

Para obtener otro libro igual a
PÍDASE EL NÚM

AL LIBRO
Papelería, Imprenta y fábrica



JACINTO FERNANDEZ & C^o
SUOS DE RICARDO SAINZ
COLISEO VIEJO N^o 10. MEXICO.

Maria Cristina Sturbide

es propiedad de Clara O de Sturbide

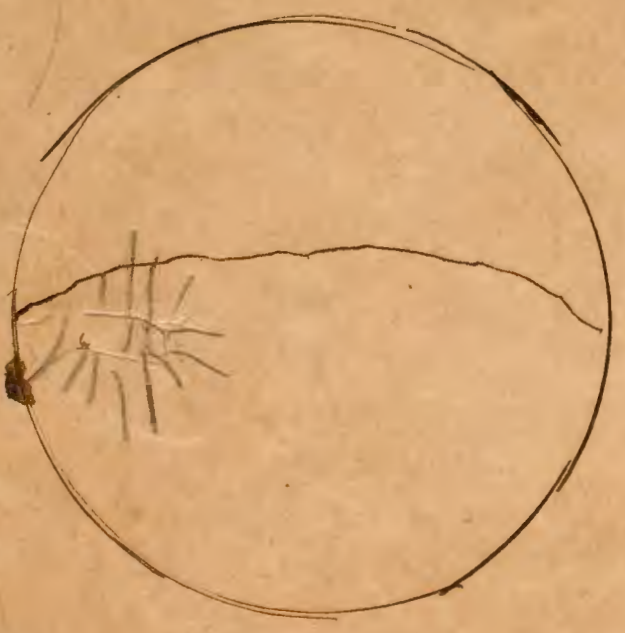
70.22 mda
- 21 -
- 77 -
- 8 -

De la D^{ta} D^{ta} Sturbide
Clara O. de Sturbide

Maria O. de Sturbide
29 de Mayo 29 de 1911

Maria Mayo 29 de 1911

de de de de



Guano Sturbide

Sopas Aguadas

1. Se muele una papa cruda se cuece con caldo, se asa una cebolla y se muele tambien, se cuece con caldo y se sirve bastante. Al servir se le echa el caldo en la sopera se le pone pedacitos de coliflora y pedacitos de pan frito.

2. Caldo para Sopa.

Se muele una papa cruda una pechuga de gallina cocida 4 almendras doradas y una cebolla asada todo esto se muele aparte y se cuece con caldo de pollo. Este caldo se sirve con volutas de tortillas se acuelven en aceite y se doran un poco.

3. Sopa de Ostiones

Se muele el arroz cocido y se cuece muy bien con caldo, se pone una casuelita con (caldo) manteca, asi que esta caliente se echa el arroz cocido y una poca de agua mezclada, y los ostiones limpios con toda el agua que traen y asi que ha dado unos hervores se le pone un poco de vino jeres. Todo esto se hace a la negra.

4. Sopa de pechuga de gallina

Se pone la manzana a calentar, luego se le echa un poco de harina con cebolla picada, la harina que no tome color, y se le pone caldo cocido chicharos cocidos y pedacitos

314
315
333

tos de col, y la gallina en sudacitos. Cuando va a la mesa se le pone un poco de vin jeres. Tambien se le ponen especias finas.

5 ~ Sopa de la reyna ~

Se ponen a reposar pectugos de gallina se muelen con un pedazo de jamon gordo otro de julpia de cabreu y otro de Arnesa, se les revuelven 4 yemas de huevo con esto se hacen unas bolitas y se echan en el caldillo que se ha de hacer de almendras doradas y la carne de las gallinas, todo molido y cosido.

6 ~ Sopa de coliflor ~

Cosida y molida la coliflor se frie en manteguita se actara con caldo, se añade sal y pimentón y se sirve con pan frito.

7 ~ Sopa de Almendra e hugas dos. ~

Se doran 12 o mas almendras con su cascara y se muelen con unos hugasos de pollo cocidos, se frie en manteguita con sal y pimentón, antes de freirlos se hacen unas bolitas. Se sirven con el caldillo que uno quiere.

8 ~ Sopa de macarones ~

El caldillo. Se frie bastante a una a que quede color de oro y en seguida se le pone que tomate asado

y servido, así que está frito se le ponen sesos molidos y cosidos y acelgas picadas, luego que esté todo bien mezclado se le pone caldo del puchero colado, se escuman los macarones y se ponen en el caldo. Al servir se le ponen trozos de manteguita y un cuartillo de leche cada y (otra) cabinte

9 ~ Sopa de Tortillas Hemanas ~

En un jarro se pone medio cuartillo de leche, allí se le ponen 2 huevos enteros y 2 yemas, la harina necesaria para formar una atolé espeso, se funde manteca en una cazuela ya quemada y se le sirve un chontillo del jatole a formar una tortilla y luego se bacia en un platillo y se rellena con lo que uno quiere. El caldillo se muelen 2 onzas de almendra y la carne de un pollo chico, ^{cosido} muy remolido todo, 8 o 9 tomates pasados y molidos. Todo se cuece con un poco de caldo se le pone un trozo de manteguita y un pedazo de pimentón y se sirve bastante. Con las tortillas se hace un burrito muy apretado y se rebanan y se les sirve al caldo.

10 ~ Macarones con queso ~

Se doran una poca de cebolla picada en manteguita, se le pone una cucharada de harina sal

perejil picado y pimienta, se le va poniendo caldo poco a poco luego que haya el necesario se deja hervir en fuego fuerte y se le ponen 4 onzas de queso Gulleu raspado, esto se despochoea poco a poco para que no se hagan volas. En este caldillo se ponen los macarones

11 ~ Sopa de Cabeza de Camero ~
Se toma toda la carne de la cabeza de camero, se muelen 2 jitomates grandes cebolla y un diente del ajo se frien en aceite y se le echa un buen caldo de ay se pone la cabeza y a frias se echa se le pone bastante vinagre o maderic. Ajo estos se fran frito y polvo de pimienta.

12 ~ Sopa de Papas ~
Se cocen las papas se desha en con la mano y se les pone bastante manteguillo un huevo crudo bastante aceite polvo de queso pimienta y sal. Caldillo se frien en mantequilla perejil picado cebolla picada un chorizo se saca y se muelen, en la misma escuela se le ponen jitomates asados y cebollas picadas y carne en polvo cuando ha hervido se le pone caldo, pedacitos de pechuga de galli-

na y jamon cocido, al servir se le ponen las bolitas.

13 ~ Sopa de Boda ~
Se deshacen 3 cuartillos de jocque sazonado con caldo sal pimienta y un poco de morcilla se mezcla con 6 cuartillos de caldo de res y de gallina, bien condimentados con verdura desgrasada y colado, se cubre y se sirve en la sopera. Se sirven bolitas hechas de almendras y pechuga de gallina y mantequilla un huevo, se le ponen pedacitos de fondos de alcachofas hongos picados y puntas de espinago.

14 ~ Consome violento ~
Se asa jitomate y se muelen juntamente con una cebolla se frien y se les pone un polvo de pimienta y un poco de morcilla y una hojita de laurel. Cuando esto todo frito se le pone caldo de la olla, asi que haya hervido si necesario se sirve en la sopera y se le hacen alli unas yemas de huevo y se le pone un poco de vino de jerez perejil picado y unos pedacitos de pan frito.

15 ~ Sopa ~

Se pone a cocer una gallina la mitad se muele con pimentón la clara y huesos molidos. Se frien unos dientes de ajo picados y tramine y se le pone caldo en el que se deslie la parte de la gallina que está molida y se le deja hervir. La otra mitad se le pone picada añadiéndole pedacitos de zanahoria y papas.

16 ~ Sopa de hígado ~

Se ponen a cocer un pedazo de hígado de res y un pedazo de jamón; así que están cocidos se muelen. Se muelen un ajo asado, un jitomate, una cebolla, perejil y comino. Se frie todo esto muy bien y se le pone el hígado y el jamón, agregándole el suficiente caldo para que herviera y se le sazone. Se le añaden pedacitos de pan frito.

17 ~ Sopa de garbanos ~

Se frien dos jitomates grandes y dos ajos, se le pone caldo y así que ha hervido un rato se le pone garbanos cocidos y molidos con unos clavos, se mezcla y se cueve a hervir y se le pone tantito vinagre. Al servirse se le pone pan frito.

Sopa de Jocogui

Para preparar Jocogui se toman 1 clara, la tramine que sea de levadura para formar un abole espeso; añadiéndole sal y un poco de azúcar. Esto se pone en una casaca untada de manteguita; y cuando se cuece en el vapor de una olla con tumbre encima.

El caldillo se hace como para cualquier sopa. Cuando se vaya a servir se añaden a la mesa se van poniendo cuarterones de la sopa de Jocogui en el caldillo.

18 ~ Sopa de Arroz en bolitas ~

4 onzas de arroz se cuecen con un cuartillo de agua hasta que seque, después se le pone un cuartillo de leche; cuando esté seco se muele con sal se le ponen 2 huevos, se hacen bolitas, se frien en manteca y se ponen en el caldillo.

19 ~ De Jericalla ~

Se hace con medio cuartillo de leche 4 yemas una clara y una pica de sal. (Ya se) se pone en baño de maría. Y así se cuece en una pomena al calor de la jericalla en cucharaditas.

20 ~ De Zanorias para vigilia ~
 Se cocen las zanorias, se mue-
 len con poca agua, se fueren
 en manteca una poca de ai-
 na se le pone leche bastante
 y las zanorias, procurando que
 quede el caldillo de una con-
 sistencia regular, se sazona
 con sal, pimienta y nuez mos-
 cada. Al llevarse a la
 mesa se le ponen estrojes de
 lata (sin la salmuera) o sardi-
 nas partidas a la mitad o
 en pedacitos, y una poca de
 mantequilla.

21 ~ Sopa Sublime ~
 Se ponen a cocer macar-
 nos delgados en agua de sal
 se escurren y se hechan en el
 caldillo siguiente se hace un
 buen consomé y se deslie para
 una libra de macaronos dos
 patas de jamon endiablado, que
 hervan un poco y se meten.
 Al servir se deslien 4 y
 mas en un poquito de con-
 some, se mezcla todo, se
 le pone polvo de nuez mosca-
 da y polvo de queso Gujere.

22 ~ Consomé ~
 Se hace un caldo muy sus-
 tancioso clarificandolo despues del
 modo siguiente: se deja enfriar,
 se le quita muy bien la grasa y
 se le hecha un huevo partido (y

no clara y cascara), un vaso de
 vin blanco, zanoria cruda y unos
 pedacos de este frito hasta que es-
 ten como carbon, pero sin que lle-
 guen a amargar (sirven para dar
 color al caldo). Una vez remue-
 toda, se pone al fuego, dandole
 vueltas sin parar, con una cu-
 chara de jabon pasta que empu-
 sa a cocer. Se retira entonces a
 un lado de la hornilla y
 se deja de mover para que se
 cuide por un lado muy po-
 co a poco, vaya subiendo a
 la superficie del huevo y que
 de el caldo completamente es-
 riciado. Una vez conseguido
 este se pasa por un colador
 fino sin apretar ni revolver.

23 ~ Sopa de Arroz ~
 Se frie en mantequilla el arroz
 y se le pone una cebolla parti-
 da, antes de que done se saca
 y se pone a cocer en una
 olla con caldo cubado bastante
 de, cuando ya esta cocido
 se le pone pedacitos de zano-
 ria calabaza papas y perejil
 picado. Se sirve muy calien-
 te.

24 ~ Sopa de Tamales ~
 A los tamales agrios de tamaño re-
 gular media lonza de queso seco
 o fresco se muele con allo y se
 hacen bolitas, que se revuelven en

huevo y se frien se sirven con
el caldo que uno quiere

25 ~ Sopa de elote ~

Se muelen los elotes crudos con una
pachanga de pollo, luego se cuele con
caldo y se pone a hervir agregandole
sal pimienta y se deja en la
humbre hasta que el elote este bien
cocido. Al servirse se le pone en la
sopera una cucharada de man-
tequilla y pedacitos de pan frito.

26 ~ Sopa a la pompadora ~

Se amasa 1/2 libra de harina
con mantequilla 2 huevos bastan-
te queso trizado y tantita agua
tibia, con sal. Se hacen unos rabo-
litos chiquitos cejeros con pachanga
de gallina molida jocoqui trufas
sal y pimienta todo bien mezclado
se frien y se pone en el caldo
siguiente dejandolos que den un
ligero hervor. Se muelen unos
jitomates asados con unas hojas
de lechuga cocidas unas almen-
dras y tantita cebolla se frie
todo esto en mantequilla, se le
pone sal pimienta y un pedacito
de agua se cuele dejandolos
hervir bastante rato. Tambien que-
da buena con el azucar quemado

27 ~ Sopa de Ostiones ~

Para una tasa de ostiones se remo-
ja en caldo o leche un pedazo
de pan coriente o frances, se mue-

le con 4 yemas cocidas y se deja
dar unos hervores con el caldo
suficiente y una poca de pimien-
ta en polvo. Se cuele lo mismo
que el agua de los ostiones y to-
do junto se deja dos o tres hor-
as agregandole al servirse una
cucharada de mostaza francesa
disuelta muy bien en el caldo.

~ 28. Sopa de Jericalla ~

Para una tasa de caldo
8 yemas de huevo, se revuelven
muy bien con el caldo y se po-
nen en baño de Maria, asi que
esta hecha la jericalla, se po-
ne a enfriar. Se asan unos
jitomates, se frien en manteca
unas almendras las cuales se
muelen con los jitomates, pimien-
ta, clavo, canela, una poca de
mejorana, tomillo y una poca de
lavorel; se pica una poca de
cebolla y se frie en manteca, asi
que esta se le hecha todo lo que
se ha molido y caldo se deja
hervir, enseguida se cuele, y
ya para servirse se parte la
jericalla y se deja en el caldo

29 ~ Sopa de Acelgas ~

Se pica cebolla jitomate, y ajo
se frie en manteca; se frien
bien las acelgas muy bien y se agre-
gan al caldo y se le hecha un
fuente caldo, hasta que se cuecen
se amasa 4 onzas de mantequilla

y otras tantas de harina, se estiran
con un bolillo y se cortan cuadrados y
se frien en manteca y se le che-
chaa a la sopa junto con queso ra-
yado.

30. Sopa a la Condé

Se ponen a cocer frijoles colorados
con sal, y dos o tres cebollas, se
pasan en puré y se mojan en el
caldo del cocimiento, se le pone tam-
bien manteguilla. Se sirve con
rebanadas de pan frito, y tos-
tadas en manteguilla.

31. Sopa de Ostiones

Se pone en una casuela ^{2/3 partes}
de leche y una de agua con una
bola de manteguilla y una bola de
harina disuelta en la misma base
~~de~~ y se pimenta y se deja hervir
20 minutos. Después de este tiempo
se le revuelven los ostiones con su
caldo ó agua y dos yemas de hue-
vo de a dos hervir otro rato. A
la hora de servirse se le ponen
unos pedacitos de pan frito. Al-
gunos añaden medio vaso de vi-
no blanco o jerez. (Esta sopa se
recita bastantes ostiones para que
salga buena).

32. Sopa de Aguallón

Se ponen a cocer macarrones en
agua con sal partidos a la mi-
tad pero enteros; luego se pica bas-
tante jitomate crudo y se pone a
freír en una casuela con bastante
manteguilla, cuando ya este bien

frito se le añade una libra de
aguallón, y se deja freír muy bien
con el jitomate, fíjase cuando
espese y se cocc. Para hacer los maca-
rones se ponen agua bastantes jitomates
se muelen y se ponen a freír con bastan-
te manteguilla después se escurren muy
bien los macarrones y se hechan al
al pedillo de jitomate q' que tienen
bien junto con queso rayado. Este
queso puede ser gruyere, de queso seco
ó de holandesa que es el propio. Cuando
esta todo preparado se ponen en el
pedatón para servirse los macarrones
al rededor y el aguallón en medio es
probablemente queso rayado por encima.
Esta receta puede hacerse también con
unos macarrones.

33.

Sopa de Carne

Se muele la carne de puerco
con la de res con pimentita y sal
luego se amasa con huevo cortado.
Se pica cebolla jitomate y se
freír luego se le pone caldo y her-
vido esto se cuele y se vuelve a po-
ner a laumbre, cuando buena
se le ponen las bolitas de carne y
se dejan hasta que se cuesen bien,
se le pone pimentita molida al cal-
do.

34.

Sopa a la Mariscala

Se pica verdura de toda se
freír en manteca y se sazona con
caldo. Se amasa un poco de ha-
rina con huevo agua y tequesquite
leche y sal, se deja apobar un rato

y luego se extiende, se cortan en
pedacitos pequeños, y se hechan en la ver-
dura ya para servirse.

35. ~ Sopa a la Mexicana ~
Verdura de todas, papas en
cuadros, y chicharos se frie en man-
teca con sal y se sazona al gusto
con caldo del cocido o de gallina.
Se amasa una poca de harina
como para la sopa anterior con
dándole un poco de vino jerez, se
extiende, y se cortan ovalitos grandes,
ya para servir se hechan en
la verdura juntamente con un
poco de vino jerez.

36. ~ Sopa a la Poblana ~
Se frie verdura de toda tan-
tante perejil, se frie en manteca y
se le hecho caldo del cocido o de
gallina, se le pone unos pedacitos de
follo en triángulo, ya para servir se
cortan dos huevos cocidos, y estando hi-
viendo el caldo se le van hechando
poco a poco.

37. ~ Sopa de Jocoqui ~
A menos de media libra de ha-
rina se le hechan 2 huevos, una
pochita de agua de aguacate y de
tomates, sal necesaria y leche, se ama-
sa y ya que está un poco amasa-
da se le agrega manteguilla y se
ve amasar muy bien, enseguida se
extiende con el bolillo hasta que que-
de delgada, se le hecho guiso seco en

follo se dobla la masa a la mi-
tad y se cortan en cuadradas con la can-
tilla ya estará preparada una ca-
ceola con agua hirviendo para
que se hechen estos cuadrados deján-
dolos hasta que se mesen, ya que
están se hechan en la coladera
a que se escuman. Se pone
a hervir el jocoqui y se hechan
los cuadrados que que hervir un
rato.

38. ~ Sopa de Tapanona ~
Se pone a cocer en agua y como
unas papas una cebolla grande un
poco de queso se pasa por un colador
y se frie en manteguilla agregan-
dole caldo y leche y pedacitos de
pan frito.

39. ~ Sopa de navos en leche ~
Se ponen a cocer en agua con
sal, se trae fuera después de haber
los sacado del agua, y en vez de es-
to o agua se le pone mante-
quilla y leche y trigo blanco.

40. ~ Sopa de cebollas chicas ~
Se limpian y se ponen en
agua hirviendo medio plato de
cebollas chicas. Se ponen a freir
en una cazuela con mantegu-
illa y aceite, se les echo cal-
do, trigo y rebana dos de
pan frito.

Sopa a la Jardinera
Se relana cebolla y se frie en man-
teca y queda aviado, en seguida
se le echo a rancho navo pere-
jil repollo todo esto picado y chi
#

charos, así q^o todo esta frito se le echa el caldo poco a poco hasta q^o quede cocido, se fruen pedacitos de pan en manteguilla y se fruen servirse se le echan.

Sopa Carina

Se pone en ^{una cacerola} un cuartello de leche 1/2 libra de manteguilla se es 2 onzas de queso rallado la misma cantidad de papas cocidas y molidas y la harina suficiente para que quede una masa muy suave; cuando ha hervido bastante y se despegue de la cacerola se aparta de la lumbre y se le incorporan 2 huevos ya se hervir una poca de agua en la lumbre y así q^o este herviendo se van echando cucharadas de la masa cuando estan esponjados se sacan con la espuñadora se ponen a secar se ceban y se ponen en el caldillo q^o sigue: se frue en manteguilla Carina y un jitomate asado y molido cuando esta dorado se le añade bastante de caldo sal pimentón y un poco de azucar quemado.

Sopa de Pechuga ^(Del Universal)

Cocida. La pechuga de una gallina se muele con unas pimentas y se pone a freir en manteca jitomate y cebolla molidas y se le agrega la pechuga que se habra cocido con el caldo con que se cocio. Cuando comienza a hervir se le añade el jugo de una naranja

dulce y la sal necesaria y poco antes de retirarse de la lumbre mezclensele un octavo de litro de vino tinto se sirve con trocitos de pan frito.

Sopa de Nancy ^(Del Universal)

En un cuarto de litro de agua se pondran a cocer 125 gramos de arroz hasta que seque añadiendole un cuarto de litro de leche en la que se hervira hasta que quede espeso, entonces se muele añadiendole sal, se le agregan dos huevos y se forman bolitas y se fruen en manteca se sirven con caldillo.

Sopa de Pescado ^(Del Universal)

Se pone el pescado en una cacerola con ruedas de ajo jitomate perejil zumo de limon un poco de aceto pimentón molida y algo de azafrañ y canela se le añade del agua se sazona con sal y se sazona y se pone al fuego haciendo hervir poco hasta que este bien cocido. En el momento de servir el caldo se vierte sobre pedazos de pan frito.

41 Sopas Secas.

Macaronnes à la Italiana.
Se cuecen los macaronnes con bastante agua y un poco de sal, espumando que esté el agua hirviendo se pma echar los macaronnes. Cuando estén cocidos, se sacan y se escurren en un cedazo. Después se ponen en una cacerola con un poco de manteguita, se sonan ~~los~~ con sal, tmez mojada, pimienta, un poco de salsa de tomate y queso parmesano rallado. Se mezcla todo bien y se pone en una legumbre para untada con manteguita cubiéndolos con una capa de queso extendida y mantequilla derretida, y se pone al horno a gratinar.

42 Corona de arroz

Con una libra de arroz se fue mojado en manteca sin dejarlo dorar, se le pone los tomates molidos una cebolla y se llena la casaca de jagua, se deja secar se quita y se le revuelven 4 onzas de manteguita 4 onzas de queso grueso rallado, se embota el molde de manteguita y polvo de bicarbonato, se pone el arroz en el molde apretándolo bien con una cuchara y se pone al horno por de una olla. El pollo

se cose y se destuesa, se pone una casaca en la tumba con manteca cruda y cebolla, se deja que dore la cebolla y se le pone caldo a que quede una salsa espesa, en seguida se le pone el pollo y hongos cortados en pedacitos y fere de la tumba un juguito de vino de uva y perejil picado. Se bari el arroz en un platón redondo y se le pone en medio el pollo.

43 Sopa de arroz

A media libra de arroz, 6 onzas de queso Gruyere rallado y dos onzas de manteguita. Se pone a cocer el arroz, así que espume se vacia en una cacerola, poniendole la sal necesaria, el queso y la manteguita, procurando que cuando quede un poco de queso.

44 Se pone en el hervido de una hornilla y por encima un conito con tumba. Se sirve en la misma cacerola.

44 Sopa de arroz.

Se pone el arroz en una tortera, una tasa de arroz 3 y media de agua cuando se que el agua se le pone una pinta de leche, cuando

se que la leche se le pone
6 onzas de manteguilla y sal
se mueve con un eschillo,
se cose a fuego suave. Al
servirse se le pone pavo tru-
fado y perejil picado.

45 ~ Masa para tumbal ~

Para una libra de harina
tamizada con una cucharadita de
royal; hecha fuente se le pone
media libra de manteguilla, una
poca de sal 5 huevos enteros, y una
pocuita de agua que se le va poniendo
de conforme la necesite, se revuel-
ve y se amasa muy bien a que
quede suave, se espolvorea una
poca de harina sobre la mesa y
se deja reposar un poco. Se estien-
de con un bolillo y se deja del que-
so de 8 lineas; enseguida se embana
una tartera de manteguilla, y estenda-
do la masa se saca una rueda
del tamaño del fondo de la tar-
tera, y luego una tira al rededor
y otra rueda que tapa lo de enca-
ma, esta última luego que se reyo-
na de lo que uno quiera, luego se
tapa con la rueda, se mete al ba-
no bien caliente o se pone a dos
fuegos.

46 ~ Pasta para tumbal ~

Se hace un cevo con 4 onzas
de harina y en medio de le pone sal
fina 5 onzas de manteguilla con hue-
vo un cuarto de un vaso de agua,
se mezcla todo y se amasa la

pasta se estienda y se le dan 8 lineas
de largo luego se estienda con el bolillo
y se le dan hasta que quede a la
altura de un poco. Con esta pasta
se cubre el fondo y los lados de una
tartera, que antes se ha untado
de manteca, la pasta que sobe
del molde se quite, se pon-
ne dentro de esta pasta lo con-
veniente de que se ha de ha-
cer el tumbal con el adorno de
la pasta se forma la cubierta
del molde.

47 ~ Tumbal de mamá chole

A una libra de harina se revuelve
media libra de manteguilla,
una poca de sal y cinco huevos
se revuelve muy bien se espol-
vorea una poca de harina sobre
la mesa y se deja reposar un ra-
to. Ya que ha reposado se estienda
con el bolillo y se deja del grueso
de 8 lineas, enseguida se embana
una tartera con manteguilla y
estendida la masa se acomoda de
manera que quede hecha la figura de
una tartera, concluida esta operación se rellena
de lo que se quiera, luego se corta de
la masa una rueda de manera que cubra
para cubrir el tartera después de esto se
embana a la villa con huevo con
taco se le pone una tira de
dos dedos de grueso al rededor, y si
se quiere se le pone una rosa
hecho esto se mete al horno
hasta que se cueza.

Huevos

47 Huevos a la Francesa
 Se fue un pedazo de jamon enseguida se pone manteguilla en una cacerola y se le hace caldo cebolla sazonada y perejil unas pimentas enteras luego que espese un poco se cuece y ya se tendrán estrillados los huevos en un platón se les hecha la salsa la que ha de llevar un poco de vino jerez y se adorna con jamon En el fondo del platón se pondrán las bandadas de pan frito

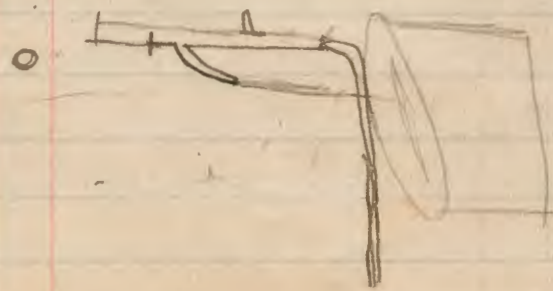
48 Huevos con jocoqui
 Se unta la chubera de manteguilla y se pone el huevo y sal encima una capa de jocoqui y otra de coco de los cochos se meten al horno

49 Huevos con Cepas.
 Se revuelven los huevos en una cacerola poniendoles sal pimentas y perejil y una poca de leche. estos se hacen tortilla vaciando de poco en poco solo a cubrir el fondo de la cacerola. se filen en manteguilla luego que estén se rellenan con las cepas que ya estarán cortadas en cuadrillos y fritos en su mismo aceite

50 Huevos con mostaza
 Se fue en mantea cuando (menostomate) picado y molido se donar una poca de harina y se mezcla con el recando, agregandole sal pimentas y caldo luego que espese se le ponen los trocitos de mostaza francesa y en esta salsa se estrellan los huevos.

51 Huevos dorados
 Se mezcla una de jamon con manteguilla, queso de ganyen perejil y yemas, sal pimentas y nuez moscada se embarran con esto una cacerola encima se ponen los huevos con sal y se ponen a fuego

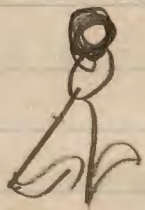
52 Huevos con jitomate
 Se aran unos jitomates se muelen y se filen en mantea agregandoles un poco de vinagre organo un pedacito de arveas y se sazona con caldo, se cuecen los huevos se relanan y se hechan en la salsa.



Carnero a la Francesa

(Del Vivero)

Un kilo de carne de carnero se pone en una olla que estara untada de manteca allí agregasele cebolla rebanada jitomate picado pasas almendras acitunas, futa en vinagre clavo pimienta y canela molida una hoja de laurel un octavo de litro de vinagre sal un cuarto de litro de vino Jerez un terroncito de azucar y el agua necesaria para cocer preparandose que quede en una salsa espesa. Cuando todo este en la olla se tapa con una vasija que ajuste perfectamente y se cubre con masa de mais los intersticios que queden a fin de evitar que salga el vapor. Se sirve con bechuga



Lomo en Hrio. (Del Vivero)

Se toma un kilo de lomo de ternera y se le quitan los nervos y la grasa y se abre por hacer una sola pesina delgada la que por 24 horas se dejara cubrir de vinagre con ajos rebanados y sal. Pasado ese tiempo se saca y se extiende en una superficie plana se le pone bastante chorro o jamon aguitas de tomillo y polvo de pimienta se enrosca perfectamente hace con hilo fuerte y se frie en poca manteca estando frito se le pone vinagre para que se acabe de cocer. Cuando este frito se rebanada y se sirve en ensalada

Carnes

53 Ternera estofada. ~

Se reboga la ternera con una onza de manteca y se le añaden después de bien dorada, cebollas recortadas, un tomo de tocin freyes cortado en pedacitos sal peregil, un ramito de hierbas y pimientos. Reblandecida la cebolla se incorpora medio cuartillo de vino tinto y la mitad de vinagre. Se deja cocer bien durante una hora y luego se retira a un lado de la hornilla para que se haga poco a poco durante 3 horas, permitiendo cerrada la olla. Se sirve esta carne con su jugo y las verduras.

54 Ternera con hongos. ~

Se machaca con jamon pulpa de ternera, se pone a freir y así que este dorada, se le echa una libra de harina y cuando esta color de canela se le echan dos quintos de especias molidas y especies finas, y así que este dorado, se le echa a la ternera bastante agua para que se cocine y al último se le sirven los hongos.

55 Costillas ~

Se machacan y se les pone un poco de vinagre, mantequilla y sal, luego se ponen en una

casuela en la boca de una olla para que el vapor suelte el jugo, ya para servir se sacan de la casuela y se frien en otra, y se les ponen el caldillo que queda en la otra casuela, y se sirven.

56 Otras. ~

Se machacan y se untan de limón y sal, se aran y luego se revuelcan en polvo de chillo colorado tostado y molido, también se les pone peregano.

57 Lomo en asado. ~

Después de limpiar se machaca con jamon y trufas, luego se le untan de especias molidas que son laurel, tomillo y mejorana, también se le untan manteca y sal, se pone en una casuela con aceite y vinagre. Al día siguiente se mete al horno a que se cocine en fuego suave, y se le pone poco caldo para que se acabe de cocer, al quitarse se le pone vino de mesa al gusto. Se sirve con hongos picados.

58 Salsichas ~

Se pica muy menudito una libra de carne de puerco que tenga algo de gordo, media onza moteada, una peca de sal, una cucharadita de canela todo esto bien molido y se le pone una copa de vino para

Con toda este se rellenan supras de carne muy limpias, se pinchan y se atara. Se comen fritas

59 Ohas

Se frica carne de fuceros gorda de aves o ternera, migas de pan molida sal pimienta y hierbas finas. Se hacen las salchichas en tripas de certero o cerdo. Se trasan a la planilla o se frien en manteca, y al servir se rocian con vino blanco

60 Croquetas de jamon

Se pone en purgida, manteca cebolla fucada. Cuando empiezo a dar se hecha jamon muy fucado y se deja freir. Se le ana de bastante avina pimienta un poco de nuez moscada caldo y leche, y se deja coger meneado lo de tres en cuando hasta formar una pasta sueltita. Cuando este a medio coger se le hecha perejil picado se le agrega un huevo entero y se mezcla bien.

Se deja enfriar la pasta y se hacen las croquetas envolviendo las primero en pan rayado, despues en huevo batido y por segunda vez en pan rallado. Se frien al tiempo de servir

61 Costillas de ternera

Se abtanan las costillas y se ponen a coger con sal y

hierbas, luego que esten cocidas, se ponen a freir cebolla y tomate perejil todo picado agre gandoll chucros cocidos, todo junto se frie poniendo alli tambien las costillas, con polvo de pimienta, luego que esten se unto un papel con mantequilla se pone polvo de queso de pan y sobre esto se pone la costilla encima el recaudo y luego mas polvo de pan se envuele con el papel, y se frien de nuevo, cuando este dorado el papel se saca con se les quite el papel con cuidado y se sirven. Cuando estan friendose se sazonan con aceite y vinagre.

62 Crema de carnero.

Desde la vespere se limpia y se golpea se le quiebra el hueso y se unto de aceite y se le pone sal, otro dia se pelan zanorias y cebollas en Acas y unos pedrosos de trufan se martajan a que les salga el trufan todo se pone en una cacerole con la primera de carnero y hierbas finas poco agua y vinagre junto, al empesar a hervir se le pone poco catalan se le este cobando agua hasta que se coccia, se le quitan los huesos de trufan y se en

con ensalado

63 ~ Buey a la mainera ~

En manteguilla se doran unas cebollas, se les echa una cucharada de vino tinto, sal, pimienta, una toja de laurel y tomillo, la carne se cuece aparte con sal pimienta perejil y oregano; cuando esta cocida se parte en tajadas delgadas se echan con estas en una cacerola, se le pone la salsa sin echar y se deja hervir (a dos fuegos) en poco fuego para que se cocine bien.

64 ~ Estofado de ternera ~

Hechas las raciones cortas de ternera se ponen en una olla con agua, sal, manteca pimienta, los tomates picados, cebollas enteras, chile verde en tiras, chonzo, jamon en trozas, clavos, canela molida, tomillo y mejorana y cancar; se pone a fuego temiendo cuidado de que se quede deshecho el recaudo de modo que forme salsa.

~ 65 Liebre en manteguilla o cibit.

Se fue la liebre en cuartos en manteguilla, se le ponen dos cucharadas de harina, y así que este dorada, se le añade caldo, agua, y un cuarto de vino blanco. se hace un ramillete con cebolla, clavos, perejil, zanahoria, uva, y una peca de pimienta anis.

diendole tambien la sangre, para que se fria: se lava en una olla, se deja cocer, y se sirve.

66 ~ Espinas de Puerto ~

Se fue el espinazo en su propia grasa si le sale mucha se le quite. Se le hechan 2 cebollas muy bien picadas; se dejan freir muy bien, despues se le hecha una poca de harina y se deja dorar enseguida se le pone 2 tomates 2 chiles verdes gruesos 2 havoias en pedazos 2 clavos 6 pimentas y una raja de canela todo mojado y ya que esta bien refrito se le hecha una cucharada de vinagre con una poca de agua que se deja con sumir y sal ultimo se le hecha caldo.

67 ~ Carne picada ~

Se fue muy bien menuda con papas cocidas se dora harina en manteguilla y alli se pone la carne y se le añade caldo sal pimienta y nuez moscada se deja cocer a fuego manso durante una hora al servir se le pone manteguilla y huevos cocidos y pan dorado en manteca.

68 ~ Carne trufada ~

Para libra y media de carne media libra de manteguilla una lata de trufas. Se picada la carne de res se pone a cocer con pimienta sal huego se muele y se

Se revuelve la manteguilla cuando esta bien incorporada se le hechan las trufas bien picadas, y que estén bien unidas se unta una tartera de manteguilla y allí se hecha la carne, en seguida se pone en baño de maría; se conoce que esta cuando se despegan la carne de la tartera toda. Esto se hace la primera a otro día y a fin se rebana y se colocan en un platón adornada con jalea y perejil.

69 Carne Marmada

Esta marmada sirve para la carne de Venado de libras de filetes de res, o carne por el estilo. Se pone en un agua (tercer de la tartera) y en este se le hecha cebolla, torbillo, mejorana, laurel, pimienta pimientón blanco y canela: a los tres días se fue en manteca hasta que quede dorada, en seguida se le hecha el mismo vinagre y se pone a cocer: cuando ya está cocido se rebana y se hecha en la salsa siguiente. Se pone en un sartén manteguilla dos cebollas y unas ranocas rebanadas, y a que estén casi quemadas se les hecha harina necesaria para que sepe se se deje también cocer y en seguida se le hecha caldo juntamente con medio vaso de vinagre y un ramillete compuesto de cebolla, mejorana, tomillo, laurel y ranocas, pimienta y nuez moscada, las

especies molidas, se les hecha sal y que este medio espeso se cuele y en seguida se le hecha la carne en la salsa y se deja espesar un poco.

70 Felleo de Liebre

Después de lavada la liebre se macha con jamón revolcado en aceite, clavos, canela, pimienta y sal; en seguida se pone a cocer la liebre con vinagre y agua, tomillo y mejorana y bayetrea, pimentón, cebollas y canela. Ya que esta cocida se fue en manteguilla, cebolla y jitornate, tomates secos, chiles verdes, aceitunas picadas, alcaparras enteras y unas almendras picadas, ya que está este felleo, se sirve con el mismo caldo de la liebre y en seguida se echa ésta hasta que quede embarrada en la carne. Con este felleo se rellena el pastel. Se desbaratan en agua unas yemas de huevo, se unta el pastel y se mete al horno durante 3 horas, y a otro día se sirve.

71 Venado

Se toma la jureta y se prensa desde la noche antes. El día siguiente se macha con jamón y se pone a cocer con ajo machado, sal y vinagre, ya que esta cocida se seca y se vuelve a prensa; se rebana se pone en

banadas delgadas, se ponen en la pañilla untadas de pimenta y sal, se voltean procurando que queden muy cocidos. Se sirven dos o tres veces una encima de la otra y en medio una voluta de mantequilla amasada con perejil picado.

76 Hígado de Ternera

Se pone mantequilla en un paño y se deja calentada muy bien, se hecho el hígado en la banada, se sazonada con pimentita sal perejil picado un diente de ajo machacado se dejan cocer las rebanadas durante 10 minutos.

Se despega el fondo de la escudella con un poco de caldo y se sirve en una tosterá o plato con papiente.

77 Pecho de Buego Ajado

Se pone a cocer el pecho de un buego en una escudella con agua sal, pimentita, perejil, cebolla, hiel y tomillo. Cuando ya está cocido se frece en aceite perejil, cebolla picada sal y pimentita. Se le pone un mugo de pan, se sirve en la pañilla y se sirve con una salsa picante.

78 Guiso de Liebre

Se hacen 2 pedazos de cada espaldilla 2 de la cabra y 4 de la ternera. Se junta el sangre y el hígado separadamente se echan en una escudella que se ponga de lado que se haya dentro

en la lumbre con 4 onzas de mantequilla se echan los pedazos de liebre en la mantequilla. Como que se cocen, se tocan con una cucharada de harina, se mezcla bien y se le agrega un vaso de vino tinto y un vaso de caldo o agua con un poco de vinagre para quitar la acidez y especias, ramilletes de tomillo y cebolla picada. Cuando está cocido se le echan las cebollitas picadas en mantequilla y un poquito de azúcar y se deja cocer 6 minutos. Antes de servir se le pone el hígado molido en la pañilla con la salsa del guiso.

79 Bistek

Se juntan rebanadas de filete del grueso de un dedo, se aplasta con el machete de madera, se les quita los nervios y el pellejo se hacen nadar en mantequilla tibia, sal y pimentita, se ponen a asar en la pañilla a fuego muy fuerte, sin ponerles sal, porque esta haría salir el jugo de la carne al cocer no se voltean sin una sola vez, y se sirve muy cocido, con perejil mezclada con mantequilla y pimentita y unas gotas de limón.

80 Costillas de buego a la jardinera
Se preparan las costillas no dejándoles más que el lomo bien golpeado, se pone a cocer en mantequilla en una escudella se echan las costillas en ella estando ya sazonadas con

sal y pimienta, cubriendo la casuela con una
 rueda de papel untado de manteguilla.
 Se coloca la casuela en la hornilla y
 cosidas las costillas por un lado, se doblan por
 el otro. Cosidas las costillas se sacan de estufa
 y se doblan en un plato en forma de corona.
 Luego se hechan en la casuela una cuchara
 de caldo, despues de habele quitado todo
 lo que tiene adentro en el fondo, lo que
 mezclan con el caldo, sirve para regar las
 costillas. En el centro del plato se pone
 una ensalada de legumbres.

81 Cabrito o cordero a la Pollo.

Se mete en agua caliente un cordero
 de cordero se hecha en una ca-
 suela un pedazo de manteguilla
 con una cucharada de ha-
 rina. Cuando este bien mecha-
 do se le echan 2 o 3 vasos de agua
 herviendo sacan doblo poco a poco
 cuando se vea que el agua esta
 clara se echa el cordero fomentado en
 ramillete de cebollas blancas y
 se pone a cocer, una hora con
 la de servirse se le agregan to-
 mato se desgrasa y se le mezcla
 una llanta de huevo.

82 Priga de pan para Costillas de Puerco.

Se toma el migajon de pan
 de despedada y se lecha en un
 estense muelto con una poca de
 harina, se frota para quebrantarlo
 se le usa para un estador y
 se le agrega pimienta, sal y pepe

rejil fucado, se pone a cocer en una
 tregulla, se mojan en ella las
 costillas o cualquier otra carne que
 se ha cocido ya con pimienta y
 sal, se echan en esto migas de
 pan y se revuelcan bien para
 que faga migas los echan por to-
 das partes y se pone en la ca-
 suela se fuce de hacer un raton del
 aceite en peso de la manteguilla
 para Pensada.

La antrospero de tomatal, se
 pone el lomo o pulpa en un
 que con sal (si el vinagre este muy
 fuerte se rebaja con agua) a 2
 via de muelle pimienta clavos para
 la un diente de ajo pegado y sal
 se le echa una poca de agua y
 alli se revuelcan unas horas de
 famon con las cuetes de mecha-
 la carne y se aman muy fuer-
 te, en segunda se pone al cocer
 con el mismo vinagre una den-
 dole agua tomillo mejorana unas
 pocas de laurel, cabezas de ajo y
 sal. Al dia siguiente se fuce
 con y se compare con aceite y
 aceitunas.

Espinazo de Puerco.

Se fuce el espinazo en su propia
 grasa si es mucha se le quita se le
 echan 2 cebollas muy bien fucadas se
 dejan freir muy bien despues se le echa
 un poco de harina y se deja dorar
 en segunda con ptomates 2 chules
 verdes puerros 2 de zanahora en pedu-
 ros 2 clavos y 6 pimientas y una

rayo de canela, todo molido y yo que
esta todo bien refrito se le hecha una
cucharada de vinagre con una poca de
agua que se deja consumir y al ultimo
se le echo caldo.

Lomo a la minorvi

Se unto en sorten con mante-
quilla y se le pone cebolla picada y
perejil sal y pimiento y sobre esto se
pone el lomo rebamado con encima otra
capa de perejil y cebolla y pasitas de
mantequilla y vino pero se tapa
y se deja consumir el vino ya que esto
se volta lo mismo y se le pone mas vino
juro, se establece muy seca se le ana
de caldo hasta que este cocida se
quiere se le puede poner unas gotas de
limon

Lomo Uado

Se golpea el lomo y en seguida se
fric en manteca, yo que esta se le
hechan 2 jitomates grandes ^{condos} leonidos
cebolla en cuerdas un ajo molido perejil poca
de clavo canela y pimiento molido un po-
co de vinagre y agua para que se cocida se
tapa y se deja consumir hasta que queda
una salsa proporcionada

Lomo Relleno

Se abre el lomo por la mitad
y se extiende y en seguida se rellena con
cucharas coladas y papas cocidas y
fritas en recambio se amana y se pone
a dorar, yo que esto se apaga con
jitomates se le pone sal y el agua
necesaria para que se cocia anadien-
dole un polvo de pimiento

Falsa a la Jordinera
Se golpea y en seguida se pone
en una casuela con cebolla perejil
pimiento jamon en tajadas vino
sal y mantequillo se tapa y se
pone a la lumbre se deja consu-
mir el vino y sasona con caldo
cuando este cocido se cuele la
salsa y se rebana la pulpa
se pone en el platon y se ador-
na con toda clase de verdura

Feras

Se pone a cocer igual cantidad
de carne de res y de puerco en agua
con sal la carne picada ya que
esta se muele con clavo canela y
pimiento se hacen las peras y
se rellenan con pasas y almendras
fritas en medio se le pone un chi-
le en vinagre se cocen en un poco de
pan y se frien se sirven con
salsa de pimiento

Costillas Rellenas de Lesos

Las costillas de carne sacadas
se machacan y se ponen a cocer con
una poca de sal y vinagre cuando
esto no se necesitan se secan y se
ponen a enfriar. Los sesos para
rellenarlos se muelen dos frus de con-
dos se frien en manteca con jitomate
y cebolla menudito un diente de ajo
asado tambien picado tantito vinagre
y aceite ya que esta frio se le hechan
los sesos a que se refri todo y queda
chinito. Se toman las costillas y se
les va poniendo del relleno despues
de untarles tantita sal se tapa con

La carne q^{da} le cuelga a la costilla se amarra con un hilo que despues se le quita de remuelcan en huevo, corta do y despues en pan rayado y se frien. Se sirven con la Salsa segun se trasan unos tomates se cue nan y se frien con cebolle picada y un poquito de clavo y can ta molida, se deja hasta hasta que quede chinito se le pone aceite vi nagre muy poquito oregano y acetu nas rebañadas.

Olla Pandada — La vesper a de tomarla se pone a remojar el arroz, pa nzos y frijoles blancos, todo con proporcion a las personas q^{da} deba tomarla. — En la noche se pone en una olla grande; 1^o pulpa de ternera bono de carrero, lenguas y pies de puerro y jamon gordo y magro, es baldillas chochos y gallinas partidas en mitad, colas de camon dos cebollas rojas y blan cas, una cabeza de ajo entera especies finas pocas un chule aneto desvenado y partido en dos sal y los semillos remojadas. Todo se lava muy bien y se no se es plima se pone en un fuego muy lento para q^{da} no se pegue. Al dia siguiente se cuece a fuego al mismo fuego y cuando suel te el hervor se echan los Pantrueques el agua no tie ne pasar mucho sobre las carnes. En una olla aparte se pone a cocer la col y otros limpios y atados con hilo la labasa de castilla, platanos pocas papas mondadas y para q^{da} no que den con grasa se otropan de jamon. — Modo de hacer el Pantrueque. — Se muele pan de escoba de las q^{da} llaman Espinolas y se tamisan, se desacebra p^{da} cada rosa dos onzas de lomo de puerro muy picadas ambas con sal, pimienta negra y para q^{da} quite y se pueda hacer una o dos bolas, se le echan dos hue vos enteros para cada rosa para con la

88 Lenguas. —
Lengua a la escabata.
Se quitan las grasas y la super flite, y se frota en seguida con sal de nitrato hasta que quede blanda, y luego se coloca en una casaca con sal, ^{especies, hu ras y ajo, y aneto} se le pone peso encima y se tapa con un pan de indota ^{en 48} horas. Entonces se vuelve la por te de arriba abajo; se le echa mas sal, y se le pone el peso, dejandola tapada durante 15 dias; en cuyo tiempo se remueve 6 veces, abonen tandola sal si hace mucho cal do. Al cabo de este tiempo se sa ca y se pone a remojo en agua durante 3 horas y bien lavada se cuece en agua abundante y vin blanco con cebolla, rayoria y un manojo de hierbas, de jandola asi de 3 a 4 horas; luego se saca y se deja enfria para servir.

89 Lengua mitada —
Se golpea la lengua y se me tela de resoldo para que suelte el pellejo, y cuando esta lim pia se le mete el nitrato por todas partes, se pone en una casaca y se cubre con sal y se tapa, y se deja asi 15 dias o 1/4. Despues se saca y se lava bien a quitarle la sal, y se cuece con hierbas y especies, aceite y vinagre.

85 Lengua con naranja
 Se golpea la lengua y se
 le da unos piquetes lavando
 la muy bien se pone a cocer
 con vinagre agua suficiente
 cebolla y ajo, otra día se lim-
 pia y se rebana. Se espi-
 menta con naranjas y se cueban,
 se frien bastante cebolla picada,
 perejil picado y se le
 pone la naranja esp. segui-
 da se aparta de la lumbre pe-
 ra que no se amarga, y se le
 propone rebanada de la len-
 gua.

86 Lengua en buento
 Se coge la lengua tomis-
 mo que la anterior y se reba-
 na. Se frie fran, se muele con
 ajo y tomates en ruedas, cebolla y
 perejil. Se unta una casuela
 de manteca y se pone una ca-
 pa de recado fran molida y
 fruta en vinagre y otra de len-
 gua, así sucesivamente has-
 ta concluir con una de ceau-
 do, añadiendole sal, un poco de
 aceite y manteca. — Se tapa
 y se deja hervir suavemente y
 cuando se considera que es-
 ta sazonada se le pone un
 poco de vino jeres chiles y
 unas.

87 Lengua rellena
 Se parte la lengua en las
 brasas, volteandola con frecuen-

cia para poderle quitar el pellejo
 en seguida se cuece con laurel
 tomillo, oregano ajo pimentón cla-
 vo y canela; ya cocida se deja
 enfriar, se parte por un lado
 se hace una pecina para se
 llenarse con freadillo guisado
 con recado se ata la lengua
 con un hilo y se cuece en
 el horno y se sirve con en-
 salada.

88 Lengua rellena
 Para esta lengua media libra
 de carne de fiambre y media libra de
 salchichas extranjeras y una libra
 de jamon cortada en tiras delgadas
 Se golpea la lengua y se lava
 muy bien. Se abre por un lado
 con puntraguero y muy filoso por
 la parte que corresponde a la
 garganta, metiendole el cuchillo has-
 ta dentro para hacerle una cavi-
 dad en que quepa la mano
 pero sin romperla por ningun
 parte sin que quede como un
 guante largo. Se que esto bien
 abierto se mezcla la carne picada
 con salchichas desbaratadas
 el jamon en tiras y huevo co-
 cido, sal, pimentón y pere-
 jil picado. Con todo esto
 se rellena la lengua en el
 buido sin apretarlo ni flogo
 y despues se cose la abertura
 con hilo grueso. Se pone
 a cocer con un poco de vi-
 nagre y yerbas aromaticas

hasta q^o se desfogue despegando el pellejo. Entonces se saca y se pone debajo de un metate o cosa pesada para que se puen se. Cuando no hay sal gruesa se pone mitad de carne de puerper y mitad de Aceite.

Lengua en Escabeche

Se apina bien y enseguida se pone a cocer en vinagre con agua y el tomillo mejorana laurel y unas cabezas de ajos. A otro día se rebana y se pone en un sartén aceitado y así q^o esta caliente se le da una pasada a las rebanadas sin que se doren y allí mismo se doran unos ajos. Se muele tomillo mejorana una peca de canela y los ajos dorados, clavos y sal esto se fue en el aceite q^o se tiene acomodado en una olla la lengua y allí se saria todo junto con el vinagre que se usó. Ya que se enfrió se tapa la olla y a los tres días se sirve.

Lengua de Ternera

Se pone a cocer y ya q^o esta se rebana y se echa en vinagre con cebollas, mandarina, laurel, tomillo y mejorana se deja una noche. Al siguiente día se fue en manteca y se le echa cebollas y especias, poco sal para que quede seca y se sirve con fuyos blancos.

Lenguas Retradas

Para 2 lenguas 2 libras de sal y 6 libras de nitro, se envuelve y se le echa la lengua para que quede muy impregnada ya q^o esta se ponen en una canela que este rajada para q^o salga el liquido que se pueda poniendole un metate o piedra lina y se deja al aire o cereno durante 8 días, luego se saca y se cose se rebana y se adona perejil y trocitos de jamon de quillo. Observación antes de echarle la sal se lava y raspa con cuchillo quitandole el gano.

La lengua fria de ternera para cambiar. — Lavada y bien raspada la lengua se le echa en fuente sal y se rocía con vino y vinagre. Se fue 4 días de laurel y se muele con vinagre y pimentón untandose con esta masa la lengua para lo q^o se habla de q^o se mas espere q^o se pueda untar bien de mas sal se envuelve en un pteño y se pone a cocer con vinagre bastante cuando este y se haya enfriado se doren y se guarda para el uso.

Lengua en Aleparrado

Se fue en manteca aleparrado untada con ajo comino y pimentón untandose despues la lengua ya cocida despellada y rebanada se sario con sal y se untaron tiras de jamon cebollitas cocidas un poco de vinagre y el caldo en q^o se coció la lengua se dejó consumir bien a los fuegos y estando se saca y se sirve con lo que uno quiere.

Lengua en salsa negra

Se da en manteghilla traima hasta q^e quede muy oscura, se daran las almendras con todo y cascara y se muelen y se les revuelve con la traima de la hecha caldo pimienta y las uvas crudas de la lengua.

Lengua con jitomate

Se asan unos jitomates y se muelen con pimienta clavo y canela y se frien en manteca y a que está se echa la lengua cocida.

Lengua con aceite

Ya cocida se frie en aceite, se le echa rebollo menudita y perejil se deja friir y se apaga con caldo.

Costillas con Jure

Se machacaron y se ponen con sal y yerbas, se sacan y se secan y se estenden para poderles poner el jure que se hace de esta manera, se ponen a cocer por las y que están se deshacen con leche y manteghilla suficiente y sal se pone en un platon al vapor de la olla se rellenan bien las costillas procurando hacer una buena forma se envuelven en huevo se revuelven en pan y se frien.

Aves.

Pavo Anjado.

Bien lavado y limpio el pavo, chamuscado y separados todos sus despojos se deshuesa totalmente, cuidando mucho de que el pellejo quede entero, en crudo todo lo que quede. Se desecha la carne de las pechugas y de las patas o muslos y se pone en una casaca (sazonándolo con sal pimienta y una rocada de aceite). Se deja que el pavo tome la sazón durante 2 horas y entre tanto se va picando tres cuartos de kilo de semera y medio kilo de jamon crudo y cuarto de kilo de tocino fresco que se sazona al mesclarlo bien con toda clase de especias mojándolo además con un poco de conac se amasa luego para esperar mejor esta mezcla con la carne desabrada del pavo y se le van incorporando hufas (en la cantidad que se quiera, del tamaño de medias pechugas). Ya la masa bastante trabajada se pone dentro del pellejo y se moldea en forma elíptica y cosiendo la, se envuelve bien en una servilleta fuerte para prensarla y sellarla bien con un hamate. Se coloca el pavo dentro de una olla y se cose tres horas en caldo concentrado que se bane con las patas y después

Sucios de la preparación y todos los despojos y huesos del pavo. Se agregan cebollas nuevas y zanahorias sazonando fuerte y se al cabo de 3 horas se saca la galantina, se desata y se rectifica qualquier deformidad, se embuelve de nuevo en la civilla y se ata con bramante colocanço el pavo entre dos tablas poniendo mucho peso en cima para que suelte el jugo. A las 12 horas se saca la galantina y se rebana.

Gallina en pepitoria

Se corta la gallina en pedacitos se pone a freír en una casaca a fuego fuerte, y se deja que tome un ^{poco} color, se le agregan 2 libras de cebollas picadas finas, unos dientes de ajo laurel y un buen manojo de hierbas, cuando todo está bien rehogado, se le echa vino blanco y se deja que reduzca, se añade un poco de orina para ligar apenas, se le agrega un poco de salsa de tomate y se moja con caldo que cubra la gallina; se mezcla bien y se sazona con sal y es poco sutilidad; cuando ha hervido un momento, se tapa y se pone al horno; tiene que estar reducida la ^{salsa} a la mitad; antes de apartar la si se quiere se la añada

de unos champignons cortados a filetes.

Pavo Asado

Se fríe en manteca el guajolote entero, cuando está bien dorado se le ponen dos hojas de laurel tomillo mejorana sal y pimienton, y en vez de agua se le pone fuel que sea dos o tres veces hasta que este bien suave y se deja secar. Se sirve con la salsa que uno quiere.

Gallina

Se corta en pedagos se pone con manteca perejil y sal, se dora bien, despues se echa el agua suficiente para que se ablande. Se macha en almirez azafrañ, almendras tostadas y una yema de huevo duro; se lecha y se deja hervir hasta que quede en su punto para servirlo.

Patos.

Despues de limpios y lavados los patos se pasa por la llama para quitarles todo el pulmon; se echan en agua tibia de tequesquite asentado con porcion de rabos de cebolla machados se dejan en esa infusion por 10 ó 12 horas y despues se fríen en manteca o mantequilla.

agregandoles caldo de carne sal
pimenta un vaso de vino blanco
y un manojo de hierbas aromáticas.
Cuando estén cocidos se sacan del
caldo, se deja enfriar y se cueba. Des-
grasado el caldillo se pone a espumar
y barnados con el los patos se cocen

Patos Emvinados

Después de limpiar los patos, se
les corta las patadillas y se frien
en aceite con cebollas ó ajos enteros
se les agrega una botella de vino
otra de vinagre, clavo canela y pimien-
ta en polvo, laurel y tomillo, las
menudencias del pato (higado y mo-
llega) sal y agua se deja cocer un
y cocer en la grasa que les queda,
surrendolos con sal, pimenta uña
nada de hmon y cebanadas de pan
fites.

En Pepian

Se truhan y muelen las pe-
pitas de calabaza se hace un
bollo con esta masa y se cuece
en agua herviendo. Se desvenan
dos terceras partes de chile ancho
y una de navolato o frañita, se
doran en manteca, y después se
doran también pepitas del mismo
se, se muelen con él y esta masa
se frie en chile y se le agregan
mas agua de los patos cuando he-
ya hervido un poco se le pone el
pato cocido y en cuartos y poco
antes de quitarse de la lumbre se

sarone con la sal convenientemente.

Patos en Caldillo de huevo
Se frien en manteca ajo, ce-
bolla y perejil, todo picado, quitome-
tes pasados y molidos con sal, pimenta
yemas de huevo cocidos y pan frito
a esta fritura se les añaden los
patos cocidos, caldo de la olla,
vinagre y tajadas de jamon ca-
sidas. Se deja hervir hasta que
espese un poco: se adorna con
aceite, aceitunas y chubitos

Jalea para la gabantina

A un cuartillo de caldo desgra-
sado, se pone a la lumbre poco
antes de que de' el hervor se le
pone una onza de galletina
una cascara de limon 4 pimentas
dos clavos una raja de carne-
la 2 huevos quebrados con todo y
cascara se deja cocer dos ó tres hor-
ras y se filtra

Mayonesa

Se toman 2 yemas de huevo cue-
das y una cocida un diente de ajo
machacado pimenta y sal. todo se
revuelve muy bien y se bate sin se-
sar echandole aceite hasta hacer
una emulsion, cuando este muy
espesa se adelgaza con vinagre
se sigue batiendo y luego que
vuelva a espesar se le pone mas
vinagre esta operacion se hace
2 ó tres veces, ya bien preparada

y terra se reyen de lo que se
quiere como costones bacalao pro-
llo etc. Para colocarla en el pata-
ton se pone primero lechuga picada
después otra del ajeño y al
ultimo la mayonesa se adorna con
lechuga betabel picado zanoria y
chicharos

Codornices rellenas

Se abren de arriba abajo para
vaciarlas y se pican bien todos
sus intestinos o entrañas, con
otro tanto de rebanadas de ja-
mon añadiendoles perejil lizo, sal
y pimienta se reyen con
este picadillo cubriendolas con
hojadas de jamon se asan en
el asador y así se sirven

Mayonesa

Para 8 personas se baten 6 yemas
cocidas y 2 crudas, las cocidas
se deshacen muy bien en las
crudas antes de batirlas, y allí
mismo se hecha un diente de ajo
machacado, tantitos de sal y se le
vierte bien, en seguida se le he-
cha un poco de vinagre, se ba-
te un poco luego se le irá echando
de aceite francés (como media botella
de) poco a poco; si se pone du-
ra se le vuelve a echar tantito
vinagre y se bate sin cesar. Ya
se tendrá preparada una lechuga
picada con aceite vinagre y
sal la cual se le pone el picado

que uno quiera y se cubre con
la mayonesa

Pollos a la Tartara

Se portan las patas y pesue-
so del pollo, se toren a la mi-
tad, se vacian y en seguida se
aplastan, después se empujan en
manteguilla tibia sazonada con
sal, pimenton y nuez moscada,
se revuelcan en pan rayado lo
mas compacto que se pueda, y
durante tres cuartos de hora se
ponen a asar servendolas con
la salsa siguiente. Se pone
a cocer hasta que quede reducido
a la mitad una tercera parte
de caldo y dos terceras partes de vino
joven añadiendo en seguida perejil
puro un poco de ajo y un puñado
de todas las yerbas que se em-
plean en la ensalada, picando
todo finamente y sazonando
con sal y pimenton, se hace
cocer todo durante algunos mi-
nutos y al momento de servirse se
le añade una cucharada de
aceite y el jugo de un limon

Pollos a la Inglesa

Se pone a derretir un buen pe-
dazo de manteguilla en la que
se pone el pollo en cuartos y cuando
esta bien dorado se pone una
poca de harina mezclandola bien
se hecha caldo al mismo tiempo
que unos pocos de hongos, algu-

rebanaditas de jamón, un buque
de perejil y jiros, sal, pimentón
y una hoja de laurel; se hace
consumir la salsa en un fuego
fuerte y cuando se reduce a las
tres cuartas partes, se le ponen
algunas cebollitas. Al momento
de servirse se saca el buque
y se pone una mezcla de 8 yemas
de huevo desleídas en nata de
leche.

Pavo Emfado

Se mezcla las trufas con sal
pimentón nuez moscada raspada
y perejil, y se envuelve esto en
manteguilla. Este relleno se le untó
dentro al guajolote en el buche y
en el cuerpo haciendo los higa-
dos y la molleja con un poco de
vino jerez en segunda de la corte
la piel para que no se seque
el relleno, se envuelve en un pa-
pel y se deja durante 2 ó 3 días
(según la estación) en un lugar
fresco y seco. Se pone a asar en
vuelto en un papel untado de
manteguilla durante 2 horas que
sacando el papel algunos minutos
para que tome color.

Pollos con Jocqui

Se fríen los pollos en cuartos a
que no se doren y allí mismo se
les pone bastante cebolla muy frita
y molida, sal pimentón y unas
hojas de laurel se llena la carne
de agua y se deja consu-

mir. Para que los pollos se cocinan
ya para servir se les añade
un cuartillo de jocqui y cua-
rtillos ó sesos en rebanaditas. Se
recomienda se sirvan muy ca-
lientes. Procurese que la ce-
bolita esté muy negra.

Pollos

Se ponen los pollos crudos en
una cacerola con un tanto de
mantequilla y otro igual de aceite
se pica cebolla gajonate ajo y
perejil, se hecha a freír todo
con los pollos, después de frito se
les hecha unos tomates crudos
claros gana pimentón y alcorno-
cas todo molido luego se les
echa agua y caldo aceitunas y
alcornoques enteros para que allí
se cocinen y quede una salsa
espesa.

Pollos en Sangre

Se les corta el pescuezo y se re-
cibe la sangre en una cacerola
con vinagre y (coco) sal envejada.
Se ponen a dorar en mantequilla
ya que están se les hecha cebolla
gajonate y ajo y se deja freír esto,
luego se les pone la sangre y
se deja cocer. Se les echa tam-
bien caldo de cerdo al último, y
junto con el recaudo canela y
pimentón.

Pollos con arroz

Se ponen los pollos en cueros en una casaca por recado de todo una cucharada de harina y otros se frien en manteca y se cubren con agua para que se cuezan se sacan de la salsa y esta se cuece en un cedazo. El arroz se frie en un sartén con leche managuilla y sal (medida de agua) el arroz cocido a de quedar como para los bigotes. Para servirse se parten los pollos (esta medida) en pedazos y se colocan en un platón procurando que el centro que de basar para poner en el la salsa y encima perejil.

Tuchones con espinagos

Se frien en manteguilla jamonete cada y harina y luego los tuchones se les pone caldo sal pimentita muy y otros se deja espesar y cuando les falta flor se les pone los espinagos cocidos.

Agachonas

En esta misma manteguilla que se frien las agachonas se frie ajo perejil cebolla pimentita y sal cuando todo esto echinto se echan las agachonas y se echan con caldo y cocidos se quitan y se les pone jugo de limón y se cubren con aceite.

Punete de Guajolote

Se mata el animal la noche para al día siguiente se pone

en raciones y se frie en aceite manteca muy bien en seguida se ponen en una olla echándole una botella de aceite francés y una de vinagre clavos pimentita y otros y en la mañana se tapa la olla con una casaca y masa se pone a fuego lento cuidando de menearlo de vez en cuando luego que esta se aparta dejando el mismo caldo que deben ser pocos para que le sura de salsa. Al día siguiente se quema un poco de aceite unos ajos machacados que deberán sacarse luego se mezcla el aceite al guajolote se sirve con aceitunas.

Puro a la Francesa

Se frie harina en manteguilla después el guajolote en pedazos se le hecha vino caldo y agua un ramillete ajo y pimentita así que este cocido se le hecha una cebolla chucas doradas en manteguilla y al momento de servirse rebancadas de pan ^{grutas} en manteguilla.

Gallina con cebolla

Se prepara la gallina y se pone en una casaca con agua de manera que quede cubierta se echa en la casaca sal canchales cebollas dos clavos una gaja de laurel y tomillo se deja cocer 4 o 5 horas. Se ponen a dorar

Separadamente la cebolla en manteguilla a fuego muy suave se les echa estando besten aradas un pedazo de asnoar se moja con un poco de caldo en que se cocinó la gallina se espesa la salsa con fécula de papa y se sirve la gallina rodeada de cebollas

Trucho relleno de Erufas

Se coge un guajabito bien grande se pela se chamusa y se limpia se hace un picadillo de su higado de carne preparada con jamón salchichas, trufas perejil, cebolla sal y pimenta todo picado se rellena con este picadillo y se cose para que no se salga y cuando se pone al fuego

Gallina con la Cartara

Se coge una gallina se le quita el pescueso y las patas se abre por la pechuga y se ablasta con la paletilla; se pone en manteguilla en una casuela perejil y bollo picado sal y pimenta se frie todo en la manteguilla y en seguida se echa a cocer la gallina un cuarto de hora antes de servir se llena o se rellena con un rigo de pan se pone sobre la paletilla se voltea para que se dore y se sirve con salsa Cartara

Costillas de conejo.

Patos cocidos

Después de limpiar los patos

se ponen en el asador espolvoreados con sal y pimenta ya que están cocidos se hace una salsa compuesta de aceite zumo de limón sal y pimenta y agua se lanzan los patos por fuera y por dentro

Pollos con Alcapanas

Se pone los pollos crudos en una casuela con manteca y aceite iguales los tantos se pica cebolla y tomate ajo y perejil se echa a freír todo con los pollos después de frito se les ponen unos tomates crudos clavos pimenta y canela y alcapanas todo esto molido en seguida se les pone caldo y agua acatunas y alcapanas enteras la que se cocinó la salsa a de quedar espesa.

Gallino

Se parte en pedazos se pone con manteca perejil un ajo picado y se sazona con sal. En una casuela se dora bien después se echa el agua suficiente para que ablande; se hace chace en el almirez ajo ajapana, almendras tostadas y una yema de huevo duro se echa y se deja hervir hasta que quede en su punto para servirlo.

Lengua al Horno

Truese tomate y cebolla picada añadiendoles papas zanahoria chicharos calabacitas cocidas todo bien picado se unta una casuela de manteguilla y en ella se acomoda una capa de lengua cocida y rebanada

y otra de recaudo, procurando que
 la última sea de esto. Por
 último antes de meterla al ho-
 no, se le ponen unas hojas de
 laurel una peca de cometa molida
 y trocitos de mantequilla. ^(Del universal)

Pollo a la Tecci ^(Del universal)
 Se cortan en pedazos una zanahoria
 y una cebolla y se doran en
 manteca añadiendo un poco de
 pimienta roja y medio litro de cal-
 do de pollo. Se deja hervir has-
 ta que quede una tercera par-
 te colando luego el caldo. Se
 doran champignons (hongos) en
 manteca con poco de ajo, sal
 y el zumo de limón, todo lo
 cual se agrega al caldo. El
 pollo se pone frito y se reúne to-
 do y se espesa con algo de maiz
 no tostado y llenado de huevos
 batidos.

Pollo en salsa ^{de Pasat}
 Después de cocidos los pollos se frien en man-
 teca con polvo de pan se frien así
 mismo papas molidas con pedazos de co-
 cochos y sal. Ya frías se les pone
 clavos canela en polvo azucar (pino) se
 res un poco de caldo de pollo y hue-
 das de plátano macho. Cuando está
 la salsa razonada se le ponen los
 pollos. ^(Del universal)

Pescados

Bacalad a la viscaína

Se pone el bacalao en agua du-
 rante 24 horas, mudandole la de
 vez en cuando. Cuando está de-
 salado se le da un hervor y
 se le quitan los pellejos y las
 espaldas. Se hace una salsa
 de tomate, y en una fuente
 de tierra larga se echa de un
 poco de esta salsa; se coloca en
 dos tuberas el bacalao a lo largo, se
 echa la salsa de tomate por encima,
 se cubre con un poco de pan rallado
 y encima de este se cubre, en
 una tubera de bacalao otra de puerros
 los verdes asados bien limpios, cortados
 a cascotes, y en otra tubera pimiento
 los morrones dulces; se echa un
 poco de aceite por encima, poniendo
 se un papel untado también de acei-
 te, y se pone al horno fuerte du-
 rante 20 minutos. En seguida de
 sacarlo del horno debe servirse.

Arachinango

Cebolla, ajo y perejil picado
 pimienta clavos bastante, acei-
 te 3 cucharadas de vinagre y sal.
 Todo mesclado se le pone encima
 ma del pescado limpio, se tá-
 pra herméticamente y se cuece
 a fuego lento.

Bacalado en salsa verde

Se cocina el bacalado a la vis-
 caína y se cuece. Se frie en aceite

unos ajos y se sacan, se dora la cebolla picada y media cucharada de arina. Se machacaran bastante perejil se destie con caldo, y se le pone a la cebolla, en esta salsa se pone el bacalado con unas papas. Si se quiere antes de echar el bacalado y las papas se le pone una foguita de man de quilla.

Pescado al gratin

Se revuelve pan rayado con perejil picado y tocin muy picado y sal. Se le pone la una cucharada suficiente, aceite, se pone en el fondo este revoltijo, y se coloca el pescado untado de aceite, se pone otra capa del revoltijo arriba, y se pone al horno o se coc a dos fuegos. Cuando el aceite se consume y el pan empuera a dorar se le añade unas cucharadas de caldo. No debe quedar con caldo, pero si bastan de jugosa.

Bacalado a la diecina

Se pone a remojar el pescado desde la víspera. Se cuece y corta en pedasos regulares. Se toma una buena cantidad de jitomates, se les da un hervor y se cuecen, en un poco de aceite se frie bastante cebolla y cuando empiecen a tomar color se echan los jitomates sejan

dolor frie bastante hasta que comience a espesar y se le sirven unas cucharadas de caldo, hasta hacer la salsa que se calale necesaria. En una cazuela se va poniendo primero una capa de salsa, después una capa de pescado y sobre este pedos de pan tostado, unas tiras de pimientos morrones y unos trocitos de mantquilla. Se echa una capa de salsa y otra de bacalado asi sucesivamente hasta concluir. La ultima capa debe ser de pimientos y se le pone la salsa que queda. Se pone a cocer a fuego lento durante una hora a fin de que se embeta bien de salsa y quede jugoso. Se le pone tambien tomate arriba. Se sirve en la misma cazuela.

Pescado en salsa de almendras

Después de lavados muy bien los pescados, se revuelcan en harina y se frien en manteca y aceite; se pone en laumbre una cazuela con manteca, se frie en ella tomillo, mejorana, ajedra, pimientos enteros, ajos, un pedazo de aguear una cucharada de limon sacando esta hego que se fria; se doran en mantquilla bastantes almendras con todo y cascara se muelen muy bien y se echan en la cazuela donde estan todas las especias, y donde se ponen los pescados con bastante aceite una que y sal necesaria, dejandola he

va hasta que espese. Se sirve con
alcapanas. Haciendo el guisado con
pim acuto es mejor.

Pescado Blanco

Se lava el pescado y se des-
sepiná, se le esprime un
poco de limon y pimienta
y se pone a cocer en se-
guida se frie en aceite fin
to con unas almendras; la sal-
sa se hace de esta manera:

Se pica cebolla muy me-
nidita jitomate asado, no mu-
cho perejil y una poquita
de pimienta todo esto se
frie en aceite junto con una
poca de manteca. En seguida
se revuelcan en esta salsa
y se colocan en un platon
deidando de echarles un pe-
drito de arroz y se sazona
con caldo. Se doran los hue-
vos se revanan y hechan en
la salsa por encima la que
sobra. Se doran en aceite
unas almendras y se mue-
ven con un poco de vinagre.

Pescado a la Marinera

La Marinera puede hacerse
de varios pescados; se les qui-
tan las escamas, se lavan
y se cortan en trocitos; se
ponen en una cazuela con
ramillete surtido de perejil

tomillo, laurel, cebolla un
clavo y dos dientes de ajo.
Se coloca el pescado bajo
este sazón echandole la
mitad de un litro de vino co-
lorado y la otra mitad de
caldo con sal y pimienta.

Se pone la cazuela en
una lumbre ardiente y
se deja 20 minutos; se po-
ne en una cazuela un pe-
dazo de mantequilla, doce
bollitas, a las que se da
para tomar un color do-
rado, se agregan 2 cuha-
radas de harina, se mojan
en el mismo caldo en que
se cocio el pescado, pasan-
dolo por un tamiz; se le
agregan hongos fritos en
mantequilla con un hilito
de vinagre o limon y una
poca de agua. Cuando la
salsa este del espesor co-
rrespondiente, y las cebo-
llas cocidas, se coloca el
pescado y se cubre con la
salsa. Se adorna alrede-
dor con rebanadas de pan
frito y sangrijos.

Caldo de Pescado

Se pone a derretir en una pa-
cuela un buen pedazo de mante-
quilla y se pone a freir (un pedazo)
y a otras zanahorias y cebollas del-
gadas o rebanadas, se le pone una pe-

ga de agua y se hecha la carne del pescado muy limpia, con sal fu-
mienta y muy molidada y un ramí-
tete sultido. Estando cocido el pes-
cado se frasa el caldo con un
potado y se hace un de el por
sopras y salsas. Tambien se usa
para toda clase de pescas
de agua dulce y para algunas
de mar y aun para pescados de
mar muy frescos y cuya carne
no sea ni grasosa ni de gusto
de gusto muy fuerte.

Pescado en escabeche

Después de lavados los pescados
y quitados los escamas se frien
en manteca o que se doren y se de-
jan escureir enseguida se pone
en una casuela bastante aceite y
en el se frien got. enteras a que
quedan muy doradas y se les
agregan tomillo mexicano y rau-
il y unas pimientas enteras se
quita de la lumbre y asi que este
frito se coloca el pescado en una
casuela y se le hecha el caldo que
se hizo agregandole vinagre y
sal. Los pescados deben colocarse
cuando ya estan escureidos y frios
se dejan en este caldo 4 o 5 dias
segun la estacion. El dia de se-
ñalen se adornan con aceitunas
y frutas en vinagre y lechuga pi-
cada.

Pacalao con jocoqui

Un kilo de pescado se remo-
ja en agua desde la mañana
cambiadole agua dos o tres veces
y en la ultima se pone a co-
cer. Con un platón que resis-
ta el fuego se pone papas de
este tamaño ya bien cocido des-
pinado y cortadas en trozos pe-
queños alternados con chípo-
ros muy tiernos y cocidos un
pedacito de apuñal ferejil pi-
cado y queso de fumienta. En
cada papo se rocía con
jocoqui fresco. Procurando po-
ner la ultima de jocoqui y
comundose luego. Sal blanca con
lumbre suave encima. El pla-
tón se unta antes con mantegu-
na y se prepara este platillo en
se de la hora de comer.

Bague en el horno

Se limpia bien el pescado y
se le unta aceite por fuera con
rallado y un polvo de fumienta
y sal se envuelve en papel
untado de manteca con unga
de pan y se mete el bague al hor-
no hasta que se cueza en se-
guida se le agrega una salsa
de jitomate la cual se hace de
este modo se cortan las
los jitomates se muelen y se frien
en manteca y asi que estén se les
pone caldo fumienta clavo y canela

todo molido y se deja hervir hasta que espese sazonado para ponerle al bagre.

Pescado blanco en mostaza

Se ponen a dorar harina en manteca hasta que este color de oro se apaga con caldo, se gusta y se deja enfriar un poco, en seguida se le mezcla una yema de huevo y una cucharada de mostaza francesa, y a se le echa el pescado cocido al cual se hecha la salsa.

Pescado blanco relleno de avellanas y almendras.

Se tostan las avellanas y almendras y se muelen con des pues se frien en manteguilla, se rociandose con canela molida y con esto se rellenan los filetes los cuales deberan estar ya limpios sin espinas ni escamas y se envuelven en papel untado de manteca y se le raya pimienta y sal y se ponen a la Parrilla o se frien en manteca cuidando de voltear los para que no se hacen por ambos lados y surriendose en seguida.

Bacalao en leche

Se pica cebolla, ajo y puerro se frien en manteguilla con harina hasta que este dorada ense.

quanda se le hecha leche luego el bacalao y un polvo de pimienta y se deja dar unos hervores.

Bagre a la Yucaina

Se pone una cazuela con manteca y en ella se frien y toman cebolla, tomate ajo puerro y un chile que se quome a rebujar en vinagre suento este pasilla estorado, hebrando el chile molido con pimienta y clavos cuando este el recaudo frito; respica una poca de marino y se apaga con caldo. Cuando este sazonado se le ponen 2 cucharadas de aceite y una de vinagre se hecha alli el bacalao ya cocido lo que da unos hervores.

Bagre en Escabeche

Se lava el bagre se lava y se le unta por dentro limon y sal; asi se deja hasta otro dia que se rebana se saca y se reduce en harina y se frie en manteca, a que quede doradita se deja enfriar quitandole antes el pellejo, quedan mejor el escabeche, cocido el pescado que frito. Luego se frien bastantes ajos en aceite cuando esten bien dorados se hecha alli vinagre bueno sal pimienta unos clavos pimientos enteros y canela molida, se dorana y cuando todo se deja hervir hasta que los ajos esten cocidos.

entonces se vacia sobre el pescado poniendole el aceite que basta para no quedar secos

Bague con vino

Despues de limpiar el pescado, se fue en (aceite) en mantequilla ^{hervida} y se deja dorar un poco; entó quedado se le pone caldo un ramillete de sal y unas pimientas enteras se deja hervir un poco luego se le agrega el bague y un poco de vino tinto se adorna el plato con rodajas de pan frito en mantequilla.

Bague en blanco

Despues de bien limpiar el bague se divide en trozos grandes y se pone a cocer en una cacerola con 3 dientes de ajo machacados y unos ramos de cebolla; ya que se siente suave se quite y se deja en la misma cacerola, mientras se doran en manteca hervida color de oro cebolla picada, tomate picado; cuando se ha frito todo se apaga con agua echandole un chilito verde para que dé buen sabor, ya que ha hervido bien se le echa el chile y se echa en la salsa el bague procurando cubrirlo hasta que vaya a hervir.

Pescado en Escabeche
Se limpia el pescado y se

fue en manteca y aceite se saca y en la misma cacerola se fue con cebolla, laurel, tomillo, pimentón, mayraña, clavo y canela, luego que este frito bien frito se echa el pescado con todos los olores y se pone a cocer a fuego suave con agua y vinagre, cuando ya este suave se saca y se sirve con espíes, pimientos, aceitunas y aceite y vinagre.

Salsa Mayonesa (De Nuevas)
Se baten dos yemas de huevo agregandoles gota a gota media botella de aceite francés o español, sal, pimienta y jugo de limón, hasta que se hace una masa espesa. Se sirve especialmente con los pescados.

Pescado a la Valenciana
Chules anchos desvenados y dorados en manteca se fien y muelen con unas almendras picadas, ajo frito, tomillo y un terroncillo de azúcar. Se le agrega vinagre y cuando este espeso se le pone el pescado cocido y fuera de la lumbre, agreguesele un poco de vino de Jarras.

Lomo de Cerdo

Se desvenan y dejan en manteca cuidando de que no se pasen para que no amargen unas chiles anchos rotados un pedazo de pan y otro de tortilla - esto despues de los chiles - y se mule todo con pimienta, clavo y canela un pedazo de chocolate deshen dose luego en caldo. Aparte se pondra en una casuela las rebanadas de lomo con la sal necesaria y una poca cantidad de agua - cuando este cocida se frie agregandole la salsa frita agregandole peras y cebollitas picadas. Rebunadas vinagre y asucar.

Otras recetas de Pollos ^{del universal}
 Pollo Estofado

Se medio cuece un pollo tierno y despues
 se dora en manteca. Aparte se reiran
 zanahorias en ruedas, cebolletas en cuartos
 dos hojas de laurel, unos dientes de ajos
 partidas algunas pimientos y un poco
 de regano. Todo esto y el pollo dorado se
 ponen en una casuela anadiendole
 una taza grande de vino blanco y otra
 de buen vinagre y algo de caldo del pollo.
 Se tapa muy bien la casuela y se deja
 hervir hasta que quede en salsa.

Verdunas



Tortas. o Budines.

Buding de papas.

Se pesan 1 libra de papas se pelan en crudo se ponen a cocer con una poca de sal, despues se tamiza y se revuelven con 4 1/2 onzas de azucar en polvo, 2 onzas de queso rayado 2 onzas de mantequilla derretida. Se baten 3 claras de huevo que estan muy altas se revuelve todo esto y se pone en una tortera untada con manteca, y se mete al horno. Antes de ponerla en la tortera se bate un rato. Se sirve con polvo de azucar.

Torta de elote.

Se rebana el elote tierno y se cose con leche un pedacito de azucar y otro de canela, el elote se muele y se baten huevos y se revuelve todo; en una caserola untada de manteca se pone a cocer a dos fuegos. Ya para servir se bañita la torta con jicoque.

Buding de papas.

Se cocen las papas hasta que estan muy blandas y se deshacen en el mortero con un poco de manteguita o manteca y 4 ^{crecidos.} huevos. Cuando está muy fino se rellena con esta especie de puré un molde untado con manteca, dejando en el centro un hueco que se lle

na con un picapillo de carne; se cubre todo con mas papa y se mete en el horno hasta que se done la superficie. En tal momento de servir se saca del molde y se cubre con salsa de tomate de regular consistencia.

Puding de Almendras:

Se pelen medio kilo de almendras dulces y una docena de amargas, se mueven y se les echa un cuarto de kilo de manteca de vacas, una copa grande de vino blanco, 6 yemas, y 2 claras muy bien batidas una copa de leche, un cuarto de azucar motida, una cucharada de fécula y tres cucharadas de migas de pan rallado muy fino. Estando todo muy bien mezclado, se pone en un molde y se mete al baño de maria: tres cuartos de hora bastan para hacerse. Se sirve caliente.

Torta de Crumida

Se unto una botera de manteguita y miga de pan se rebanan las crumidas se deshebra un le verde y se van poniendo en la botera una capa de couante otra de papoqui otra de chile y otra de adovera rebanada y así se sigue poniendo al gusto terminando en lo que uno quiere luego se le pone manteguita y miga de pan y se mete

al horno a dos fuegos suaves y se sirve.

Torta de Camote

Se unto bien una botera de manteguita y encima un polvor de biscote, ya se tendria preparado el camote cocido y picado revuelto con huevos como para loesmas claras y yemas. Se pone en el sartén una capa de camote y otra de adobera o queso luego se cubre con otra de camote y encima huevo batido y polvo de biscote y por final unos pedacitos de manteguita para que no se pegue.

Se come que esta cuando se está haciendo un festote sale limpio y este dorada.

Papas a la Leonera

Se pone en la camela un buen pedazo de manteguita, 8 cebollas rebanadas, se pone al fuego y luego que estén doradas se les agrega un puñito de harina que se mezcla con las cebollas, sal pimienta y un poquito de vinagre; se dejan hervir suavemente durante un cuarto de hora. Esta salsa se sirve encima de las papas cocidas y rebanadas.

Croquetas de Mollijas de Camera

Se pone a derretir un pedazo de manteguita se le echan dos cucharadas de harina y se menean sin dejar que tome color, se le agrega sal pimienta

ta, nuez moscada, hongos y pa-
 jil picado, se deja hervir, se
 moja con un poco de pocoqui
 y 4 cucharadas de caldo y
 se deja espesar esta salsa, se
 pone la molleja y se revuelve
 con la salsa se deja en-
 friar y se forman trocitos como
 los vigotes que se revuelcan en mi-
 ga de pan; se echan en fue-
 vo batido, se sacan y por
 segunda vez se revuelcan en
 la migaja se frien y se ti-
 ren con perejil frito.

~ Croquetas de aves ~

Se desmenuza una pollos
 se deja cocer durante 2
 o 3 horas en aceite, un poco de
 limón o vinagre, sal, pimiento
 rojo rebañado de cebollas y de
 perejil; se saca de la infusión
 se escurre y se enjuga se
 cubre con harina y se frie o
 sobre una salsa a voluntad
 también se puede disponer en
 forma de croquetas haciendo
 como la receta anterior y des-
 hucosando las aves.

Yunta de Sarten Polonesa

Se mezclan y se baten 18 huevos
 con las tres cuartas partes de un litro
 de leche o pocoqui, dos onzas de mante-
 quilla fresca derretida, nuez mosca-
 da raspada del tamaño de un limón
 raspada se agregan una pava de
 sal y dos onzas de harina. Se
 pone en una casuela una pava

de manteguilla; pero en el acto
 de echar en esta la pasta se
 le mezclan pocas de Corinto se
 voltea y se deja cocer, se co-
 loca sobre un plato acompañado de
 agua se amolla ^{la pasta con un poco de} y se ^{deja}
 calienta.

~ Boudin de Bouchard ~
 Para 2 libras de maiz
 en matorial de cast y bas-
 tante ceniza, después de bien
 lavado en un canasto se
 descabeado se revuelve muy
 bien en seguida se le mezcla
 también molida media libra
 de queso fresco y sal al gus-
 to, todo esto se revuelve con
 medio litro de leche y una
 libra de manteca derretida,
 se bate hasta que la masa
 se suba sobre el agua, después
 se envuelven y se ponen a cocer.
 El secreto es ponerles royal.

~ Vigotes ~

Se fruyen ajo y cebolla, allí se
 le echa ^{la} leche y 2 yemas de hue-
 vo y un poco de pan y a que es
 del espesor se echa gallina muy
 picada y cocida se enfria todo
 y se hacen los vigotes revolcan-
 doles en huevo batido y luego
 en migaja de pan.

~ Croquetas de mollejas ~
 Se trata en manteguilla
 una pava de cebolla y en segui-
 da perejil y a que esta esto se
 le mezcla harina (pero no se deja

tomar color) y caldo se deja hervir un poco y despues de esto se le echa poco que y las mollejas cocidas y despedidas a trocitos se les deja tomar consistencia. Se hacen las croquetas se envuelven en huevo y migas de pan y se doran.

Cubiletes de Espagueti

Espagueti Italiano	200 gr
Jamon cosido	100
Pechuga de pollo cocida	1/2 pech
Cebolla picada una	
Pan molido	100 gr
Perejil picado una cucharadita	
Jitomate	1/2 K
Manteeca	50 gr
Mantequilla	100 gr
Sal y pimentita al gusto	
leche	1/4 litro
huevo batidos	2

Se pone el pan con la leche a que la leche se funde 50 gr de mantequilla se pica la cebolla y alli se pone el pan y la leche. El jamon el pollo y el perejil picados se sazonan con sal y pimentita se le agrega el huevo batido como para tortita y el espagueti cocido, se rectifica el sazón y se llenan cubiletes engrasados y pasados por el pan y se meten al horno fuerte y una vez cocidos se sacan al platon y se les pone una cucharada de caldo de jitomate. Manera de hacer la salsa. Se funde la mantecca y se le pone la cebolla y un diente de ajo y en cuanto tiene color se pone el jitomate azado molido y colado esto es lo que se llama pure de jitomate. Se deja hervir hasta que se reduzca a la mitad se sazona con sal y pimentita y se saca con esto se bañan los cubiletes.

Salsas

Salsa de tomate.

Se cocen los tomates se muelen y se cueban, se asa una cebolla, se doran un pedacito de ajo y un pedacito de pan; todo esto se cueba y se sazona con caldo del puchero ya que esta en la carne se le pone mostaza.

Mayonesa de almendras.

Se tocan las almendras con agua fria y se remueven con boles agua. Luego se baja con aceite de oliva y sal. Se sirve con cualquier asado o lengua.

Soba española.

Se pone al fuego, en una cazuela grande, media libra de mantecca; se le aumentan 6 onzas de avina, la que se revolvan continuamente hasta que tome color dorado fuerte. Una vez a este dorado una zanoria una cebolla y trozos de jamon se pone al fuego revolviendo todo junto; se agregense 2 copas de vino jerez, un poco de salsa de tomate, se moja en buen caldo y que se ceda. Entonces se echa al ángulo de la sartilla y se deja hervir 4 horas. En todo este tiempo se desengrasa bien y se retira del fuego.

Salsa a la holandesa.
 En una cacerola se ponen 4 o 6
 yemas de huevo; se exprime el
 zumo de un limón, se pone al
 baño de maria (que el agua es-
 te bien caliente) y con un bate-
 dor se va montando poco a po-
 co, añadiéndole mantegullo en
 trozos pequeños y a intervalos.
 La cantidad que se emplea
 es de 500 granos de mantegu-
 lla. en trozos se sazona con
 un poco de sal, pues moscada
 y el zumo de un limón; hay
 que quitar de que sobre sal-
 t. ga el ácido del limón se
 por sin exceso. Esta salsa se
 sirve con lomo asado y cor-
 tado muy fino.

Salsa para pasteles

Se pone una casuela con
 mantegullo y se hecha una por-
 ción de harina a medio freír se
 le pone caldo ^{cebolla}, perejil claro y pi-
 mienta y a que ha hervido un ho-
 ra se leuela y se le ponen cuatro
 cebollitas chicas y que estén cocidas
 se le hecharon unas abondegas que
 se hacen de la manera siguiente:

Se pica pechuga de gallina con
 carne cruda de puerro y de res, muy
 bien picada ~~en~~ seguida se muele
 y ya que están se van haciendo
 bolitas las cuales se cocinan en
 harina se hecharon en agua caliente
 para que se suzan, y a que es

tan se sacan y se revuelcan en la
 salsa.

Salsa fria para pescado.

Se muele perejil estragon y
 pimienta, se pasa por un tamis
 y se le agregan 2 yemas
 de buen poco de yemas de
 huevo todo y se le hecha
 2 cucharadas de aceite dos de vi-
 naigre y dos de mostaza y se tie-
 ne en una casuela blanca

Pescado en Escabeche

Salsa Blanqueta

Se pone en la casuela un pe-
 dazo de mantegullo del ta-
 maño de un huevo, cuando
 este derretida se le mezcla una
 cucharada de harina y no
 se deja dorar, se le hecha
 poco a poco y sin dejar de
 meneala dos vasos de agua
 hirviendo, se le hecha sal
 pimienta, cebolla picada y pe-
 rejil. Se hecharon los pedazos
 de carne de res o de ave en
 este caldo y se deja hervir a
 fuego suave hasta que se co-
 za la carne la que tomara
 un buen sabor; las cantida-
 des arriba dichas son suficien-
 tes para libra y media de ter-
 nera que exige un cocimiento
 de 8 horas a fuego suave. Se le
 puede agregar a la salsa

Ensaladas

cebollas hongoz fondeas de alcachofa empujando de no echadas en la salsa sino una hora antes de servirse. Si se ve que la salsa está aguada se deshace con agua y una poca de harina y se mezcla luego con un cucharada de salsa y despues se mezcla con la salsa.

Prep. de cebollas

Se ponen a blanquear las cebollas en agua hirviendo; si se quiere quitar la acritud que las hace indigestas para lo que se vendian 10 minutos, pues asi se evita tambien el que se corte la crema por que se sasonan, se pelan y se cortan en dos. Se ponen en una casuela con un buen pedazo de manteguilla fresca; se ponen a hervir suavemente para que el que se con sirve blanco. Estando bien cocidas las cebollas, se les pone sal una buena cucharada de harina y no se deja esperar empujando de echales crema y un pedacito de azucar. No es necesario ponerles caldo. Se calenta para servir con lo que se quiere.

Salsa Para Fudding

Se pone un montoncito de azucar molido muy bien, se le hecha una cucharada de

Pon en seguida una poca de manteguilla derretida, se bate echandole mas con, o vino de madre. Todo debe de hacerse con prontitud y formar una sustancia ligera como la espuma.

Salsa de repollo

Se deja hervir en agua un repollo con espacio de media hora se saca y se pone una agua fria se escurre muy bien y al momento el cogollo se fide y se pone en una casuela con casuela con un pedazo de manteguilla, se pone al fuego y se echa una poca de harina y se moja con bastante caldo. Para darle un bonito color se cruda a la salsa se sasona con sal, pimenton y nuez moscada. Se pone encima de la salsa la carne que quiere servirse.

Reposteria

Sobras — Azucar 12 libra
 Arina 10 onzas, huevos 25. Se
 baten las claras bastante bas-
 ta que esten de punto de nue-
 ve, las yemas se baten apor-
 te con el azucar. Quando ya
 esten bien batidas las claras
 se les va poniendo la arina
 ya tamizado muy suavemen-
 te asi que ya esta bien in-
 corporada, se ponen las ye-
 mas tambien lo mismo con
 suavidad y a la vez batien-
 do. Luego sobre papel se va
 poniendo con una cucharada
 porciones redondas o forman-
 do la sobra, se revuelca el
 papel en la arina y se me-
 te al horno.

Biscochos.

12 onzas de arina se le ponen
 2 cucharadas de royal, se me-
 clan 4 huevos enteros, media li-
 bra de azucar cernido y 4 onzas
 de manteguilla. Se revuelca
 todo muy bien y luego se me-
 cla la harina con el royal y
 se le pone poco a poco un
 cuartillo de leche a que
 se incorpore bien y queda
 la masa suave. Se unta
 unos moldes con manteca se
 pone la mitad del molde
 para que crece mucho, se

mete al horno que este muy
 caliente. La harina con
 el royal se ponen en una
 casafeta y lo demas en otra
 luego que cada cosa este
 revuelta se mezcla todo
 para hacer la masa.

Pan Aleman.

1 libra de manteguilla
 1 de azucar 12 huevos 12
 libra de arina de trigo y
 media de arina de Ajapa.
 Se baten muy bien la man-
 tequilla, se ponen en el
 bol las dos arinas y el au-
 car tamizado, despues se ve-
 ve a batar la manteguilla
 con el azucar y se le va
 poniendo una yema y una
 cucharada de cada harina
 se bate la masa hasta
 que empolla, y en segui-
 da se le ponen las cla-
 ras que ya estaran bate-
 das como para unon revol-
 vendolas muy bien, lue-
 go se le ponen 2 cucharada-
 das de corac una de ju-
 go de limon y muy po-
 co carbonato. Se mete
 al horno que este muy
 caliente.

Biscochos de naranja.

Se ponen en una casafeta
 una libra de arina

con una cucharada de royal me-
dia libra de aruca en pol-
vo & huevos enteros, se revuelve
muy bien todo y se le añe
de media libra de mante-
quilla. Se revuelve todo de
nuevo y se le pone el ju-
go de media naranja dul-
ce. Con una cuchara se po-
ne en unos papeles cuidan-
do de que estén separados
y chiquitos porque crecen
mucho, en seguida se
meten al horno.

Empanadas

Se hace cereo con 1 li-
bra dearina, en un cuar-
to de agua se pone santi-
to de queso quite mexicano
un pedacito de aruca y
sal y cascara de tomate ser-
vado, se empieera a revolver
con la arina y se le pone
media libra de manteca
todo esto se revuelve muy
bien, se deja reposar un
rato, se hacen las bolas
para las empanadas, se re-
llenan de picadillo o crema.
El cocimiento ha de ser fuer-
te.

Empanadas.

Se hace cereo con una li-
bra de arina y se le ponen
6 libras & onzas de aruca
en polvo, santito carbona

tr y poca sal y 8 onzas de man-
tequilla todo esto se revuel-
ve y se deja reposar una ho-
ra, despues se hacen las bo-
litas para las empanadas se
rellenan de pajeta o de lo que
uno quiere pero que este al-
to se punto para que no
se corran y se cortan con
cuchetilla y ya echas se
les untan el huevo cortado. Se
meten al horno que este ca-
liente.

Paracas.

Una libra de arina, me-
dia libra de aruca batida con
6 libras y se le pone la cla-
ra de un huevo, 4 onzas de
manteca derretida una ta-
ra de leche y santito de ques-
quite, la masa se estien-
de con bolillo a que quede ba-
sante delgada, se cortan con
cuchetilla y se mete al ha-
rno.

Botonnes.

Se amasa una libra de
arina con una poca de leche
sabada a que quede la ma-
sa muy suave y haga veji-
gas se deja reposar media
hora, se estiene con bolillo
de un centimetro de alto, figu-
rando un panuclo, se le
pone en medio rebanadas
de manteguilla que este

muy dura, una libra, se
dobla de adentro para fue-
ra otro dobles de fuera para
adentro, otro dobles de derecha
a izquierda y de izquierda pa-
ra la derecha, esta opera-
cion se hace 5 veces y se
boltea el pañuelo para bajo
dejandolo reposar 5 minutos.
La ultima vez se unen con
huevo cortado, luego que ya
estén cocidos se se cortan de
enmedio y se rellenan con lo
que uno quiere. 4 onzas de
pavina se apartan y cada
vez que se estienda la ma-
sa se espolvorea en la ta-
bla, lo mismo cuando se
quiera romper el pañuelo.

Manamon de almidon

Cernido y tamizado ocho on-
zas de almidon 1/2 libra de avie-
na molida, ocho huevos. Se
batan cuatro huevos enteros
y cuatro yemas con el azucar
cuando hacen boncitas se le
añaden las otras 4 esferas re-
cidas cuando estén bien reves-
tas se les va poniendo poco
a poco el almidon, se unta
el molde con manteca y
se mete al horno que es-
te templado

Reun para el manamon
Se clarifican 2 libras de avie-

na a que tome punto de jun-
ta en el agua, se aparta
de la lumbre y se bate has-
ta que empaquira entonces
se le pone un poco de esen-
cia de limon o de vainilla, si
queda dura se le pone leche
o agua y se vuelve al fue-
go que se caliente, se retu-
rna y retira y se bate con es-
to se barniza el manamon.

Pastel.

Una libra de avina, 4 ye-
mas, 2 onzas de azucar, 2 cen-
charadas de jocoque, 10 on-
zas de manteca. Mo-
do de hacerlo, se pone en
una tabla la avina en me-
dio se le hace un hueco y
se le ponen las yemas y el
azucar, se desaven muy bien
luego se le pone el jocoque
en seguida la manteca qui-
ta se revuelve todo muy
bien sin amasar la masa
y se deja reposar una ho-
ra, luego se extiende con
el patate, se rellena con
lo que uno quiere, se bar-
niza con huevo y se me-
te al horno.

Puebas de Guanajuato
Se batan 20 libras en cua-
tro onzas de azucar cernida, has-
ta que haga espuma, entonces

se les echa clara y media muy
 crecidas y 4 onzas de manteca de
 neto y sobria. En una taja
 se mezclan 4 cucharadas de ca
 talan 4 de agua, lo que se to
 me con dos dedos de tequesqui
 se molido y otro tanto de tsal.
 Se pone en una mesa una
 libra de harina se le hace un
 huevo en medio y se le pone
 Ardo lo que dice arriba, se ama
 sa sin quejeter y se le da una
 pasada con la spatula de la
 mano como si se moliera; se
 parte en pedacitos se hacen
 bolitas con mucha suavidad,
 se forman las pueblas y se
 meten al horno. Despues se
 les pone el betun que se ha
 ce de arucar clara de huevo
 y unas gotas de limon.

Rosquetes.

Se baten 10 yemas con mi
 linillo y bien batidas se les re
 vuela una cucharada de azu
 car y otra de manteca, se
 les va poniendo arena has
 ta que quede la masa de ma
 do de manejarla, se forman
 los rosquetes, se frien en man
 teca caliente y se revuelcan
 en polvo de azucar y caneta.

Pastetes de crema

Para hacer la masa se
 me al fuego, en un caso, me

dio litro de agua, un grano
 de sal 200 gramos de mante
 quilla y dos cucharadas de azu
 car en polvo; cuando empieza
 la ebullicion se echan 250
 gramos de harina, se trabaja
 bien al fuego un momento,
 y cuando se desprende del
 caso la masa se aparta
 agregandole 8 huevos enteros.
 Se revuelve bien todo, y se
 va colocando en porciones
 del tamaño de una nuez,
 sobre una hoja de lata engra
 sada y en charnado. Se les
 untan huevo cortado, salpi
 cando los por encima con
 almendra picada; se po
 non al horno y antes de sa
 carlos se espolvorean de azu
 car granulada. Para rellenar
 los se abren un poco por un
 lado con la punta de un cu
 chillo.

Biscocho de Saboya.

Medio litro de arucar en pol
 vo se baten con 10 yemas de hue
 vo; cuando esten de punto se ba
 ten otras tantas claras, y se van
 mezclando con cuidado con una
 cuchara de madera; una vez mez
 clado esto, se le agregan poco
 a poco 300 gramos de harina tam
 bida; si se tiene feuta de pa
 pa, resultaria mejor echar la
 mitad de cada cebate; se

unta el molde con manteca y
avina y se pone a cocer al hor-
no.

Conchas de almendra.

Se pone a cocer en la librade
manteguilla luego que esta se ha
se se van poniendo 4 onzas de azu-
car molida y media
libra de avina y 4 onzas de almen-
dra molida, se amasa y se
deja reposar 2 horas. Luego
se untan los moldes ligeram-
ente de manteguilla y se po-
ne la pasta lo mas delga-
da que se pueda, y se pone
al horno, se sacan con
una cavieta, se sacan de las
conchas luego que estan frias

Almendrados.

Se trabaja en un perol con una
cuchara de madera medio kilo de
almendras molidas con 250 gra-
mos de azucar en polvo y 5 ca-
ras de huevo; cuando esta he-
cho bien mezclado se agregan
otras 5 charas muy batidas; se
ponen montoncitos en hojas
de papel y se meten al hor-
no.

Mantecadas de Astorga.

Se toma la cantidad que se
quiera de manteguilla. Supo-
niendo que sea una libra se
agregara 2 de azucar y una

docena de huevos batidos; des-
pues de lo cual se batira todo muy
bien con varillas. La operacion se
termina echando la pasta en ca-
jitas de papel, y se cocen en el
horno.

Crema de pastelero

Se pone en un cazo 100 gramos
de avina y 14 yemas de huevo (que
se trabajen bien) con un vas-
ton de vainilla. Se va echan-
do poco a poco 1 litro de leche
hirviendo, sin cesar de moverlo
una vez bien desleida, se quita
del fuego meneandose con una
cuchara para que no se agane
en el fondo; cuando empiece a
ponerse espesa se trabaja un po-
co agregandose 100 gramos de
manteguilla, quedando bien
lisa. Se vuelve a trabajar con
la cuchara y en cuanto da
un hervor se aparta, ponien-
dola en una cacerola. Si es
demasiado espesa se
se agrega un poco de leche
bien caliente. Con esta cre-
ma se rellenan los pasteles.

Leche frita

Se echa en una cacerola
6 huevos y 4 yemas se batien
y se les va agregando 500 gra-
mos de harina formando una
pasta algo espesa; se va des-
liendo poco a poco con leche y

mediu de leche, que se ha
 puesto a hervir con un vas-
 ton de vainilla; se pone a co-
 cer, revolviendo la con una es-
 patula de madera hasta de-
 jarla bien hisa, agregando
 se un pedacito de mantega
 del tamaño de una uña,
 se añaden 150 gramos de agu-
 car en polvo. Esta crema debe
 tener bastante consistencia,
 poniendola en una pataca
 untada con un poco de achi-
 te refinado, se extiende bien
 con la hoja de un cuchillo
 para nivelarla, dejandola
 del mismo espesor; cuando
 esta fria se vuelve encima
 de la mesa (esta salvea-
 da de pan rallado). Con un
 cuchillo se corta en trozos de
 4 centímetros de ancho por 6 de
 (ancho) largo y uno de que-
 so y se brensa al hervor
 y pan rallado; se frien en
 manteca y bien calientes
 se sirven en conilleta.

Plum-cake

Se trabajan en un molde
 3 huevos, con harina, azúcar
 y manteca (la cantidad
 igual de cada cosa que lo
 que pesen los 3 huevos).
 Cuando esta muy fina se
 le añaden unas pasas de
 corinto y se echan en el

molde untado con man-
 teca. Se cuece al horno.

Poharones.

Se toman 6 onzas de azu-
 car pasada por tamiz, 1/2
 de flor de harina, 6 de man-
 teca fresca. Todo se amasa
 sobre una mesa, hasta que
 la masa presente una su-
 perficie sedosa; se hace
 con ellas un cilindro para en-
 ton las preciores con mas
 igualdad, y se dá á ca-
 da una de ellas la forma
 que mas agrade. Se cue-
 cen al horno fuerte, para
 que la pasta no se re-
 seque, sobre hoja de lata,
 interponiendo una hoja
 de papel blanco. Se despe-
 gan del papel una vez frios,
 espolvoreándolos con azúcar
 tamizada.

Puding soufflé.

Se bate en una cazero-
 la 8 yemas de huevo con
 120 gramos de azúcar y 120
 de manteguilla, agregan-
 dole fecula de arroz ó papa-
 ta la cantidad que cogien
 una cucharada de sopa,
 y el zumo de un limón
 grande; se pone á cocer
 a fuego lento hasta que
 quede como una crema

Torta de Almendra con Crema.

Almendra	1/2 K.
Yemas	8
Blancas	4
Nueca	1/4 K

Modo de hacerla. La almendra se pone a remojar toda la noche en agua fría; seuela y se muele muy bien, se baten 8 yemas y 4 blancas que estén muy secas y se les revuelve muy bien la almendra y los azúcares. Se monta el molde de mantegulla y se mete al horno. Se conoce que está cuando se mete un popote y sale limpio. La torta se baña con crema de vainilla.

no muy espesa; cuando esta frio, se le añade poco á poco 8 claras de huevo bien crecidas, se pone en un molde (previamente sea liso), untado con manaca pasando con un poco de harina y sin llenarlo mas que hasta la mitad; luego se pone al baño de Maria, y cuando ha dado un hervor se pone al horno, se deja cocer una media hora y se saca al momento de servirlo, salteandolo con una crema.

Biscocho moka

En un caso se ponen 8 huevos con una libra de azucar se ponen al fuego y cuando haya tomado consistencia y este bien batido, se con tinuara batiendolo fuera del fuego hasta que este la pasta fria. En una cawan se pone una libra de mantequilla y se trabaja con una cuchara hasta que este cocido, y se va añadiendo poco á poco la mezcla del azucar y huevos. Se le aumentan 10 2 cucharadas de esencia de cafe. Se cubre el fondo de un molde con sobetas, y se pone en

cima una papa de la crema despues otra de sobetas y otra de crema, y asi sucesivamente de pasta llenar el molde. Se saca sobre un plato, se cubre todo el con crema y se le salpican unas almendras tostadas y picadas.

Biscocho de almendras.

Para una libra de almendras, 12 huevos una libra de azucar, la cascara de un limon rallado y una cucharada de canela molida. La almendra pelada y molida se pone en un molillo; alli se añaden las yemas de huevo; se revuelven bien; se agrega el azucar bien fino se vuelve a unir; se hecha la canela, limon rallado y las claras bien crecidas, todo se une bien; se unta un molde de manaca y galleta molida, y se infiere al horno.

Bapuchinas

Se baten muy 24 yemas y despues se le añaden un fondo de almidon tamusado y cuando se haya hecho bien la mezcla se cubre dentro del molde de la ja de lata un poco engasado, cocendolo en el horno bastante.

fuerte durante media hora. El molde debe ser de forma de bandeja con bordes de 4 centímetros de alto. Cuando se haya enfriado se saca sobre un pañuelo, cortándose en pedacitos de la forma de un dedo. Se hace un abultar en la superficie, dándole el punto fuerte y cuando esté frío se introducen en el los pedacitos, los cuales estarán antes picados con un alfiler para que penetre el huevo más fácilmente. En esta disposición se dejan durante 12 horas sacándolos una vez transcurrido este tiempo, con un tenedor y dejándolos sobre una rejilla de alfileres para que se sequen bien y no se desahagan.

Buoché

1 libra de harina 1 libra de manteguita, 10 gramos de levadura, 6 huevos, un poquito de sal y un puñado de arvejas. Se separa de la libra de harina una cuarta parte para hacer la fermentación de la levadura, haciendo un hueco en medio y colocándolo en su centro. Se deshíe con un poco de agua tibia, y con la mano se va incorporando el agua sucesivamente a la levadura y, está

a la harina, haciendo una pasta de forma redonda. Se dobla 2 veces en forma de un con un cuchillo y colócala en una casaca proporcionalada cerca del calor de la estufa, para que levante el doble de su volumen. Durante este tiempo, se toma el resto de la harina, se coloca en montón y se hace un hueco en medio, colocando en este centro la sal, el arvejar y la mitad de los huevos. Se disuelven estos, estuyéndolos e incorporándoles el arvejar y la sal, y luego la harina poco a poco. Se mezcla bien y se hace la pasta, la que se bate bien, cogiéndola con las manos, estirándola y golpeándola contra la mesa. A los pocos instantes de este trabajo se le añaden los otros huevos y se trabaja así la pasta, estirándola de uno en uno hasta la conclusión. Entonces se le añade la manteguita que ha de ser muy fina y bien bajada de antemano, mezclándola muy bien. Después se ve si ha aumentado la levadura el doble de su volumen: si está, se saca de la casaca y se pcha sobre la masa, que se habrá estirado bien, y se espasa sobre toda ella

con la mano. Se vuelve a tré bajar hasta que no queda señal de la levadura, en el andote y golpendote. Se espolvorea con harina una cakerole y se pone dentro la pasta; se pone a espolvorear con harina por encima y se cubre con un paño fongidote en una parte abugada y sin corriente de aire durante unas 6 horas, en cuyo tiempo deberá haber se fantado por la fermentación al doble de su volumen. Al cabo de este tiempo se saca sobre la mesa, se rompe divididote en pedacitos para que se represquen, unéndote después volvendote a la paserole y dejándote bien tapada por unos dos horas en sitio mas fresco. Entonces se saca y pone en los moldes, los que se han de montar con manteca, y llenarlos hasta la mitad. En el centro de la masa se hace un agujero con los dedos mojada en agua, y en él se colocara un poco de pasta en proporción al tamaño del bicho y de forma como una respeje de pene. Después de dorar la superficie de los bichos con huevo batido se pone a cocer al horno, bien caliente, cubriéndote con unos papeles untados con manteca, a la mitad de su cocimiento

para que no tome mucho color.

Pan de Papa

Una libra de manteguilla 1 libra de aruca en polvo $\frac{1}{2}$ libra de harina de trigo con 2 cucharaditas de royal $\frac{1}{2}$ libra de saque de papa 2 huevos 1 copa de conae el jugo de un limon y la raspadura de otro. Modo de hacerlo: se bate la manteguilla muy bien hasta que este suave, luego se le mezcla el azucar y en seguida se le va poniendo una yema y una cucharada de cada harina, (calienta las charinas) sin dejar de batir, así se sigue haciendo hasta concluir las yemas y las harinas, luego se le ponen las claras muy crecidas el jugo de el limon y la raspadura de otro, todo esto sin dejar de batir un momento, ya para vaciarse en los moldes engrasados se le pone la copa de conae y se coge en el horno templado.

Rocas Americanas

Se cocen 4 yemas se les pone una (cucharada) tasa de leche frita hervida con vainilla y media tasa de manteguilla derretida, media tasa de aruca en polvo y una poca de amina con una cucharada de royal, luego se le ponen las claras crecidas y mas ainas y mas harina hasta

hacen una masa que apenas se pueda manejar se extiende con el bolillo a lo que quede del queso de un ceu timetro se cortan las rosas y se fueren en manteca y se rebuelcan en aruca y canela.

Galletas Americanas.

Se ponen en un tasto 1/2 libra de harina allí se le ponen 4 onzas de ~~aruca~~ aruca una cucharadita de royal 4 huevos enteros 4 onzas de manteguilla derretida y fria la raspadura de media galana y el jugo de la otra media galana, se revuelve todo muy bien y se pone con cucharadas chiquitas sobre hojas de plata. Se mete al horno templado.

Rosetas.

12 yemas se baten con 4 onzas de aruca cortada en pedacitos, cuando este el aruca enteramente deshecho se le ponen dos cucharadas de manteca derretida y fria se se que batiendo luego se le ponen 2 cucharadas de catalan y en seguida se va poniendo la aruca hasta formar una masa suave, se cortan pedacitos y se hacen bolillitos se hace un cordoncito, luego la rosquita se pega con clara de huevo, se barnizan y se mete al horno, luego que estén se les untan de clara de

huevo y se les ponen aruca gratulado.

Conchitas

Se baten cuatro onzas de manteguilla cuando esta muy suave se le mezclan 2 onzas de aruca se revuelve bien y luego se le ponen 2 onzas de almendra molida 1/2 onzas de aruca se mezcla todo muy bien. Se untan las conchitas ligeramente de manteca, luego se les pone la pasta que queda muy delgadita y se meten al horno. Con una vez que se untan las conchitas de manteca tienen para todas las veces.

Pastel Hivo

Media libra de harina 5 onzas de manteguilla 1 huevo sal y el agua fresca para hacer una masa suave, se amasa y se deja reposar media hora. Después de darle 20's vueltas como la masa de los bolovanes. Relleno 1/2 libra de carne de puerco picada se sazona con sal pimentón nuez moscada un pedacito de jama yodo en caldo. Ajonjolí mejora na laurel una piquita de sebolha picada ajos y un huevo entero. El frolle se (sazona) cose y se deshuesa, se pone una castaña en la lumbre con manteca y se dora tantita aruca con

con cebolla picada, luego se le pone jitomate asado y colado con un troquillo de aceite. La masa se extiende con el bolillo y se le pone la carne de puerco y en cima el pollo, se envuelve con la masa y la que sobre se le pone en tiras para que afianse, se bairisc y se mete al horno fuerte.

Savarin

Se cruen 5 yemas hasta que haga buecita. Luego se le mezcla poco a poco $\frac{1}{2}$ libra de azucar molida, en seguida se le pone las claras muy batidas tambien poco a poco. Luego se le pone $\frac{1}{2}$ libra de harina con una cucharada de royal, todo esto sin dejar de batic un momento. Luego se bacia en el molde untado de manteguita y se mete al horno templado. Se bacia y en medio se le pone una libra de arvear de punto de espejo, ó crema.

Biscocho

2 libras de harina 6 onzas de azucar molida 1 libra de manteguita cucharada y media de levadura de cerveza, un posuelo de leche, 16 huevos y una troquita de sal, la levadura se tibia y se le pone a arriba harina se revuelve todo y se bate con

las manos hasta que despegue la masa. Se tapa con una envilleta y al dia siguiente se hacen unas bolitas, se untan las hojas de tatas con manteca, a los biscochos se les da una cortada en la mitad y se meten al horno.

Corta de arroz.

$\frac{1}{2}$ libra de arroz se muele y se crume despues de lavado y esoleado, se pone en un traste con $\frac{1}{2}$ libra de agua con en polvo igual cantidad de manteguita derretida un huevo entero y 7 yemas, todo esto se revuelve muy bien y se bate mucho. Luego se le ponen 7 claras batidas y se revuelve muy bien se bacia en el molde untado de manteguita y se mete al horno.

Mamon

10 onzas de harina, 3 cucharadas de azucar, 3 cucharadas de nata, 2 de manteguita, 2 cucharadas de amete de mayorea, un posuelo de leche y una cucharada de royal. Todo de hecho se ~~revuelve~~ ^{bate bien} el azucar con la nata y la manteguita se le ~~aprovechable~~ ^{aprovechable} bien la harina y el royal se le ponen los tres huevos y cuando este bien revuelto se le pone la leche y el vino, se untan de clara de huevo y se mete al horno bien caliente.

Postel Aleman

Se pone en una casuela 250 gramos de azúcar y 12 yemas de huevo, se baten 25 minutos agregándole el jugo de medio limón y la mitad de la cascara bien picada, 200 gramos de mantequilla desmenuada con 250 gramos de harina, 75 gramos pasa de Indulgencia. — Mézclense todo en se queda con los huevos, revuélvase las 12 claras y bátase aparte, échese en un molde que tenga un tubo en medio unese de Braxine y mantequilla y llénese hasta las tres cuartas partes de su altura, métase al horno que ha de estar a una temperatura templada y tengase allí tres cuartos de hora.

Pasta para toda clase de frituras:

Se pone harina en una casuela se hace un bollo en medio y se echan uno o dos huevos de huevo, una cucharada de aceite y una de aguardiente. Se mezcla todo menecando todo con una misma mano y por un lado, y echándole agua poco a poco para dar un buen espesor, en el momento de servirse se le mezcla la clara de huevo batido. La clara de huevo haria la pasta muy aguada si no se tiene cuidado de que la pasta este espesa antes de ponerle la clara. Si la pasta es para frituras azucarada o dulce como el buñuelo, entonces en lugar

de sal se le pone agua de flor de naranja. *Mica*

Media libra de harina, media libra de azúcar, media libra de mantequilla y 8 huevos. Se clarifica la mantequilla herviéndola y colándola por una servilleta. Se bate hasta que tome punto de crema espesa y entonces se le pone 8 huevos enteros y se sigue batiendo con ellos se le agregan 7 yemas una a una bien incorporadas y se le pone el agua muy molida y las 7 claras cocidas, y por último la harina con el agua y las raspaduras de 2 libras. Se mete al horno a fuego regular en una tartera untada de manteca, media tartera que sube mucho.

Procat chical

Media libra de almudon tamizado, media libra de azúcar molida y 8 huevos. Se baten las yemas con el azúcar cuando estén bien batidas se agregan las 8 claras cocidas y por último el almudon. Se ponen en moldes untados de manteca y se meten al horno.

Petun

Se hace muy al punto de volar suave. Se aparta de laumbre y se deja enfriar pimiéndose un momento en

agua; se bate y cuando va ya
 a empesarse se baten los mo-
 cos. Se le pone la esencia que
 se quiere.

Beton de Chocolate.

Para 3 onzas de chocolate y
 de azucar. Se muele el chocolate
 con vainilla o canela al gusto,
 cuando la miel está del gru-
 -so de espejo se le pone el choco-
 late molido se deja hasta que es-
 -te de bola suave se bate y
 al empesar y a poco empesarse
 se se baten los mozos.

Pastel

3 tazas de harina y de le-
 che 3 cucharaditas de royal y de
 azucar y 1 huevo. Se pone
 todo en una bolita y se bate
 con un molinillo muy bien,
 luego en una cacerolita chica se
 pone manteca o mantegui-
 lla poca lo necesario para
 que no se pegue allí se
 echan dos cucharadas de masa de
 la pasta y se dejan una sol
 tiendolas para que no se pe-
 guen; se sirven con miel o
 colmena para el desayuno.

Empañadas de Queso.

Para 6 onzas de mantegui-
 lla 5 yemas y un huevo entero y 1/2 de
 vino blanco, una cucharada de agu-
 ca molido y la harina que haga
 a que quede una masa suave y

un queso fresco chico. Se hacen
 las empañadas se reyenan con for-
 te muy alto de punto y de frien-
 te.

Empañadas de Jocoque

Para una libra de harina me-
 dia de mantegui-lla y onzas de
 yemas y cucharadas de jocoque
 y yemas de huevo tantito carbona-
 to y tantito sal, se reyenan de
 lo que uno quiere y se meten
 al horno profundando huevo corta-
 do por encima y azucar granula-
 do.

Bismuelos de Molde

Se baten 5 yemas de huevo
 y en una taza de leche se
 desbaratan con una poca de
 harina y tantito agua de sal
 luego se mezclan con las ye-
 mas y un poco de vin con
 esto se hacen los bismuelos de frien-
 te y se les hecha miel por encima.

Pastelitos de Crema

4 onzas de mantegui-lla que
 se ponen en un plato con un
 cubatillo de agua un poquito
 de sal y doble cantidad de agu-
 ca bien molido esto se le
 pone media libra de harina
 que se deja coger bien y qui-
 tandolo de la lumbre se le
 ponen 6 o 7 huevos uno por uno
 y batiendolo sin cesar y se
 deja la masa no muy suave
 y se ponen cucharaditas en

hojas de lata que se untan con
un papel de estraza mojado
en manteca en cima se pone
una pira de harina cobrada

Crema para los Pastetes

Medio libra de azucar. 3 onzas
de harina 6 yemas de huevo y
dos cuartillos de leche. Se baten
elo todo y se pone a la lumbre
el aromas al gusto y cuando
esta se baste con poco fin la
crema se mezcla con los ele
ros que ya estarán bien batidos
esta crema se reynan los
pastetes.

Soletas de Almenras

Se baten muy bien 4 yemas
de huevo despues se le resuelven
2 onzas de azucar en polvo y se se
que batiendo y en seguida se le
resuelve dos onzas de almenras de
lado y movida se bate un
poco y se le pone harina hasta
formar una pasta muy suave y
lo que se toma con un cuenco de
royal entonces se unta un
piza de lata con manteca y con
cucharas se van formando con la
piza las soletas y se meten al
horno templado

Pan de Gratas

Concha 2.

A uno libro de harina para
do por tamiz se le ponen 10 onzas

de azucar movida 5 onzas de ma
tar de leche 4 huevos con todo y
claro 1/4 de litro de leche fresca
y 3 cucharadas de royal

Mamon Concha 3.

Se pone 1 huevo entero 1/2 li
tro de cow de leche sin grasa
una cucharada de carbonato 2
taras de harina de maiz 9
grande de requita espesa 1
cucharada de sal se mes
cla bien y se vase en un
molde untado de mante
quilla se mete al horno y
se cuece en 20 minutos o media
hora

Piscochos ingleses

Se mezcla 1/2 libra de man
tequilla con otra de harina y se
un la de mantquilla a de
su dureza. — Se baten 14
claros y se le mezclan las
yemas bien batidas se añade a
estas una libra de azucar bien
movida. Se mezcla la ma
sa con el huevo y se agrega
un cuato de refin y a bien
resulta la masa se hecha
en moldes untados de mante
ca y se meten al horno

Empañadas Europeas.

Se toma media libra de harina
se pone sobre un tablan limpio y
se hace un huevo en medio

y allí se echa un huevo un poco de vino blanco, sal, una cucharada de manteguilla y otro de manteca de cerdo, se amasa todo mucho y luego con un rodillo se ~~amasa~~ extiende haciéndolas del tamaño que se quieran con una trape de caja de lata se rellenan y se fruen con bastante manteca. El helleo se hace con carne de cerdo bien frita de bien cocida se pasa a la caserola con manteca para adaparar diez tinajas picadas un huevo duro a pocas por puntas y sal, este relleno se puede hacer en ves de carne, con jamon, o pescado.

Royal

1 libra de arroz lavado y cocido antes remojado un rato y bien seco se muele y se siebe a queque de el polvo muy fino, se le añade media libra de bicarbonato de sosa en polvo e igual cantidad de acido tartarico en polvo, se mezcla todo y se guarda en una parte que no este húmeda.

Biskets

Medio kilo de harina, una cucharada grande de manteca, una cucharada grande de royal, una cucharada de sal, se revuelve todo esto deshaciendo con las manos las bolitas que se forman con la manteca, se mojan con la leche necesaria para formar una masa suave, se amasa

bien se extiende una sola vez y se cortan los panecitos como de dos centímetros de alto se barnizan con huevo y se meten al horno.

Fan de Pulque

Medio kilo de harina, una cucharadita cafetera de sal, dos vasos de pulque endebado al gusto, una cucharada de manteca (si se le pone mayor cantidad queda mas suave). Se revuelve todo se amasa bien se extiende y se cortan los panecitos se ponen en las latas dejándolas reposar un rato a que suban se hace sol se forma un rato y se barnizan con leche o huevo, se meten al horno. Se deja la masa de un centímetro de alto si se quiere tostado y si se quiere con miga que de catarse un rato alto.

Fan de Leche

Una libra de harina 4 onzas de manteca medio cuartillo de leche una cucharada de sopa de royal y sal al gusto. Se revuelve todo junto se hacen las bolitas se barnizan con leche o huevo y se meten al horno.

Fan de Hielo

1 kilo de harina 2 huevos 2 cucharaditas de royal un cuarto de cucharadita de sal, un cuarto de kilo de panocha, o algo más si se quiere una cucharada cafetera de manteca fina. Se bamea la harina con el royal y la sal, se hace un to.

dele en la masa se pone dentro la panocha desentada y espese la manteca dos huevos, y se revuelve con la harina. Si algo le falta de liquido para que quede fina ^{masa suave} pero que no se pegue en los dedos se rebaya la miel con agua. Se hacen bolitas aplastandolas la que quedan del vuelto de un vaso y de un dedo de queso se le hace una cortada por enmedio se polvorean con azucar y se meten al horno. Si se quiere este pan mas fino se hace con azucar ^{molida} en vez de panocha manteguilla en lugar de panocha y leche necesaria para com-
jarda.

Roscas Americanas de P.

Se crecen 4 yemas se les pone una taza de leche hervida con vainilla y media taza de mante-
ca desentada, media taza de polvo de azucar y una poca de harina con una cucharada de royal luego se le pone las claras muy escurridas y mas harina hasta hacer una masa muy suave se estende en el bolillo a que quede la masa del grueso de un peso se cortan las roscas y se fueran en manteca y se revuelven con azucar y manteca.

Empanadas de Jocoqui de P.

Para una libra de harina 8 onzas de manteguilla dos cuartos de jocoqui dos onzas de azucar tamizado, lo que se toma con la punta de un cuchillo de car-

bonato y la mitad de sal y 3 yemas de huevos. Se amasa ^{todo} ^{se deja reposar un poco} junto, no mucho, se estende la masa y se cortan en adros para hacer las empanadas, si son de dulce se rellenan de cajeta si no de pollo o pescado se untan por encima de huevo cortado revolcandolas por encima con granillo de almendra pelada se ponen en hojas y se meten al horno.
Empanadas de S.

1 libra de harina crine una libra de manteguilla 6 huevos y un pocillo de jocoqui se amasa y se ^{se} ^{deja} ^{reposita} ^{una} ^{poca} ^{hora} se hace el picadillo de lo que se quiere se rellenan y se meten al horno.

Palitos

Se amasa muy bien una libra de harina 4 onzas de azucar tamizado 3 huevos enteros y un pocillo de royal y un pocillo de leche, bien batidos todo se forman los palitos muy delgados y parejos del mismo tamaño se charman con huevo cortado y se meten al horno.
Discochos de S.

1

Garnates de mi mamá Chole

A 8 yemas de huevo bien batidas se le hacen seis surtos raras de vino mesal dos medios casarones de huevo de polvo de

azúcar otro tanto de manteca
y la harina suficiente para
hacer una masa que ni
quese dura ni blanda bien
amasaada se estienda con un
bolillo en seguida se hacen los
gamitos y se pimen en manteca.

Canastitas

Se cocen en leche harina y un
huevo para formar una crema es
para en seguida el molde se ca
lienta en una budinera con las
fantes manteca y ya caliente se
mete el molde en la crema para
que se embane todo de la crema
y se vuelva el molde a la man
teca y se saca la canastita del
molde con un cuchillo, y me
yo que estas canastitas se
rellenan con estos macarons
desos el relleno debe estar bien
caliente. (El fondo de la canastita
es de la circunferencia de un peso con
2 dedos y medio de alto el mango
de 2 centos y una pulgada de
largo)

Panquetos Alonso

- Harina — 600 gr
- Royal — 30 "
- azúcar — 300 "
- Manteguilla 300
- Raspadura de li
mon — 1.00
- Manteguilla mol
da — 75 gr
- Claras para turrón 7.

Recetas de Jucos.

Gemas de huevo — 7
Leche un cupo de
litro —
Manera de hacerse

Se crema la manteguilla y se
bate con el azúcar a que queda bien
esponjada. Se le agregan las lle
mas una a una. En seguida la
leche alternando con la harina
y el royal cerridas y las claras de
huevo batidas a punto de turrón.
Se le da una batida fuerte
y se llenan a la mitad de los mo
ldes engrasados y se meten al horno

Pan Ingles

- Harina 150 gr
- Azúcar 1250
- Gemas 5 mas un huevo
- Claras para turrón 5
- Manteguilla 30 gr
- Raspadura limon

Manera de hacerse

Se baten las llemas con el huevo
entero y el azúcar hasta que espon
je. En ese momento se baten las
claras y se continua batiendo las lle
mas hasta que las claras tengan
punto de turrón y las llemas de tur
ron se le agrega al batido de las
llemas la harina cerrida se mes
cla suavemente y se pasan al ca
so de las platas. Se vuelve a mez
clar se agrega la manteguilla fun
dida y tibia se basia en un mol
de de pan ingles engrasado y en
harinado. Se mete al horno tem

plado ya a los 10 minutos se le da una cortada con un cuchillo engrasado de extremo a extremo.

Podicos

Harina	250	100
Azúcar pulverizada	100	
Carbonato de amoníaco	1	cuchara ^{da}
Mantequilla	100	
Huevos	2	
Leche	$\frac{1}{16}$	

Manera de hacerse

Se crema la mantequilla y se la se con el azúcar se le agregan los huevos y la leche y en seguida la harina con el carbonato. Se pasa a la mesa se empasta con la raspa se extiende y se corta con el cortador redondo y los se le hace oho cortada con una duya de manera que quede rosquillas se meten al horno fuerte y se bañan con el azúcar pulverizado.

Pasta de Galdra

Harina	200
Mantequilla	200
Sal	1 cucharada
Jugo de limón	$\frac{1}{2}$

Una volita de la misma mantequilla el tamaño de una nuez media llena y el resto para barnizar. Agua de hielo la necesaria para formar una pasta munda ni suave.

Manera de hacerse
Se crema el harina y se hace

una fuente, en el centro se pone la sal el jugo de limón, la media llena de huevo, y la volita de mantequilla se mezcla con los dedos y se le pone agua de hielo y se enfriera a amasar, amasando hasta que desprenda los dedos y de la masa. Se extiende con el rodillo a formar una rueda y en el centro se pone todo el resto de la mantequilla y se envuelve muy bien se le dan unos golpes aplastar y se pone sobre una charola o sobre una servilleta sobre hielo dejando 10 o 15 minutos. y se extiende lo mas largo posible se dobla en tres y se vuelve a extender y se vuelve a doblar en tres y se llama una vuelta esta operación se repite dos veces mas de manera que la pasta debe tener 6 vueltas. Se extiende lo mas posible y se corta lo que se quiere y se barniza con la media yema y la clara y las hojas se engrasan ligeramente.

Pasta Seca

Harina	250 gr
Azúcar	100 gr
Mantequilla	150 "
Almendro	150 "
Huevo entero	1
Yema para barnizar	1
Sal un pizcico, naranja limón o vainilla	

Modo de hacerse
Se crema la harina y se hace una fuente en el centro se pone el azúcar la sal el

huevo entero y media llima, se mezcla con los dedos se le agrega la manteguilla y se impasta con la paspa y se extiende con el palote (al que se de un peso) se hacen porquitas que se barnizan con el huevo cortado y se pasan por la almendra picada se ponen en charola sin engrasar y se meten al horno fuerte.

Rey de Chocolate

Harina	300 gr
Royal	2 cucharas ^{das chinas}
Azucar	200 gr
Manteguilla	200
Yemas	6
Claros a p. de tunon	6
Leche	1/8 de l.
Granillo de chocolate	150
Crema pastelera	
Leche	3/8 litro
Harina	70 gr
Huevos	2
Yemas	2
Azucar	170
Corda o Maiz chocolate de vainilla	
lado	70 gr
Manteguilla	100
Cerezas en almibar	100

Manera de Hacerse

Se bate la manteguilla cremada con el azucar hasta que quede blanca se bate con las yemas una a una batiendo en cada una en seguida la leche y luego la ha-

una crema con el royal batian do con las claras a punto de nieve. Se le da una batida fuerte y se pone en un molde redondo de pared do deuchas y de tamaño regular y engrasado y enharinado. Se cuece en horno templado y una vez cocido se deja enfriar. Se hace la mitad se le pone un poco de crema y se vuelve a construir. Se cubre todo de crema pastelera empacandola con espátula y se decora todo con el granillo y las cerezas.

Manera de hacer la crema pastelera.

Se cierne la harina con el azucar se pone en una base ya y se le agregan las yemas con los dos huevos enteros se mezcla y se le agrega la leche y se pone al fuego hasta que se le vea el fondo al cazo y se sepa a cubrir. Al sacarse se le pone la manteguilla y la cocoa cremada 30 gr.

Bisqueto Jinos

Harina	300 gr
Huevos	1
" para barnizar	1
Leche	1/4 x 1/6
Manteguilla o menteca	100
Sal una cucharadita	
Royal	9 cucharas ^{ditas}

Manera de hacerse
Se cierne la harina con el royal y se pone en una va-

seja se le agrega la mante-
ca y con un tercio se unca
pola hasta que se fuerda la
mantea, se le agrega el tuc-
vo batido con la leche se mez-
cla rapidamente con la espata
de madera y se vacia a la
mesa bien enharinada, se es-
polvorea la harina y se pasa el
rodillo a emparejar de manera que
quede 2 cm. de alto se corta con el
cortador de Bisquitos y se pone en
charola ligeramente engrasadas
Se barnizan y se cuecen a ha-
no fuerte.

Crema de Nantes.

Leche	1/2 litro
Crema de leche	1/2 "
Azucar para la crema	200 gr
Cascara de una naranja	
Canela una raja de 5 cm.	
Guenetina "oro"	18 hojas
Ciruela para	1/4 de K.
El jugo de la naranja	
Cascara de un limon	
Medio gote de vainilla	
agua	1/4 litro
Azucar	200 gr
Piel	3. K.

Manera de hacerse.

La leche una vez hervida se le
pone el azucar se le agrega la cas-
cara de naranja y de canela y se
pone a fuego, se deja hervir por 30
4 minutos se retira del fuego y se
le agregan las hojas de guenetina
y se esta moviendo hasta que se

disuelva se cuele, se le agrega
la crema de leche se mezcla
muy bien y se vacia en el mol-
de de cadre de jico que ya esta
ya encrustado en el hielo, se de-
ja cuajar, se vacia y el hueco
de la corona se llena con la
mermelada que ya estara fria.
Manera de hacer la mer-
melada.

La crema pasa se des-
huesa y se pica muy menudito
se pone con el jugo de la na-
ranga, el agua (los cascara de la
naranja y la vainilla, se pone al
fuego y se deja hervir hasta que
seque, entonces se le agrega el
azucar y se le da punto de mer-
melada, se le saca la cascara
de limon y vainilla y se deja
enfriar.

Nota

Una pasta de pan ingles de 12 hue-
vos puestos en un molde redondo en
grabado en harinado y puestos a coser en
horno templado. Se deja enfriar
se hace a la mitad y se rellena
con una lata de mermelada de la
vacano y se vuelve a reconstruir
se baste con el fondan y se decora.

Manera de hacer el fondan.

Se pone 1 1/2 Kilo de azucar con agua
a que lo moje, al fuego, moviendolo
constantemente al momento en que
hervor, se espuma, y se pasa a otro la-
sya poniendo en el fondo, dos veces lo
que se toma con la punta de los dedos

"semo tataro" se tapa y no se toca
 para nada hasta darle punto de bola
 semifloja, se retira del fuego y se
 pone a enfriar en agua fría has-
 ta que metiendo el dedo en el fondo
 del caso se pueda contar 20. Entonces
 con una espátula de madera se
 bate hasta que empaste se mete
 al baño de María a disolver y con
 eso se baña el pastel.

Gofres de "Gahuela"

2 claras

50 gramos coco rayado

50 " " nuez picada

2 tazas con flejes

125 gramos azúcar granu-
 lada se baten las cla-
 ras a la nieve y se se-
 vuelven con todo. Los in-
 gredientes y la nuez pi-
 cada, se engrasan ho-
 jas en manteguita y se
 oran echando en especie
 peditas se meten al
 horno regular por 10 o
 15 minutos

750

750

Dulces.

Maz de vainilla.

En una cacerola de hierro se ponen 2 huevos enteros y 14 yemas con 6 onzas de azúcar finolida. Se trabajara bien esto con una cuchara de madera. Entretanto se habia puesto en otra cacerola al fuego dos cuartillos de leche, la hervir con una vara de vainilla abierta para que tome el aroma de la vainilla. La leche se mezclara a las yemas y al azucar menianandolo todo para que el azucar y yemas se mezclen bien a la leche. Esta composicion se pasa por un cedazo muy fino y se llena el molde del que se vendia ya preparado con azucar al caramelo. Se coloca este en una cacerola con agua caliente y se cuece en el horno (con) al baño de Maria. Para saber si esta cocido se introduce un cuchillo muy fino si sale limpio podria sacarse del horno, pero si sale manchado de crema debera quedarse otro rato.

Maz.

En 5 cuartillos de leche se desaca 1 libra de azucar se cuece por una cervilleta y se pone a cocer, asi que haya dado unos hervor se le pone unas hojas de naranjo

o una casearita de limón y una rajita de canela y se deja hervir hasta que quede como atole, se aparta de la lumbre y se deja enfriar para revolverle muy bien 8 yemas de huevo y 5 clavos colados por un cedazo. Luego se muele $\frac{1}{2}$ libra de aruca y se denota en una casaca, así que esté color de oro se embarga muy bien el molde con esta miel se baña el atole ya dicho en el molde y se pone a cocer contandole en un caso con agua y paja y se daa con lumbelencina.

Torta de Almendra con Crema.
Una libra de almendra se pone a remojar toda la noche en agua fría, se muele muy bien la almendra, se baten 8 yemas y 4 clavos que están muy crecidos, media libra de azucar comido todo se revuelve muy bien. Se unta el molde con manteca y se mete al horno. Se conoce que está cuando se mete un fósforo y sale limpio. La torta se baña con crema de vainilla.

Torta Real
Se pela la vispea 1 libra de almendra y se pone en agua fría, se muele muy bien y se pone en 2 libras de aruca del punto de bota, luego que da pegue del caso se quita y se

enfria un poco, poniendole 10 charas bien batidas; se vuelve a poner al fuego a que de unos hervas, se le revuelve una 1/2 soletas desmoronadas y se bacia en un plato y se mete al horno; así que este algo dorada se saca y se le pone betún de etapa y limón.

Macapán
Se machaca 1 libra de almendras, mojandolas con un poco de agua; luego se tienen preparadas 12 sogas de azúcar en almibar y se ponen en un caso al fuego merclando las almendras, deben darseles dos o tres hervores hasta que esté un poco espesa; luego se retira de la lumbre y se deja enfriar, en este estado se van baciando cucharadas de ella y se forman montoncitos redondos, cocendolos en el horno de manera que se sustenten un poco.

Bombones de chocolate.
Se pone en un caso a fuego vivo 255 gramos de azucar con 165 gramos de manteca; se deja hervir 10 minutos, removiendo la mezcla durante la ebullición. Se añaden 2 onzas de chocolate rasgado y media vaso de agua

ISO

se deja hervir todo durante otros 10 minutos, removiendo continuamente. Conviene si está terminada la operación cuando echadas algunas gotas de la mezcla en un vaso de agua fría se endurecen inmediatamente, llegado este caso se retira del fuego. Inmediatamente se vierte sobre una table engrasada, se extiende en una capa muy igual, y se corta con un cuchillo en pedruzcos, de modo que se puedan separar fuertemente las pastillas cuando se haya enfriado.

Budin de maizena Americana
Cuatro cucharadas de maizena 3 cuartillos de leche 8 yemas de huevo, azucar una libra; luego que se incorpore todo, se cuece en una cacerola, luego se vuelve al caso, se le pone vainilla, se pone a fuego manso moviendolo sin cesar; cuando se le ve el fondo al caso, se quita y se unta el molde con manteguita y polvo de bisccho, luego se pone la mitad de la pasta, luego la cacerola de Española deshuesada, y luego la otra mitad de la pasta y mas envueta: al ultimo se pone el molde en agua fría y se saca. Se hace un almibar de vino tinto y jerez.

se sirve en cada platillo el dulce bañandolo con mantita almibar.

Postre de almendras.

A 2 libras de azucar $\frac{1}{2}$ de almendra molida tres tazas de leche y un pedazo de bisccho tostado una pinta de agua de azar y el zumo debe ser de cajeta.

Corta de almendra y coco.

Se pone a hervir 4 cuartillos de leche con 2 libras de azucar a que se haga atolito. Se muele $\frac{1}{2}$ libras de almendra y medio coco y el tostado, luego se baten 4 claras hasta que estén muy duras y 6 yemas tambien que están muy picadas. Todo esto se revuelve con el atolito. Se unta un molde con manteguita y polvo de bisccho, se pone a cocer, se conoce que está cuando se mete un dedo y sale limpio. Despues se bagna con miel espesa o crema.

Budin de almendra

12 yemas de huevo batidas hasta que queden duras se le ponen 4 tazas tambien muy crecidas y una libra de almendra bien molida $\frac{1}{2}$ de azucar en polvo. Todo esto se revuelve muy bien. Se unta un molde con manteguita se le pone la pasta y se mete al horno. Crema. Beate.

tillos de leche endulzadas al gusto y con vainilla, se le pone 4 onzas de almendra molida, se destapa muy bien en la leche y se cuece a la, se pone a la sombra a que tome punto de crema. El buding se pone en un platón y al rededor se sirve la crema.

Pasta de fresa*

Una libra de fresa libra y media de azucar. Se clarifica y se deja de punto de quiebre y se le mezcla la fresa semida, cuando está de punto de pasta, se aparta de la sombra y se bate, cuando se enfria se vuelve a la sombra a que se caliente y se bate mucho hasta que punto. Se hace un bollo con la pasta.

Pasta de almendra y nueces.

(Una) 1/2 libra de almendra, 2 libras de azucar de punto de quiebre, 4 onzas de nueces, se muele la almendra muy bien y se le pone a la miel ya que va a estar de punto de pasta se le pone la nuez luego que despreque del cas, se bate mucho y se hace un bollo.

* A la pasta de fresa se le pone poquito crema.

Merengues Francés.

6 clarab de huevo una libra de azucar molida y tamizada, se ba

ten las claras hasta que crezcan mucho y se va mezclando el azucar poco a poco batiendo siempre. Se hacen en un papel con una cucharera procurando que concuerda la forma de la cucharera, se les pone encima un poco de polvo de azucar se ponen a cocer a fuego suave. La crema para rellenarlos se compone de jogueta batida con azucar.

Merengues de fresa

Se baten 10 claras hasta que estén muy fuertes. Entonces con una cucharera se mezclan poco a poco una libra de azucar molida y tamizada y se perfuman con esencia de fresa. Se forma el merengue con una cucharera echándolos sobre una tabla cubierta con papel blanco y mojada en agua fría, se espolvorean con azucar y se ponen en el horno, hasta que estén por fuera resistentes al dedo; se sacan y se unen de dos en dos, rellinando el centro con una o dos fresas.

Camotes de Pueblo.

3 libras azucar de punto mas alto que de quiebre, se le ponen dos libras y media de camote posido y semido y cuando está de punto se echa a se le ponen 3 chirimoyas grandes

cernidas ó fina molida y con
 ova ó coco rayada y se bota que
 tome punto de cajeta alla se
 aparta de la humbre y estan
 lo fria se asen los canotes
 se revubien con aruca que
 molida.

Cubetes se mezclan 6
 onzas de almendra molidas
 con 6 yemas de huevo batidas
 y una cucharada de almí
 don. Se untan los moldes de
 manteguilla, se les pone la
 pasta hasta la mitad cocen
 todos en baño de Maria, bien
 cocidos despues con almibar fin
 den adornar con pasas y fru
 tes.

Pasta de leche
 Dos libras de leche bien des
 grasada, libra y media de aruca
 se pone a hervir en un cazo
 y luego que suelt el hervor
 se cueba en un cedazo y
 cuando esta espesa se
 baja y se bate hasta que que
 de blanca, luego se vuel
 ve a poner en la humbre pas
 to que toma punto se vuelve
 a bajar y a batir y el punto
 en quel se le golfea con
 los dedos y no se pegue en
 tonces esta se deja espesar y
 se hace bollo

Papas de Almendra
 Una libra de nuez y otra de
 almendra se muelen y se ^{levan}
 ven una libra de azúcar cer
 nida 5 yemas a que se forme
 una masa suave si le fal
 tan yemas se le ponen hasta de
 far una masa para sacar
 las rosas con jeringa y se
 meten al horno.

Cajeta de Anasno
 Se pela el durasno y se coc
 cuando esta suave se lava
 en un cernidor a que escuma,
 en seguida se le quita el tra
 so. A 3 cuartillos de fruta
 2 de aruca el almibar de
 punto de quiche. Se quita
 cuando se siente un poco
 pesado.

Y
 (El tejocote se cose y se
 le quita la cabesita se lava
 que que) antes de cocer, ya
 cocido se machuca con
 los dedos, se le ponen 5 cuar
 tillas de agua tibia, se cue
 ve un poco cuando tenga
 el tejocote el agua, si esta es
 poco para el día siguiente
 se hace la jalea, si no
 esta se espesa 2 dias. A
 tres cuartillos de fruta 2 de
 aruca, el almibar punto
 de quiche, se quita cuando

Jalea de Tejocote

Se le quita la cabera al tejocote se lava y se cose, se machuca con los dedos y se ponen en una olla con 5 cuartillos de agua fría, se mueve dos veces al día siguiente se escurre y se pasa por un lienzo a 3 cuartillos de jalea dos de arrear. Se pone el tejocote cuando este el arrear de punto de quire, juntamente se le pone la fruta que uno quiere, en pedacitos picolada. Se quita cuando esta de punto de quire espejo y se basa en moldes o en platos.

Cajeta de Characano

Se cose el characano con un terroncillo de magreña coniente y poca agua, se escurre y se escurre. A cada cuartillo de fruta una libra de azucar, el almibar que este de punto de boha dura, se le echa el characano y cuando se le empiese a ver el fondo al pasar se quita.

Tortita a la Romana

Se hace una miel de 8 o 9 libras de azucar se clarifica, se le pone el vino de dos libras y el jugo de 8, y un litro y medio de agua con la que se ha de hacer la miel, se mezcla y se pone a hervir. Se batien

chas de huevo que quedan como muer y se le agregan en el momento de servir con los cuartos se con todo junto se volteo fuertemente en la garrafa, y se sirve.

Recepta de Chavela

Vule Moderno

Se hace la crema con 8 libras de leche y 2 yemas ya que esta de punto se quita de la lumbre amarrando un cuartillo de leche de leche cruda y una cucharada de (azucar) esencia de vainilla. Se baten hasta que estén duras 6 claras se les resuelven dos cucharadas de cajeta de guayaiba, se sirve en copas poniendose primero la crema y encima el copete con las claras.

Crema

Se clarifican 2 libras de azucar y cuando estan de punto de espejo alto se le pone en cocoroyado, se deja dar unos herbores y cuando ya se le ve el un poco de asentado al coco, se quita y se deja enfriar en seguida se le agregan 9 yemas de huevo, se vuelven a la lumbre a que tome punto, que es cuando se le ve el fondo al coco, se quita y se basa

Crema de Abundancia

Para 3 cuartillos de leche libras y media de ^{azucar} abundancia

782
 y media libra de almendra. Se cuece
 la leche con el azúcar, después de puesta
 a la almendra se muele y se le
 hecha agua poca a hacer un atolito,
 esto se revuelve con la leche ya
 fría, y todo junto se cuebe lue-
 go se pone a la lumbre a que tome
 punto de crema y se sirve en copas
 o cremeras. Esta crema puede ser
 con coco o nuez.

Crema de Leche

Para 4 cuartillos de leche una
 libra de azúcar y 2 yemas de huevo
 se pone a hervir la leche con la
 azúcar y la vainilla y se deja
 enfriar y en tantito se le colan
 ya ya este frío se separan las
 yemas se cueban y se revuelven
 con la otra leche se pone a la
 lumbre a que tome punto de cre-
 ma o punto ya se aguada o
 espesa se vacía en copas o en
 platos y se adora.

Prostachones de Almendra

A una libra de almendra u-
 molida desde la vijera en agua
 fría se muele muy bien con
 gota de agua se le revuelve
 una libra de azúcar molida
 y comida y se baran de huevos
 cocidos se revuelve todo junto
 y se vendra prensadas las
 hojas de lata con papel y con
 una cuchara se van poniendo
 porciones.

Prostachos de Coco

783
 A 8 libras de azúcar clarifica-
 da y dado el punto de espejo alto
 se le pone sobre menos de una li-
 bra de coco molido o rayado y 6
 onzas de almendra molida se deja
 hervir hasta que se le vea el
 viento al car, se quita y se
 deja enfriar, y la que está se
 le ponen 16 yemas de clara
 das se vuelven a la lumbre
 para que tome punto de punto
 de en segunda se quita y se
 vacía en oblas o en platos.

Papas Pensadas

A media ca de azúcar clarifica-
 da y colada se le echan 6 do-
 ceas de Papas peladas unal ca-
 ja de canela y 6 clavos; se po-
 nen a fuego manso un ó
 dos días hasta que estén cocidas,
 luego se sacan de la miel el
 punto de punto de espejo y se
 ponen a hervir en una ca-
 da pedazo al sol, así que estén
 secadas se prensan se revuelven
 por de canela y se vuelven
 en polvo de canela y azúcar
 y se envuelven en papel.

Pasta de nuez

Seecha libra y media de azu-
 car en 2 cuartillos de leche se cue-
 ce y se mezcla con una libra
 de nuez molida y pelada. Puen-
 ta al fuego se le hace un punto

mas alto que se caesta fura de
lo humbe se baltan apiter de
hechar a los trastes.

Reguipa de Amendra y
muez.

Se cuece la (Amendra) leche
con la azucar se deja enfria
uego se le echa la almendra
pellada molida y colada

Paletina de Vainilla
Se pone a cuartillo de leche la
de azucar y 4 libras de queso. Se
pone troc con una raja de vai
nilla; se clarifica con una onza
de granetina en un cuartillo
de agua y se revuelve con la
leche. Esto vaciarse en los
moltes.

Paletina Clara

Se pone a la humbe cuarte
de y medio de agua destilada
pues antes de voltar el queso se
le echa una onza de granetina
quitandole uno o dos hojas y
por menos de una libra de
azucar luego que se deshe
se se vendra. Prevencido una
cucharado de vinagre o una de
aguardiente y otra de vino y por
la bueltas con todo y pasare 4
Pimientos una raja de canela 3 libras
dos la cascara de la mitad de
una naranja y de un limon y
todo esto se echa en esa agua
luego que suelte el hervor fuerte

el que se deya. Vuelva dos o tres ve
ces. Se quita y se echa al fultro
clarificandola como se sabe y a
se le pone al molde pronto
manuquino o guella.

Leche imperial

De 4 libras de azucar 16 ye
mas de cuartillo de leche; casi que
esta la miel de punto alto. Se
destacan las yemas en la leche
se cuece en un cedazo y se hecha
en los moltes; se sigue menean
do hasta que se hace bolita en
el agua. Se unan tiradas de pa
no un badillo en el fondo del
cero para que no se pegue. Se
quita se bate y se vacian
en (platon) cajon formado de ohe
as y asi que estan fias se par
ten.

Merengues

A una libra de azucar la
refreada y de punto de bola
no muy dura se le echan 8
claras muy crecidas, que ha muy
este fria para que no se em
peque, des pues se bate con
poco de queso los merengues
en papel y se meten al ho
no templado.

Yemitas

De una libra de azucar 3
yemas se clarifica barmy
de punto que fura en el
agua de se hechan las ye
mas muy batidas que ha
gan tere de meneo para

que en se pegue, se le pone un baidillo en medio y a fuego manso, esta de punto quando hechando un poquito en el agua se haga bolita. Entonses se quitta se bate y asi que este fria, se hacen las bolitas y se reduchen en polvo de azucar y canela, y si quere se le ponen 2 ucha radas de vino jerez.

Queso de Almendra
Se clarifican 2 libras de azucar y cuando esta de espejo bajo se pone una libra de almendra molida. No dependa un poco, se quitta y despues de enfriarse un poco se le ponen 6 yemas muy bien batidas, bien uncaporadas estas se vuelve a lo humbu hasta que este de punto de bola de aparte entonses de lo humbu y se bate hasta que se enfria enteramente. Se hacen los que des y se reduchen en polvo de canela.

Curion de Plato

A 4 libras de azucar clarificada y colada se le revuelve un cuartillo de miel Virgen se vuelve a colar y se pone a lo humbu hasta que tome punto de queche, se quitta y asi que este frio se le revuelve 24 claras muy secadas y que estan muy duras, se batan hasta que en

parele, se vuelve a poner a lo humbu un rato batiendo siempre asi que se ha calentado se quitta y sigue batiendo hasta que esta y se adorne con pasas y almendras.

Quatro Pensadas

Para una docena de amargos se toman 1/2 y medio de azucar. Se toman los amargos crudos de parten a la mitad se deshucan y se dan echando en agua fria de sal se dejan en ello mientras se acaban de pelar y deshucar, luego se sacan de ese agua y se ponen en otra de sal, se este muy fuerte se tendran alli una hora u hora y media y si este regular de hornos, terminada esta operacion y cambian dos aguas de 2 o 3 veces para que suelten la sal se hecharon a cocer por un tiempo de 1/2 hora en un hervor en lo humbu y a se andra preparada se vuel clarificada en don de se ponen a conservar los amargos y se tienen en ello todo el tiempo necesario dos o 3 dias a fuego manso hasta que este bien colado, se queche dejando la miel de punto de espejo luego se dejan en el cedazo para que se escuman y se quieren con algo de barniz al estar en el cedazo se les da hervores varios banos con su miel, despues se colan bien

La que estén bien secos. se envase
bien en papeles.

Caramelos

Pone un quartillo de agua
y libras de azúcar. Se pone un
rollo a la lumbre y se deja
hacer miel sin menear ni me-
ter cuchara hasta que tome pun-
to de perla, entonces si se mete
un poco la cuchara sin menear
la miel para saber el punto
cuando está se le exprime un
cilo limon de un tamaño segu-
ra, por que si se le pone mu-
cho salen muy comosos y si poco
se empanzan. Despues se desata
aun quemando la miel de des en un
do para que no se pegue pero en
la misma holla. Hasta que me-
tando la cuchara en la miel y
luego en agua se le despegue
la miel totalmente, entonces se
le pone la esencia que se quiera,
de café, 4 o 5 cucharadas de chocola-
te sacando la esencia del cacao
de anicete una copa de anicete
unas gotas de rosa una gota de
vainilla o al gusto, cuando se
hace esto se deja tomar el fru-
to anterior, inmediatamente se
retira de la lumbre y ya se
tiene preparado para comer
se untado de mantegulla en
la que se desea la miel sin
menear para los caramelos cuando
se monta la casuela de aceite.

Ya que esta fuera la miel
se van sacando tiras se hacen
bolillos y antes que se fuen se ha-
cen bolillos cortando con las tijeras
sobre la mesa, cuidando qd al
hacer los bolillos no amasar la
miel por que se space pueden
tomarse de los coleros que se
quiere. Con la mitad de los
cantidades salen bastantes.

Tonche de te

Se pone un quartillo de te negro, libras
de azúcar medio quartillo de agua
de panela muy fuerte dos cuar-
tillos de suero de vaca anja bien
colada tres botellas conae o mas
si se quiere por achito.

Tencalle

Se pone a la lumbre 1 libro
de leche con unas rajitas de canie-
la, luego que suelta el hervor
se le pone medio libro de azu-
car, se deja hervir hasta qd
se consume bastante, luego se
le añaden ocho yemas desueltas
en un poco de leche de la
misma, se cuece y en seguida
se pone en baño de "Maria", en
el tanto se da por encima
estancia cuando metiendo un
popote sale limpio.

Tuercos de Analia

Desde la noche se pone
a remojar unas 100 nueces, al

Ha siguiente se pone a la
lumbre un cuartillo de leche con
una libra de azúcar y se deja se
una hasta que este como postre
to entonces se le ponen las nueces
y se deja hervir hasta que des
pegue del sazo entonces se quite
se bate un poco para q^a expa
nize un poco y se hacen las
bolitas Pompope

Leche 4 cuartillos yemas de hue
ro 1/2 pataban medio cuartillo alm
endra 4 onzas azúcar 1/2 libra clara
pavels y miel moscada en poca can
dad y en polvo. En un cuartillo
de leche se deshace el azúcar y se
le vuelve el claro de pavels y se
muy movado, en el resto de la
leche se desboratan y se baten mu
cho las yemas y se almendra muy
bien molida luego se le pone el
pataban y se sigue batiendo pa
ra q^a se cuevan las yemas en
segunda se mezcla con el cuart
illo de leche embolada se cueva
y se trasa en bolillon

Queso de Almendras
Para 1 libra de almendra
3 de azúcar. La primera se remoja
desde la noche se pela y se mue
le muy bien. Se charufa la miel
y el azúcar de punto de queche ^{caja}
se le añade la almendra que
ya se le habian mesclada 1/2 lb
y yemas de huevo. Se deja hervir

hasta verle el fondo al paso se quita
ta entonces de la lumbre y se ba
te hasta juntarle se saca en un
traste fondo, se forma luego el que
se, y se cubre con pambal. Si la
pasta fue ya de punto dice
de miel se amasa con le
che.

Cajeta de Pina
A 4 libras y 1/2 de azúcar
charfreado y dado el punto
alto se le revuelven 1/2 libras de
pavote blanco cernido, se deja
q^a de unos hervores y en segui
da se le añade una pinta mo
vida y cernida. Se deja que
tome punto de cajeta y se sa
ca.

Cajeta de Membrillo
Se pelan y se les quitan los cor
dones, se ponen a cocer y a que
cueren se les muda de agua, otro
dia se cierra se pone la miel
y q^a quede de punto alto de
hecho el membrillo y se deja
q^a tome punto de cajeta. Para
cada libra de membrillo li
bro y medio de azúcar.

Cajeta de Guayaba
Se les quitan las cabezas
se ponen a cocer y se cierran. Se
despaca se cosen se deja la miel
de punto alto y se deja y a que
gale a que tome punto de ca
jeta. A cada libra de guaya
ba libra y medio de azúcar

Cajeta de Chirimolfa

Se clausuran 4 libras y media de azucar de Vega de Santa Marta y se le hacen hechar 8 libras de camote cocido, cuando ya se le falta para gustar se le hecha una chumoya por gajal

Cajeta de Durazno

A una arroba de azucar clausura y dado el punto alto se le hechan 16 libras de durazno y 8 de camote todo cocido y molido de esta manera hasta q^e tome punto de cajeta. El durazno se pela como para conserva y des pues se pone a cocer hasta q^e esta muy blando asi q^e se enfria se des tusa y se muele.

Cajeta de platanos

A 5 libras de azucar de punto alto se le hechan de punto 20 platanos quecos, si son chicos y 18 si son grandes y una pima todo cocido, ya que ha hervido el platanos se le hecha de pima a q^e tome punto de cajeta.

Cajeta de Lezamor

A una arroba de azucar clausura y dado el punto de espejo se le hechan 12 libras de camote cocido y servido, asi q^e ha hervido hasta q^e se le hechan 8 libras de garra more cocido y se gusta hasta q^e este de punto de cajeta.

Conserva de Mimbillo

Se pelan se les quitan los corazos

ros y se parten en rebanadas y se venden agua hervida en la cual se van echando a poco los mimbillos, no todos sino poco a poco cuando estan suaves se sacan y se hechan en agua tibia esta operacion se hace en la tarde. A otro dia se les muda el agua tambien tibia y se ayon hasta el dia siguiente en que se tendra cubricado por mil q^e se hara con dos libras y media de azucar tres cuartillos y medio de agua y a el caso de dulce. Se hechan los mimbillos y se dejan hervir a fuego suave unos hora o poco mas de que gusten y se dejan en la miel a otro dia temprano. A otro ven a poner a la lumbre a que tomen punto de miel.

Conserva de Pera

Se pelan las peras y se van hechando en agua de sal dan toles tres piquetes en el corazon se ponen a cocer en la misma agua caliente y ahi q^e estan blanditas se fronden en agua caliente a que se des halle mientras se clausura la miel y cuando esta de medio punto se hechan las peras a que yerban fuerte asta q^e este de punto de espejo, y a otro dia se vuelven a poner a la lumbre, se les pone tantita agua fria y se dejan hervir hasta q^e tome punto de miel.

Paleta de Guayaba y Camote.

A media cuola de agua clarificada y dado el punto de espeso, se le echan 8 libras de guayaba y cocida y cerrada y 4 libras de camote cocido y cerrado, todo junto se le hecha a la miel y asi q^e tome el punto de cajeta se quite.

Paleta de Manteguilla

A 3 libras de azúcar clarificada de ay dado el punto de espeso se le echan 2 1/2 yemas revueltas de espuma de traba dejado enfria la miel en seguida se pone a la lumbre q^e que tome punto de pasta de galleta y se le echa un pedazo de manteguilla luego se va poniendo en el plato una capa de solitas mojadas en miel y vino y una de pasta de galleta q^e se llene el plato. La miel para mojar las solitas se separa antes de echarle la receta.

Paleta de Leche

Se pone a hervir la leche con una pava de azúcar y un poco de azucar, despues de hervida se deja enfria para ponerle un poco de abroz molido y yemas de huevo para q^e tome cocta en seguida se echa y se revuelve vuelve a la lumbre bajandola q^e tome punto de crema espesa y en el plato se van poniendo capas de manaron con miel y vino y capas de

leche, la ultima sera de leche.

Preparaciones de Almendra

A una libra de almendra remojada toda la noche en agua fria se muele con gota de agua muy bien, se le revuelve 1 lib^{ra} de azúcar molido y cerrado, y lo el azar de huevo tambien freudo se revuelve todo junto, ya se tendran preparadas las ojas de lata con papel, y con vino cubran se van poniendo y se meten al horno.

Paleta de Almendra

A 3 onzas de galletita 3 cuartillos de agua 1 lib^{ra} de miel en una chara de huevo bateo y una rajita de canela, todo esto se pone en un caso y se clarifica como miel, despues se echa y se pone a q^e tome el punto de paletina, molido entonces se le mezclan 3 cuartillos de leche media libra de almendras dulces y 5 o 6 de amargas muy remojadas con una pava de leche q^e se toman de los 3 cuartillos se mezcla la leche con la almendra y se muele sea una cerrada espumandola mucho para que suelte bien la almendra. Se mezcla bien con la galletita clarificada y se le echa en los moldes.

Durazmate

Se lavan los duraznos y se ponen a cocer, ya q^e estan se escurren muy bien y se cierran de clarifica de libras de azucar se les da punto de bola y entons se le ponen 4 cuartillos de ca sea, se deja q^e tome punto de espeso y se le mezclan 10 libras de duraznos y se deja hervir hasta q^e despegue del caso, se quite tal y se deja enfriar y se usara en los maldos.

Sericate

La uropaca se ponen los perones en agua a otro dia se lavan con escobeta a quitales los puitos. Se ponen a hervir en agua y se echan los perones a cocer se quitan, y luego q^e estan bien escorridos se cierran. Se clarifica la miel y cuando esta de punto de bave se le pone lo punto. La cantidad es para cada libra de fruta una libra de azucar. Se deja hervir hasta q^e despegue del caso se quite se deja enfriar y se usara en los maldos.

Cajeta de Ciureta

Se cose la ciureta cuando esta suave se escurre y se corre, para 3 cuartillos de fruta 2 libras de azucar de punto de bola dura, se le pone la fruta y cuando comienza a tomar color oscuro de fruta y se va

si (que no se toves el fondo al caso

Duraznos

Se pelan y se van cepando en agua fria. Se clarifica la miel y se cubren los duraznos y se dejan hervir hasta q^e la miel este de un punto bastante espeso, se se quiere se lava y se adolean durante 6 o 8 dias, si no se dejan en su miel. Para cada docena de duraznos grandes libra y media de azucar. Observacion. Si al poner hervir los falta agua se les pinda a punto fria.

Frutas de Coco

En una libra de azucar clarifica de punto de punto en el agua fuera de las semillas se mezclan 10 onzas de semillas de calabazas peladas y quitadas las semillas verdes y molidas 4 onzas de coco bien partido, espeso incorporado se vuelve al fuego a q^e hervir un poco, se espanta y se bate hasta q^e quede espeso, entonces se pondra en moldes para cortarlos como se quiere si lo punto valiera en ra se le pondra bastante agua y se volvera a lo hervir a q^e se cubre.

Gemate Habanero

Se hace almohaca de punto alto espeso con 2 libras y se de

azúcar y se le echa media li-
bra de almendra molida, 20 ge-
mas de huevo & pucharradas de
nabillas y un real de panela mo-
lada se pone al fuego hasta q^o se
que del caso se vaya en un
platon y se dona.

Yemtes Encamadas

Se muelen o se masean las
yemas cocidas de huevo con azúcar
y panela molida se hacen
peñas bolitas y se van en el
mota de punto de caramelo se a-
jiman poco y se guardan o se co-
men.

Mostachones

A 2 libras de azúcar clarifi-
cada de medio punto se le
echan ^{media} ~~una~~ libra de almendra
molida en seco muy remolida y
asi que se ve el fondo al cocer
vaya se bate hasta q^o se en-
friy luego se le echan 4 ye-
mas de huevo se vuelve a
poner a la lumbre para q^o se
pasa un poco el huevo se hacen
después los mostachones y se en-
vuelven en polvo de canela.

Ponche de Café

6 cuartillos de leche con 10 reales
6 libras de azúcar medio cuartillo
de agua de panela muy fuerte 2
cuartillos de sumo de papaya
de china un colado 3 botellas
de ponche o mas si se quiere con
1 chito

Ponche de Café
Se hace el café un poco
dejado se endulza mas de
lo regular de leche caliente
en la puchera a cada cuartillo
de café se le hechan 2 huevos
con todo y clara y 2 cucharas
de agua dulce se bate bien
y se pasa en vasos echan
el polvo de canela pa encima

Leche Imperial

A 3 libras de azúcar cla-
rificada solo con huevo y q^o
est de punto de quiche se le
hechan 8 cuartillos de leche y 12
yemas de huevo bien deshechas
en la leche se pone a hervir
con media onza de canela en
polvo asi que tome punto de
punto se le echa un poco
de agua de azar y se
deja hervir hasta q^o tome
punto.

Chongos

A una libra de azúcar cla-
rificada de raya de medio
punto y se le remolven 6 ge-
mas de yemas se hechan en
el almibar ya q^o esta fria,
mientras para bat otra vez
y ya q^o esta bien incorporada
se pone el caso a la
lumbre a q^o de unos hornos se
pone en el platon o cascabel
una capa de biscocho frito
en mantegulla, otra de queso

Tréje molido y la otra de almendra
y huevo, así sucesivamente se
hecha el tréje, se pone en la
lumbre para q^e espese y haga
corte se dejan muy calientes p^o
q^o se quitan muchos y se pone
el platon en el molde y se le
pone encima un copal con lumbre
ante se le pone unos
pedos de manteguilla ya q^e es
tan dorados se juntan y se le
pone polvo de canela a la
mel.

Turonos

1 libra de azucar 1 clara de
huevo y 1 cucharada de miel oruga
y 4 onzas de almendra pelada y
tostada. La miel se deja al
punto de bola para suavita
cuando esta se quita se deja
enfriar meneandola y en seguida
se hecha la clara muy batida
como para turonos y se sigue
meneando despues la almendra y
cuando esta bien fua esta parte
por una cucharada se toma tantito
y se forma con la mano los
turonos los cuales se forman en
papel de pluma. La miel oruga
se pone en el caso punto con el
azucar para clarificarla.

Stie de Coco

Se toma un coco y se pone
en una servilleta flojita se me
te en una olla de agua hir
viendo ya q^e da pocas hebras

se saca y se exprime esta ope
racion se hace por 8 veces has
ta que quede el vagaso seco, en
tonces se clarifica una libra
de azucar y ya q^e esta de
punto se espesa se mezcla la
leche q^e sale del coco, y con un
tallo de leche de vaca hervida
se pone a la lumbre a q^e se
hagan hebras, se quita de la
lumbre y se bate hasta que que
de pel espeso del atole para
ponerlo en copitas.

Lechena de vainilla

Se toma 2 cuartillos de leche me
dia libra de azucar y 4 yemas
de huevo. Se chienen todas con
una raja de vainilla se
clarifica una onza de gume
tina en una cuartillo de agua
y se revuelve con la leche po
ra q^e vacuarse en los moldes.

Dulces extranjeros

Plan

3 litros de leche una libra de a
zucar 8 huevos y una raja de
vainilla se desgruda la leche y
se endulga se cueba y se pone
a hervir hasta que se haga
atole espeso se le mezclan en
tantito leche que se hervida
se aparta, 3 tubos enteros y
6 yemas y de vaca en el molde
que ya se tendria preparado.

con media libra de azucar que mada y se pone a cocer en un cazo con agua y paja, se le pone humbre encubierta al molde galletina de vainilla

Para 2 cuartillos de leche media libra de azucar y cuatro yemas de huevo.

Se hiere todo con una rapa de vainilla se clarifica una onza de gresatina en un cuartillo de agua y se rebuelve con la leche para vaciarse en los moldes.

Duraznate (Del Universal)

Pelado y rebanado el durazno se sancocha en agua muy caliente, pasan do lo luego en agua fria despues se pone a cocer en las cantidades siguientes. Un kilo de azucar, un cuarto de kilo de mucilago de tejocote y un kilo de duraznos. Cuando al menearlo se le ve el fondo al caso, se quita.

Natillas (Del Universal)

Se baten bien 12 yemas de huevo con azucar al gusto y cuando estan se les agrega un litro de leche un poco de vainilla o canela y se pone a fuego lento. Cuando las palita con que se menean queda un poco cubiertita estan de punto vaciandose en un platón sin dejar de menear.

Gande Leche (Del Universal)

Hiervese un litro de leche poniendole un poco de vainilla o limon y el azucar necesario y dejese enfriar. Cuando fria se le agregan 12 yemas de huevo y tres claras bien batidas. Echese

luego en el molde despues de haber quemado en el un poco de azucar y pongase todo a cocer en baño de Maria.

Cajeta de leche con Pina (Del Universal)

Se endulhan dos litros de leche y se desbacen en lo mismo 4 yemas de huevo; se cueba y se pone al fuego y cuando haya hervido algo se le agregan 150 gramos de almendras peladas y molidas y al estar de punto de cajeta se le mezcla la pina molida. Se saca asi que haya espesado.

Cocada con Leche

A medio kilo de azucar clarificado y hecho almibar, se le agrega un cubo de agua molido poniendose al fuego a que tome punto de pasta marida. Se endulhan dos litros de leche con un cuarto de kilo de azucar se pone a la humbre para que den un hervor y se le agregan 150 gramos de almendra pelada y molida. Se reúne todo esto con la pasta y se deja hervir no mucho. Se quita del fuego y ya fria se le agregan 8 yemas de huevo batidas. Se rebuelve a la humbre y estando cocido el huevo se pone en platos la pasta para darse por encima.

Rebados Enmantecados

Se baten 6 yemas de huevo en un litro de leche hervida se endulha y cueba para ponerla a dar unos hervores. Se le agrega buena mantecquilla y queso se pone a helar.

Helados de Vainilla

Se muele en polvo ^{con una poca} ~~de granada~~ ~~de~~ ~~azúcar~~, 12 gramos de vainilla pomen
Nota en 8 cuartos de litro de leche
doscientas treinta gramos de nata y
doce onzas de azúcar lo que hacen
un kilo. Se cuele y enfría para
helarse.

Helados de Chocolate

Se baten 4 huevos en 200 gramos
de azúcar, se incorporan a medio litro
de leche hervida que contendrá 50 g.
de chocolate molido dejando cocer la
mezcla un minuto. Se le agrega
un cuarto de litro de nata y una
cucharadita de vainilla en polvo
y ya frío se helo.

Otros

A 1 litro de leche se le mezclan
2 yemas de huevo y bien endulzada
y colada se hierve agregándole ca
ñela y diez gramos de almendras mo
lidas. Ya bien hervido todo, se cue
la quitándole las rayas de cañela
se helo.

Jalisco de Naranja

En un litro de agua se bate
una clara de huevo 465 gramos
de azúcar y 27 gramos de gres
tina. En seguida se pone a
la lumbre y cuando el hervor
enaya se le hecha bastante
limón y el jugo de tres naran
jas se pone luego sobre cada
yema fría sobre el molde y se
pone en hielo para que en
fría. En lugar de naranja

ja y limón puede ponerse
el jugo de fresas.
Se pone de leche y almendras
hervidas litro y medio de le
che con vainilla al gusto y el
azúcar necesario se le añaden
de 5 a 5 gramos ^{de almendra} una onza a
se gresatina disuelta en un
cuarto de litro de leche. Se cue
la todo esto sobre un mo
jado, y el molde se pone
sobre hielo.

Con Vino

Se eruda leche en cantidad
de medio litro con vainilla y
ya se le mezcla azúcar al
gusto y 4 yemas batidas las
se mezclan en la leche; añaden
doble 15 gramos de gresatina
en pedacitos y puesta al fuego
se deja desmenuar cuidadoso
de que no hierva se cuele
sobre el molde añadiéndole
una copa de vino jerez y
se cuele como las otras
heladas.

Naranjate

Se clarifica 6 libras de azúcar y
de punto de bola se le ponen 4 sur
tillos y medio de jalisco

A series of handwritten red ink marks on page 186. At the top, there is a large, stylized scribble that resembles a cursive letter or a symbol. Below it, there are several smaller, more distinct marks: a horizontal line, a vertical line, and a curved line, possibly representing a signature or a set of initials.

Maria Magdalena Estrada de Orosco

pro piedras

Emilio

Gilberto

Enacio

Francisco

Guillermo

Adrian

Manuel

Juan

Pedro

Jorge

Javier



MEXICO



MEXICO

190

190

190

SPEC
A.W.F.
FOLIO
TX
716
1M4
ISS
1911

Π



!

Gr. Iturbide, O.

5-24-1940

Mexico 5 de Noviembre de 1940



ISS

