta y canela molido se esta dos dias en infucion bien tapada, luego se pone a cocer, para ponerla se le echa una poca de agua y se deja a fuego manso despues de cocida se rebana se frie en aceite se rebanan unos betaveles cocidos unas alcachofas y asi que esta friendose se le echa un polvo de pimienta y una rociada de vinagre y luego se va poniendo, una capa de carne otra de betavel y alcachofas hasta completar el platon y despues se cubre con cebolla rebanada aceitunas servillanas y se le echa mas aceite y vinagre y polvo de oregano por encima.

Mole Verde.

A un quajolote hecho raciones y cocido, se le tuesta media libra de pepita de calabasa con todo y cascara

en un comalito se muele muy remolida esta se muele aparte, despues se muelen juntos dos puños de perejil dos de epazote, una lechuga deshojada, y aparte se muele una cuacuita de tomates crudos colmada dos puños de chiles verdes crudos, se tuestan cuatro onzas de ajonjolí y se muele muy remolido, se muele trozo de canela ocho clavos y ocho pimientas, lo molido, aparte se pone la casuela en un lumbré, con media libra de manteca, ya que esta bien caliente se frie el tomate hasta que este bien chivo en seguida el ajonjolí hasta saltar se echa la pepita, hasta que este muy frita se echa el chile verde y luego las hierbas que se molieron juntas y las especias ya que todo esta frito se le echa el caldo del quajolote se deja hervir un poco ya que esta espeso se echa el quajolote ya que se va a apartar se le echa su sal correspondiente para que no se corte y la cuchara nadamas adentro cuando se menie porque si se deja adentro se corta y se quiere tambien se le echa patas de puerco cocidas.

Reñones de Vacá.

Se embarra una casuela con manteca se lavan

los riñones crudos, se rebanan y se echan allí con jitomates cebolla perejil picado menudo clavo pimienta y canela molido alcaparras dientes de ajo, todo molido tomillo mejorana un poco de vinagre sal y agua suficiente para que se cuesan, se pondra á la lumbre tapado ande quedar con salsa espesa, que se apartan se les echa un poco de vino jerez.

Lengua de Vaca.

Se cuece la lengua con agua y sal despues se despeleja y se rebana se hace la salsa del modo siguiente, se pone una casuela en la lumbre con manteca y cuando este caliente se echa á fruir allí bastante jitomate cebolla y perejil todo picado menudito alcaparras enteras bastante aceite de comer y se le echan allí las rebanadas de lengua á la salsa no se le echa nada de agua.

Estofado de Ternera.

Medio cuarta de carne de vaca lavada y echa, raciones.
Se pone una olla en la lumbre con agua y cuando este ir

viendo se echa la carne y sal correspondiente se espuma como el puchero, y despues se le echa un cuarto de cuartillo de vinagre, jitomate cebolla y ajo picado, tiras de jamon, clavo pimienta y canela molido la pimienta á de ser de la delgada, tomillo mejorana alcarabea y laurel todo se le echa junto, se tapa la olla con una casuela, y se deja hervir hasta que se cuece, si la carne esta flaca se le echa, tantita manteca que quede el caldo espeso y se sirve con chilitos y aceitunas.

Otra Carne.

Se muele la pulpa de vaca como para las abondigas se extiende en una servilleta se le echa un poco de sal pimienta, se le pone una capa de tiras de jamon crudo y otro poco de sal pimienta, se le pone una iterá de huevos cocidos se enroja como taco, la carne y luego se envuelve en la servilleta y se lia con un lacito muy bien se pone á cocer en una olla con agua, vinagre y todas sus hierbas de olor luego que este cocida se le quita la servilleta se revana y se pone en un platon se le echa aceite vinagre chilitos y aceitunas.

Carne de Piñon.

Se mechan cuatro libras de pulpa de vaca con jamon y ajos, se pone a cocer con sus hierbas de olor sal agua vinagre especies finas ya que esta cocida se saca y se revana; el caldillo se hace asi; se frien en manteca, cuatro o cinco jitomates grandes colorados, un puño de piñones, y otro de almendras limpias un pedacito de igado de vaca o de gallina todo esto se muele separado clavo y canela molido, se va friendo todo esto en bastante manteca, ya que todo esta bien frito se le echa la agua suficiente a que el caldo quede espeso, se echa alli, la carne y un posuelo de vino tinto, ya pa servir se le echa una cucharada de aceite de comer.

Ternera.

Se cortara en trozos la pulpa y se pondra a freir en una olla con manteca y sal ajos molidos asi que esta se le echa un poco de vino jeres un poco de vinagre y una poca de agua clavo pimienta y oregano molido y cuando ya esta cocida si la salsa esta aguada se muele un pedazo de pan de birote dorado en la manteca.

Guisado de Ternera.

Se hace raciones y se cuece en agua y sal se pican tomates en trocitos grandes se frien en manteca hasta que se desbaratan se ara un jitomate grande que sea menos que el tomate, se frie un pedazo de birote el jitomate y el pan se muelen y se echan con los tomates, clavo pimienta canela molido aceite de comer y polvo de oregano tornachiles descebrados salavacitas cocidas y revanadas se adorna con chilitos y aceitunas.

Vaca Mechada.

Se toma la pulpa y se mecha con jamon y ajo menudito picado, se muele clavo pimienta y canela, en este polvo se revuelve el ajo y el jamon, asi se le mete a la carne y se echa a la olla con agua vinagre sal y hojas de laurel y otras pocas de especies asi que esta a medio cocer se echa en una casuela con manteca hasta que consuma el caldo, se sirve con hojas de lechuga.

Dijita en Caldillo de Tazaz.

Unos jitomates dorados en manteca y molidos y un pedazo de birote dorado en la manteca, un puño de pasas otro de almendras, con todo y cascara dorado en la manteca y molido tambien, se muele clavo pimienta y canela todo se buelve a freir y se sazona con el caldo de la pipila se le echan pasas almendras, peladas y enteras su sal y un puntito de ~~sal~~ dulce, un poquito de vino jerez al gusto, se le echa la pipila con carne de puerco y se sirve con chilitos y aceitunas.

Frituras de Garvanzo

Se muele igual cantidad de garvanzos cocidos y de queso fresco se bate un poco de huevo como para freir se rebebe alli lo molido a que quede muy espeso, con una cuchara se va echando a freir para que queden tortitas chiquitas se escurren muy bien de la manteca y se rebuelcan en arucar y canela.

Frituras de Naranja.

Se cuere cuartilla de leche, despues se pone a enfriar y alli, se le echa cuartilla de arina, y la raspadura de ~~la~~

10
cascara de una naranja de china, se revuelve bien a que quede un abrito espeso se van friendo en manteca con una cuchara de plata se van smidiendo, cuando quiere uno que salgan suaves se le mezclan cuatro o cinco hembras de huevo.

Guisado de Menudo.

Se pica el menudo de borrego, menudito se hacen unas rebanadas de jamon y chorizon todo esto crudo, se echa en una caucela, se le muele una poca de pimienta, clavo, cinco chiles anchos, media libra de mateca, tomillo mejorana alcaravea y laurel, bastante vinagre, todo junto se echa en infucion desde la vespera, y al otro dia se pone en la lumbre, echandole sal y agua suficiente para que se pueda cocer todo esto, quedando el menudo, un poco seco se adorna con chilitos y aceitunas.

Patatas de Puerco.

Despues de cocidas las patitas se frien en aceite, y se hace el caldillo del modo siguiente, jitomate, rebolla, y ajo picado menudito, se frie en manteca, y se le despedaran alli unos #

chiles del jaral, bien desbaratados, pimienta gorda, clavo y
cajita de canela, todo entero, jamon en tiritas, chorizon reva-
nado, en crudo, sus hierbas de olor, y un poco de aceite se
les echa agua para que se coceran y cuando ya esta espe-
so se le meten las patas.

Asado de Ternera.

Se toma un trozo de carne de la mejor, maciza, y sin hue-
so, se deja remojar una hora, se echa un pedazo grande de
mantequilla, cuando este dorada, se echa alli la carne, despues
de haverla mechado bien con jamon, en tiras, y haverle echa-
do la sal suficiente, se le pone una tapa al sartén, con
mas lumbre arriba, que abajo cuando ya este bien dorada
la carne se echa, un tanto de agua, a cubrirla, cuando
se haya consumido hasta el tanto que se quiera se
le echa una cucharada, de arirra dorada antes en man-
tequilla, se deja eruir despues cosa de cuatro horas, sera el
tiempo, suficiente para que quede el asado bien cocido.

Otro asado.

Se toma un trozo de carne de a tres libras de la pierna

de una rez grande se pone a cocer, pero solo para ablandarla se
le quitan bien todos los pellejos, se mechan con cosa de dias y ochos
sardinias se echan, cuatro onzas de mantequilla en un sartén cuando
este dorada se echa la carne, se le aumenta cosa de cuatro onzas
pimientas enteras, sal una rebanada de limon tres cebollas ente-
ras y sanaorias una tara de vino jeres una cucharada de vino
que fuerte, y un poco de tomillo se deja hervir media hora en
este caldillo a que este bien cocida y dorada la carne.

Gallina en Nogada.

Se mondian nueces y se remojan, estas se muelen con unos
dientes de ajo, y poquitos cominos, se frie todo en manteca
y se le echa caldo de la gallina, que quede la salsa espesa y
alli se echan las raciones de la gallina, se baja la casuela
de la lumbre, y entonces se le echa un poco de aceite y salsa
que.

Carne Aprensada.

Se mechan seis libras de cochete con ajo jamon y almendra
ya que esta mechado, se envuelve en un trapo se amarra
y se aprenza, y a otro dia se saca se pone a cocer en una

olla, se le echa una botella de vinagre bueno, clavo, pimienta, canela, todo molido, Mervas de olor, unas ojas de laurel, agua y sal correspondiente, ya que esta cocida se saca y se revana, se pone en un platon se le echa, vinagre, aceite, un poco de caldo de la misma, carne, y se adorna con chilitos y aceitunas.

Chiles Rellenos de Picadillo.

Se disponen los chiles poblanos o tornachiles como para los de queso, se hace el picadillo del modo siguiente a real y medio, de lomo de puerco, bien picado despues de ponerlo en una olla, se pica, medio de jitomates grandes, dos manojos de cebollas, media carera de ajo todo esto picado menudito, se muele clavo pimienta y canela, asafran media tara de vinagre, una de agua, media libra de asucar, se pone en la lumbre, tapada con una casuela, y se esta meneando para que no se quemega que este cocido, se bacia en una casuela, se pone en la lumbre para escurrirle la manteca, se pica paras, almendras asitron, huevo cocido piñones pelados, todo esto se rebuelve en el picadillo y se rellenan

los chiles, se embuelven en huevo, se frien en manteca y para hacer el caldillo, se molera, clavo, pimienta, canela y un poco de cortadillo, un poco de ajonjolí tostado en un jarrito, unos jitomates cocidos, todo esto molido, se frie en manteca a que quede un caldo regular, tantito vinagre y a la uica al gusto, aparte en una olla se pone a cocer rebanadas de manzana una pera parda trocitos de pina y esto escurreido se echa al caldillo de los chiles y para servir se adornan, con rebanadas de plátano sapalote frito y granos de granada cordelina.

Guirado de Pollos.

Se pelan los pollos se abren con cuidado se les saca todo lo de adentro y sin lavarlos se dejan, para otro dia, se hacen raciones, y se frien, tambien se frien los igados unas almendras, unos jitomates, todo dorado en manteca se muele aparte clavo pimienta y canela, tantitos cominos, oregano, y aparte esto se baja del metales con vinagre, se frie primero las especies, luego el jitomate, luego el igado, y luego la almendra, se echan los pollos y la agua suficiente para que se coceran y

queden con caldo espeso y al apartar la casuela de la lumbre se le echa tantito aceite y un poco de vinagre primero se frie rebolba picada.

Carne de Filete.

Se mecha la carne de ternera con clavo pimienta ajo jamon canela, se echa en infucion, en vinagre con sal, tonillo mejorana alcaravea y laurel llervaruena, y a otro dia se pone a cocer, tal como esta, nadamas se le agrega una poca de agua, se deja que repose todo el dia en su caldo, se rebanan fria, se ponen dos casue- las, en la lumbre con manteca, en una se frie un puñado de almendras con cascara, y otro de piñones asi que estan dorados, se sacan y se echan en sartanes ~~rebanadas~~ cinco jitomates grandes, y en la otra casuela se frien las rebanadas de carne, se muele el piñon almendra y jitomate se frie todo muy bien y se echan en esto las rebanadas de carne, agregandole un pu- ñado de vino tinto y una cucharada de aceite de comer bueno y asi que esta espeso se adorna con aceitunas y tornachiles en vinagre.

Guisado de Ternera.

Se hace raciones la carne y se echa en una casuela y alli mismo se le echa cuartilla de jamon en tiras un chorizon rebanado, tres jitomates chicos rebanados dos manojos de escollas en trocitos, media cavera de ajo pelada, diez clavos, diez pimientas.

Frijoles Gordos.

Se echa a remojar un cuartillo de frijol albacote y a otro dia se pone a cocer y a el otro se quisan se frien en manteca que sea media libra hasta que estan arrugados, se desveran ocho chiles anchos tostados se echan a remojar, y se muelen con un diente de ajo tantitos cominos, y una poca de canela, cuatro clavos cuatro pimientas, y tantitos frijoles, de los que ya se frieron, se pone a cocer una libra de carne de puerco media libra de longanisa, dos chorizones todo se echa a frir con los frijoles, del caldo en que se cocieron estas carnes se le echa un poco al guisado, se pone a cocer aparte un pedazo de pelijo, todo esto se hace peda #

ritos y se le echa a la cacerola ande quedar espesos
y al servirlos se le pone a cada plato una torti-
lla dorada en manteca, su lechuga, ravano chili-
tos y aceitunas y sus rebanadas de cebolla y queso
fresco.

Pescado Paque Fresco.

Se partix en raciones se da un hervor, se deja en-
friar y se enjugá, se revana cebolla delgada y perejil
picado bastante, se pone a cocer tomillo mejorana al-
caravea y ajo sino hay curado, limon, y luego se po-
ne en una sopera, una capa de cebolla de perejil cru-
do chilitos aceitunas sal pimienta oregano algo de olo-
res, luego otra de pescado, y sigue lo mismo hasta con-
cluir, despues arto acide y vinagre, procurando que
quede bien cubierto y se tapa que no le de nada
de aire porque se corrompe, dura arto tiempo pero
a los cinco dias ya se puede tomar.

Gallina Cubierta de Almendras.

Una gallina despues de pelada y descuartizada se

cuen con sal, se frie en manteca a que quede dorada se
pone en el platon, se muele despues de peladas cuatro onzas
de almendras, cuatro yemas de huevo cocidas, una ramita
de perejil una poca de sal se baja de el metate con vinagre
y con esto se cubre la gallina, y se sirve fria.

Otra Gallina.

Despues de limpia la gallina con las patas y alones
en su lugar, se enjugá, con una servilleta, lo mas
que se pueda, se frie en manteca a que quede bien
dorada, se doran dos onzas de almendras en manteca
con todo y carcara, que no queden muy subidas de color
unos jitomates colorados, fritos, se muele el jitomate las
almendras, clavo pimienta y canela esto se le echa a
la gallina con medio cuartillo de vino jeres y medio
posuelo de vinagre agua y sal para que se cuera
y quede con salsa espesa, se sirve con chilitos y
aceitunas.

Otra Gallina.

Despues de limpia y descuartizada se pone una olla con

manteca, se echa la gallina a que se fria, cuatro onzas de jamon en tiras, se muele una docena de tomates lo mas remolido que se pueda, con solo su jugo, y se echa en la gallina, se muele medio posuelo de ajonjolí tostado, clavo, pimienta y canela, una ramita chigüita de esparote verde una taca caldera de chicharos, tambien molidos se le echa a la gallina, todo esto, se baja del metate con agua suficiente para que se cueza, una botella de vinagre, y vino jeres, y sal al gusto adde quedar el caldillo como salsa.

Otra Gallina.

Despues de limpia, entera se cuece en agua sal al gusto se saca se frie, se revana cebolla, jitomate arto, ajo y perejil esto se frie en bastante manteca, clavo pimienta y canela, mejorana tomillo y alcaravea laurel, y se muele bajando todo, con vinagre ya que este como salsa se echa la gallina, hechando jamon y chorizon cosido y revanadas, cuando la salsa este espesa se echa la gallina, el chorizon el jamon, y para cervice se adorna con chilitos y aceitunas.

Cohete Mechado.

Se hace el cohete por la mitad sin que se rompa y se embarea por dentro y fuera de sal nitro, y una poquita de sal se le echa un polvo de pimienta, de las dos y se rellena con tiras de jamon, y se cocce con una ebra de pita a que no se salga el jamon, se pone en infucion, de puro vina gre a que la ebra bien, caveras de ajo y cebollas llervas de olor a los cinco dias, se pone a cocer con la misma infucion, y un poco de pulque, cuando ya este cocido se saca, si se quiere se aprensa y se rebana se compone con aceite vinagre chilitos aceitunas, revanadas de cebolla unas ojas de lechuga, para cuatro libras de cohete media onza sal nitro.

Carne Fria en Verde.

Se mecha un cohete con tiras de jamon y ajos pimienta y clavo se pone a cocer con vinagre agua y llervas de olor, despues que esta bien frio, se revana delgada, la salsa se hace de este modo se pone a cocer una lechuga y se muelen unas aceitunas sevillanas un real de almendras otro real de acaparras todo se muele y se compone con vinagre y aceite bastante se pone la carne en el platon y se le echa dicha salsa y se

adorna con chilitos y aceitunas.

Costillas de Carnero.

Se sacan las costillas y se machacaran para que se entiendan se les echa sal pimienta se las unta con mantequilla y encima se les pone una poquita de almendra molida, la que se baja con tantita leche a quede pastita espesa, despues de estar untadas de esta pasta se embudren en fuego cortado y se compriman se frien en manteca y se pican con una ahuga gorda para que se curan bien cuando no hay almendras se puede poner papa cocida decibla.

Bistec.

Se frien en manteca unos tomates crudos unas almendras, unos chiles poblanos, tal como se compran, y se muele todo, y a los chiles se les quitan los palos, se saucechan tambien los bistec en la manteca, y se embara una casuela con manteca cruda, y se pone una capa de carne y otra de salsa, poco mas de un puñado de pulque agua suficiente para que se curesan y su sal a de quedar con salsa espesa.

Coquecitas de Bruceadas.

Se ponen a que den un hervor en agua sola, dado este hervor se le quita esa agua, y se ponen a que se acaven de cocer en agua con sal y una poquita de manteca, ya cocidas se hechan a hervir, en la salsa siguiente, en mantequilla o manteca se frie harina que no quede muy dorada, se le echa caldo de res y se ponen a hervir las coquecitas, la salsa a de quedar de un espeso regular y al apartarse de la lumbre se le echa un polvo de pimienta gorda.

Pollos en su Sangre.

Despues de bien lavados y partidos en raciones, se frien en manteca luego se le echa alli mismo, dos cortadillos fritos para dos pollos, dos jitomates fritos, uno o dos dientes de ajo fritos, y la sangre de los mismos pollos que se junta, al matarlos, frita tambien, todo muy molido, y frita tambien hasta que se ha se bolitas, entonces se les echa la agua necesaria, para que se curesan, y que queden de un espeso regular, agregandole claro pimienta, y canela, vinagre, sal y un teron de arucar y se dejan en la lumbre, hasta que se curesan y se les echa chilitos y aceitunas.

Benaron.

A una cuarta de pulpa mechada con jamon paras almendras asitron, clavo cauda y pimienta gorda, puesta en una olla se le echa, una botella de vino jires y otra de vina gre, alli se le echa, perejil picado y hierbas de olor oregano una lima, agua rebanada especies molidas de todas, menos arapan se tapa la olla y se deja veinte y cuatro horas en tonces se saca la carne de esta infucion, y se pone a cocer con agua y sal manteca cebolla picada suficiente, antes que se acave de cocer la carne se le agrega la infucion sacando solo la lima, y se deja hervir hasta que consuma y le quede una como salsa.

Dulce de Peron.

A una libra de peron, libra cuatro onzas de asucar, se pela el peron, se muele, ya que esta el almibar clarificado, se le echa el peron se le da punto de cajeta cuando esta fuera de la lumbre se le echa cuartilla de resacado.

Budin de Pina.

Se muelen dos rebanadas de pina sin cascara se le cuece bien la agua a que quede nadamas la macita se

muelen cuatro onzas de almendras peladas, un mamon de a medio, demoronado, y alli se rebuelve la pina y la almendra tambien se le rebuelve seis yemas de huevo, y se baten las claras bien se les echa asucar, molida al gusto se unta la budinera de manteguilla se echa la pasta y se mete al horno.

Bunuelos Fendidos.

A una libra de arina flor se le echan ocho huevos una poca de manteca tibia agua sal y aguardiente todo esto se bate hasta que haga vejigas, y luego se golpea sobre un metate, se pone una cervilleta en la rodilla y alli se extienden procurando que las orillas queden delgadas, se frien en manteca bien caliente se escurren bien de la manteca y se les echa almibar por encima.

Dulce de Damas.

Se clarifican cuatro libras de asucar, se le da el punto subido se aparta de la lumbre, y asi que esta tibio se le rebuelven 24 yemas, estas se baten como para huevos reales, una libra de almendras remojadas, en agua fria, peladas y remolidas y al molerlas se le dan sus rociaditas de agua fria para que

no se aciten ni se amarillen, se vuelve a poner en la lumbre despues de que a hervido que ya mero este se le echa medio de agua de asar y se le da punto de postre.

Ternera.

A dos reales de ternera se clavetea con jamon y ajos partidos dos por la mitad, claveteado con clavo y canela pimienta se echa en jirfucion la bispera con un poquito de vinagre agua suficiente, y sal, a otro dia se pone a cocer con tomillo mejorana y laurel, teniendo tapada la olla, estando bien cocida se echa a freir en una casuela, perejil, cebollas, y ajos en manteca, hechandole jitomate molido, estando bien frito todo esto se le echa, clavo pimienta y canela y culantro, unos cominos, luego se echa la ternera conforme esta cocida, d'ornado el plato con almendras, piñones huevos duros, pasas, acitron, torna chiles aceitunas, alcaparras y perejil.

Carne Inglesa.

Se limpia bien la pulpa se mecha con clavo pimienta y canela, jamon, y ajo, y se pone a cocer con sal, y se frie sangre de pollo y los iguales, unos jitomates, unos piñones, almendras especies finas, un pedacito de mus moscada esto molido con

vinagre, ya que le falta poco para apartarse, se le echa ya que esta sazonada la carne, un poco de vino jeres aceite de comer se deja que de otro hervor, y se aparta se puede adornar con platanos fritos o chilitos y aceitunas.

Lengua Salada.

Se lavan y secan con un trapo, a dos lenguas se les unta lo que se coje con tres picetas de sal nitro y se dejan un rato, mientras se desbarata una y media libra de sal en un poco de agua en la lumbre, cuando este fria esta se echa en una batea chica metiendo en ella las lenguas, a estas se les pone una tablita encima y una cosa pesada para que las aprince, se tienen por cinco dias volteandolas de un lado a otro, despues se secan se les quita el pellejo y se revanan, al servir las si se quiere se sirven con pure de papas.

Carne Mechada.

Se mecha la carne con ajos jamon canela pimienta clavo sal y se pone a cocer con agua vinagre clavo canela y pimienta, molida una cavera de ajo, machacada, tomillo mejorana, laurel ruda ya cocida y fria, se revana se prepara la salsa con bastante jitomate picado cebolla ajo tostado perejil picado y especies molidas se echa la carne a hervir poco un

pedazo de pan molido quemado en la lumbre se muele
y se le echa al caldillo la salsa si de quedar espesa se po-
ne en el platon las rebanadas de carne con bastante aceite y
se adorna con chilitos acuitunas sevillanas, tornachiles cura-
dos, lechugas rociadas con vinagre y sal y rebanadas de jito-
mate crudo.

Guisado de Pollos.

Se frie cebolla picada y en la misma manteca se ponen
a freir los pollos crudos enteros, o en cuartos a medio freir se
les echa un puñado de almendras, tostadas y otro de alcapa-
rras ambas cosas molidas, dos cucharadas de vinagre de cas-
tilla, todas especies molidas menos arafan, un poco de tue-
tano de bacca chorisos y jamon cocidos.

Guisado de Pollos.

Se tuestan dos chiles mulatos con todo y cavera y lue-
go se muelen con unos tomates cocidos, un jitomate una
cavera de ajo cruda, un pedazo de tortilla tostada y un
puntito de dulce, y luego se frie el pollo en crudo y se
deja que se cuera, todo junto, ya que le falta poco se le
echan sus especies finas, y un poco de biscocho molido.

Budin de Cacahuacinte.

A seis elotes de cacahuacinte se bajan con un cucharillo a
que quede el ollejo en el elote se le da una parada en el me-
tate se echa esto en medio de leche hervida, se endulsa al gus-
to y se pone a hervir hasta que se le bea el fondo al cazo
se aparta se le echa cuartilla de canela en polvo y cuarti-
lla de cortadillos, lo mismo, se baten seis huevos como
para freir, se revuelven con lo demas, y ya que este
frio se embarra una budinera con mantiguilla y se
pone a cuajar a dos fuegos.

Guisado en Emperijilado.

Se frie en manteca unas ajas de lechuga y perejil se
sacan y alli mismo se echa un jitomate crudo entero y
dos rebanadas de pan que quedan doradas asi que es-
ta se muele el jitomate con el pan canela ajo pinto y
una pimienta estando esto, se muele aparte el perejil
y la lechuga, se frie cebolla menudita a que quede
color de trigo se echa el jitomate, estando refrito el perejil
el pan y la lechuga y el caldo en que se cocio y carne
ro o pollo.

Guisado de Mema de Huevo.

Se ponen a cocer los huevos, se les saca la Mema esta se muele bien, remolida, aparte uno y otro el jitomate cocido, se muele, clavo, canela, ajo usado, se frie cebolla menudita, si que quide color de trigo se echa allí el jitomate, cuando esta refrito, se echa el huevo con el mismo caldillo que se cocio la carne se sazona si se quiere, se le echan unos chicharos, y se pone la casucla a fuego manzo

Asado Adovado.

A tres libras de ternera de pulpa bien despellejada se echa en una olla sin partida, si que se cueza con laurel, tomillo, mejorana, alcaravea, ajo, machacado unas rajitas de canela, pimienta, y clavo, enteros sal al gusto su puntito de vinagre y una naranja dulce exprimida, si es chiquita como lo que se concidere suficiente, ya que tiene todo esto se tapa muy bien para que no se evapore, y cuando se concidere que ya esta algo cocida la carne, se le muelen tres o cuatro chiles del jaral, con ajo, y cominos, se prueba el caldillo, si se le nota algo el sabor de las especies no se le echa mas pero sino, con el chile se le echan otras poquititas, y se deja hasta que este bien cocida y no muy seca se echa suficien-

#

te manteca en la casucla y se echa la carne q' que se fria en trozo delgado, una especie de salcita y ya que se va a servir se pone en un platon, ojas de lechuga, rociadas con aceite y vinagre.

Carnero o Ternera en Estofado.

Se pone a cocer el carnero o ternera con laurel, tomillo, mejorana, ajo machacado, una puntita de vinagre, cebolla jitomate picado, y reranadas de jamon, y si se quiere carne de puerco, se tapa bien la olla, que este bien cocida la carne se dora un pedazo de pan en manteca y se muele con un clavo y pimienta esto se frie y se echa la carne con todo y caldo: se le echa chilitos y aceitunas.

Huevos Rellenos.

Se ponen a cocer los huevos, y ya que esten cocidos se avienta por arriba se saca la Mema y se pica menudita, se pica un ajito cebolla y jitomate chilitos y aceitunas paras, almendras acitron, se le muele clavo, pimienta, y canela, de esto poquitito, su perfil su puntita de vinagre y un pedacito de ajiacar con este picadillo, bien frito, se rellenan los huevos o si se quiere con picadillo de carne, despues que esten rellenos se les pone el pedazo que se les quito, y se aprietan bien ya

#

se tendrá un poco de pan rallado como para costillas y huevo batido con todo y lema, en esto se revuelven bien los huevos y se frien en manteca: el caldillo se hace de ajo, cebolla y jitomate picado, perejil, chiles en vinagre una medida de especias molidas y su puntita de vinagre, ya que este bien sazonado el caldillo se echan los huevos.

Chiles Rellenos.

Se ponen a remojar, en vinagre los chiles anchos y luego se desbenan, se les quitan bien las pepitas, se les echa su sal, y luego se rellenan de queso fresco, y por encima se les echa queso en polvo aceite vinagre, chilitos, en vinagre aceitunas, cebolla revanada.

Roscas de Canela.

Para una libra de harina flor, se baten catorce lemas de huevo, una cuarta de onza de tequesquite blanco, se pone a derretir una onza de manteca, ya que este fria se le echa y se aparta una poca, se bate bien todo y se le echa medio cuartillo de aguardiente, rebajado, se va echando la harina, poco a poco y se bate, ya que está de punto, se hace una bola se unta con la manteca que se apartó de la onza

al punto es que se corta la masa y cuando se ha ve ya esta buena, se pone un sartén con manteca tibia, y otro con caliente, se hacen las roscas, se echan en la manteca tibia, luego que esponjan, se pasan a la caliente a que doren, se ponen a escurrir y cuando estén frias se rebudean en azúcar y canela.

Roscas de Harina.

Se ponen dos libras de harina sobre una meza se le agrega una libra de manteca, media libra de azúcar molida diez y seis lemas de huevo, y un pocito de agua de tequesquite acantado, se amasa hasta que aga ojos, y trueno, se van haciendo las rosquitas, y poniendo en ojos de bata se meten al horno, y luego que van saliendo, se les polvorea azúcar muy fina por encima.

Peras Aprensadas.

Se sancochan dos docenas de peras partidas, despues se pelan sin quitarles el palo, se clavetean con clavo y canela y se acomodan, en una olla adonde quepan bien, y se derriten tres libras de azúcar, blanca, en dos cuartillos de agua: en seguida se echa esta agua colada en la olla, en donde están las peras, se tapa muy bien con un trapo, y una casaca y se

pone en rescoldo, tres dias y tres noches, á que solo se mantengan, calientes, ó se tienen arrimadas como la olla de la agua y luego se sacan y se ponen á escurrir un dia y una noche para que no les quede nada de miel, se cogió un trapo de lino y se ban apretando con la mano, se rebuelcan en azúcar y canela y se embuelven en papel de china de colores.

Turrón.

Se hace almibar con dos libras de azúcar, y menos de medio cuartillo de miel virgen, y cuando esta de punto de caramelo, se deja enfriar, y se le echan catorce claras de huevo, las que ya se tendran, bien batidas como para freir y cuando se echan al caso se seguira batiendo allí y se le echa medio limon exprimido, y la cascara de dos limones verdes y luego se pone á la lumbre, se baja y se buelve á water y así se sigue hasta que endurece se le sacan las cascaras de limon, el punto de el turrón es levantarlo con la cuchara, y la hebra que va callendo se va doblando, y no se desvaratan los dobles, entonces se pone en el platon, y se adorna con grajea y piñones.

Pasta de Mamey.

Se ponen á hervir cuatro cuartillos de leche, ya que ba espesando se le echa media libra de almendra molida ya que hirvió un poco con la almendra, se le echa libra y media de azúcar en terrones, y luego dos manuelles molidos tambien, se echan cuando la pasta esta de punto, que se le vea el fondo al caso, se revanan unos mamonos, y se ponen en un platon, se rocian con vino jerez y encima se le echa una capa de pasta, y otra de mamon y la ultima sera de pasta.

Paste de Chico Sapote.

Se hace almibar de punto de quebrar, con dos libras de azúcar y estando fuera de la lumbre, y frio, seis chicos sapotes grandes se echan pelados y molidos, una libra de almendra pelada y molida, doce claras de huevo batidas, anadiendole una raja de canela, se deja hervir hasta que tiene el punto de pasta y se bacia en el platon.

Pasta de Exallava.

Se hace almibar clarificada y de punto alto se pelan las guayavas y se muelen, se echan al almibar, y cuando se ve el fondo del caso, se apartan de la lumbre y se bacia en el platon: á la libra de azúcar libra de pasta.

Tanque.

Se muele un cuartillo de maiz, cacahuacinte se sieme a que quede la harina gordita, a esa libra de arina se le echa otra de azucar, en polvo, una libra de manteguilla derretida se baten diez y ocho huevos, aparte la clara y aparte las yemas, todo se revuelve y se bate mucho hasta que la masa aga ojos, se le echa cuatro onzas de queso anejo en polvo, medio de catalan, y se vuelve a batir otro rato, se embarran las casuelas de manteguilla, se llenan y se meten al horno templado.

Queso Francés.

Se toman diez cuartillos de leche y se ponen a hervir mucho hasta que espese bien, se endulza al gusto asi que esta espesa se saca de la lumbre y se deja enfriar tantito se toman dos taras, calderas de claras, luego se echan en la leche y se baten mucho hasta que aga ojos, y luego se vuelve a poner a la lumbre, sin dejarce de mover se le echa una libra de almendra molida, haci que tenga punto de cajeta se embarran los moldes de manteguilla y se ponen a cocer como jericalla, que yerva mucho hasta que ya este dura y se ponen en un platan, y se les embarra canela en polvo.

Torta de Manteguilla.

Se depedaran diez biscochos, se muelen en polvo diez onzas de azucar y medio de canela: en el bao de la olla, se pone a derretir en una casuela, una libra de manteguilla, de esta se a de apartar un pedazo, antes que se derrita para embarrar la budinera, se revuelve todo, y se baten diez huevos, como para feir y se le meten bien a la mistura, que ya estara hecha de biscocho, azucar, canela, y manteguilla, y se echan a la budinera y se mete al horno, y cuando ya este cocida, se deja enfriar un rato y despues se saca del molde, y se rocía de vino feres.

Dulce de Membrillo y Guayava.

Se ponen a cocer los membrillos y las guayavas ya peladas las dos cosas, sacandoles el corazon al membrillo despues de cocido, todo esto, se muele la guayava y se cierne por un allate fino para que no le quede ningun hueso, estas dos cosas se pisan y el pero que tengan se le echa de azucar, estando el almibar bien clarificado dejandolo sueltcito para echarle la parta, y se pone a la lumbre hasta que se le bea el fondo al caro.

Biscochos Borrachos.

Tres libras de harina flor, dos de manteca, cuartillo y medio

de pulque fuerte blanco, todo esto se amasa, despues se ponen a reposar, y se van haciendo las rosquitas, se ponen en el roves en los dedos y se aprietan en azucar y grajia y se meten al horno.

Escapirolita de Coco.

Para un coco, se ponen a clarificar dos libras de azucar ya que esta de punto, se le echa el coco molido, ya que esta hecho pasta, se saca el caso de la lumbre, se pone a enfriar, se le echan nueve claras de huevo, un real de natillas y cuatro onzas de mantiguilla, se pone a la lumbre, y cuando este de punto alto, se le echa medio cuartillo de vino jeres, se le da punto de pasta, y se echa en el platon.

Torte de Almendra, Huevo, y Canela.

Clarificada dos libras y media de azucar, y estando de punto alto, se le echa una libra de almendras, remojadas peladas y molidas como arroz quebrado, y luego se aparta y se le echan las claras ya bien revueltas, y se ponen a la lumbre y cuando este de punto de cajita, se quita y se le echa medio cuartillo de vino jeres y media onza de canela en polvo y bien incorporado se boltea en el platon.

Torta de Almendra.

A una libra de almendra despues de pelada se echa a remojar en agua fria de un dia para otro se muele, no muy remolida se baten 20 huevos, aparte las claras y aparte las llemas, las dos cosas se baten una hora, se revuelve la almendra, primero en las llemas, con la cuchara, y luego las claras, se unta una budinera, con mantiguilla, y se echa alli la torta, se le pone unos trocitos de mantiguilla, por encima y un polvo de azucar con canela, se mete al horno, que este templado, ya que este cocida se deja enfriar, se saca de la budinera y se embuelve en una servilleta hasta que este bien fria, se hace el almibar con tres libras de azucar, y ya que esta de punto de concerva se aparta un cuartillo se le echa una poquita de agua y seis clavos para que hierva con ellos, y en seguida se echa la torta, picandola por todos lados, para que le penetre bien el almibar, y con una cuchara se le esta echando por todos lados, despues se pone en un platon, y se le echa el almibar que se aparto.

Pina Quemada.

Se muele una pina, y se revuelven diez onzas de azucar y se revuelven con la pina y se pone a la lumbre y cuando

ya ~~esta~~ esperando, se quita de la lumbre, y se baten diez llemas de huevo, como para huevos reales, y se le echan a la pinta con media libra de mantequilla, se buelven a poner a la lumbre hasta que esta de punto de pasta, se bacia en el platon, y se dora.

Pasta de Garvanzo.

A una libra de azucar, doce onzas de garvanzo cocido y motido, cuatro onzas de almendra, no muy molida, ya para apartarse de la lumbre, se le echa medio de vino jeres.

Pastre de Melon.

A un melon grande pelado, y bien quitadas las tripas se muele, se hace abnibar con dos libras de azucar, se echa alli el melon, seis llemas de huevo batidas cuatro onzas de almendra bien molida, ya que esta de punto de pasta, se bacia en el platon.

Empanadas.

A una libra de harina flor, se le echa una tara caldera de leche cocida, cuatro onzas de manteca, un huevo con luma y clara, se amasa a puño, no a golpe, ya que esta se corta, con una tara, caldera, se rullenan de lo que se

quieran se digan reposar un rato y se ban friendo en manteca y despues de que se an enfriado, se les echa un polvo de azucar.

Pasta de Calavacita de Castilla.

A tres calavacitas cocidas, peladas y molida la carne, una pinta pelada y molida, a libra de pasta libra de azucar y se hace la pasta, de punto alto.

Pasta de Nues y Almendra.

En dos libras de azucar clarificada, y de medio punto se echa una libra de nues pelada y molida, y media libra de almendra, lo mismo, se pondra al fuego, y antes que este de punto se le mezclan ocho llemas de huevo, para echar las llemas se aparta de la lumbre, y despues se le buelve a poner y se le da punto de cajita y se bacia en el platon.

Pasta de Mameles.

A una docena de mameles, dos marquesotes, un cuartillo de pinon, se pela el manay y se le da una pasada en el metate a libra de pasta libra de azucar, se hace el abnibar y ya que esta de punto se le echa el manay con el marquesote desmoronado, y ya que se falta poco, se le echa el pinon molido

y se le da punto alto.

Galleta Fina.

A una y media libras harina flor, se le echan diez y seis claras de huevo, paradas por un linzo se revuelve con la harina se remojan con medio posuelo de agua de tequesquite blanco y una cucharada de manteca, una poca de sal molida a el gusto, un posuelo de levadura, media libra de azucar en polvo, muy fino, todo se amasa a fuerza de punto, hasta que este de punto, el que se conoce cortando con un cuchillo, haciendo ojos la cortadura que se da, en seguida se extiende sobre la mesa con un palote a dejar las galletas del grueso y tamaño que se quiera, despues de cortadas se meten al horno.

Biscocho Estranjero.

A una libra de harina flor, una de mantequilla de nretida, una de azucar en polvo, ocho huevos con todo y clara, esto se revuelve en una cazueta, y se bate mucho, hasta que hace correa, se embarra el molde de mantequilla, y se bacia alli la masa y se mete al horno.

Postre de Cafe.

Se pone a hervir un cuartillo de nata con canela vainilla y media libra de azucar, en otro traste se pone a hervir dos onzas de cafe, con cuatro taras de agua se mezcla muy bien y se revuelve con la nata, que deve ser dulce, al ultimo se le pone doce claras de huevo y se buelve a poner a la lumbre, luego se echa en un platón y se deja enfriar.

Postre de Naranja.

Se raspan tres naranjas, en un terron de azucar del peso de media libra y se le exprime todo el jugo a que se remoja y se desaga la azucar, a esto se baten doce claras de huevo, despues se pone a hervir un cuartillo de vino fresco con canela y una escarrita de naranja, se deja enfriar y se echa, y se revuelve con las doce claras de huevo y el jugo de la naranja, despues de estar todo mezclado se pone a la lumbre, se bate continuamente hasta que empiese a entiesarse y se aparta.

Bonchi de Huevo.

Se baten seis huevos, con un cuartillo de vino fresco, una libra de azucar la cascara de dos limones rayados y el jugo

de tres un cuarto de cuartillo de ron y medio cuartillo de agua, se pone a la lumbre, batiendolo continuamente hasta que hervia, y se toma caliente.

Curron de Espuma.

A una libra de azucar bien clarificada se pone a hervir hasta que este de punto de concorra, algo espeso se quita de la lumbre se deja enfriar, se vuelve a poner a la lumbre, y cuando este de punto de quebrar y estando livio se le echan nueve claras de huevo bien batidas que se habran prevenido, se bate y se vuelve a poner a la lumbre, sin dejarlo de menear, se baja, se le echa un poco de jugo de limon, y se esta meneando hasta que haga botas, se bacia en plato y se adorna con grajia.

Piñada.

Se clarifican dos libras de azucar, y se le echa una libra de almendra molida, ya que esta de punto la miel, se deja hervir bastante con la almendra, ya que se le bea el fondo al caso, se tendra una piña bien molida, y se ~~bate~~ echa, poco a poco sin dejar de menear cuando ya se vuelve aver el fondo de el caso se

le echan diez y seis llamas de huevo y ya que se ba a apartar se le echa doce onzas de mantiguilla se bacia en el platon y se dora.

Patos de Regalo.

Para un pato crudo y sin lavar se echa en una olla y se le echa una tasa de jugo de naranja dulce un posuelo de vinagre, jitomate, cebolla, ajo, y perejil, todo picado si no es suficiente para que se cuera, se le echa mas jugo y jitomate.

Corta de Almidon.

Para un posuelo de almidon, molido un poco mas de un posuelo de azucar molida, y seis huevos batidos como para freir, se embarra la budinera, con media libra de mantiguilla, y de era se aparta una poca para ponerle por encima en trocitos y se bacia todo y se mete al horn.

Budin de Requizon.

Se toma media libra de requizon, y se le da una pa radita en un metate a que no le quede ningun trocito, se le revuelve un posuelo de nata cruda, un plati

to chico de natillas, azúcar en polvo al gusto, acitron pa-
sas almendras picadas menuditas, y piñones limpios, enteros
se baten bien huevos, quitando tres claras, como para freir
ya que estan batidas las siete claras se les echan las diez
llenas, y se revuelve allí todo lo dicho a que se incorpore
bien ya se tendrá embarrada la budinera de mantequi-
lla y se pone a cuajar con lumbre encima suave en-
ando comienza a cuajar, se le ponen unos trocitos de
mantequilla por encima.

Copitas.

A 20 llenas de huevo, una libra de azúcar un real
de vino jeres se baten mucho las llenas, y se pone el al-
mitar, de punto de caramelo, se deja espumar, para que
no se cueza el huevo y se va echando poco a poco ba-
tiendolo mucho, así que se acava de echar el huevo y
se bate mucho, se pone a fuego manso y se esta bati-
endo hasta que espere mucho, y se pega en el caso y
se va echando en las copitas, se les echa canela por enci-
ma, ya que va a estar se les echa el vino, y se deja que
tome punto, sin cambiarle de batido.

Crema de Leche y Huevo.

A cinco cuartillos de leche, libra y media de azúcar, diez y
seis llenas de huevo, una peca de harina y tantito vino je-
res, se baten bien las llenas y se les revuelve la harina y la
azúcar y se le va echando la leche, poco a poco, se pone
a la lumbre, hasta que se le ve el fondo al caso y luego
se aparta se le echa el vino y se bacia en las copas, la azú-
car a de ser, molida, y se les echa polvo de canela por en-
cima.

Postre de Garbanzo.

Se echan a remojar, un día y una noche cuartilla de
garbanzo, se cuece al día siguiente y se desollaja y bien
molido se muele, con cuatro onzas de almendra, y esto
se desara en leche y se cuece, las coladuras se buelven a
moler y se echan, se endulsa al gusto y se pone a la lum-
bre para que este de punto, se le echa medio de vino jeres
y medio de canela en polvo, se incorpora bien y se bacia
en el platón, si se quiere se le agrega cinco o seis lla-
nas de huevo.

Dulce de Mantequilla

A una libra de azúcar hecha almitar de punto alto se le
echa una libra de mantequilla derretida, y trece llenas

de huevo muy batidas y todo junto tambien se bate mucho se pone al fuego un rato y se pone una capa, de solitas cubriendolas con la pasta.

Copitas de Mantequilla.

Se ponen a hervir, cuatro cuartillos de leche con rajitas de canela, y se baten como para huevos reales diez y seis llemas de huevo, se endulsa la leche, al gusto y asi que se le be el fondo al sazo y ace botas la leche se saca de la lumbre, se le echa las llemas batidas, media libra de mantequilla y un cuarto de cuartillo de vino jires, ya incorporado se bate mucho, hasta que esta enteramente feio se le sacan las rajitas de canela y se ban llenando las copitas se circen con pastiles o budin.

Torta de Fresa.

A dos taras grandes, en las que se hace gericalla, llemas de natillas, se muelen con ocho llemas de huevo para cada tasa, y se muelen tambien las llemas, se hace almibar con una libra de azucar, y cuando este de punto, se echa alli lo molido, es decir las natillas y llemas, y asi que este de punto de cajita, al echarse en el platon, se pone una capa de fresa,

y otra de postre.

Postre de Pina,

Se muele una pina, y se muele con dos cuartillos de almibar bastante espesa, media libra de almendra, y 25 llemas de huevo, se pone al fuego, hasta que toma punto de postre y se echa en platon, y cuando este frio se le pone polvo de azucar por encima y se dora.

Dulce de Ciruela.

A una libra seis onzas de azucar, una libra de ciruela, se pone a cocer la ciruela con poca agua y se para por un allate para que se le quiten los huesos, el almibar que este de punto de bolita, se echa la ciruela en el almibar, y se bate como para guayavate y se echa en copas o en lo que uno quiere.

Copitas de Mantequilla

Se ponen a cocer dos cuartillos de leche, con dos llemas de huevo y azucar al gusto, asi que ~~esta~~ haya espesado se saca y se deja enfriar, se baten ocho llemas de huevo bastante, se derriten 12 onzas de mantequilla se echa todo

en la leche, y se bate mucho sin ponerlo en la lumbre así que está como turrón, se pone en copas, y se adorna con polvo de canela y grajia.

Ante de Mantecilla.

A una libra de azúcar clarificada y de punto, se le pone una mantecilla disuelta ocho claras de huevo se buelre a poner al fuego, a que cuera el huevo una poca de almendra, tostada y molida, se revana el mamon, y una capa de mamon y otra de pasta la ultima de pasta y se dora por encima.

Cuviltes.

Para dos docenas de cuviltés, regulares, se muele una libra de almendra, teniendo cuidado que no quede muy remolida y rociandola con agua al tiempo de molerla, para que no se acite, 32 claras de huevo hasta que agan ojos, y cuatro claras tambien muy batidas se revuelven, y se incorporan con la almendra y bien revuelto se le echa un bacito de vino blanco se ban llenando los moldes que estaran untados de mantecilla, y se meten al horno, teniendo cuidado

que no se quemem, se conoce que estan, cuando sale tiempo el popote, al momento se ponen en un platon boca abajo y enfriandose se sacan de los moldes y se dejan para el dia siguiente que se aran, tres libras de azúcar blanca y bien clarificada, y estando de medio punto se aparta la mitad, se pone a hervir, y estando hirviendo se echan los cuviltés, estando bien calados se ponen en el platon, y la miel que se aparta, se pone a espesar y se le echa medio cuartillo de vino blanco, estando espeso se le echa a los cuviltés, de modo que los cubra y se adornan con pasas.

Torta de Papa.

A medio cuartillo de papa, se pela y se revana y se pone a cocer, ya que está cocida se exprime en un allatito se le echa queso añejo en polvo y azúcar molida estas dos cosas al gusto y una poca de mantecilla, seis huevos batidos como para freir, todo esto se incorpora, se bacia en la budinera que ya estará embarrada de mantecilla, no se unta con manteca porque no queda bien.

Otra de Arros.

Cuatro onzas y media de arros, se lava bien, se pone a

recar, se muele y se tamira, se le pone una cucharada de la masa de harina, seis onzas de azucar & huevos batidos como para freir, se mezcla todo y se pone a cuajar en la hornilla nadamas caliente y con poca lumbre en el comal, la budinera se unta con mantequilla.

Otra de Garvanzo.

5 centavos de garvanzo se ponen a cocer se les quitan los ollejos, y se muelen, se le mezcla queso añejo en polvo al gusto, media libra de azucar molida una poca de mantequilla, que no sea mucha para que no quede suelta seis huevos batidos como para freir se vacia en la budinera, que ya estara untada de mantequilla, y se pone a dos fuegos, avajo nadamas rescaldo.

Tanque de Harina Flor.

A una libra de harina, media libra de mantequilla derretida, se bate un poco, las dos cosas, y despues, se baten doce claras y seis claras se baten aparte, y ya que estan bien batidas se revuelven las claras con las claras y se le echa, media libra de azucar, en polvo, y un poco de polvo de canela o raspadura de naranja o limon se

revuelve todo lo dicho, y se bate un poco se unbarra la budinera con mantequilla y un polvo de cortadillo, y se vacia se pone en una hornilla con rescaldo, y lumbre encima.

Galletas de Huevo.

Se baten diez y nueve claras, con media libra de azucar en polvo, lo que se abra con una peseta de carbonato, media libra de mantequilla derretida y diez onzas de harina flor, se revuelve todo, y se va batiendo echando con una cuchara, en las ojas y se meten al horno.

Flan.

A cuatro cuartillos de leche, media libra de azucar, una cuarta de canela, y unas ojas de naranja, todo se pone a hervir a que consuma la mitad, se quita de la lumbre y se ponen a enfriar, y se echan seis claras de huevo y dos claras, todo bien derretido, se cuece, en el molde que ya se tendra preparado, todo bien untado de azucar a caramelada, que esta se pone a derretir en polvo, en una casuelita viebrada, a que tome color de caramelo y se echa en el molde a que lo cubra todo, ya colada la leche, se pone un carito en la lumbre, se le pone un

ladrillo, y sacate en la orilla allí se acomoda el molde en disposicion que no le baya a caer agua adentro y a la ora de haverlo puesto se le pone un comal con lumbre arriba hasta que enaje bien, y despegu de las orillas, se quita de la lumbre, y se deja enfriar, y se botia con cuidado en un platon, y se adorna al rededor con ojas de naranjo picadas.

Jalutina.

para una jalutina 6 huevos 3 de gallina y 3 de huajolota media libra de aricar y una onza de gernetina y el jugo de quatro naranjas dulces. Modo de hacerla mientras una persona esta batiendo las claras, otra las claras para que esten y iguales, luego que esten muy batidas se revuelven muy biolento se le va revolviendo lo demas primero la auucar luego la gernetina luego la naranja bien colada, la gernetina se disuelve en un cuartillo de agua caliente, pero es necesario que tal revolverla en el huevo no este muy caliente porque se cocere y ni muy frio porque se enaja antes de baciarta en el molde, despues de baciado en el platon, se le pone girave de grocella.

Asado de Almendra.

Se pone a freir un trozo de filete, no se lava se limpia nadamas, con un cotense, despues de bien dorado se le pone un poco de vino jeres, especies finas molidas, con cuatro onzas de almendra, doradas con todo y carcara, suvidas de tuete un pedazo de aricar quemada, se deja que se haga salsa, despues se le echa agua hasta que se cueza la carne, a de quedar con salsa, y se adorna con flores de manteguilla o con lo que uno quiere.

Tricipè.

A seis cuartillos de leche, una libra de almendra, molida no muy remolida, 10 claras de huevo batidas como para huevos reales, endulzada la leche al gusto cuatro onzas de manteguilla, se le echa el trozo ya que se va a baciarse en el platon, el huevo se le pone ya que esta de punto la leche con la almendra y ya no se bebe a poner en la lumbre, porque se quecena.

Cecina Mutilata.

Se ponen a cocer, 3 libras de cecina, se corta en raciones regulares, se savora el caldillo siguiente, se toman 6 chiles

mullatos, y despues de bien desmenuados, se frien en manteca con un birote, un puño de cascarras de almendras, un diunte de ajo grande, y despues de que este bien frito todo esto, caci quemado, se muele con clavo pimienta y canela, al quinto, tomillo mejorana y laurel, todo esto bien molido, se echa en una cascada con manteca á que se fria, y le salga la grasa, y luego se le mezcla una poca de agua ó caldo, procurando siempre que quede caldoso, se echa la cecina allí, cuatro manojos de cebollas cocidas, tres clacos de calaracitas, enteras y cocidas, tres caveras de ajos cocidas y desojadas, y se deja hervir hasta que le salga la grasa, y para que salga mejor se hace de un dia para otro.

Mole Verde Toluano.

Se muele lechuga, perejil, pasote, tomates, unos chiles verdes, thaco de pimienta, canela, mas que todo perejil, esto molido aparte, ya que este todo lo demas molido, se frie y se echa, el perejil, ya que esta bien frito se echa el caldo de el guajolote, unas cevollas cocidas y desojadas, luego se echa el guajolote, y se deja sazonar bien.

Guiso de Guajolote.

Se frie en manteca, media libra de almendra, aparte la cascara, se muele con un poco de cacahuete, un pedazo de pan subido de tucste, unos jitomates, clavo pimienta y canela, todo molido, ya que este bien frito, se le echa el caldo del guajolote, se deja hervir, hasta que espere y se sirve con chilitos y aceitunas.

Patos en Perejil.

Se ponen á cocer los patos, en vinagre y agua, pimienta molida, unas caveras de ajo machacadas, tomillo mejorana, alcaravea, y laurel, se muele perejil, una rebanada de pan, unos ajos dorados en manteca, clavo pimienta y canela, tantitos culantros, todo esto se frie en aceite se echan los patos al caldillo, á de quedar espere y se sirve con ojas de lechuga.

Pollos Mullatos.

Se muelen unas avellanas, con unos higados, un birote, se deslien, con vino ó vinagre, se frien muy bien, se les echa caldo de los pollos, pimienta, y canela en este caldo, se echan los pollos fritos, y encajadas almendras tostadas.

Olla Podrida.

Cavera de puerco, pies de idm. lengua de idm, gallina carnero, vaca chorizones, chicharos, ejotes, habas verdes col, navo, garbanos, arros, platano, zapalote, piña, pera, manzana, calavacita de cartilla y del tiempo, se pone a cocer la carne en una olla grande, y a medio cocer se echa todo lo que dice arriba, cebolla y carne salada.

Ristic al Vapor.

Se despellja bien el filete que sea fresco y en trozo se pone en una cacerola, se le echan trozos de mantequilla, bastante perejil picado, sal pimienta se tapa la cacerola, y se pone al vapor de una olla, esto se hace, media hora antes de comer, ya que aya sollado toda la sanguasa, y que este la carne blanca se dora en un sartén, con mantequilla, se pone en un platon, y se le echa el caldo en que se cocio, y se sirve.

Corta de Mantequilla.

A una libra de mantequilla, 7 biscochos media libra de azucar, 10 huevos, el biscocho se hace pedacitos se muele la azucar en polvo, y se rebuelve con el biscocho

la mantequilla se pone a derretir, quitandole un pedacito para embarrar la budinera, estando derretida se echa el biscocho y la azucar, se baten los huevos, y se rebuelve en todo aquello, y se echa en la budinera, se pondra en rescoldo y arriva lumbre, estando ya cocida, se pone en un platon, se rocía con vino blanco, y se le echa un polvo de canela, por encima. tambien se puede meter al horno.

Partes de Mantequilla.

A una libra de harina flor, se le mezclan 3 huevos uno con clara y dos las llamas, poco menos de 4 onzas de manteca, derretida medio posuelo de agua de tequesquite, acentada, se incorpora todo esto con la harina y se le va mezclando medio cuartillo de agua tibia con sal, se amasa, hasta que truene, se extiende con el palote, y se le van poniendo trocitos de mantequilla se va doblando la masa, siempre de izquierda a derecha, luego de derecha a izquierda, se unen las dos puntas, y se enroya, se buelve a estender y se le ponen trocitos de mantequilla, esta operacion, se repite cuantas veces sea necesario, para incorporarle, una libra de mantequilla, despues se extiende dejandola del

guero de un peso, se cortan los pasteles con el molde que uno quiera, se meten al horno que este templado y ya cocidos se les echa polvo de azucar por encima.

Biscochos de Biento

Se mezclan 2 onzas de queso fresco, en cuatro de mantequilla 6 huevos sin claras una libra de libadura otra de harina, se agregan 6 onzas de azucar molida, se amasa todo, y cuando este de una consistencia regular, se forman los biscochos, y se ponen sobre papel y se meten al horno.

Biscochos de Biento.

A una libra de unto despues de hecho pedazos se amasa con la mano, muy bien hasta quitarle todas las hebras, se le mezcla una libra de azucar en polvo, 4 claras de huevo, sin batir y harina flor la necesaria para poder hacer los biscochos los que se iran poniendo en ojos, y se meten al horno.

Torta de Almendra.

Se baten 20 claras de huevo, hasta que se pongan

duras se les mezcla media libra de almendra pelada y martajada al molerla se le rocía con agua para que no se aceite, se bate muy bien, hasta que quede bien mezclada la almendra con el huevo, y untada la budinera con mantequilla se echa en ella la almendra y el huevo, y se pone a cocer a dos fuegos o se mete al horno ya que esta cocida, se tiene prevenida libra y media de azucar, hecha almibar de medio punto y se hecha la torta.

Biscocho de Tijera.

A 3 libras de harina flor, se le echan dos de manteca libra y media de azucar, en polvo 10 huevos 6 claras y 4 claras, medio posuelo de agua de tequesquite, se revuelca todo muy bien, y se amasa un poco, se deja reposar un rato, se acen los biscochos del tamaño y figura que se quiere y con los ojos de unas tijeras se le acen lavores y en seguida se meten al horno.

Membrillate Rallado.

Se sancochan los membrillos y se pelan y se echan en una canchala con agua fria, se pone un cedazo grande allí se raya el membrillo para que no se ponga

colorado, concluida esta operacion se pesa y a libra de membrillo, libra de azucar, la que se ara almibar de punto de caramelo, estando se echa el membrillo y se le da el punto correspondiente, se aparta y se echa en los moldes, sin batir, lo mismo se hace a persona to agregandole Cognac o Catalan.

Sopa de Macarron.

A una libra de harina 2 huevos con todo y clara una tasa de agua, si amara hasta que se pueda estirar con el palote, se parte la mitad y se estienda con el palote y se cortan las tiras de un jeme de largo y dos dedos de ancho, y se dejan secar, se compra una libra de pulpa, y se mecha con arto sal pimienta y ajo, se pica muy menudito sanaorrias dos cebollas grandes, unos dientes de ajo porjil o apio se frie la carne en cuatro onzas de mantequilla con todo y recaudo, a que quede la carne color de biscocho y se le echa mas sal pimienta y bastante agua ya que esta cocida se le echan 4 jitomates de un tamaño regular, cocidos y sin fellyjo, se desparatan con la mano, y se le echa a la carne, se derriten

4 onzas de mantequilla, apartando un pedazo y se le echa la derretida a la carne, y se le echa una poquita de harina para que espese, se pone una casuela grande, con agua suficiente, y ya que esta hirviendo se echan allí los macarrones, y ya que estan cocidos, se sacan con un colador y se van poniendo en un platon, una capa de macarron y otra del caldillo con un polvo de queso de flandes a que la ultima capa sea de caldillo con trozos de mantequilla y polvo de queso, esto se hace medido a ora antes de comer.

Ropa Vieja.

Se previene de un dia para otro, un lomo de ternera cocido en agua con sal se echa en una casuela aceite abundante, manteca, allí se frien bastantes ajos picados sacandolos cuando se aguan dorado, se frie tambien cebolla, muy delgadas las rebanadas luego se echa jitomate abundante, y antes que se acabe de friir se sazona con sal pimienta, canela y clavo y cuando se haya consumido el jugo del jitomate se añade una poca de agua caliente o caldo poniendo luego la carne cortada en rebanadas delgadas

sazonar lentamente.

Piña Asada.

Se mezcla una libra de piña cocida, media de coco rallado, almibar suficiente con 3 libras de azúcar de jico todo hervir hasta que espese, se apartara dorando la piña, y estando, se adorna con canela molida.

Turicalla.

A 6 taras de leche cocida se le echan 18 claras de huevo, un poco de almidon y unas rajitas de canela, y estando espesito se pone en taras en el vapor de una olla si se pone un comal con lumbre encima, para que dore, se prueba con un popote si sale limpio ya esta cocida.

Calabazas Capadas.

Se rebanan las calabazas de las largas, jitomate, cebolla, ajo todo esto rebanado, se muele claro pimienta tantitos cominos y arapran, se unta una carne con manteca, se le pone una capa de calabazas y otra del recando, con granos de dote y flores de cala-

vara así se van poniendo capas y la ultima a de cor de calabazas con trozos de mantequilla y rebanadas de queso fresco, se le echa la agua con sal y las especias y se pone la casueta en la lumbre suave con un comal con lumbre encima hasta que estén cocidas se meoran con el palo de la cuchara de res en cuando para que no se peguen, an de quedar algo caldoras.

La Sapotada.

Para 12 sapotes mondados deshuerados y colados por un ablatito, 2 libras de azúcar hecha almibar una onza de canela bien molida, un real de vino jires se incorpora todo y se pone a la lumbre, sin dejar de meorarlo, si lo quiere uno para postre se punto se le da y si lo quiere uno para formas, los sapotes se les da el punto de hacerse bola en el caso, se aparta se deja enfriar, y con las manos mojadas se hacen los sapotes, y se revuelcan en polvo de canela bien molida y tamizada.

Caputatole.

A un real de capulines se machacan y se deshueran bien, despues se muelen, en una poca de agua secha

una libra de harina flor, se mezcla con los capulines y se pone a hervir, despues se le echa 2 libras de azúcar molida, poco a poco y un trocito de canela se mezcla bien, y ya que está de punto, que sera como de atole espeso se aparta, y es de mucho gusto al tomarlo.

Tamon en Vino.

Se pone a cocer con once cuartillos de pulque acortado de 3 dias, se le echa medio de canela, pimienta delgada menos de thaco, clavos cuartilla, mejorana, tomillo, laurel, despues de cocido se saca a enfriar y despues se limpiara muy bien el pulque y luego se le limpia bien el pellejito de encima, y despues se pone a la lumbre en fuego manzo y se le echa una botella de vino jeres, se le echa cuartilla de canela y clavos y media libra de azúcar a darle punto de caramelo, y se le está echando, con una cuchara encima, así se le ecurre bien la manteca que suelta y despues se le pondra todo este caramelo que suelta encima volteandolo que no se quemé.

Pescado a la Tardina. Guachinango o Cualquiera otro Pescado siendo Fresco.

Se lava una vez y se parte en lonjas se le pone bastante jugo de naranja, a mojarlo, luego se revuella en harina, se frie en bastante manteca hasta que quede dorado, despues se pone en un platon, se hace la salsa con bastante perejil molido, a cada pescado se le pone a la salsa ocho llemas de huevo cocidas y molidas con el perejil, especias finas molidas bastante, cebolla picada, esta se refrie y despues se le rebuelve el perejil y las llemas, ya que este todo frito, se bana el pescado con la salsa y se adorna con aceitunas sevillanas y tornachiles curados.

Pollos Verdes.

Despues de limpios, se ponen a cocer con tomillo, laurel, mejorana, un poco de oregano, unos ajos machacados, un poco de vino jeres, ya que estén sancochados, se ponen a escurrir, se les pone una poca de mantequilla, embarcada, y se ponen a la jarilla se hace una salsa, de perejil molido y especias y se le embarran a los pollos y mas mantequilla y se

bueben a poner en la lumbre, pero que no se doren
an de quedar con salsa y se adornan con lechu-
gas y naranjitos.

Trituras.

Se pone media libra de harina en una carne-
la, se le pone, lo que se coji con cuatro dedos
de tiquisquite molido y tamizado, se revuelve bien,
se raspa una naranja dulce, y se le agrega la
mitad de lo que salio de raspadura, una cucha-
rada de aguardiente refino, y una de agua esto
se cuele por un trapo, restregandolo bien para que
suelte y se rebueva en la harina, se desclaran 8
llemas de huevo se les quita el pellejito, y se baten
hasta que hacen cordón, se va meschando el huevo
con la harina y se hace una masa que mas
bien quede dura que suave, si el huevo no
fuere suficiente para hacer la masa se le mes-
cla una poca de leche, se amasa un poco y
se tapa con una servilleta, luego se hace un
trocito largo, y de allí se van cortando pedacitos
para hacer bolitas, se estunde con el palote aque
quede del queso de un real, se cortan cocolitos con

44
carrilita o con moldecitos, se frien en manteca y se revuel-
can en polvo de azucar y canela tamizado.

Guallavate.

A 3 libras de azucar 4 de guallava, primero se pone a cocer
con 5 perones, despues se desbaratan, bien con la mano
se ciulan por un allate, despues de clarificada el al-
mibar, ya no se buelve a meneear hasta que este de pun-
to de caramelo, se saca una poca y se hecha en una
tara, con agua ya que se hace bolas, se le echa la guaya-
va y se esta meneando, ya que hirvio un poco se le
echa 2 taras de caldo de jalea de tejocote, que este blanca
y huyo, se meneea bastante hasta que se le bea el fon-
do al caso, hasta que quede dura se echa tamlita
en un papel umedo si se despega del papel ya esta
buena se bate hasta que haga ojitos, y se bacia en
un cajoncito, y se le pone un papel humedo enci-
ma se pone al sol dos dias, y se saca del cajon y se
bueve a poner al sol, hasta que seque bien, la jalea
de tejocote que este bastante espesa.

Cajitas de Celala.

Para 3 cuartillos de leche, libra y media de azúcar se pone a hervir, y se cuele luego se le echa la azúcar y en cuanto suelta el hervor se le echa lo que se toma con decimo de carbonato, de rosa y se le da el punto de cajeta, para las blancas; para las de vino se le añade medio cuartillo de vino; y para las quemadas se dejón que mar tantito, y se doran por encima, se hacen con leche de cabra, y sino hay, aunque sea de vaca.

Crema de Frutas.

A una libra de nata de leche cocida, una onza de azúcar en polvo, un pedacito de vainilla en polvo, se bate muy bien en un posuelo de agua caliente, se desbarata, medio de grometina, se revuelve todo muy bien, y se bate un ratito, se monta la merinera con mantequilla, y se pone una capa del vado, y otra de frutas, procurando que las frutas queden en medio, del batido sea la primera y la última capa, esto se hace, como cuatro horas antes de comer para que se haya cuajando, y se vacia a la hora de la mesa, es preciso tomarla luego, porque se descompone.

Rompope.

A 8 cuartillos de leche 50 huevos 2 cuartillos de aguardiente un cuarto de canela cocida con la leche, medio de agua de asar, la mitad de una nuez moscada, 3 libras de azúcar de la mas prieta que aya.

Tamales de Elote.

2 docenas de elotes tiernos, se desgranar, y se muelen se deracen en 8 cuartillos de leche, y se endulsan con libra y media de azúcar, y se pone a la lumbre que hirva hasta que se le bea el fondo al caso en tonces, se embuelven en las ojas de los mismos elotes y antes de sacarlos de la lumbre se les echa 4 onzas de mantequilla.

Parteles.

Se pone una libra de harina, sobre una mesa y allí se le echa, media libra de manteca sin derretir y lo que se coje con 3 dedos de sal y agua fria la que se recite, y se amasa hasta que uno quiere, porque mientras mas se amaran quedan mejor y se van haciendo los parteles, procurando darle los dobleces y echandoles harina para que no se peguen y se rellene.

nan con lo que uno quiere, si pasta o' arroz de leche
o' picadillo, y si les unta manteca a' la orilla para
que no se peguen, y por encima se les unta tam-
bien manteca, y su polvo de azucar estas se ponen
sobre unas ojas de lata y se meten al horno, y si son
pastetes grandes 2 dobleses y si son chicos 1.

Salatina.

2 patas de res 2 naranjas de china 2 limones me-
dio cuartillo de vino jeres, la mitad de medio cuar-
tillo de catapan, una poca de canela, en rajadas
huevos una libra de azucar blanca. Modo de
hacerla, se cuecen las patas muy bien se cuece
este caldo, por una cervilleta mojada para quitar
la grasa, ya que esta frio se le echa los huevos los
limones, las naranjas, echando el jugo y las cas-
caras, cuidando que no caigan, las pepitas, se le echa
el vino, la azucar la canela, y el aguardiente y se
pone al fuego, a' que de un hervor, se aparta, y se po-
ne a' filtrar, en copitas, si se quiere hacer colorada
se le echa miel de tuna.

Gorditas de Maiz.

A 1 cuartillo de nistamal, cuartilla de tuctano, cuarte-
lla de queso añejo, en polvo, todo se revuelve en la ma-
ra y se hacen las tortillas, se doblan a' la mitad sin que
se peguen las orillas, y se frien en manteca.

San Ingles.

Para una libra de harina, medio cuartillo de pulque
dulce, onza y media de manteca, un huevo y una
poca de sal, se amara mucho la harina con el pul-
que, despues se le pone la manteca, y se amasa otro po-
co luego se baten los huevos como para freir se sigue
amarcando hasta que hace ojos, se engrasan los moldes
y se llenan hasta la mitad se ponen al sol y cuan-
do impiensan a' abrar se meten al horno, cuando
se quiere hacer biscocho, en lugar de sal se le pone
azucar y mas huevo.

Clascales.

A 2 cuartillos de harina de cacahuicinte, media
libra de manteca, y media de mantequilla sin derre-
tir, 1/2 libras de huevo, y libra y media de azucar
molida, se revuelve bien todo, y se hacen los clascales

les, sin echarles nada de agua se rellenan con queso fresco y gragea al queso fresco, y a la gragea se le da una molida y se meten al horno.

Tamales de Cacahuacinte.

Se pone a cocer el maíz, y no se le echa sal ya que está queriendo reventar, se aparta, y se le pone a escurrir, en una canasta, despues se tiende en el sol a que seque, ya que este seco se muele bien remolido y se cierra en un cedazo de amacijo y era harina a de quedar muy fina, se mide una tara caldera de harina, y a cada tara se le echan 4 almendras molidas, un posuelo de almibar de punto alto, un posuelo de mantiguilla derretida y 2 libras de huero, ya que está todo revuelto se bate bien y se ban aciendo los tamales, en ojas y se meten al horno.

Flores de Sartén.

Se toma tlaco de harina, se le incorporan 3 libras de huero, y sal molida, una poca de agua de tequesquite se amasa muy bien hasta que se despegue de las manos, se palotea a que quede del grueso de un pesto

se cortan los regilletos se pegan las puntas con clara de huevo, y se echan en la manteca bien caliente, bañandolos con biondecia con la cuchara para que abe la flor y luego que esten, se polvorcan con azucar y canela molida, se rellenan con pasta de camote o de almendra.

Semitas

A libra y media de azucar 20 libras 3 onzas de almendra, una naranja de china rayada la cascara, al hacer el almibar se le echa la cascara se clarifica el almibar y se cueta para que no le quede nada de cascara entonces se clarifican las libras, y se echan en el almibar, batiendolos lo mismo, se hace con las almendras, molidas se bati ra mucho hasta que se apartan, y se revuelcan en polvo de azucar, se embuelven en papeles picados de las puntas.

Platanos Largos.

Se lavan muy bien, si se quieren cuviertos, se echan en la miel, con cascara, se ban picando, con un pistol por todas partes, para que les cale bien, la miel estando hirviendo cuatro dias q' que espese mucho

la miel, se sacan y se ponen al sol a que sequen
si quieren tambien, se pueden hacer rellenos, sacan
dolos con la cascara entera se echan en la miel procu-
rando que no se deruman, hasta que no se reconcenten
bien en la miel, se sacan y se tiene hecha la pasta
de almendra dandole color con yemas de huevo y ca-
nela, se rellenan bien y se unen con la cascara y
se ponen a secar.

Trepes.

Se toma una libra de harina flor, se moja con
leche la que neccite, se baten 8 yemas de huevo
bien batidas y se les revuelve a la harina con una
onza de manteca fria, se amasa muy bien y
ya que esta, se pone en una mesa, se palotea y
se estienda bien a que quede delgada, entonces se
cortan tiras, de 4 dedos de ancho y una cuarta me-
nos 2 pulgadas de largo se frien en manteca y se
les echa polvo de azucar por encima.

Basura.

Se 4 libras de azucar, clarificada, y puesta a enfriar
se le echan 18 yemas de huevo batidas, una pinta

pelada y molida, un coco en la misma disposicion,
y media libra de almendra remojada, de esta almen-
dra se hacen 2 tantos, como tambien de lo segundo
que es un real de piñones otro de nueces grandes,
y otro de avellanas, remojadas y peladas, la mitad
se muele, y se echan al caso, y se pone a la lumbre
a que tome punto de cajita, entonces se le echan
las otras mitades enteras agregandole, un real de
papas, y otro de acitron en rivanaditas, se deja hor-
vir todo junto y cuando vuelva a tomar punto
de cajita se echa en los platos y se componen con
motros flores, para el cumplimiento que se quiere.

Torta de Statia.

A una libra de harina una de azucar en polvo
una de mantequilla, esto se amasa junto a que se
incorpore al mismo tiempo se le echan 18 huevos
aparte las claras y aparte las yemas, a que este muy
duro el batido, ya que este se mezclaran con las lle-
mas, y se le echaran a la masa, esta se bate con la
mano como para tamales, y se unta el sartén con
mantequilla y se le echa polvo de viscocho y un

ma la masa, despues se le pone a' dos fuegos man-
ros, y con un popote se prueba metiendolo en la tor-
ta y estara ya cocida cuando este salga seco, haci
se saca, se pone al platon y se condpone por encima
con polvo de aricar canela, pasas, pinones, acitron y
al rededor de el platon, ojos de naranjo.

Biscocho de Almendra.

Para una libra de harina 2 de manteca 2 y me-
dia de aricar molida, y una de almendra se re-
moja, se limpia se muele aguada, y perada en
una tasa caldera, de agua de arar, se cojin 42
huevos, la mitad con clara y la mitad sin ella
medio de ajonjolí, para darle sabor a' la masa
se extiende la harina, en una mesa, y echando
lo todo lo dicho, se amasa mientras recoge porque
amasandola mucho, queda muy resaca de allí se
echa en una batea limpia y se esta batiendo por
espacio de una hora, luego se untan los papeles
con manteca y se ban poniendo los biscochos si se
quiere se les pone, ajonjolí por encima, no espues
y se meten al horno que estara de medio temple.

Mamonos.

Se coje una libra de almidon, muy limpio y moli-
do, una libra de aricar vien molida, y ambas cosas se
asolean, ya que se bayan a' hacer, se vuelven a' molet
ambas cosas juntas y batiendo 14 huevos con claras y lle-
mas, y muy subido el batido, se junta todo y ya que este
se untan los moldes con manteca, a' las cajas de papel
que ya se tendran hechas, y bien batidas se ba echan
do en llenarlas mucho porque esponjan, se meten al ho-
rno, que estara a' fuego manzo, y cada ves que se echa
se revuelve y se le da una batida, para que no se añ
entres el almidon, si se quieren encanclar, estos
mamonos, se hace miel y se le echa vino blanco esto
se le unta a' los mamonos, con una pluma y se
dejan orear para echarles polvo de canela o revuelto
con polvo de aricar.

Chongos Divinos.

Se revanan tortas de biscocho de a' medio, que esten
frias, como quien revana pan, y se doran en un comal
ya se tendra clarificada el abnitar de medio punto, y
bien colada y fria el abnitar se le echan unas llemas
de huevo bien batidas, se revuelven en la miel y se pone el

caso en la lumbre a que se eusa el huevo hechándole un real de natillas, se deja que eusa, y se quita de la lumbre, y ya quitado, se le echa un poco de vino jires se embarra una caucela con bastante mantiguilla y se van poniendo sobre ella una capa de revanadas de virco cho otra de la miel compuesta, y a cada dos capas de biscocho se le va espolvoreando queso añejo rallado así se va poniendo, como una torta, y en la última capa se baten huevos como para fruir, se cubre la caucela con este huevo y se pone a dos fuegos manzós, el biscocho a de estar bien mojado de almibar para que sean buenos se tiene cuidado para que no se quemén, y con la misma caucela se muncan de cuando en cuando, ya que cocido el huevo de encima se le echa polvo de canela y se adorna con figuras de queso fresco.

Flores de Hierro.

Se baten 12 huevos todo junto hasta que se ponga blanquisco se revuelven 2 onzas de azucar remolida se bate otro poco, se le echa una tara de harina colmada, de las corrientes se le va echando poco a poco se bate un cuarto de hora, se pone a calentar los fierros

en manteca, que no se eatienten mucho, se le echa la manteca, onde se hacen los bonucelos papit o una moneda de plata.

Ojuelas.

A una libra de harina, se le echan 5 claras de huevo y 2 claras, batido todo junto, una poca de manteca derretida, al gusto una poca de agua hervida con anís y azúcar colada y se le echa tiria, se amasa y se golpea para que tenga correa, se extiende con el palote y luego con las manos q' que quede delgada, y se corta con la carretilla cuadrillos y se tienden sobre un mantel y se frien en manteca y se doblan como tacos, y se cirren con gotas de miel y grajeda.

Tarnates.

18 claras de huevo se baten un poquito en una tara se les echa lo que se coje con tres dedos de sal molida otro tanto de azúcar, se le va echando harina lo que necesite a que quede cerosa, se amasa y se va extendiendo con el palote liso y luego se extiende con el de costillas se cortan las tiras del ancho que uno quiere se doblan y se van pegando con clara de huevo, se frien en una olla con manteca, se meten en un palito y se les esta

dando de vueltas para que no se peguen, si se quiere se rellenan con pasta sino no.

Ojuelas de Comal.

A una libra de harina, se le echan 2 huevos batidos como para freír 3 onzas de manteca derretida 3 de azúcar desechan en una tasa de agua tibia, se amasa y se golpea para que suavice si queda dura se le echa otra poca de agua tibia, se sigue amasando y golpeando hasta que tiene coque se palotea y se extiende con la mano se cortan los cuadrillos con la carretilla y se tienden sobre un mantel, se pone un comal en la lumbre, y se van poniendo allí y con violencia se les apagan las hejigitas con un cuchillo y se voltean de el otro lado y se embuelven como tacos.

Torta de Elote.

Se toman 8 elotes tiernos, se revanan para que no se salgan los alijos, y se muelen, se pone un litro de leche en la lumbre, y lla que este hirviendo se le echa el elote molido, un poco mas de media libra de azúcar, la mitad de cuartilla de cañeta, todo en polvo se deja hervir

hasta que este de punto de pasta, poco antes de apartarlo de la lumbre se le echan 4 cortadillos en polvo se batien 5 huevos como para freír y se le revuelven a la pasta se embara la budinera con manteguilla se bacia y se pone a dos fuegos mansos, hasta que se saca de la lumbre hasta que se saca de la lumbre se le revuelve el huevo.

Crema de Naranja.

Con medio cuartillo de agua, muy caliente se derase una onza de gremetina, se batien 3 huevos, de pipita y 4 de gallina quitando 2 claras a los de gallina, y se batien aparte las claras y aparte las llamas, que esten muy bien batidas, se tamisa una libra de azúcar, y se une la clara con la llama, se va echando el polvo de azúcar poco a poco una echando y otra batiendo, y se le echara el jugo de 5 naranjas si son grandes y si son chicas 6 que sean dulces ya que este todo junto se echa la gremetina y se bate violentamente para que no se enaje la gremetina se va echando en los moldes o en la budinera, se le embuten unas revanadas de mamon, se tapan y se entierran en arena mojada o en hielo 2 horas despues se saca y se voltean en un platon, y se adorna con jarave de grocella.

Gorditas de Elote.

Un cuartillo de maiz de elote que este un poco duro se muele seco como para tamales, y se cieme en allate fino, se le ponen 3 Hemas de huevo y uno con todo y clara, media libra de manteca derretida, y fria y esta se incorpora en la masa, 6 onzas de arucar blanca, molida, se le pone a la masa, y se pasa por el metate a que se incorpore bien todo, se hacen las gorditas, el relleno ira de queso fresco molido con arucar y una poca de canela y conforme se van haciendo las gorditas se van rellinando con poquito relleno, ya estara el comal preparado caliente, para cocer las gorditas.

Sopa de la Reina.

Se pone a la lumbre, un sartén con 2 cuartillos de agua, una cucharada bien llena de manteca, la cucharada de eras sopeas, sal y cuando suelte el hervor se le echa lo que se toma 2 veces con las dos manos de harina flor, y se esta meneando hasta que se hace una bola en medio, se aparta de la lumbre y se deja enfriar, haci que esta frio se le echan 5 huevos con todo y clara, y se esta batiendo bien hasta que se le in-

corpore el huevo, y se halra la cuchara y se toma que ya no haga hebra ya esta, se van haciendo bolitas del tamaño de un garraño, se ponen sobre una mesa, extendidas en papel de traza: esto se hace la vispera de hacer la sopa, a otro dia se ponen a cocer bastantes jitomates que estén bien colorados se muelen y se hace el soldado con cebolla picada, ajo, y perejil claro, pimienta y canela, y ya para servir se echan las bolitas y cuando suelte el hervor, se aparta, y se le echa por encima queso fresco por encima y sardinas.

Turrón de Fresa.

Se muele una libra de fresa y otra de arucar se revuelve y se pone a la lumbre, hasta que toma el punto de verce el fondo del caso, se separa de la lumbre, y cuando esta frio se le echa 5 claras de huevo, bien batidas, y se bate hasta que tome punto de turrón.

Arros de Leche.

Se compra cuartilla de arros, del entero y se pone a remojar un rato, despues se lava muy bien y se pone a cocer en un caso, con una poquita de agua, un

dedo, de manteca, y tantita sal, a' que no tenga ya co-
razon, allí mismo se le bacia media jarra de leche
a' que este hirviendo con el fuego ~~manejo~~ no muy fuerte
un troso de canela se le pone junto con la leche, y cu-
ando ya casi esta se le pone la azucar al gusto y al
apartarlo, un troso de mantequilla, lo mismo que el
punto del arroz, espeso o' suelto.

Galletas.

A una libra de harina, una tasa de natas, 3 huevos con
todo y clara, 4 onzas de azucar tamizada, y un poco de
carbonato; se revuelve todo esto, se amasa un poco se
estiene con el palote, a' que quede del grueso de un
cigarro, y se cortan con moldes o' con carretilla; se un-
tan las latas de manteca, y se meten al horno, hasta
que estan bien doraditas se sacan.

Chiles en Polosote.

A una docena de chiles rellenos de picadillo, o' de queso,
se les hace el caldillo siguiente: 4 onzas de almendra,
medio de cacahuate, medio de pinones, medio de nueces gran-
de todo se muele vien 8 chiles anchos remojados y
molidos, se frien y despues se les mercha todo lo demas

para que todo quede muy refrito se le echa caldo de galli-
na o' agua tibia, dulce al gusto y luego los chiles aque hie-
rran un rato.

Rosquetes.

A una libra de harina, un queso de cabra molli-
do, de a' real 3 huevos con todo y clara, 4 onzas de man-
tequilla derretida, y tibia, se amasa todo esto hasta
que tiene bastante correa, en seguida, se estiene con
el palote a' que de el grueso de un peso, se recorta con
el molde, se frien en manteca y mantequilla y des-
pues de fritas se mojan en miel de medio punto
y se revuelcan en polvo de canela y azucar.

Salatina.

Se pone a hervir un cuato ^{2 litros} de leche, con una raja
de vainilla y doce onzas ^{35 gr.} de azucar, y ya que hirvio
un poco se aparta, y ya que este fria se le echa 6
Uemas de huevo batidas, y se buelve a' poner a' la lum-
bre, a' que hierva otro poco, despues se le echa una on-
za de galletina derretida en agua hirviendo despues
se echa, un poco y se le pone a' la leche que este tam-
bien muy caliente y se mueve bastante hasta

que se incorpora, se bacia en el molde, y se deja en agua para que enfrije, o en hielo si se quiere que este pronto.

Brequipa de Huevo.

Se pone a hervir media jarra de leche con un poquito de carbonato, hasta que comiense a consumir, se le pone dos libras y media de azucar, pero no junta dividida en cuatro o cinco pedasos para que no se corte la leche, hasta que espese tanto como atole, se pone a enfriar, y haci que esta sumamente frio se le baten cuatro claras de huevo, y se vuelve a poner a la lumbre, hasta que se le vea el fondo del caso se aparta y se le vacia un real de vino jeres, se incorpora muy bien y se vacia, si uno quiere cuando ya este frio se dora, y se adorna con sus almendras.

Buding. de Camote.

Para 3 camotes amarillos, acastañados, 4 onzas de almendra es preciso se pde el camote, y la almendra se muele y se baja con leche y en ese mismo molate se muele el camote, y se baja con leche poca, se le revuelven 6 claras de huevo, dichas en poquita leche, un poco

de biscocho molido 2 onzas de mantiguilla derretida, se bate todo junto muy bien, llase tendra la budinera embarrada de mantiguilla y un poco de polvo de biscocho, se echa la pasta en la budinera, se pone en una horquilla caliente y lumbre encima.

Biscochos de Saboya.

Se baten doce claras de huevo hasta punto de nieve, y las yemas con veinte onzas de azucar, mezcladas con doce onzas de harina, y raspaduras de corteza de un limon entero, ligada la pasta. Se echa en un molde untado con manteca derretida, y se pone en el horno.

Biscochos de Limon.

Con seis huevos frescos la corteza raspada de un limon, cuatro onzas de harina y doce onzas de azucar en polvo, se hace una pasta que se pone en papeles, para cocerla en el horno. Del mismo modo se hacen los biscochos de naranja.

Bunuelos de Arroz.

Se cuece el arroz en leche, y azúcar unadiendo agua de flor de naranja, un puñado de canela en polvo y un poco de manteca, cuando está ya cocido, se añade un batido de yemas de huevo, y se echa en una cazuela, para que se enfrie; se forman despues bolitas del tamaño de un huevo, se frien y se polvorcan con azúcar.

Buding de Almendra.

Se pela en agua caliente una libra de almendra esperanza, se lava bien con agua fria, y se remuele bien en un metate limpio, vaciandola y bajandola con una poca de leche, a esta pasta se le mezcla media libra de azúcar blanca en polvo 3 biscochos duros finos molidos 16 yemas de huevo batidas, y se limpia el traste en que se batieron las yemas con una poca de leche, todo bien mezclado, se echa en una budinera embarrada de mantequilla y polvo de biscocho, en la hornilla caliente se pone y lumbre encima.

Buding de San Español.

Se compra un real de leche se hiere con unas rajitas de canela, de esta leche se aparta una tasa y en la que queda, se hecha a remojar un pan de anedio español ya que está bien remojado se le mezcla media libra de azúcar en polvo doce yemas de huevo batidas y disueltas en leche unas pocas de pasas de corinto, unas almendras limpias y picadas, limon ó naranja curviera, picada acitron picado, todo esto se mezcla bien y se echa en la budinera, embarrada de mantequilla, y polvo de biscocho, se pone en la hornilla caliente y se le hecha en un conal lumbre encima.

Cocada de Bocadillo.

Se compran 3 reales de bocadillo de coco 8 huevos 2 libras de azúcar blanca 2 cuartillos de leche, se desacen las yemas de huevo en la leche, luego se pone en el caso y se le echa las 2 libras de azúcar, asi que ya está la leche bien espesa se mezcla el bocadillo quitandole antes con un cuchillo la oblea que tiene, luego que está de punto se echa en el platon y se dora.

Crema de Piña con huevo Real.

Se compra un cuarto de leche se hierve, se le echa un poco de almidon dicho en leche se endulsa al gusto pero bien cargadito de dulce, y ya que esta un poco espeso se le echa media piña bien remolidada, cuando tome punto de crema se aparta, y ya se tendrá el platon con rebanadas de huevo real rociadas de vino jeres, se cubren los huevos reales con la crema.

Buding de Elote.

Se pone a hervir cuartillo y medio de leche con una poca de vainilla, se cuela y se le merclan 6 elotes tiernos muy remolidos y media libra de asucar, se pone otraves a hervir y cuando al menearlo se vea el fondo al cazo, se aparta y se deja enfriar. Se baten 6 huevos como para torta se le incorporan a la pasta agregandole tres onzas de manteguiilla derretida; se bacia en la budinera untada de manteguiilla. Se pone en la hornilla muy caliente, y un conal conumbre encima, se conoce que ya esta cuando se pique con un popote y este salga limpio, en seguida se bacia en el platon.

Costillas de Ternera Escofadas.

Se limpian bien y se ponen a cocer con jitomate ajo cebolla y perejil picado todo muy menudito, panon en pedacitos, clavo, pimienta, canela yolares, tantito vinagre, y sal y la suficiente agua para que se ecesen, ya que estan muy suaves se sacan del caldo, para que se escurran. Luego se echa en un sartén, leche y cebolla picada, ya que a hervido un rato se le echa una poca de harina un troso de manteguiilla y sal se está meneando hasta que se be el fondo del sartén se aparta se deja enfriar, y luego se les unta a las costillas por los dos lados con un cuchillo a que quede gruesecito, se impanisan y se frien en la manteca muy caliente y al servir se ponen con el caldillo en que se cocieron.

Arros Balenciano.

A una libra de arros se lava, se deja remojar media hora, se muele un poquito de azafrañ y con este se pinta el arros y se pone a arolear estendido en una cevilleta hasta que este sumo-

mente seco, se pone una cazuela grande con requemantica, se refre el arroz junto con los pollos tiernos en raciones, ya que el arroz esta bien refrito ya trasparente se le echa un caldillo que se habra echo aparte con el jitomate y cebolla y un ajito todo refrito, pero jitomate cebolla y ajo todo frito crudo y despues se muele y con este caldillo es el que se le pone al arroz pero este caldillo colado y se pone con su sal a sazonar y ya que poco le falta para estar cocido se le hecha chorizones enteros, y chiles balencianos enteros y chicharos cocidos hojitas o cojollitos de alcachofas unas tiritas de jamon y se deja al gusto si seco o suelticito fin.

Arroz con Pollo Guisado.

A una libra de arroz poquito menos de media libra de mantica, se pone un ajo a dorar y ya que se a dorado bien se hecha el arroz a que se refria mucho a que se bea trasparente se le pone la cebolla picada y junto tornachiles y chicharos ya que se refrio se le pone jitomate molido como un grande o dos chicos

procurando que sean encarnados, y junto se le muele un pedacito de chile ancho para darle color se le echa al arroz el jitomate a darle una media buelta en la mantica y luego se le pone el caldo suficiente que sera de los pollos cocidos, teniendo cuidado de que sea espumadito y quisado con su rebollita y ajito y sazonado el caldo se le pone colado para que este clarito y no este prieto, para que se cueza el arroz y ya que este cocido se le pone el pollo echo raciones y sanadoras revanadas y papas en cuarterones pero las papas en crudo peladas y partidas, en cuarterones, se le ponen al arroz al echarle el caldo del pollo para que junto con el arroz se cuezan, y el pollo al ultimo para que no se desbarate y se deja suelticito por ser arroz quisado fin.

Muigano de Puebla.

Se compran 30 y de estos no se toman mas que las llemas, se hace la pasta con libra y media de harina, cuatro cucharadas de catalan un poquito de anis, y otro poquito de carbonato, con esta pasta

se hacen unos puritos del queso del macarrón y de una pulgada de largo y se frien en mante-
ca. = Se hace la miel con dos libras de azúcar,
una panela, un real de miel virgen y un cu-
artillo de vino jerez; cuando esta la miel muy
espesa se apartan dos tazas grandes para el be-
tun y en la demás se rebuelven las frituras,
cuando ya están bien rebueltas, se moja una
servilleta con vino jerez, y esta se pone en una ca-
jita, despues se echa todo revuelto y se aprieta
muy bien a que dé la forma de la cajita te-
niendo cuidado de que los rincones no queden
vacios.

El betun se hace con dos tazas de miel y
una poca de leche batiendola mucho hasta
que le quede un color muy claro y esté como
una pasta. se le pone por encima al fuego.
Se deja todo un dia y al otro se saca de la ca-
jita, esto ultimo si ya está seco y sino se saca
hasta que esté.

Pan Inglés.

Cantidades { 20 huevos
libra y media de harina
1 libra de mantiguilla
1 libra de azúcar.

Modo de hacer el Pan.

Se dividen las yemas y las claras de los huevos.
Se toman las yemas y se baten mucho hasta que
estén de un amarillo pálido, cuando estén un
poco duras se les echa una cucharada grande de
agua y se vuelven a batir hasta que endurezcan
de nuevo y así se hace cuatro veces, echando en
cada vez una cucharada de agua. = Se baten
aparte las claras muy bien hasta que se bolte
el plato y no se caigan, se revuelve con las ye-
mas el azúcar bien remolida batiendola bien,
se echa allí la harina y lo que se coge con la pun-
ta de dos dedos de Royal, se revuelve todo muy
bien con las claras y despues se echa la mante-
quilla fundida y fría. = Se untan los mol-
#

des con manteca y harina y se llenan con esta masa hasta la mitad solamente y se meten en el horno bien caliente. = Se conoce que ya estan metiendo en el pan un popotito y que salga seco.

Sopa de tortilla

A una taza de nistamal bien lavado y descaherado medio queso fresco se muele bien la masa con leche se muele el queso todo esto se revuelve bien se hacen tortillitas y se cortan como quesadillas y se frien en manteca. El caldillo se hace como para rabioles ya que se va a servir se pone la pasta en la sopera y se le echa el caldo encima.

Mole Verde.

Para un cuartillo de pepita, se muele, medio cuartillo de tomate crudo chiles verdes al gusto crudos, ocho ojas de lechuga, solo lo muy verde, cuando hay chiles poblanos se muelen tres sin pepitas y crudos cuando no hay, se muele un poco de perejil todo esto se refrite mucho en seis

onzas de manteca, para mezclar la pepita, se deslie en el caldo del ave o en agua tibia, se sigue friendo, cuando se va secando se va agitando con caldo o agua tibia; ya que esta bien frito se deslie el tanto de masa con que se hace una tortilla, se mezcla con todo, se echa la carne con su caldo, se deja hervir no muy fuerte, se menea para un solo lado, de espeso al gusto.

La pepita se aselea todo un dia antes de molerse.

Congio y Liebre.

Se parte en raciones chicas y se frien en manteca, se saca la carne y en la misma manteca se hace una salsa, con cebolla picada frita con una poca de harina revolviendose bien para que no se pegue se echa el pulque fuerte necesario para que se tape la carne, unas rebollas enteras zanahorias y navos buque de especias, perejil apio y tomillo sal y pimienta a fuego lento y bien tapado.

Mondongo.

Se ponen en el fondo de la olla para que no se queme unos huesos del borrego, encima las tripas desmenuadas haciendo una capa y encima de estas otra capa de tocino, apio, cebolla, perejil, navo tomillo, mejorana, sanaoria agua suficiente para que se tapen manteca, sal y pimienta, a fuego lento hasta su entero cocimiento que se tape muy bien para que no salga el vapor, antes de servirlo se le pone un poco de vinagre.

Galletas de Manteca.

Para tres onzas de manteca derretida tres onzas de azúcar molida, una libra de harina, tres yemas de huevo con dos claras, incorporan al azúcar con la manteca, después que está bien amasado se van incorporando los huevos y una raspadura de limón; en seguida se va echando la harina poco a poco y después que está bien amasado se hacen las galletas y se ponen al horno. Son exquisitas.

Biscochos de Reina.

Para tres onzas de harina, onza y media de

azúcar blanca y cuatro huevos, estos se baten bien y después y después se le agregará el azúcar hecho poco a poco el batido sobre aquella después se incorpora la harina, y con el rodillo de amasar se forma una pasta suave y no muy compacta pero bien unida; hecho lo cual se divide y coloca en moldes o en cajitas de papel ligeramente impregnadas de manteca y se ponen al horno a un calor moderado.

Hojuelas.

Para media libra de harina se le ponen 6 huevos batidos una cucharada de vino dulce y un poco de canela molida, un poco de azúcar para ablandar la pasta se le añade un poco de leche y una poquita de sal, y con una cuchara se van friendo en manteca en un sartén pequeño, y al sacarlas se les polvorea con azúcar bien fina.

Molletes de figol Blanco.

Después de bien cocidos y lavados se muelen con

canela y pimienta, se baten en una casuela con un pocillo de leche y dos yemas de huevo, su dulce competente y despues de batidos se ponen en una casuela, con bastante manteca, y con una cuchara se ban echando hasta que se doren; se frien hasta que se revientan, se sacan y ban poniendo en el platon con su almibar: se adornan con pasas y almendras y una rociada de vino por encima.

Costillas asadas con pan ~~Por~~ Empapeladas.

Se ponen un rato en infucion con vinagre o limon luego se unta un papel con manteca y se le echa bastante pan molido, perejil picado, pimienta, sal y unas lonjas de jamon; encima de esto las costillas, que se cubren con mas perejil, pan y jamon se envuelven en el papel y se ponen en la parrilla.

Tritura o rosca de Tarten.

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 agua, diente catalan; se deja reposar la masa tres horas y despues se adelgasa con un palote a 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 azucar quedan esquisitos

Tallarines.

A una libra de harina se le hecha dos yemas de huevo y una clara una tasa de agua con sal se amasa todo esto hasta que tiene bastante correa en seguida se estiende con el palote a que quede del grueso de un decimo se deja oriar una hora luego se enrolla como tacob y se cortan los tallarines.

Torta de Arros.

Se pone a remojar cuartilla de arros desde la víspera, y al otro dia se pone a cocer en una casuela limpia, en un pocillo de agua hasta que consuma despues se le echa un real de leche reservando una poca en la que se remoja bien medio y cuartilla de arica y cuando ya este

aros bien cocido que no se le ciente el corazon se le echan los terrones de azucar de la manera que se a dicho cuando este el arroz bien espeso se le revuelve nata o manteguilla, asi que haya consumido la leche se deja enfriar, procurando que el arroz este bien cocido y no desecho se baten cuatro claras y haci que hayan terantado como para freir se le mezclan las yemas y se revuelve con el arroz a que quede bien incorporado, ya estara el sartén o budinera bien embarrado de manteca o manteguilla y un poco de biscocho duro polvoreado, tambien se le mezcla pasas almendras y se pone al rescoldo con lumbre encima.

Cocada del Amor.

Con dos libras de azucar se hace almibar de medio punto, y se le echa un coco rayado, se deja en la lumbre, hasta que este cocido el coco se aparta el caso y haci que esta tibia la pasta se le mezclan cuatro onzas de almendra bien molida y un plato de nates se revuelve bien y se pone a la lumbre, ya que esta de punto

se deja enfriar y se le mezclan doce yemas de huevo rebueltas, se pone a la lumbre hasta que despegue del caso se le echa medio de vino jeres a que hierva muy poco, se bacia en el platon y haci que esta bien frio se dora por encima.

Boudigas de Gallina.

Se deshuesa la gallina y se muele cruda para una gallina se muele medio de jamon gordo, miga de pan remojado y bien exprimido, se mezcla esto con dos yemas de huevo y sal y se ponen a cocer en agua con sal, para hacer el caldo, se mordan y se medio tuestan almendras se muelen con miga de pan y despues se le revuelven dos yemas de huevo y se echa en manteca o manteguilla.

Sopa de Manteguilla.

Se toma un trozo de manteguilla se le mezcla dos huevos y polvo de pan duro una poca de sal pimienta se amasa bien y en caldo sin especias se va echando con la cuchara para que haga trocitos se hiere un poco y se sirve.

Mamon de Mantequilla.

A una libra de mantequilla derretida se le hecha, media libra de harina, media libra de almidon, bien tamizada, catorce huevos con todo y clara, y una libra de azucar tamizada.

Mamon.

16 yemas bien desclaradas se baten juntas con una libra de azucar tamizada, ya que esto esta bien batido, se baten 12 claras se muele media libra de almidon se tamiza y se revuelve esto con las yemas y se pone a cocer.

Torta de Almendra.

Se pela una libra de almendra remojada se muele y se desase en 14 claras de huevo, se le echan las mismas yemas batidas y una libra de azucar en polvo, todo junto se bate una hora y luego se pone a cocer.

Partes de Mantequilla.

A una libra de harina flor una libra de

mantequilla, dos huevos, uno entero y uno solo la yema un poquitito de agua de sal y uno agua de tiquesquite, tlaco de azucar en polvo todo esto se mezcla, menos la mantequilla, se amasa se asota y luego se palotia, la mantequilla se pone en pedacitos cuando se estiende la masa haci se sigue estendiendo hasta que se consume la mantequilla.

Torta de Almendra.

Una libra de almendra limpia y molida se baten 10 huevos las yemas aparte y las claras aparte de cada cosa se toma un poquito y alli se deslie bien la almendra, se toma media libra de mantequilla se embarra una cosa y despues, se rebucto el resto del huevo se echa alli la almendra y se pone a cocer, luego se pone dos libras de azucar para hacer almibara y alli se echa la torta que hirva a fuego manso hasta que tome punto.

Dulce de Garvazo.

A una libra de azúcar, media libra de garvazo, se pone a cocer con tequesquite se desollaja y se muele y se revuelve en la almibar y se pone a cocer ya que esta de medio punto se saca y se pone fuera de la lumbre se le echa cinco yemas de huevo y se vuelve a la lumbre ya que este de punto se saca y se le echa un poco de vino al tiempo de ponerlo en el platon.

Dulce de Jicama.

Se raya una libra de jicama para una de azúcar se pone en la lumbre ya que este de medio punto se saca a enfrear se le revuelve cinco yemas de huevo se vuelve a la lumbre, hasta que coja punto, al echarlo al platon, se echa un pedacito de mantiguilla, se echa en el platon y se dora.

Cabelletes.

Se baten 19 yemas de huevo bien batidas como para huevos reales, y en ellas se revuelve un posuelo de vino jires, poco a poco para que no se coza, onza y media de azúcar molida y tamirada y onza y media de manteca derretida, se revuelve todo y se le va echando harina la que fuere necesaria a que quede la masa suave, se amasa muy bien en una mesa hasta que haga ojos, y luego se toma un pedazo y se extiende con el palote y se cortan con un posuelo se pegan de las levatros exiginas con clara de huevo y se frien en manteca, y se llenan de la pasta que se quiera.

Garnates.

Para una libra de harina 16 yemas de huevo 3 onzas de manteca tantita sal azúcar en polvo tantita agua de tequesquite y agua tibia se amasa mucho y se extiende con palote ya que esta extendida se le da una pasada con el palote rayado y se cortan con carretilla

se pegan con clara de huevo y se frien en una ollita con manteca.

Burruelos de Biento.

Para una libra de harina 2 huevos con clara y llena el sumo de media naranja agria y agua de tequesquite acentada la que fuere necesaria para suavizar la masa en cuatro onzas de manteca se amasa hasta que agachos se extiende con el palote y se cortan.

Burruelos de Molde.

A una libra de harina 18 huevos con clara y yema una poquita de agua de anis con un granito de tequesquite y un pedacito de arlicar, un poco de sumo de naranja agria, se bati con molinillo se deja reposar un poco y se hacen los burruelos.

Ojuelas Blancas.

A una libra de harina un huevo con todo y clara una onza de manteca una poca

de manteguilla derretida tres cucharadas de aceite de comer el sumo de media naranja agria una poca de levadura de cecha mas agua medio posuelo de leche otro de vino blanco una poquita de sal y agua de tequesquite la que fuere necesaria para suavizar la masa se cortan del tamaño que se quiera y se frien en manteca.

Bacalao.

Despues de remojado el pescado, se pone a cocer con ramos de cebolla y hierbas de olor, despues de cocido se deslonga y se frie en aceite, se hacen jitomates colorados y se muelen sin la pepita, se frie en aceite bastante cebollitas y dientes de ajo y perejil y el jitomate sin la pepita y dos chiles del jardal, y se echa alli el pescado a que se sabore.

Panza de Carnero.

Se pica ajo cebolla rebanada o de cambray enteras se pica jitomate perejil chilpote en vinagre o cocidos se pone la cazuela con manteca, y aceite se frie muy bien el recaudo tantito vinagre y se pone la panza picada a que se fria bien se le agrega un poquito de caldo para que se saron, y se sirve con sus chiles y aceitunas.

Guisado de Pollo.

Se frien en crudo los pollos se hasan cebolla jitomate unas rebanadas de pan frito tantito perejil claro y canela todo esto se muele y se pone a freir en manteca se le pone agua suficiente para que se coran los pollos se saron con la suficiente sal y vinagre un pedacito de asierr y tantito feres y ya para servirlos se le pone otro poquito unas ofitas de laurel se advierte que la salsa a de quedar espesa.

Esta misma salsa sirve para lomo de puerco relleno.

Sopa Biles.

A dos onzas y media de harina, 5 yemas, dos claras, una poca de sal una cucharada de aceite de comer y otra de manteca. = Modo de hacerla se pone a hervir en un sartén, dos posuelos de agua, y luego que sube el hervor, se echa la manteca y sal, despues la harina y sin dejar de meneear con una cuchara hasta que se haga bola y quede limpio el sartén; se pone la masa en agua tibia a que se enfrie un poco y cuando este tibia la masa se hecha los huevos y se bate hasta que se incorpora muy bien y no le quedan bolitas, se le hecha una cucharada de aceite. = Rellenos; se deshacen 5 o 6 sardinas sin espinas, un poco de queso de Flandes o adovera un pedazo de requeson y un poco de perejil picado, con todo esto rebuelto se forma una pasta y ya que esta se unta la palma de la mano con aceite; se pone un trocito de la harina ya dicha, y se rellena formando una bolita muy chiquita, se hace el caldillo con jitomate molido, ajo, y cebolla picados, especias finas, caldo de puchero o de sustancias, ya que esta hirviendo se ban

echando las bolitas y se dejan hervir hasta que esten bien cocidas. al servirse se le pone queso rayado.

Sopa de Bolitas.

A thaco de masa se le pone thaco de queso añejo, y se remueven bien ambas cosas, se le pone un trocito de mantequilla y un polvito de pimienta, una yema de huevo y una poquita de clara; se incorpora todo bien y se hacen las bolitas chiquitas y se dejan a orlar media hora; despues se hechan en un caldillo (cuando este hirviendo) de sopa corriente con una rama de apio.

Chiles de Chicharo

Se ponen a cocer los chicharos con sal y un granito de tequesquite, se muele como una macita, se pic cebolla, ajo, y jitomate y se hecha alli el chicharo; se sazona con sal y azucar al gusto un poco de vinagre y un pedacito de mantequilla y se rellenan los chiles, se hace el caldillo y se le pone chicharo molido pan dorado en manteca y jitomate, sazonandose tambien con sal azucar y vinagre.

Pollos en Blanco.

Se pone una poca de harina en mantequilla, en una casuela en la lumbre, se le da una simple pasada, se le echa una poca de leche y un poco de caldo del mismo pollo, que ya a de estar cocido, se deja de un espeso regular agregandole pimienta y chicharos cocidos.

Biscochos

20 yemas que esten mas duras que para huevos reales, se le mezclan thaco de manteca y cuatro onzas de mantequilla, tantita, la agua de tequesquite, azucar en polvo al gusto y tantita sal y un brote crudo; se revuelve primero la manteca con la mano, despues la mantequilla, despues la azucar y el brote, y se le va mezclando poco a poco dos onzas de harina, se amasa un poco, se deja reposar de un dia para otro y se muele en metate; se hacen las figuritas y se meten al horno.

Biscochos de San Lorenzo.

A una libra de harina 20 yemas 4 onzas de manteca y cuatro de azucar, tantita sal. - Modo de hacerlos: se baten las yemas muy duras, se revuelve la manteca con la levadura y la azucar en polvo y se le va embriendo la harina hasta que se pueda mover y antes se deja reposar un y despues se cortan los biscochos y se meten al horno.

Biscochos de Naranja.

Media libra de harina, 2 onzas de manteca una naranja rallada lo que se toma con un decimo de carbonato 3 onzas de azucar molida y cerrida; se amasa hasta que se levante de la mesa, se cortan los biscochos y se meten al horno.

Espinazos.

Una libra de harina, 6 onzas de ~~manteca~~ manteca 6 adamas de sal, 4 yemas 2 onzas de levadura y un posuelo y medio de agua fria; se amasa hasta que se despegue de la mesa, se extiende con el palote a que quede de un grueso regular se cortan

tiritas larguitas, se le hacen las costillitas con la punta de una cuchara de mesa y se empalman una sobre otra hasta que sudan; se les echa azucar por encima y se meten al horno.

Galletas Extranjeras.

A media libra de harina, 4 onzas de natillas, 2 yemas y una clara, 5 onzas de azucar y un poquito de carbonato con leche, se revuelve suave se hacen las figuritas, se lamprean y se le echa por encima azucar molida gruesa.

Biscochos de harina.

A una libra de harina flor media libra de manteca labada 2 huevos con todo y clara y dos cucharadas de azucar molida, todo se revuelve y se hace la masa; se extiende con palote no muy delgada la tortilla, y se cortan los biscochitos, se meten al horno y asi que se sacan se ban revolcando en azucar molida.

Galletas.

Se hace una precita con libra y media de harina se ponen cuatro claras y seis yemas media libra de azucar cernida, 4 onzas de manteguilla, lo que abra un quinto de carbonato, medio posuelo medio posuelo de leche o lo que necesite para amasar, amasandose hasta que quede suave, y se hacen las galletas del tamaño que se quiera y se meten al horno.

Roscas.

A media libra de harina, 8 yemas de huevo batidas muy duras, una onza de azucar otra de manteca, medio posuelo de agua de anis, con un pedacito de tequesquite blanco y tlaco de mescal; se mezcla se moja la harina con el agua de anis azucar y manteca, al ultimo las yemas y despues el mescal, se amasa y se asota la harina, se hacen las roscas y con un cuchillo se les hacen las tajaditas, se frien en manteca y se rebuelcan en polvo de azucar y canela.

Dulce de Nata.

A 3 cuartillos de nata, una libra de azucar, todo se pone junto y ya que esta aguado se cuela y se pone otra vez a hervir, y se le da el punto que se quiere pero es mejor hasta que se despega del caso.

Vol-an-vents.

A una libra de harina, una de manteguilla, el jugo de un limon, tantita sal, un trocito de manteca cruda y una poquita de agua fria, primero se hecha la sal luego el agua y despues el jugo de limon colado, se amasa se deja reposar diez minutos y luego se estira de con el palote, se pone toda la manteguilla, la que se tiene desde la vespera en agua y al sereno, esta se seca con una servilleta rociada con harina, despues se le hace el primer dobles, se vuelve a estender con el palote se le unta manteca derretida, pero que este muy bien fria, esta operacion se hace dos veces y otras dos sin untarle manteca, se cortan redondas y se meten al horno.

Relleno para los vol-an-vents.

Con una poca de manteguilla, se frie una poca de

harina cebolla picada y perijil, se le hecha una poca de leche a que quede como atole se hecha los ostiones y una raspadura de huesos molidos y se llenan.

San Ingles.

A una libra de harina se le ponen dos cucharadas de cafeas de cremor una de carbonato y una de sal, una tasa de leche cocida se amasa muy bien se le ponen 4 onzas de manteca o mantequilla, se deja reposar media hora se extiende se cortan con una tasa y se meten al horno.

Escabeche de Mojarras

Después de limpias y sin escamas las mojarras se enjugan, se frien en aceite bastantes dientes de ajo mondado; se espolvorean las mojarras con sal pimienta se revuelven en harina y se frien en el mismo aceite hasta que se doren, se escurren bien de la grasa y se dejan enfriar.

Se muelen los ajos fritos y se desbaratan en bastante vinagre fuerte, se agrega un poco de pimienta y clavo molidos se pone a hervir este caldo con ajos de laurel bastante tomillo, oregano

de china hojas de naranjo, reuedas de lima y cascara verde de limon asi que alla hervido un poco se pone a la lumbre un sartén con aceite y se frie alli el vinagre con todo el recaudo, en cuanto se fria un poco se aparta del fuego y se deja enfriar, se pone en un barril pequeño una capa de mojarras encima otra de tomillo, oregano, laurel, parte del recaudo cocido en el vinagre, sal y se rocía con el caldillo; de esta manera se van alternando las capas hasta llenar el barrilito, se le añade todo el caldillo restante y se le hecha encima bastante aceite crudo, se tapa perfectamente la boca del barril y se coloca en un sitio fresco para los ocho dias se puede servir.

Beefsteaks.

Se embarra una olla con mantequilla y se acomodan los beefsteaks con tiritas de jamon trocitos chicos de mantequilla, sal pimienta y se tapa esto con una hoja de col y la olla con una casuela, se deja cocer en rescoldo media hora antes de comer y si se quiere ya que este cocido se le echa

un posuelo de buen vino.

Quete de Guajolote.

Se pela en seco un guajolote que no sea muy grande, de un dia para otro se parten raciones regulares y se echan en una casuela a freir en una poca de manteca bien caliente y se le da una frita al guajolote con cuatro caderas de ajo separados los dientes y pelados y mientras se dora en aceite una torta de pan de birote en rebanadas y se muele con puro vinagre; para un guajolote se muele como una media cucharada de pimienta delgada y otro tanto de clavo, se le incorpora al guajolote que ya esta frito una ramita de tomillo mejorana y laurel, una botella de aceite de olivo puro otra de buen vinagre, se echa todo en una olla y se tapa perfectamente, se pone a cocer a fuego manso y se esta meneando con la misma olla, a otro dia se muele otra torta de pan que se frie en aceite y en una casuela se boltea todo lo de la olla y se adorna con mas vinagre tomachiles incuirtidos y aceitunas sevillanas.

Chocolate.

| | |
|---|-----------|
| Cacao Favaseo | 4 libras. |
| Maracaibo | 2 " |
| Azucar | 6 " |
| Canela | 0 4 onzas |
| Almendra. | 0 4 " |
| Huevos 9 llemas | |
| Pircocho 6 centavos | |
| Cortado de a 24 en libra que es de 3 por medio. | |

Dulce de Piña

El almibar se hace con libra y media de azucar; y para esta cantidad se le pone una piña muy remolida a que hierva un poco y despues se mezclan cuatro onzas de almendras peladas y molidas; al molerlas se iran rociando con agua para que no salga el aceite; se une con el almibar y la piña; y luego que se calculen bien cocidas, se apartan a que se enfrie bien; y se le mezclan 12 llemas de huevos bien desbaratadas. De nuevo se ponen a la lumbre hasta que se despegue del caso se le añade un trozo de mantequilla y medio de vino jeres. Luego que se vuelva a br el fondo de el caso es que ya esta de punto. El dia

siguiente se dora y se compone lo mejor que se pueda.

Galantina.

Se pela en crudo una gallina, se abre por el lomo y por allí se destripa y destucera, se lava muy bien, se le espolvorea pimienta y sal, luego se rellena con un picadillo que se hace así: se corta una libra de carne de puerco en tiritas largas, media libra de jamon que no tenga mucho magro una pechuga de gallina; las piernas y todo lo que contenga, a ese picadillo se le mezcla pimienta, clavo, mejorana, tomillo, perejil, dos caveras de cebolla picadas muy menudas y cuatro llenas de huevo crudas, con esto se rellena la gallina y se cose con un hilo la abertura por donde se relleno, se embuelve en un lienzo de manta y se lía con un mecatito, poniendole la cavera como uno gusto, luego se pone a cocer en un caso con agua y tomillo mejorana, laurel y vinagre, orégano que le cubra bien el agua deve estar hirviendo 4 horas, luego se saca y se le quita el lienzo y se pone en otro saco para aprensarla.

Lengua de Ternera.

Se golpea, se enjuaga y se rellena con picadillo hecho con

carne de puerco y ternera, ajo, pimienta y orégano; se pone a cocer con sal, despues de cocida se despelleja, se rebana se le pone laurel, polvo de pimienta, vinagre, aceite, chiles, aceitunas, rebanadas de cebolla y cogollos de lechuga.

Otra Lengua.

Se golpea mucho la lengua, se abre por un medio y se rellena de carne de puerco, tiritas de jamon, un polvo de tomillo, sal y pimienta y tiritas de ajo; se cose con una hebra a que quede bien cerrado, se pone a cocer con tomillo, mejorana y laurel y ya cocida se despelleja, se rebana y se adorna al gusto, se advierte que la carne de puerco a de ser picada.

Galatina de Huevo.

A una pata de toro se le hechan veinte llenas una libra de azúcar 4 cuartillos de leche. Modo de hacerla: Se pone a cocer la pata hasta que se le safen los huesos, se cuele el caldo por una servilleta y se deja enfriar, se pone al sereno y a otro dia se pone a hervir la leche con una onza de canela hasta que quede partida, se deja enfriar y se le hechan, primero las llenas

deraciendolas con una batida se rebueven con la leche ya endulzada, se pone a la lumbre a que de dos o tres hervores meneandola sin cesar se quita de la lumbre y se hecha la jaletina la que se limpia antes con un cotinco para quitarle la grasa que tenga y luego que se acabe de deracer se cuele por una cervilleta para que no se enfrie y se cueja de suerte que a de ser muy caliente, se exprime y se hecha en los moldes a otro dia se sacan y se adornan con hojas de naranjo y clavo.

Floris.

Ocho cuartillos de leche se ponen a hervir con unas hojas de naranjo y unas rajitas de canela, se endulsa al gusto y se deja enfriar para rebolverle despues 6 claras y 4 claras, un poco de rallada de limon, meneandola muy bien para que se incorpore, se le sacan las hojas de naranjo y la canela; se pone por separado una poca de azucar molida en un casito, seco en la lumbre se menea muy bien recio, y cuando se haga miel o caramelo con eso se unta el molde en que se hechara la crema; dicho molde se pondra en baño de maria hasta que cueja cuidando que no le entre el agua se le pone

encima un conal con lumbre para que dore; se conoce ra el punto metiendole un popote que salga seco, se aparta y al dia siguiente se saca se adorna con hojas de naranjo.

San Ingles.

Se hace una presa de una cuarta de arroba de harina se le pone media libra de manteca, dos huevos con clara y lema, sal al gusto se amasa hasta que quede de modo que se pueda cortar con un cuchillo y que haga ojos. La masa se pone con pulque y se pone al sol, para que repose se pone en casuela, tapada con una serbilleta, dos horas y se mete al horno. - El amararla se le pone una poca de mantiguilla y raspadura de naranja.

Pescado Bagre.

Se limpia el pescado y se rebana, se envuelbe en pan rallado y se frie en aceite hasta que este dorado, para 2 libras de pescado se pela un diente de ajo y se muele muy bien sin echarle agua; se ponen a remojar 4 chiles anchos, se muelen muy bien sin nada de agua se pica un manojo de cebollas y un poco de perejil muy menudo, en medio cuartillo de aceite se frie

el perejil y cebolla se hace a un lado y se hecha el ajo a que se fria muy bien, luego el chile y des pues el jitomate meneandose bien, se le hecha un poquito de vinagre y la sal necesaria hasta que salga el aceite encima se echa el pescado luego, los otros chiles se tuestan en manteca y se le ponen en cima, esta salsa sirve tambien para bacalao.

Pescado Fresco.

Despues de limpio el pescado se frie en aceite y se muelen 4 claras de huevo cocido y se bajan con vinagre, se le pone una poca de salsa de mostaza francesa y se le echa al pescado, se pone a dos fuegos.

Otro.

Se limpia el pescado, se pone en una cacerola con agua y se le pone tomillo mejorana laurel, y ajo y ya que esta hirviendo el agua se le hecha sal y alli se le da una parada al pescado, luego se saca y se frie en aceite bueno, se le hace una salsa con jitomates cocidos y muy remolidos, se frie en aceite y se le pone una poquita de salsa francesa y con esto se cubre el pescado. Se adorna con

chiles en vinagre, ojas de lechuga y rabanitos.

Gorditas de Guajada.

A media libra de harina, dos llemas de huevo cocidas medio queso fresco, cuartilla de manteca 4 onzas de azucar y tantita agua de tiquesquite, todo esto se amasa bien se hacen las gorditas, rayandolas con un enchillo en figura de cocolitos y se meten al horno.

Rosquetes.

A una libra de harina cuatro onzas de queso añejo 4 de manteca 3 de azucar muy remolida, 4 llemas y 3 claras todo se amasa muy bien, se hacen las rosquitas torciditas y se meten al horno.

Fritura.

Se pone un sero de tomatera a cocer, con sal y pimienta, tomillo, mejorana, laurel, un poco de vinagre; una ves cocido se pica muy bien, mezclandole, cebolla, ajo perejil, muy poquita nuez moscada; se cortan unas rebanaditas de pan muy delgaditas se untan con lo ya dicho y con la otra se cubre y se frien en manteca muy caliente.

Sopa de Col.

Se pica una poca de col en tiritas muy delgadas, navo y unas papas, hecho esto se pone en una olla con sal pimienta un pedacito de manteguilla, poniendo una tercera parte de agua y lo demas de leche, lo espeso a de ser al gusto. Si se quiere se hace de caldo de puchero, pero entonces no se le pone leche.

Pastetes de Manteguilla.

A una libra de harina flor, una de manteguilla, una tasa de agua, lo que cojen tres dedos de sal y un granito de tequierquite, se hace una presa con la harina, apartando una poquita para espolvorearla en la mesa y alli se cogen tres llemas, y se va emberrando con la harina, se le va poniendo el agua de sal poco a poco, un trocito de manteguilla y esto se amasa como quien lava ropa hasta que despegue de la tabla y haga rejigas dandole de cuando en cuando una rociadita con aguardiente; ya que esta la masa en esta disposicion se recoge con un cuchillo se hace una bolita se espolvorea harina en la mesa, se extiende con un palote a que quede del grueso de un cigarro

#

gordo, se les espolvorea una poca de harina por encima y se va unrollando como taco, luego se le hace un dobles de la derecha a la izquierda, se le da una apretadita con la mano y se le da otra doblada de la izquierda a la derecha a que quede en cuatro doblesces, se vuelve a estender con el palote y se vuelve a doblar, haciendo esta operacion cinco veces concluido esto, se deja la masa reposar 15 minutos se hacen 5 partes iguales de la libra de manteguilla pasado esto se vuelve a estender la masa se le da una rociada de harina y se le hecha una de las 5 partes de manteguilla, pasado esto se vuelve a estender se le da una rociada de harina y se le hecha otra de las 5 partes de manteguilla, en trocitos muy pequeños se vuelve a hacer taco y a dar los mismos doblesces que al principio, esto se hace hasta concluir la manteguilla, en el ultimo dobles ya se extiende a que quede del grueso de un cigarro para cortar los pastetes con molde o cuchillo mojado en aguardiente, se ponen en las hojas de lata y se les unta con plumas un huevo rebuelto y una poquita de azucar en polvo, se meten al horno y ya que hayan subido un poco se sacan con mucha violencia se les hecha una rociada de azucar en polvo y se vuelven a meter para que

Receta para hacer pan.

Se pone la pastilla en un poco de agua tibia, a las ~~tres~~ tres de la tarde y se deja deracer por completo teniendola tapada. — Se ponen 6 u 8 papas peladas en un litro de agua para que consuma medio, a las 6 de la tarde estando frias se pasan por un exprimidor y se les añade 250 gramos de harina. A la pastilla se le agrega un cuarto de litro de la agua en que se cocieron las papas la que debe estar tibia esto se mezcla con la harina y se bate con cuchara hasta que hace vejigas. — Se cubre la cazuela con un lienzo muy limpio y encima una tapadera se deja reposar toda la noche entre dos hornillas que conserven toda la noche calor y colocada la cazuela sobre algo que de la altura de medio metro. — Al dia siguiente a las siete de la mañana se toman dos libras de harina que se mezclan a la lebadura anterior el cuarto de litro de agua de papa que quedo. — A un cuarto de litro o poco mas de leche cocida y tibia se le pone 4 huevos enteros o 2 enteros y dos las yemas como 4 onzas de manteguilla derretida y tibia

todo esto junto en un jarro se bate con molinillo a la harina se le pone 4 cucharadas de las de sopa de azucar tamizada y una de sal un poco de canela molida un poco de flor de moscate o raspadura de limon y lo que ya esta preparado en el jarro, todo bien mezclado con la harina se bate hasta que hace vejigas y truenes se debe batar por lo menos media hora se vuelve a poner a reposar cubierta y en la misma posicion que la anterior por 2 horas y media o tres segun alze.

A este tiempo se pone harina en la tabla donde se a de amasar se baja la maza de la cazuela se amasa un poco se da a la masa las formas que se quieran se untan las charolas con manteguilla se coloca el pan se vuelve a poner a reposar tapado y en el lugar anterior hasta que levante entonces se mete al horno despues de un rato se sacan y con una pluma se untan de manteguilla derretida y se vuelven al horno cuando ya estan se les espolvorea polvo de azucar

por encima.

Quando este pan se quiere mas fino se le pone como media libra de mantequilla derretida siete yemas y otra con clara se bate con molinillo en un farro se le va agregando leche cocida la que se crea necesaria y que no agrie la masa se procede en todo lo mismo que la anterior se procura que no le de aire porque se tiene que trabajar tibia.

Torta de Requeson.

A dos reales de requeson que se endulza al gusto, se le ponen dos centavos de biscocho en polvo o manon un real de natillas, thaco de canela; se baten 8 yemas muy duras y 6 o 7 claras se rebuelve todo y se unta de mantequilla la budinera; se pone a dos fuegos.

Camones.

A una libra de mantequilla una libra de azucar una de harina 16 huevos; modo de hacerlos. Se muere el azucar y se tamiza, y alli mismo se le hechan

los huevos con clara se baten mucho, se derrite la mantequilla y ya que este fria se rebuelve con la azucar y el huevo y se siguen batiendo otro poco, despues se le va echando poco a poco la harina sin dejar de batar hasta que esta conchuya y que quede bien incorporado a fuerza de batar; se untan con mantequilla los moldes que quedan bajitos al hechar el batido y se meten al horno.

Biscochos Tritos.

Se baten bien 20 yemas, se hace una presa de harina y se va revolviendo con las yemas todo lo que emberva a que quede suave se le hecha medio cascaron de huevo de manteca derretida, otro tanto de mescal y otro de lejia de ceniza, sal toquesquite se amasa a que quede suave y que puedan formarse los rosquetes los que se hacen luego, se frien en manteca y despues se rebuelcan en polvo de azucar y canela.

Panque.

Se ponen un cuartillo de mais cacahusinte

a hacer riscomel se restrega y lava muy bien se pone a secar se muele y se sierre en allate fino o tamis se baten 12 huevos, aparte las claras de las yemas y ya que estan bien batidas, se le revuelven 4 quesos bien molidos 2 libras de azucar bien molida y tamisada, una libra de mantequilla derretida pero fria, todo esto se revuelve bien y se bate con la mano hasta que al hechar tantito en agua se suva a la superficie; ya que este se untan los moldes con mantequilla, se hecha la pasta y se meten al horno que no este muy caliente.

Flores de Sarten.

A una libra de almidon tamisada 12 huevos con todo y clara los que se batiran hasta que queden completamente incorporados con el almidon y poco a poco se van revolviendo hasta que no tengan bolsas y se le hecha agua de azar, un poco de tequesquite un pedazo de tronco de calabasa, todo se pone a hervir y ya que es lo frio se hecha tantito y haci que este todo revuel-

#

to se pone ~~al hervor~~ se pone en un sarten con manteca que este bien caliente, se mete el molde se saca violentamente para meterlo mescla y bolverlo a hechar en la manteca donde quedara el buelo bien echo y se le pone miel blanca.

Galletas.

A tres libras de harina con las que se hace una presa sobre la mesa, se le hechan 18 onzas de azucar molida y cerrida 12 huevos con todo y clara, media libra de mantequilla. Se bate muy bien con la mano, en cuanto este bien incorporado se va poniendo la harina poco a poco dejando la masa como para pasteles se polvorea un pedazo de la mesa con harina y sobre ella se estiende la masa con un palote dejandola del grueso de un cigarro y luego con una copa se van sacando las galletas. — El horno ha de tener poco calor a falta de mantequilla se le pone cuatro onzas de manteca y un posuelo de leche.

Rodeos.

Se ponen 2 libras de harina en un casaca, se hace una precita y alli se echan 7 onzas de azucar remolida medio de vino jerez, 3 huevos a uno se le quita la clara se va rebobriendo y luego que este como atole espeso, se le hecha una libra de manteca la mas dura que haya para que se puedan hacer en cervillita o las figuras que se quieran se van poniendo en papeles y despues se adornan con gragea y se meten al horno.

Soletas.

Para una libra de almidon, se toma otra de azucar y ambas cosas se muelen y pasan por un tamiz, se toman 22 huevos frescos, se separa la yema de la clara y cada una se bate aparte hasta que este muy dura. Entre tanto se van mezclando con el almidon y el azucar, todo junto se bate hasta que bien incorporado todo ya se tendra prevenido el papel y con una cuchara se van echando. Se les hecha antes de entrar al horno un poquito de azucar para que tenga mejor gusto.

Copas de Postre.

A dos reales de leche endulsada con libra y media de azucar, se le hecha unas rajitas de canela y se pone a hervir, luego que haya saltado el hervor se le agregan dos yemas y se vuelve a poner en la lumbre hasta que tome el punto de cajeta. Se bacia en un platón y se deja enfriar; se hecha en el caso una libra de mantequilla y ocho yemas muy bien batidas, se revuelve todo junto en el caso y se bate hasta que se incorpore todo muy bien y haga ojos; se van haciendo las copas y se sirven con canela en polvo por encima.

Reviradas de Mantequilla.

24 huevos 12 con clara y 12 sin ella, se bate la parte cada cosa y despues se junta; ya se tendra derretida una libra de mantequilla y un poco de queso rayado dos libras de maiz cacahucintle aroleado y cornido, 2 libras de azucar bien cornida se junta todo hasta que esta bien batido y fofa a fuerza de batir. Los moldes se embarran de mantequilla llenandolos hasta la mitad.

Cajeta de Zelalá.

A 7 cuartillos de leche libra y media de azúcar molida y tamizada después que haya hervido un rato grande se le va mezclando el polvo de azúcar, se deja espesar, hasta que se vaya pegando en el caso y luego se rocía con leche requido hasta que quede huerito y luego se le da el punto que despegue bien del caso.

Copas de Coco.

3 cuartillos de leche 16 yemas muy batidas, un coco molido se disuelve en una poca de leche se cuece y se le hecha azúcar al gusto, se pone a hervir a que quede de punto de cajeta y ya frío se le mezclan las yemas después de muy batido se hecha en las copas.

Queso de Puerco.

A una careza de puerco después de bien limpia con agua caliente, se pica muy menudito, se le agrega tomillo mejorana laurel, tlaaco de pimienta martajada y lo que se toma con un real de carbonato, lo que se coje con medio de

nitro, sal al gusto, se pone todo esto en una vejiga, se embuelve en un cotence muy apretado se pone a cocer en agua y una poca de sal a que hierva dos horas, después se saca y se aprenza 24 horas y después ya se puede revanar.

Sopa de Bolitas.

Se le revuelve una poca de manteguilla a un poco de tuetano y un huevo y allí se le va mezclando pan duro molido o pan de rosca y canela en polvo, se dispone el caldillo de jitomate molido, cebolla picada, y perejil todo frito se agrega un poco de vino jires ya que está hirviendo se le van echando bolitas chicas de la masa dicha.

Sopa de Papas.

Se cortan las papas en rebanadas muy delgadas, se pica ajo cebolla perejil y jamon todo muy menudito. - Se unta una casuela con una poca de manteca y se va poniendo una tapa de papas y otra de verdura su sal y pimienta encima unos trocitos de manteguilla una

#

#

poca de leche a medio cubrirlas, se le pone fuego arriba y calor abajo hasta que quede bien cocido.

Sopa de Ostiones.

Se muelen 4 yemas cocidas y se deshacen en caldo de carnero o de bacalao se cuele en cedazo, se muele jitomate ajo, cebolla picada se frie en manteca se echa caldo pimienta yervas de olor una poca de manteguilla los ostiones escorridos a la hora de servir se le pone pan dorado en manteguilla. #

Jamon.

A una libra de jamon americano que se pone a cocer en agua, se le pone receditas de nabo y zanahorias un limon partido yervas de olor una cebolla claveteada con ajos machacados vino burdeos. Se lava el jamon y se pone a cocer con todo lo dicho y cuando este cocido se cuelga una noche para que escurra y despues se le pone polvo de azucar y se plancha.

Chiles Rellenos en Frio.

Se arazan los tornachiles ~~en frio~~ se les quita el pellejo se desvenan, se ponen a cocer, ejotes, chicharos calavacitas despues se hechan en vinagre fuerte todo un dia y una noche al siguiente se pica muy bien todo, menos los chicharos se le revuelve sardinas, jamon cocido y chorison aceite frances, queso rayado, con esto bien rebuelto se rellenan los chiles, reboteandolos en pan rayado, puertos en el platon, se les hecha queso rayado y se adornan con rabanitos lechuga zanahorias picada, cebolla rebanada aguacate.

Pollos en Perejil.

Se tuestan almendras y nueces y se muelen con los higados de los pollos y un poco de perejil y se frien ajos juntos con los higados y se le hecha caldo de los pollos, clavo, canela, pimienta molida; se hacen tapados y se saroran con sal despues de reponados se les agrega aceite.

Pollos en Verde.

Se muelen tres jitomates grandes, una cebolla ara

da tres pimientos y tres clavos, un manojo de perejil, y esto se frie muy bien; y los pollos se frien muy bien despues de cocidos para echarlos en el caldo y se sirven con aceite de comer.

Tierna de Carnero.

Se deshuesa y mecha con jamon, se pone a cocer con puro vino, y se sirve con puré. Es mejor ponerla con mitad de vino jerez y la mitad de agua.

Bute.

Se muele carne de ternera y de puerco, tantita pimienta gorda, y se extiende en una tabla; se le ponen tiras de jamon cocidas, sardorias ahumadas, chorisitos, y luego se ban enrollando, se embuelven en un papel de straza, se amarra y se hecha en una casuela con agua vinagre, flores, clavo y canela y ya que este cocida se rebana y se adorna con aceite de comer, pimienta vinagre creson ravanitos, cogollos de lechuga, chiles y aceitunas.

Costillas de Carnero.

Se ponen a cocer y despues de cocidas se le pone una capa de puré hecho con yemas de huevo y sal pimienta; se embuelven en pan rallado, despues en huevo batido y despues se frien.

Barvacoa.

Se enchila la carne con ajo y canela, se pone una hoja como para tamales y se le pone un pedate encima, se le pone chipotles enteros y ajos hierve 4 horas.

Broquetas de Ternera.

Se pone en una casuela un trozo de mantequilla del tamaño de una manzana y una cucharada de harina, se mueve con una cuchara y se añade un poco de caldo de puchero y otro tanto de leche, se deja cocer por espacio de un cuarto de hora, añadiendo bastante ajo picado muy menudito, perejil sal pimienta y un poco de raspadura de ques morcada, se muele un trozo de asado de ternera, revolviendolo luego con el liquido antes dicho cuando esta como masa y fria se forman con ella una especie de albondiguillas y

se frien en un sartén y se sirven generalmente en un plato de espinacas o' solas.

Guisado de Tulque.

Se toma una pulpa de turnera y se mezcla con jamon, bastante ajo y almendras, se hecha en una olla a que se cubra con vino jerez y vinagre, se le hecha clavos pimienta y canela en polvo tomillo mejorana y alcaravea yervacuena y rebanadas de naranja agria y limon, sal no mucha; se deja tres dias se menca y se deja otros tres dias, entoncez se saca la pulpa, se pone a hervir y ya que este bien cocida se saca se revana y se adorna con aceite cebollas rebanadas oregano alcarraras chiles aceitunas y lechuga.

Salmon.

Se pone una lata de salmon en baño de maria que este destapado para que se caliente bien, se bacia en un plato y se reana con la salsa que se prepara de este modo; se pone una cazuela y en ella un trozo de mantequilla a calentarse y se frie una

poca de harina disuelta en leche con yemas de huevo para que le de color se esta meneando para que no se pegue y en un fuego muy manso, ya que esta un poco espeso se le ponen unos piquines picados en rebanaditas, un poco de sumo de limon y sal tomandose antes que se enfrie se advierte que a la lata de salmon se le deve quitar todo el caldo.

Bacalao.

Despues de cocido y bien escurrido el bacalao, se pone en una cazuela con un diente de ajo, pimienta y sal molida, yemas de huevo, leche y aceite en proporcion igual, y relativamente con la cantidad de pescado; se pone en fuego manso con lumbr encima para que tome color y luego se vierte esto encima del pescado que ya deve de estar deslonjado en lonjas delgadas y se pone una capa de crema y otra de pescado, entoncez se le pone lumbr encima y ya que este hirviendo se sirve.

Ternitas.

16 yemas batidas, se mezclan con una libra de azucar que este de punto de bola vino jerez y canela

hasta que este muy espeso y frio se hacen las bolitas con la mano y en una tasa se hechan cada una a que se revuelquen en polvo de canela y azucar molida y de ahi se van embolviendo en papeles picados.

Coriac.

4 onzas ciruela pasa, 4 onzas pasas moscatel 2 onzas de tilia. Se pone a cocer en poca agua, asi que esta blanda se machuca bien con la mano, se le quita bien todas las pepitas se le pone menos de un cuartillo de aguardiente de 80 grados ~~se aparta~~ se deja reposar 24 horas y despues se cuele por un lienzo grueso, se le hecha entonces tres cuartos de jarra de aguardiente de 80 grados se aparta un poco del agua en que se cocio la pasa y se le pone despues un pedazo de azucar y se pasa por filtro.

Rompope.

1 cuartillo de leche 8 yemas de huevo media libra de azucar medio cuartillo de refino esencia de canela, se baten las yemas con la leche despues de colada por una cernilleta, hora y media despues de esto se

+

le pone se le la azucar en polvo se vuelve a colar y se le pone el refino y la esencia.

Peras en Leche.

Se ponen a cocer peras vergamotas y ya que esten peladas y cocidas se hechan en almibar a que se concerven y a cada docena de peras libra y media de azucar; asi que esten concervadas se colocan en el platón y al almibar se le hecha para cada libra, dos onzas de almendra molida, dos yemas de huevo medio posuelo de natillas una onza de mantiguilla y mesclado todo esto se pone a la lumbre a que tome punto alto y se cubren con esto las peras y se adornan con canela.

Tamales de Elote.

Se muele el elote se cuele y se deja acentar una noche, con el aciento y leche hervida se hace un atole que tenga punto de postre; con esta masa se hacen los tamales y se an de hechar precisamente en hojas verdes de la masorca, Se espera a que enfien para tomarlos, sin necesidad de cocerlos.

Jamon al Vapor.

Despues de bien limpio el jamon se tiene en agua de sal 2 o 3 horas y antes de la hora en que se coma se embuelve en papeles mojados en agua de sal se ponen a la parrilla en revana das para que se doren.

Carne en Vaso.

Ferriera, carnero, y puerco iguales cantidades se muelen y amasan se extiende en una servilleta y se le hecha trocitos de jamon de sanaoria y sal pimienta se envroya la carne y se pone a cocer con agua y vino jerez sumo de naranja y llevras de olor, ya que esta cocida se revana y fria se adorna.

Costillas de Carnero.

Se frie ajo, cebolla y jitomate picado y aparte se les da una pasadita en manteca a las costillas se hechan en el recaudo y media tasa de vino tinto se tapa y se les deja poca salsa para tomarlos con puri.

Arado de Carnero.

Se lava y se mecha con jamon, se le unta manteca y sal pimienta, se hechan unos jitomates exprimidos y llevras de olor, ajo y cebollas en cuarterones se pone a dos fuegos o en horno. Se adorna con papas cocidas.

Pepinos en Natillas.

Despues de mondados los pepinos, se dividen y se les quita todo lo de adentro, se pican en cuadros y se hecha a hervir en agua con sal de tierra; cuando esten cocidos se sacan y se escurren, se hechan en agua fria y despues se enjugan con un lienzo, se hechan en tratás sazonadas con sal molida se ponen a acabar de cocer a fuego manzo cuidandose de que no hiervan.

Modo de hacer Jamon.

Despues de deshuesada la pierna del cerdo y recortada la parte carnosa para que quede redonda en cuadro se cuelgan por medio dia, en seguida se salan con sal fina bien molida y se les pone encima un peso regular; al dia siguiente

te se vuelven a salar y a aprensar con mayor peso; al tercero se vuelve a repetir la misma operación metiéndolos despues en la prensa o hechandoles en tanto peso puedan aguantar procurando que las humedades no se resbalen sino que corran despues de diez dias se saca de la prensa y se ~~echa~~ cuelga al aire untandolos con agua de almagre y si se quiere amandolos por uno o dos dias procurando tenerlos en parte seca.

Nogada de nueces y Cacahuates.

En aceite y manteca se freiran unos ajos partidos y chile ancho desvenado, (cuanto a dar color) y en estando se moleran juntos con nueces y cacahuates ya limpios y tantos iguales y se freira con sal en la misma manteca y aceite y cuando esté se le hechara lo que se quiera sean aves carnes o pucados y el caldo de ello y estando espeso se aparta; en esta misma nogada se hacen papas cocidas y revanadas, dejando las secar mas y si estan fritas en manteca despues de embuellas en harina o pan rayado son mejores.

Papirotada de Calavacitas.

En de ser tirnas largas y delgadas, para que las revanadas no salgan grandes sino como el rucido de un peso o poco mas, se revanaran del grueso de un sigarro gordo se coceran con sal, pero que no se desagan se escurriran en un cedazo y ya secas se freiran en mantequilla cebolla revanada delgada y asi que este rendida se le hecha leche azucar aque no quede muy dulce claro y canela molida al gusto y con este caldillo se hara, poniendo en un casuela untada de mantequilla una capa de calavacas otra de cebolla y caldillo otra de revanadas de queso fresco y la ultima sera de queso y a dos fuegos se hara; asi que este algo seco se le hecha encima pan rayado y se vuelve a dorar. Otra se hace lo mismo con manteca por mantequilla sin dulce pero lleva un poca de sal.

Ante de Soletas.

Para cuatro reales de soletas dos libras de azucar hecha almibar de punto de espejo una libra de m.

tequilla se aparta el cazo de la lumbre, y la mantequilla se desbarata en el almibar, despues se baten diez y seis yemas de huevo y se le incorporan bien se pone en la lumbre a que de unos hervores, en cuanto esto espeso se pone en el platon una capa de solitas extranjeras, y un poco de caldo y asi hasta concluir dejando un poco de caldo para cubrir las ultimas se ponen trocitos de mantequilla por encima y polvo de biscochos duros y se dora con un comal con lumbre por encima.

Proquetas de Papa.

Se ponen las papas a cocer en agua con sal y se muelen bien en seguida se les añade la mitad de su peso de mantequilla con una poca de sal porjol picado especias y unas yemas de huevo crudas se amasan y formando unos puros se empanisan y refritan.

Arado Relleno.

Se compra un lomo de ternera abierto que sea ahumado se le unta un poquito de aceite de comer y se rellena con un picadillo que se hace de este modo. - Se compra carne de puerco picada y se pone a cocer con su sal des

+

pues se pone una cazuela con manteca y se hace el picadillo con ajito rebolla jitomate la carne de puerco almendras granitos de elote chicharos de cambray pedacitos de huevo cocido y tiritas de jamon y su poquito de vinagre su pimienta molida y con esto se rellena y se cocer, para despues dorarse en manteca, y se le echa su agua suficiente para que se cueza con su sal su poquito de vinagre su ajo y su ramita de tomillo mejorana y laurel de todo poquito para despues sacarlo porque se deja consumir a que le quede espeso el caldillo conque se sirve pero ya que esta cocido se le pone bastante vino ferez para que el caldillo tenga buen gusto y se sirve con sus lechuguillas.

Dulce de Leche con Naranja.

Para media jarra de leche, se sirve muy bien y se le pone un poco de tequesquite blanco en medio pocuelito de agua se remoja y se deja acentar y se cuece en la leche para que irra asi que a hervido con el tequesquite, se le ponen dos libras de azucar y sin dejarle de menear se a darle un punto sumamente alto que se le bea por todos lados el fondo al cazo ya que casi se achicla se quita y se bate mucho para que se enfrie y cuando tienda uno la pasta ya muy tibia se le pone

+

cinco naranjas o cuatro si son grandes el jugo colado y se sigue batiendo mucho hasta que hace ojos y se bacia en un platon, y de esta manera se le pone jugo de piña o de fresa o limon de lo que uno quiere hacer el dulce

(100) 1/01 TEP

2

