



ba  
ante  
ca  
re d  
de Ca  
esco  
rrest  
los l  
carr  
L

1885

OE+CP  
d

...do esta es-  
...tra, á pe-  
...ted

... en Cuba en la educacion menos dice-  
...ro del que se gasta en España. Tam-  
...noco en parece justa la afirmaci-  
...-do en el asunto, y en consecuencia

El p...  
est

130

Jesus Ramirez Diaz

Hacienda de Amatitlan

Junio 16 de



G. G. G. Merced.  
Merced.

se

Cocinero mexicano.  
parte 1ª

Dulces.

Galleta de leche quemada:

Para doce cuartillos  
de leche, dos libras de  
azúcar, y una cucharada  
de almídora, todo esto  
se deshace en la leche  
ya desgrasada; se pone  
en la lumbre en que  
se haga una bola de  
color subido y que ya  
no se pueda menear, se

4  
Se echa dos cuartillos de  
agua de mesa hasta  
que se desbarate y se  
deja tomar parte de  
cageta comest.

### Gudini de chi rimolla:

Para media libra  
de albordeca bien molida  
3 chirimoyas cerridas  
ocho yemas y seis  
claras batidas por se-  
parado de las yemas,  
doce onzas de arucar  
molida, todo esto se me-  
sta bien y si quedare ca-  
gado se le echa pocas  
soltas en polvo en un  
molde untado de man-  
tequilla y con polvo de

pan se cubra y se pone  
a cocer como la guica-  
lla

### Duramos cubiertos.

Despues de sancochea-  
dos con semada se le sa-  
can los huesos se ponen  
dos lib. de arucar para  
veinte y cinco duramos se  
le echan un cuartillo de  
agua se ponen a hervir  
dos horas, se sacan del  
dulce y se ponen a secar  
en el sol, despues de secos  
se revuelcan en polvo de  
arucar.

# Corta de peron.

Se muelen 4 onzas de de al mendra y se vaza con 2 cuartillos de leche se pone en la lumbre con 4 onzas de arucar asi que está espesa se saca y se deja enfrear se muele 4 onzas de arucar, canela y 8 perones se echa todo en la leche luego se le desvarata un mamon de a medio se vaten 6 huevos a parte a si que se estan bien batidos se le rebuelven a la leche se pone en un molde untado de manteguilla y se pone a dos fuegos.

# Durasmate.

A media @ de almibar de punto sequebran 6 libras de durasmo cocido y canido 4 lb de peron 3 cuartillos de vara de tejocote el punto es que haga espejo se vate mucho y se vacia en cajones

# Pirate.

A media @ de almibar se le echan varios huevos batidos para que haga espuma blanca y se sege rosando con vara hasta echarle 11 cuartillos se cuele y se pone en la lumbre

bre hasta que tenga punto de espeso se le hechan 4 lb de canchales amarillos y se deja suvir, se le ponen 3 piñas cernidas y se quitan se rastea mucho y se vacia.

### Peronate

Para 1 @ de azucar 20 lb de peron de punto de quebrar el punto serar de un herborcito menudito que se se sale del caso el peron se lava bien con escobeta.

### Chirimollate

Para 2 lb de azucar cuando esto de punto de bola se le pone un cuartillo de y vara de fe

jocok ya que esta muy gu budo se le pone media lb de camote se deja hervir hasta que se desbarate entonces se le pone una chirimoya grande cernida que no le queda nada de cortesa y se deja dar un hervor se baja y se bate mucho.

### Pinate

Se clarifican 8 lb de azucar de punto de quebrar se le hechan 6 cuartillos baba espesa y se deja hacer espeso grande echandole 4 lb de camote y media cidra todo cernido cuando empiese a desprejar se le echa una piña molida y cernida

10  
el punto y lo demas igual  
á la anterior

### Durasno á la crema. si

Se hace conserva de durasno muy  
conservados y que quede la miel  
muy alta, luego se sacan de  
la miel y se utilizan en un  
petatillo toda una noche y  
luego en 4 cuartillos leche  
se muelen 8 onzas almendra  
dura 8 yemas y se pone á  
la lumbre hasta que tome  
el punto de cajeta se le echa  
la miel de los durasnos pro  
viendola, en un platón des  
pues se le echa encima ca  
jeta dorandose despues con  
polvo de canela encima

### 11 Dulce de Piña

Se clarifican dos libras de  
se muelen una piña grande y  
5 platanos chicos, se pone á  
hervir hasta que despegue del  
cero, dorandose por encima

### Pastre de leche.

Se toman 10 cuartillos leche  
y se ponen á hervir por sepa  
rado 3 libras azucar clarificada  
y así que este de punto se  
mezcla con la leche y 4 onzas  
de almendra molida y se le da  
otro hervor agregandole 18  
yemas bien batidas como  
para huevos reales se le da

el punto de salida y se  
dora por especial.

*Viramnes* *viridula*

de fusca con alfiler de base  
ven en abomas, amarillente  
y en fuego marino.

es el aglutinante de la da otro

herber y se acomodan en  
un frame de cristal con al  
mber y amarillente  
ta que una general.

*Viramnes* *viridula*

de pelan con agua de sem.  
ha se hacen con fuego manso  
en abomas hasta que se cubran  
y cuando hayan hervido se sacan

13. de

se separan para otra vez se están  
y se hacen en otros abomas  
ta cubiertas se ponen al fuego  
hasta que estén en punto mudo  
muy alto se hacen al otro  
tres días luego se les echa almí  
dar muy alto y así hasta que se  
seque

*Viramnes* *viridula*

de otro se hacen también que los  
hacen note se necesitan también de  
dos en la agua que se escoran con  
de que no se echa agua para la de mas  
se hace en las abomas.

*Viramnes*

de hervor cocido en agua de  
cal recien despus se hacen muy bien



y se echa hasta que estén bien  
 se echan en la misma agua en  
 q<sup>se</sup> se echa un bechato agua  
 fria se echa igual a la ante  
 rior.  
 Jofa de Sicama  
 Coque se echa, y una libra an  
 cas se echa, se echa en dos m  
 ran antes de echa en cinco can  
 tiler de leche se echa hasta  
 que queden muy espesa luego  
 se mezcla la gascama y vapor de  
 canela se echa en un cuenco de  
 Le echa guiso fincena y otros  
 tantas almendras lo echan  
 y un trozo de avicena en una y a  
 jengoli y jengibre al horno de  
 sicama secada.

14

Jofa de Sevan.  
 3 maravillas de leche, 2 en  
 tras de arroz mojado se hace  
 hasta que espese se le echa 10  
 frascos machados y semillas, an  
 cas y canela al gusto un rat<sup>o</sup> una  
 man tostada y mojada se echa y  
 se echa vahida, hasta almendras se  
 mulo, canthom, mantequilla fresca  
 se hace en la <sup>horno</sup> se echa en  
 ando figuras, las que uno quisiera  
 y se adorna. Se la menea mas  
 menea se hace la Jofa de Calaba  
 ra con diferencia q<sup>se</sup> no se  
 home para, almendras, mante  
 quilla, y a ambas se le echa  
 almendras por encima.

15

16.

## Cuviltes de Almendra

Se vaten 14 yemas, como para huevos reales y aparte 6 claras, revolviendose unos y otros cuan-  
do estén bien batidos añadien-  
dose una libra almendra y un  
polvo de azucar; se untan los  
moldes de manteca y se lleva  
de la pasta se meten al horno,  
luego que se enfrien se echan  
en almibar y adornandose como se  
quiera.

## Encarbonadas

Se toman 1 lb azucar clarificada y  
fria, se le mezclan 20 yemas a me-  
dio vater poniendose al fuego  
hasta que espume echandosele

18

media lb almendra molida con  
4 cuartillos de leche de yandose  
que tome punto alto, despues  
es se vacia y se deja enfriar para  
tomarse trocitos y mojarse  
en manteguilla derretida y pol-  
vo de azucar y canela.

## El Fian

A 5 cuartillos leche se le echa  
1 lb azucar molida se pone a la  
lumbre con unas rajitas de canela  
hasta que espese para esto, se unta  
un pedazo azuca con el sumo  
de 4 limones verdes y se echa en  
un cedazo, se cuecen 8 yemas  
se doran 6 claras, media lb azu-  
car y con ella se unta el molde  
y se cocen en baño Maria y se  
pone lumbre en un casnal

se deja hasta que se seca y se  
deja para otro para adornarse.

### Postre de almendra.

A 3 lb arucar clarificada de  
punto de espigo se le echa 1 lb al-  
mendra molida asi que aya da-  
do unos hervores se enfria y se le  
echan 5 yemas y un tortado de pan  
y se vuelve a la lumbre a que to-  
me punto de postre, se tendra  
un plato untado de mantegui-  
lla y un polvo de canela para  
vaciarlo y despues se le pone mas  
canela encima y se dora.

### Copa de dama.

A 4 lb arucar clarificada  
se le echa una libra almen-

dra molida y 4 onzas nueces  
se deja que tome punto muy  
alto se enfria y se le echan  
24 yemas batidas y se vuelve  
a la lumbre a que tome el  
punto de postre.

### Parque.

Se revuelve una lbarina con  
otra manteguilla se batien 12  
yemas y se revuelve batien dose  
junto con una libra arucar  
muy remolido se batien 12 yemas  
claras se echan lo mismo batien-  
dose con todo hasta dos horas  
echandole una copa de vino al-  
mendrado amargo y se bate  
media hora y luego que este  
revuelto se van llenando los moldes

20

o coqueles para meterlos al  
horno se untan de mantequi-  
lla.

**P**  
**Postre de uva**  
Clarifiquese una lb azucar se  
sure a punto menos de vola se le  
echan rajas canela y estando  
frio y estando se le echan tron-  
cas canela molida se hierva poco,  
despues se enfria y se le mezcla  
10 yemas batidas y se vuelve a la  
lumbre hasta el punto de frostre  
se enfria y se le pone una co-  
pa de jerez grande, se hierva  
mas y se adorna.

**P**  
**Postre de carnote**  
A 4 lb arucar clarificado  
punto espeso se le echan 2 lb

21

carnote cocido y molido media  
lb almendra pelada se hierven  
4 cuartillos de leche se agrega  
a la pasta dejandolos de punto  
de postre.

**Cajeta de requeron.**

A 1 lb de requeron una lb de  
azucar clarificada 2 cuartillos le-  
che 4 onzas almendra bien mo-  
lida y se le da el punto de rajita.

**Fajita de mantequilla**  
Se pone un porrielo jug de man-  
tequilla y medio de polvo de aru-  
car, asi se va regularizando  
hasta la cantidad que se quie-  
ra, se devorona un biscoccho  
frio, se vaten 12 yemas, y 2 clara,

y 2 claras aparte se rebuere todo se unta una caruela de manteguilla y se pone a dos fuegos y se enfria se parten trozos y se echan en almibar q' que hiervan.

### Torta de jiriguilla

Se hace pasta de leche y yemas, arucar al gusto se deja muy espesa, cuando este fria se unta una caruela de manteguilla se pone una capa de pasta y otra de maiz mojado en almibar y vino tinto con un propiote se sabe si esta frio y se parte poniendose en almibar y se adorna

### Torta de piña y coco

14 huevos batidos aparte todo 4 onzas almendra molida un coco rallado, pedacitos de piña todo revuelto se pone en una caruela untada de manteguilla y polvo de pan cocuendose a dos fuegos y luego se sirve en 2 lb de arucar clarificada se adorna con almendras piña y canela y postro por encima.

### Aflagor de coco

A dos lb arucar clarificada estando de medio punto se le pone una libra de coco rallado y molido y cuando despreque del calor se saca y se bate hasta que

24

este un poco frío se vacía  
en moldes forrados de papel  
y se aprieta con la mano para  
ensaparlo.

## Panochas de leche.

Se disuelven 2 lb. azucar en  
3 cuartillos de leche se cuece,  
y se pone á hervir hasta  
que tenga el punto de puntar  
en el agua y forme en el de-  
do un dedal se aparta y se  
vate hasta que forme una  
bola se corta en pedacitos  
y se les da la forma que se  
quiera.

## Buenuelos de camote

Se pone á coser el camote

25

y se muele se le revuelve una  
poca de harina y dos yemas  
2 huevos y una cucharada de le-  
che 2 cucharadas de pulva de  
azucar una cucharada de  
cremor y otra de parvonato  
se revuelven muy bien y se  
hacen unas bolitas y se ponen  
á freir se sacan y se les pone  
pulvo de azucar ó almibar.

## Pan del cielo.

Se ponen 4 puños de harina  
y se le ponen 12 huevos vati-  
dos con molinillo y se le echa  
tasa y medio de mantegulla de  
reticla, tasa y media de leche,  
y azucar al gusto se extiende  
la masa sobre papeles y se me-  
ten al horno.

### Cajeta

A 16 cuartillos de leche 3 on-  
zas de arroz molida y 4 lb de  
arucar.

### Chocolate

A 4 lb de cacao 6 de arucar 3 on-  
zas de canela 4 onzas de almén-  
dra y media onza de vainilla  
una o dos claras de huevo.

### Panes o bollos de almendon.

Se vaten bien 4 lb huevos con 5 on-  
zas de arucar en polvo hasta  
que queden hechos fura espue-  
na, se mezcla medea lb al-  
mendon cernido y se vate otro  
poco se pumen en moldes  
untados de manteca y se

ponen a dos fuegos.

Mostachones de almendra y yema  
Se clarifica 3 lb arucar hasta  
el punto de cuajar en la agua  
se saca y se le mezcla una lb  
almendra molida y 8 o 10 ye-  
mas se junta vien todo se  
pone al fuego para que dan-  
do un hervor y quede el huevo co-  
cido se saca y se vate hasta que  
la pasta quede maneyable; se  
hacen los mostachones revol-  
candolos en polvo de canela  
y arucar.

### Buñuelos

Cantidades  
Una libra de harena 2 cuarte-  
llos de agua 4 huevos 4 cuchar-  
radas de polvo de arucar una

cucharadas de sal y el ra-  
yo de Limones.

Se pone en el agua la sal,  
el azucar, la harina, se bate  
hasta formar una atole des-  
pues se le ponen dos huevos  
enteros y 2 yemas de los otros;  
se incorpora todo y se pasa  
por un cedazo antes de ha-  
cer los buñuelos se deja reposar  
1/2 hora.

Se pone a derretir manteca  
en una cacerola honda para  
que el molde se cubra todo  
se mete el molde en la man-  
teca para que se caliente  
cuando ya se haya calenta-  
do se saca, se limpia en  
una servilleta, se mete  
en la masa y se vuelve

a la manteca, en la cual  
se deja hasta que se dore,  
se deja estibar un poco y  
se le pone o azucar con ra-  
yo de limon o con canela o  
miel.

## Bompropé

Para 1/2 cuartillos de leche una  
libra de azucar y cuartilla de  
almendra 2 C de canela en  
trocitos se le sirve 6 yemas,  
un cuarto de aguardiente ya  
cuando esté frío se le revuelve.  
Las yemas deshechas al azucar  
tambien todo revuelto en gru-  
do y fuego activo todo pasa-  
do por cedazo.



30  
Otras.

Fres lb de arina, una de arucar,  
en polvo 4 de manteca, otras de  
levadura 25 huevos, curtila de  
canela y un puñito de sal,  
se amara todo muy bien  
hasta que la masa se des-  
pegue de la patea, esto se ha-  
ce a las 8 de la noche y a otro  
dia se hacen las tortas y se  
acomodan en las ojas de lata  
a la hora de haver hecho las  
tortas se untan de atole y  
se les pone un poco de aru-  
car quemado y se meten al  
horno.

Pan dulce.

Una lb de arucar media lb  
de arina 3 limones rayados  
10 huevos se vaten y se

meten al horno.

Enroscantes

2 dos libras de arina una de  
arucar media libra de almen-  
dra, raspadura de limon, se  
amara con 12 yemas se hace  
torta y se mete al horno des-  
pues se cortan y se vuelven  
al horno.

Tortillas

Se toma medio de arina se le he-  
cha leche a que quede como ato-  
le se le hecha medio de huevos.

Merengs.

Se clarifica una lb de arucar

y hace mas y se vafa  
de la lumbre arte que es  
te de punto de caramelo  
se vaten 5 claras y se re-  
vuelve antes de vafarse se le  
pone el caldo de un limon.

### Meringues de llemas

Se muele una lb de azucar y se  
cuela hasta que muy fina y se re-  
vuelbe con 5 llemas y se le pone  
sumo de limon se pone una oja  
embarrada de harina y ayi se le  
echa cucharadas y se meten al  
borno

### Macarrones de almendra

Se muele 1 lb de almendra y  
1 lb de azucar muy bien molida

se bate 1 cara de huevo y se revuelbe  
bien y se le pone sumo de limon  
y se hacen los macarrones se me-  
ten al borno

### Pastels de mantequilla

Se bate media lb mantequilla  
con 5 yemas y 2 claras 2 onzas de  
azucar molida una lb de harina  
se bate muy vien todo se le pone  
cuartilla de aguardiente fino y  
se estiene con un bolillo y se  
con una cuchara y se rellenan  
con cualquier conserva

### Conserva de siruela para

Se remoja 4 onzas de siruela para  
se le pone medi lb azucar y uno  
medio de perera se revuelbe todo

y con esto se rellenan los pias  
 teles las simuelas se remojan con  
 agua

## Galletas

Tres lb de harina y una de azu-  
 car una de manteca un rial  
 de huevos se hace un anillo con la  
 harina se deja tantita harina pa-  
 ra reguarle a la mesa, en medio  
 se echan los huevos la azucar mo-  
 lida la manteca cuartilla de cre-  
 mor y cuartilla de carbonato se  
 revuelve bien la harina con to-  
 do no se refriega se extiende con  
 un bolillo y se saca con moldes

## Basura de puebla

Para una pira y un coco molli-  
 dos se clarifican 2 lb. aracas con cada

una de estas cosas se hace con cer-  
 villa de pira y la otra de coco;  
 desues se puntan y se ponen al fuego  
 hasta que tome el punto de cuela;  
 se enfria y se le ponen 12. gerasias se  
 pone al fuego muy poco rato quan-  
 do hierva se le pone una onza  
 manteguilla se meora muy bien  
 y se quita de la lumbre se le po-  
 ne almendras, pasas, piñones, peda-  
 ros de nuez calavate carnete de  
 hierlo todo en pedacitos se revuelve  
 bien y se vacia se le pone vologui-  
 los de manteguilla y se dora.

## Torta de almendra.

Una lb de almendra se muy ada  
 de un dia para otro se le revuelve  
 medio lb de araca en polvo

la almendra molida se revu-  
de con 16 huevos con espuma  
se revuelve todo y se bate mu-  
cho hasta que se deshace la al-  
mendra así que la está se va-  
cia en los moldes unta dos de  
mantecilla y se pone á dos fue-  
gos se clarifica libra y media de  
azúcar así que está de medio pun-  
to se hecha la torta así á que  
hueva un poco se saca y se  
le pone pasas almendras y ca-  
nela para adornarla.

## Melocotones en a- guardiente

Se escogen veinte melocotones  
sanos y que estén muy cerca  
de ser maduros se les quita

la pelucilla con un hieso y  
se trican por todos lados has-  
ta el hueso con un cuchillo  
gordo. Se deslien dos libras de  
azúcar en suficiente cantidad  
de agua, poniendola á cocer  
hasta que adquiera la con-  
sistencia del almibar y enton-  
ces se echan los melocotones  
y revolviendolos continuamente  
se dejan cocer hasta que se a-  
blanden un poco y sedan  
á la presión de los dedos.

Se sacan y se colocan en fras-  
cos, se aparta el almibar; lue-  
go que este frío se echan las  
dos terceras partes de su peso  
de aguardiente de 25 grados  
se menea bien la mezcla y  
se frasa por la manga se echa  
este licor en los frascos de los

38  
melocotones hasta cubrirlos, se  
tapa con un cocho, y ensima  
un paño limpio mojado, que se  
bien a la rededor.

### Rosquetes de almendra.

Cómese una libra de  
almendra; pelense bien en  
una peca de agua caliente  
muclante hasta que forme  
pasta; se añade una libra  
de azúcar en polvo, y una,  
& de canela molida; amase  
se todo con cuatro yemas de  
huevo batida y un poco de a  
rinal, se hacen los rosquetes  
y se poren en un papel un  
tado con manteca y se cue  
ten al horno.

39  
Rosquetas de almendra  
A media lb de azúcar  
seha almibar de medio punto  
to una lb de almendras  
molidas, molidas y se  
se incorporan en el almibar.  
Se pone a hervir  
hasta que se haga una  
pasta espesa. Cuando es  
ten se sacan por germe  
ga promerndolas a cocer  
con un comal con lumbre  
bre encimada. Si está  
la pasta aguada se  
pone a hervir hasta que se  
seque.

Pina en almibar.  
Olyase para hacer este  
dulce las pinas tiernas muy  
verdes y se cuecen en agua.

de agua clara de buena  
de agua. En esta parte  
de agua clara ya falda  
de agua clara ya falda

de agua clara de buena  
de agua. En esta parte  
de agua clara ya falda  
de agua clara ya falda

de agua clara de buena  
de agua. En esta parte  
de agua clara ya falda  
de agua clara ya falda

de agua clara de buena  
de agua. En esta parte  
de agua clara ya falda  
de agua clara ya falda

de agua clara de buena  
de agua. En esta parte  
de agua clara ya falda  
de agua clara ya falda

como se ha dicho mencionando  
 hasta que al todo se haya mes-  
 do bien. Esta pasta sirve  
 para hacer biscochos en molde  
 de i. en cajas de papel blan-  
 co. Si se tuviese molde pa-  
 ra hacer un biscocho de sabo-  
 rlla no hay mas que añadir  
 á la masa un poco de azú-  
 car y las raspaduras de cas-  
 caras de limon. Los moldes  
 se untan por dentro con man-  
 teca antes de echar la ma-  
 sa.

### Biscochos de Trevisis

Con dos espátulas se ba-  
 ten seis huevos en una va-  
 rija con media lb de azú-  
 car; luego que estos  
 batidos se añade otro

huevo, se vuelven á ba-  
 tir otro rato; hecho esto  
 se llevase hasta un po-  
 co mas de la mitad una  
 moldesitos de hojas lar-  
 gos de 2 pulgadas y 1/2  
 de ancho cuyo fondo es  
 de unas 3 líneas las cu-  
 ales de antemano se ha-  
 ran untado de mante-  
 ca, y se polvorcan mitad  
 harina y mitad azúcar  
 estando lla llevos los  
 moldes se polvorcan con  
 azúcar y en seguida se  
 sacudidos del fondo, fri-  
 cadoslos al revés unos  
 con otros así despues  
 tos se colocan sobre las  
 planchas y se crecen

en el vino regular, se  
dejará enfriar un poco  
y se sacará de los mol-  
des. Se pueden barnar  
y adornarlos con anís.

## Prepas

Para un cuartillo de  
leche 4 yemas, azúcar  
al gusto, media libra de  
harina, se embarra una  
cacerola de manteca y  
se estila se pone hay un  
chorrito y se embarra en  
el fondo de la cacerola  
y se haga una torti-  
lla delgada, se saca  
y se rellena de crema  
o picadillo, la tortilla se

voltea y turnita se saca.

## Coles.

Se prepara la masa con  
carrovato, huevos, azúcar,  
leche de esto se promen un  
as ~~de~~ volitas en unas  
ojas de lata y se meten  
al horno cuando estén  
se sacan se les levanta  
la tapa de encima se  
les saca la de dentro  
y se rellenan de cajeta  
concurillo o crema y se  
volvren a tapar.

## Biscochos de manteca.

Se hace una pasta igual  
a la de los biscochos de  
Primo, solo que al último



46  
se amaden <sup>2</sup> de manteca  
derretida y fria.

Despues se llenan los  
moldes pero cuidando de  
no llenarlos mas que has-  
ta la tercera parte de su  
capacidad pues en el horno  
sube mucho esta pasta,  
para meterlos si cocer si  
si mismo en su cocimien-  
to que acabamos de ma-  
nifestar en los que ante-  
ceden!

Biscochos borrachos de Gua-  
dalajara.

Se baten en una  
vacya 12 yemas de huevo  
con 9 lb. de azucar; estan-  
do bien batida se le aña-  
de una lb. de harina sin

previos y despues 12 claras  
batidas a la nieve; esto  
se traslada a la mescla  
a una ya caja de que  
de antemano se ha cubier-  
to con un pliego de papel mas  
quilla; en seguida se cola-  
ca sobre un palastro y se  
mete a cocer en el horno  
regular; luego que ha  
tomado un hermoso color se sa-  
ca del horno; y se separa de  
la ya caja quando este al-  
go fria; despues se cortan  
en latas anchas las que  
se parten en cuadros, los  
cuales se bañan en un  
bano caliente, que al efec-  
to se prepara con lb. de  
azucar a punto de bola y  
en el que se mescla con

cuartilla de vino blanco;  
al tiempo de sacarlos del  
baino se rocíase con caramela  
pavida, y se deya horniar en  
sac unos platos.

### Biscochos de limon ó naranja.

Hagase una pasta con 8  
huevos frescos, cortesa raspa-  
da de limon ó naranja  
sus orras una lb de azú-  
car en polvo; fróngase en  
papeles para cocerla  
al horno á fuego templa-  
do.

### Biscochos borrachos.

Póngase á que de un her-  
vor un cuartillo de vino blan-  
co ó generoso y libra y media

de azúcar y retírese despues  
á que se enfie un poco; se  
tornan biscochos de nata y se  
parten en cuadros sueltos y  
con un dedo se ~~de~~ ba-  
ñan bien.

Si se quieren secos se pone  
n á secar sobre platos, y  
si no se les pone en una  
baciya y con un poco de  
vino fróndoles por en-  
cima de todos molido azúca  
y caramela.

### Caramelos de limon.

Se fróse á cocer azú-  
car fino hasta que esté espesa  
y se le fróse unas gotas de  
esencia de limon dyando  
lo cocer unos momentos

50  
y se echan en los moldes.  
del mismo modo se ha-  
cen los caramelos de fru-  
tas y aromas.

### Meringues

Se baten 6 claras de huevo  
y 4 onzas de azucar en ped.  
ro. haciendolo evaporar todo  
sobre ceniza caliente y me-  
neando de continuo; se a-  
ñade 4 onzas de almendra  
dulce echas frasta y cuando  
la mezcla se forma se  
un meringue redondo u  
ovalado del tamaño de  
una cucharada teniendo  
cuidado de dejar un va-  
rio espacio de cada uno  
y se pulverizan con azucar  
muy fina y se porsen al

51  
horno  
Cuando estos levantados  
se sacan y se les porsen  
dentro crema o confituras  
y se cubren con la otra  
mitad.

### ~~Meringues rellenos.~~

### Zusadillas de Guatemala.

Se mezclan una lib. de harina de  
arroz lavado bien seco al sol y re-  
mido en limon para de azucar  
otra de mantequilla pedetida, ocho  
huevos batidos mas duros que para  
tortas, y uno entero sin batir, un  
poco de sal y una cucharada  
comun de manteca; todo esto  
muy bien batido se echa en un-  
as cajitas de papel untadas

de manteca, de modo que se llene en la mitad, se meten despues en cajas de lata al horno, que esté al temple de ananora y se tiene precaucion y cuidado de verlas para sacarlas cuando esten cocidas.

### Almendradas.

Se corta en pedacos una lb de almendras dulces y se secan en una vajija con 12 onzas de azucar en polvo y las claras de huevo que sean suficientes se hace una masa que se extiende en cajas de papel blanco; cuando está helado se pone al horno cuidando no se tueste mucho.

Pasta para empanadas  
flanes y tortas.

Se hace con 2 lb de harina, libra y media de manteca, media onza de sal, 4 huevos batidos y 2 vasos de agua; hágase una pasta, revolviéndolo gradualmente y sin amasarlo; y esténdase con el volillo como la pasta hojaldrada.

### Pasta hojaldrada.

Sobre una mesa se ponen 2 lb de harina haciendo en medio un agujero, en el cual se echa media onza de sal, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de agua un cuartillon de manteca. Se reúne la pasta y se deja reposar un rato, como media hora; al cabo de media hora se extiende la pasta con un volillo; cubriéndola con una libra de manteca que se deshara bien. Si está firme,

se vuelve a dejar reposar y despues se pliegan los 2 extremos de la masa sobre la manteca de manera que quede y se deja.

El modo de amasar la masa es el siguiente. Se extiende la pasta con el rolillo hasta que no tenga si no un dedo de espesor, y se la dobla en tres pliegos; se la dan 4 ó mas vueltas; a fin de que lo que quedaba de lado quede por delante y se le vuelve a pasar el rolillo. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operacion que se repite cuantas veces sea necesario y se deja descansar la masa hasta que el horno este caliente. Entonces se le dan otros par de vueltas cuando se pone tanta manteca como harina, necesita 5 vueltas y cuando hay tres cuartas partes de

manteca para una de harina, necesita seis

### Pastelellos.

Se elgátese con el rollo una sa en hojas hasta que que de del canto de dos cuartos; cortense con un molde dos suelos para cada pastelillo; sobre el uno se pone un poquito de relleno del grandor de un dedal, se <sup>se cubre</sup> ~~se cubre~~ con el otro suelo y se unen las orillas con los dedos mojanolos un poco. Se banan con huevo como las tortas y se meten al horno enijas de plata. Se necesita poco tiempo para que estén cocidos. Cuidese no tome

mucha color, en atención  
a que el horno deve estar  
muy caliente.

## Pañel de arros.

Tomese para un lb de harina media  
de arros cocido en mitad de agua y  
leche y bien frio; seis huevos, media  
lb de manteca asiase bien el todo  
y hágase un pañel y hágase un  
pañel que se concuira como el pre-  
cedente.

## Nuevos miles.

Se clarifica libra y media de  
azucar se vaten 12 yemas  
y cuando está la miel de punto  
de ~~cajeta~~ conserva se apar-  
ta la mitad y se deja enfriar  
la del caso estando fria  
se revuelven las yemas y se  
procesa a la lumbre a fue-

go manso, cuando esté me-  
dia seca la masa se le frasa  
canela molida y se quita  
el caso antes de vacarse se le  
echa pasas, almendras, piño-  
nes, nuez, uibiertos, y se revuelven  
bien vaciándose en un pla-  
ton rosa jerez; con la miel  
que se apartó se mojan sola-  
tas y se va entendiendo en un  
platon capa de soletas y otra  
de la pasta.

## Torta de Garbanzo.

A 5 cuartillos de leche se  
le echa 1 lb de azucar y se  
espesa con garbanzo cocido  
y y molido, así que está la  
leche como atolito y se para  
y se deja enfriar se vaten  
huevos aparte las claras de

Las yemas se revuelven con  
 la leche y se le echan pasas,  
 almendras, una cucharada  
 de agua ardiente y canela se  
 echa en el molde embara-  
 do de mantequilla y se pone  
 a dos fuegos se clarifica una  
 lb. de azúcar así que esto de  
 medio punto se le echa la  
 torta ayi a que yerva muy  
 poco.

### Talca de tepocote.

Se cocen los tepocote y se apa-  
 churan y se les pone agua  
 para que suelten la baba  
 otro día se pone con azúcar  
 al gusto y se le da punto  
 mas o bajo que de cajeta

para sacarse se le pone  
 caldo de pira o unos gra-  
 mos de granada o una  
 pitayalla desbaratada

### Membrillate

Se pelan los membrillos y  
 se les quitan los coraxones  
 y se ponen en agua de sal  
 tres horas se promen despus  
 a que den un hervor, se pro-  
 men a estilar, se mueven  
 y se ponen al caro con li-  
 bra cinco onzas de azúcar  
 y una lb. de membrillo  
 y un cuartillo de baba de  
 tepocote del coraxón, del membrillo  
 y se le da punto mas  
 alto que el de la cajeta  
 se

se lava y se vate mucho  
para que blarquite y se  
pase primero papel en  
la parte de adentro se va a  
vaciar primero se hace  
almibar el azúcar y en un  
do lla está de punto alto  
se pase lo de mar.

### Capeta de membrillo

Se parte y se le quita el  
corazon y se pone a cocer  
despues se ponen a estibar  
y se muelle y se puse a  
la lumbre libra de azú-  
car y libra de membrillo  
y se le da punto de capeta.

### Pescado vacre.

Se lava muy bien rasprando  
el lomo con un cuchillo has-  
ta que quede muy limpio; des-  
pues se seca con un l. cote-  
ce y se parte en trocitos se  
le da otra enjuagada y se seca  
otra vez; se revulca en a-  
rina y se deja encima del co-  
tence; se pone una cacerole  
en la lumbre con bastante  
manteca luego que está ca-  
liente se van friendo los  
trocitos y se van colcan-  
do en una cazuela u  
olla; se pone una capa  
de pescado y otra de sal,  
pimienta y porolida, alca-  
parras, aceitunas frita en



62  
vinagre; aceite y vinagre  
de Illima y pedras de cebol-  
la muy delgaditas; luego  
otra capa de pescado y otra  
de lo anterior y vino car-  
lon en cada capa des-  
pues se frie cebolla muy  
menudita y plamate  
ya que está frito, se le  
echa p<sup>r</sup> encima al pes-  
cado y agua caliente;  
se pone en la lumbre de  
canela o que esté hir-  
viendo espacito.

### Dulce de requeson.

Se pone azucar al gusto  
y se clarifica cuando está  
de medio punto se le fro-

63  
ne requeson molido y se le  
da punto de cajeta se saca  
y se deja enfriar un rato  
se baten cinco yemas y  
se revuelven con la cajeta  
despues se vuelve al caro  
y se le vuelve a dar pun-  
to de cajeta para sacarla  
se le pone bastante almor-  
dra martajada.

### Molachones de muler

Se pela y se mule se baya  
con leche y se pone al  
caro con azucar y se le  
da punto de cajeta y se  
le da punto canela en polvo  
y se acen bolitas y se re-  
vuelven en polvo de

arucar y canela.

# Salsa Indialla da

- 10<sup>mas</sup> Chile piquin  
 1 lb. Mostaza polvo en gran  
 2 " De sal  
 2 " Pimienta en polvo  
 1 tablilla Chocolate de  $\frac{1}{2}$  real  
 $\frac{1}{4}$  parte Aceite nocardá  
 1 puñito oregano seco  
 1 " " tomillo  
 4 yemas cocidas  
 1 pedazo de arucar y vina  
 gre de limas el que se  
 suficiente para bajarlo  
 sin ponerle a nada de  
 agua. y todo esto se muele

Conceiva de leucorreas.

Se les hace á los leucorreas  
 una cortadita á lo largo y  
 se ponen á hervir con semiva  
 otro dia se ponen en una  
 olla con agua que se cu  
 brase con o todos á los cin  
 co ó seis dias quando casi  
 lla no tengan corazon se  
 ponen á hervir en una casa  
 á fuego lento, cuando este pira  
 la agua se les pone agua  
 limpia esta operacion se  
 repite dos ó tres veces para q  
 comen color á los 10 ó 12 dias  
 quando no les queda sumo  
 se pierren con almibar y se  
 dejan una noche con la  
 almibar otro dia se ponen

á hervir con mas azúcar  
cuando ya estén concervados se  
sacará y se rellenará de la  
concervilla que se quiera pa  
ra una docena de lunas  
gras de libra y medio o  
dos todos los hervores an  
de ser á fuego lento.

### Concerva de mango.

Se pelan y se ponen un rato en  
agua limpia y lla se tiene el al  
bribar clarificado y cuando este  
herviendo se hechar los man  
gos teniendo cuidado que no  
se desbaraten mucho y ha de  
mubar á de quedar espesa.

### Concerva de perita de Gon

Se pelan y se ponen en agua <sup>Antonia</sup>  
de sal una hora estando la a

qua tibia despues se laban y se  
incorporan á la albribar que  
ya se ha de tener clarificada  
y se deja que hierva mucho rato  
antes de sacarla se le pone un  
as rajas de casela y se saca  
espécita las peras han de ir con  
el palito de ellas.

### Concerva de durasno.

Se le da un herbon con semisa man  
do este fria la agua se pelan se ha  
ban y se ponen á en albribar  
clarificada se dejan hervir y se  
sacan otro dia se vuelven á la  
lumbre y se dejan hervir otro poco  
para sacarlos se les pone caldo de  
pina y se deja espesar la albribar.

### Concerva de piconstle

Se pelan de la catarita de en suma

se les da una partidita en cruz y se ponen a dar un hervor con cernida otro dia se sacan y se ponen agua de sal y se les está cociendo agua tres o cuatro dias y haciendo despues de todo esto se labaja muy bien y se ponen en almibar y se dejan toda la noche, cocerbarando se otro dia se vuelve a hervir esto que esté de punto.

Para la cajeta se muele con un pedazo de canela cogada y cuando esté en almibar del punto muy alto se le echa el azúcar dulce y se le da punto de cajeta para una libra de azúcar No 12 por nostre.

### Cacarela dos.

Para media libra de harina se le pone 10 de azúcar y un centavo de tequila todo esto se revuel

se cose un polvito de tequesquite resacaado y se está revolviendo con mucha suavidad poniendose en las manos todos los dedos de manteca la que está se hacen rosquitas, la se tiene un caso con agua muy caliente en laumbre y allí se ponen las rosquitas a coser el punto es cuando se suben despues se ponen dos casuelas en laumbre con manteca en una se ponen las rueditas a bullir y bullen con unos palitos para que se venten en la otra casuela se están dorando despues se les pone polvo de azúcar y se gana.

### Chambergos.

El peso de dos huevos enteros se pone de azúcar 12 onzas de

harinas, media <sup>1.0</sup> libra de mante-  
ca, se hace una masa se ha-  
cen los chambergos, y se hornean.

Morosa de chorros de almendra.  
Para 12 onzas de  
azucar clarificada y de punto  
de bola se le pone 4 onzas de al-  
mendra molida cuando esté  
de punto de despegar del caso  
se saca del fuego y se enfria  
cuando lla esté se le revuelve  
4 yemas batidas y se devuelve  
al fuego cuando esté de pun-  
to de despegar del caso se sa-  
ca se bate se hacen bolitas y  
se les pone polvo de canela.

## Danza:

Al blando arrullo de mis cantares  
 Ya se ha dormido tu corazón  
 De qui te sirven en tus altares  
 Ver mis caricias ni mis recuerdos ni  
 (mi canción  
 Ya mis cantos no son arrullos  
 Ya son los ecos de mi dolor  
 Notas perdidas vagos murmullos  
 Tristes recuerdos tristes recuerdos de in  
 (fausto amor  
 Cuando se ama por vez primera  
 No hay qui forjarse vana ilusión  
 Tu buscas flores de primavera  
 Yo busco el alba <sup>el alba</sup> yo busco del cora  
 (gen

3-4-92.

14  
Bistec Lomo

Se corta la carne en ruedas  
y se machaca se le pone sal,  
pimienta se frece en manteca,  
ya que esta blandita se le  
pone jitomate asado y mo-  
lido ramitas de perejil se deja  
hervir hasta que suelte la  
manteca seguido se menea  
para que no se queme.

Lengua

Se golpea se hace ruedas  
y se agujera se le pone dien-  
tes de ajo pimientas ente-  
ras desde un dia antes se  
pone a cocer con agua

15  
vinagre y sal se le quitan  
los gordos antes de ponerse  
a cocer despues de cocida se  
adorna con pasas fritas en  
vinagre aceite polvo de pi-  
mienta y perejil.

Lomo de puerco asado

Se pone el lomo en una ca-  
ruela con adobo de ajos pi-  
mienta chiles anchos oja de  
laurel vinagre orégano  
y se deja y se deja a fuego man-  
do y se voltea y seguido hasta  
que se seque el caldo de  
la caruela y despues se  
asa en la misma carne  
la con manteca a dos  
fuegos.

## Gallina

Se pone un día antes en la tarde en la olla en que se á de coser, hasta donde se tape de agua y vinagre se le ponen papas cocidas y prevanadas chicharos preladados y cuudas cevollas partidas canela molida y sal otro día se pone á coser bien tapada y ya que esté con poca agua se asan jitomates y se muelen se frie el jitomate en poca manteca se trastorna la olla con todo lo que se coció y se le echa un polvo de orégano seco y

un chorizo chorrito de aceite.

## Lomo frío

Para 5 libras de lomo de res 2 de puerco un onza de pimentón, 1/2 onza de canela, id de clavos, una nuez moscada, unos pedacitos de ajonjolí se hace seña el lomo de res gruesa y la de puerco se embarra de limón y sal las especias se muelen con vinagre y se le ponen alas carnes, luego se cosen, chicharos papas hiebas cocidas de cada cosa 2 centavos, fruta en vinagre se le echa al lomo de res encima, al de puerco se junta, se junta las dos orillas



de lomo de res que quede  
en medio la de fuego y se  
cose con canamo de pape  
lote se embuelve en una cer-  
billeta de mantá y se pro-  
ne a cosec unas 5 horas bien  
amarrada se saca y se me-  
te a la prensa o en medio de  
dos tablas otro dia se saca;  
a la agua se le pone ojas  
de maraja vinagre ojas de  
limon de laurel rebanadas  
de funron verde.

### Sopa de ostiones en leche

Se dora arinu gitornate y reboga se  
le fripe caldo de la olla y se ha-  
se el caldillo si limpian los os-  
tiones y se echan al caldillo

se le pone nuez moxada se le po-  
ne la leche y se saca

### Sopa de rabioles.

Se cose una cabeza de sexos se  
le pone la misma cantidad de  
aselgas 4 onzas de queso rallado  
cuando se saca se le pone el  
queso se le pica rebolla gitornate  
se quisa con esto y se rellenan  
las enfamadas y se frien

### Sopa de Gallina.

Se muela la puchuga de una  
gallina en crudo la mis-  
ma cantidad de alimendras  
peladas media torta de pan  
remojado en leche 2 huevos

enteros polvode nuez mosca-  
da, un trozo de mantegui-  
lla se bate todo esto y se  
forman las pechugas y se  
van hechando al caldillo.

### Sopa de bisnietas

Se hace la masa como para  
buñuelos se forman las bis-  
nietas se cocen en agua en  
una cervillita se hechan  
al caldillo se sazonan  
con cero rallado yeva man-  
tequilla y cebolla.

### Salsa de igado

Se muelen los igados con  
chavo y pimienta y pan  
se cuece y se sazona.

### Albondgas rellenas

Se pica carne de res y de puer-  
co partes iguales se le pone  
pimienta seroya y jitomate  
molido un pedazo de pan  
remojado en leche dos huevos  
enteros se revuelve todo se tie-  
ne preparado un relleno  
de chorizo fruta en vinagre  
se fue y luego con eso se re-  
yeva se revuelcan en polvo  
de pan y se doran con man-  
teca a fuego manso, esta  
misma carne sirve para  
reyemar agregandole chicha-  
ros sazonda, aceitunas nuez  
moscada.

## Conejo atemado

Se muelen chiles anchos ajonjibre, clavo, pimienta, orégano, vinagre; se adoba el conejo desde un día, antes otro día se mete al horno en que se va a atemar se entarra poco a poquito de manteca para que no se queme y se deja con tantito adobo.

## Carne fría.

Una lib. de looro se le quita el pellejo y los gordos, se le pone sal, vinagre

pimienta, semillas, clavos, un pedacito de piues noseada y se deja un rato se arranca bien con cántamo se pone a cocer en una olla a fuego manso, con un cuarto de vinagre; otro día se rebana y se le pone pimienta, fruta de cirage y sechuga y se sirve.

Se bate vinagre, aceite, mostaza, jasmín en polvo, y sal dos yemas de huevo cocido una yema cruda, y de está se revuelca la carne y se sirve con sechuga y pulise de orégano seco.

## Pellets para gallina.

Se ocupa para dos

Se idestrueran cinco & de ahucar con cartilla de leche y se para por seda no se adpone en una carne ha con tres & de manteca y ha, un pedacito de ahucar

Stopa de leche.

Se idestrueran cinco & de ahucar con cartilla de leche y se para por seda no se adpone en una carne ha con tres & de manteca y ha, un pedacito de ahucar

gallinas gotas de carne de  
 otro tanto de hecilla  
 dos ruyos de miel  
 la carne con dos gotas  
 las y por un tiempo de esto  
 las se le remolven por hue  
 ortas con cerillas, papas, ch  
 edones tranchena, cebonada  
 la de una torta de pan  
 blanco empogado en leche  
 y por un tiempo con leche  
 todo revuelto.

Se idestrueran cinco & de ahucar con cartilla de leche y se para por seda no se adpone en una carne ha con tres & de manteca y ha, un pedacito de ahucar

Stopa de estones.

Se idestrueran cinco & de ahucar con cartilla de leche y se para por seda no se adpone en una carne ha con tres & de manteca y ha, un pedacito de ahucar

un pedacito de miel maceda  
 y otro de pimentas luego  
 que se hace un abate que  
 idestruere de la cartilla  
 de leche y se deya respirar  
 por huecos, dos con clara y  
 cuatio con ella, y del bate  
 punto con aquel abate has  
 la que este avare. Dos  
 puntos se hacen encharcandi  
 las con el caldo fuera  
 avare.

este frito se echan los  
ostiones y luego la leche  
que se tendria hervida  
con canela se deja agua  
da y se sirve con peda-  
zos de pan frito.

### Sopa de bolas.

En media lib. de harina  
se le echa un medio cuar-  
tillo de leche una poca  
de manteyilla y pimie-  
ta y sal; se pone en una  
cacerola junto con un fuso  
o se pone en la lumbre y  
se esta meneando quando es  
ya muy espesa que no se pue-  
da que se puedan hacer bolas  
se sacan y se deja enfriar

luego se hacen bolitas y se  
frien a que queden de bo-  
nito color se hacen el cal-  
dillo con cebolla y tomate  
pimienta y perejil; las bolas  
se echan al caldillo poco  
antes de servirse.

### Sopa de chiebra ros.

Se cocen y luego se  
mueven con canela y peda-  
zo de pan dorado en la  
manteca se frien a que  
quede bastante agruado  
se le echa sal y pimien-  
ta se deja sazonar y al  
servirse se le pone peda-  
citos de pan dorado en  
la manteca.

## Sopa de vino

Se frie arina poca a que se doré así que esté se le echa jitamate asado y colado, muy menuda, en polvo perejil y unas tarras de vino tinto así que este un poco frito se le hecha caldo y pimienta luego que sasoné se saca y antes de servirse se le revuelve pedacitos de pan frito

## Sopa Juliana

Se hecha a freir seroya, jitamate, perejil, sanacora, nabo, lechuga, col, cuando esté fri

to todo se le hecha caldo unas rebanadas de pan frito, pimienta, vinagre, y cuando esté hirviendo y cuando esté hirviendo se le pone unos tallarines y se deja hervir hasta que sasoné.

## Sopa de Verdura.

Se revara muy delgado col, sanacora, papas, nabo, y se fue en crudo así que esté todo frito se saca y en la misma manteca se frie jitamate asado y molido se vuelve a hechar la verdura y se le echa caldo, arina poca dorada se deja cocer y al servirse se le agrega pan fri

## Sopa de Gallina

La sopa se hace con la mitad de una gallina medida con cincuenta, clavo y nuez moscada se pone a freír con un diente de ajo picado y un polvo de arina se le hecha caldo en el que se cocinó la gallina y se deja hervir y se le hecha la otra mitad en pedacitos y al servirse se le pone pedacitos de pan frito y un posillo de vino tinto.

## Lengua en frío

Esta se cocinó con vino tinto y vi-

naigre se hacen revanadas para servirse se le hecha pimienta en polvo, clavo, canela, por encima se pica cebolla, lechuga, y se le sirve vino unaigre a cejite; esto se le sirve la mitad en el plato sin poniendo en medio la carne lengua y se cubre con el resto de cebolla y lechuga.

## Lengua.

Después de cocida se hace ruedas y se fríe hasta que se dore, luego se le ceba pimienta y tomate arado y exprimido; cuando esto se consuma se le pondrá medio vaso de vino que hervirá hasta que se consuma.

## Lengua.

La arota se muele con poco sal un poco nitro con poca agua, se unta bien con esta mezcla y se y se prensa por 24 horas; despues vuelve a untarse con la misma cantidad de nitro y sal, se vuelve a prensar; despues se cose con 2 narajas, pimienta, tomillo y clavo y laurel.

## Riñones

Estos se parten y se lavan con vinagre y sal se pone en un peltito muy noxada, en polvo pimienta, limon, y vino blanco, se pone en manteca, cubya picada se hechan los riñones con todo lo del

plato y se deyan coser, si no estan tiernos se les pone agua fria an de quedar con salsa.

## Pierna de carnero.

Se unta bien de manteguilla se le hecha cebolla, picada, sal, pimienta, cucharada y media de vinagre, al dia siguiente para.

## Otra.

Se pone a freir con 2 cebollas y ranaorias luego se le hecha caldo de las pimientas, dos clavos, laurel y tomillo.

## Lengua en Jico.

Ya arrotada y limpia se abre por debajo, se hace



resura y se unta de lioron  
 y se hace un picadillo de  
 (limon) de puerro muy bien  
 picado, se le añaden clavos,  
 pimienta, y canela, todo en  
 polvo, puerro en tiras, pe-  
 queño picado, cigarro, aceit-  
 unagre, aceitunas alcapa-  
 rras, huevos cocidos y peda-  
 sos de jamon en tiras; de  
 rellena y con clavos, unagre,  
 aceitunas, naranja agria,  
 d'guardarse toda una noche  
 al dia siguiente se pone  
 en una cacerola con jitoma-  
 te exprimido, manteca y una  
 poca de agua caliente,  
 se pone arriba dos fuegos  
 hasta que se seque y este  
 blandido.

! Recando a Gã...!

La carne de res se ha-  
 ce rebunaditas y se mezcla  
 con limas de jamon y mas  
 jamon en el fondo de la cacerola  
 se ira colocando la carne  
 en ella y se cubrira con jitoma-  
 mate se van a cebolla tomate  
 pimienta y chive en polvo, aci-  
 tuenas, alcarraras, perejil, se  
 le agrega vino, caldo, sal; y a que  
 esta cocida se saca y se sirve  
 con un salsa de jamon frito  
 en manteca que deja el jamon  
 se hecha arriba sin freir dorar  
 alcarraras molidas y vino y  
 este se le hecha a la carne  
 a que acabe de cocinarse.

## Estofado.

Se frien pedazos de carne de res con ajo, laurel, pimienta, un clavo, y vino; cuando se les hecha caldo papras, cebolla, hasta que se cocen.

## Riñones.

Estos se parten y se hechan en manteca caliente con jitamate, cebolla, ajo, y oregano, todo picado se tapa y se deja hervir en fuego lento cuando se haya consumido se hecha un cuarto de onza tinto de ~~leche~~ y se quita del fuego.

## Horno en frio

Si la cosa este se despa

llaga y se le dan unos juguetes con un cuchillo se pone en un una olla se le esprimen 2 naranjas agrias, se le echa sal vinagre bueno agua hasta cubrirlo, se deja así 3 o 4 dias y despues de este tiempo se saca y se va machando con aceitunas y cañela poniendose todo y caldo en cañuela con una onza manteca una cuchurada aceite, laurel, tomillo; se pone en la lumbre a que se consuma el caldo, y se está volviendo. Se revana unas cebollas se frien en aceite se le agrega vinagre laurel, tomillo ajo de flemado y condico en limon, todo se pone en una olla con unas mas vinagre hasta cubrirlo se deja 3 dias ya para curarse

se le pone fruta en vinagre  
y accitunas.

### 1 Lengua prensada

Se lalan estas hasta que que-  
den sin babasa y se escurren, se  
les da unos piquetitos p<sup>a</sup> q<sup>e</sup> se les  
introduzca el nitro y la sal; p<sup>a</sup>  
8 onzas 2 reales nitro y bastan-  
te sal y luego se ponen en una  
tabla que forme declive p<sup>a</sup> q<sup>e</sup>  
escurren se tienen 8 o 10 dias  
despues se ponen al fuego  
unos dias p<sup>a</sup> cocerse se he-  
chan a remojar p<sup>a</sup> un  
dia antes y se se quiere se  
pone a coser con vino pulque  
y laurel, o con pura agua.

### Sal chichas de carne

Se pican <sup>partes</sup> iguales de carne de  
puerco y jamon gordo se le añe  
de sal y especias rellenandose con  
esto unas tripas se amarran  
en distancia en distancia  
se tornan asadas en parrillas.

### Escabeche de lomo de puerco

Se ponen los lomos en vina-  
gre y sal; se sacon de esto a los  
tres dias se mechar con tiras de  
pararon, clavo, tomillo en polvo  
se pone esto en una cañuela  
fucndose en aceite que todo  
se consuma en el lomo se le

agrega especies de las mismas  
que lleva primero, estado frío  
se rebana y se pone en una  
olla se cubre de vinagre aceti-  
te y sal, se tapa bien y se  
tapa guarda para servir se  
adorna con lo que se le  
pone a los escaveches.

### Jamon cocido en vino

~~Se pone a cocer~~ Se pone una  
olla con agua romero, tomie-  
lo, laurel, lleva buena perejil  
en esto se hecha el jamon  
a que se coga, luego se saca  
de la agua se raspa bien

con un cuchillo y se vuelve  
a poner en vino, vinagre,  
de castilla, cuando esto se  
consuma y se le aga castra  
se le echa polvos de arucas  
y de canela.

### Jamon a la francesa

Se limpia este y se macha con  
canela, clavo, yunientas enteras  
todo se pone a cocer en una olla  
con una poca de agua y vino  
se tapa muy bien la olla ya  
coco el jamon se saca se despe-  
jeja se le pone unma polvo de  
arucas y con planchas calientes  
se le quema y se le pone polvo  
de clavo, canela y arucas

## Costillas.

Se untan de manteca se les echa sal  
pimiento, limon, nuez moscada, fran,  
recepto se envuelven en papel y se  
ponen en varilla.

## Carne.

Se parte el lomo en rovanadas  
delgadas se pone en una caru-  
cha untada de manteca sal y  
pimienta, se pone en la lumbre  
cuando se empiecen a freir se le  
echa una salsa que se tendrá  
preparada, se pone una peca  
de harina con manteguilla en  
la lumbre se le echa caldo

que quiera hasta que este  
como atole se le echa a la car-  
ne una copa de jerez y se  
hace con saucen quemada.

## Lomo de res

Se limpia muy bien de los  
nervios y gordos se frien en  
manteca hasta quedar un  
poco dorado se miran y to-  
man que han de estar ya fre-  
tos en la manteca. Tal Lacitina  
na, un pedazo de fran, unche  
de guajillo se safa todo con  
vinagre se le echa todo al lomo  
junto con caldo a que se cosa y  
ya seco se le pone bastante acei-  
te se puede tomar frio dandose  
a secar y guardandose 3 o 4 dias se  
le echa tambien laurel, canillo y oruga.

## Lechon asado

Este bien limpio se despojadura con sal, agua, y un puñito de pimienta en polvo así que esté bien pojadura se saca y se escurre para que no le quede agua se molera otro puñito de clavo, pimienta, y canela con una poca de agua que quede espesito se untara el lechon de es. Por dentro y fuera de este modo se mete el horno con media libra de manteca para que se unte bien y bien asado se sirve, lo mismo se puede hacer carne de res gallina o quajolote.

## Asado blanco.

Se pondra en una coccula camero o ternera con bastante agua, sal, vinagre, arrocari, oregano, tomillo molido, arafan, clavo, canela, y unas cabenas de ajo, todo se pone junto con la carne se pone al fuego a que yieran con manteca hasta que se cocinara y el agua se consuma se pone a dos fuegos.

## el dobo de españa

Se muele ajo, pimienta, clavo, canela, ajencibre, oregano, tomillo, sal, esto se desase con vinagre y agua partes iguales se cortan los trozos de lomo de cerdo o camero se pone en una olla vidriada por dentro

se le echa caldo del vinagre  
 se habla al principio se abre la  
 olla con esto se tapa sin tocar  
 la en 8 dias pasados, estos se  
 cose a que se le consuma la  
 agua y solo quede la mante-  
 ca del carrero, se seguira  
 friendo con la misma man-  
 teca hasta que este tierna  
 se dura sin corromperse 3 o 4  
 meses pero se cuida de sa-  
 carle de la olla donde se ofres-  
 ca con una olla cuchara de  
 palo nueva y que no cirva  
 mas que para esto.

### Lomo Mechado

Se le quita lo gordoy se hace secina  
 se le echa vinagre, sal, y tomillo, se tiene  
 un rato en infusion despues se macha

con chorizo, jamon y 20 pimentas enteras  
 se hace taco y se amarra con un cordon  
 se cose con un cuarto de jerez un cuartillo  
 vinagre y 2 cuartillos agua ya que se  
 consuma se le pone manteca a que se dore.

### Lengua de res en frio

Ya cortada y limpiada se abre por  
 devajo y se hacen cocina se untan de li-  
 mon se hace un picadillo de carne de pu-  
 erco muy bien picada y se le hecha el a-  
 vo y pimienta. se lio y se pone a cocer despues  
 se frie y se sirve en frio con salsa.

### Lomo de res

Se pone en la lumbre una olla con un  
 puñillo de aceite uño de jerez tanta  
 manteca, vinagre, tomillo, y el lomo frito  
 ya se le pone fran rizada y se deja hervir

## Lomo de puerco en adobe

Se le quita lo gordo y se pone a cocer en una coccuela con agua, sal tornillo, vinagre, mejorana, peregano, pimienta, clavo canela un chile picadillo etc, todo esto mojado un jitomate espumado, y ojos de laurel, en tiras, tantito manteca se deja cocer y que le quede salsa.

## Otro laterrado.

Se toma un lomo de cerdo y se despelle para la se tiene bastante apicado y pimiento con un cuchillo se le dan unos picaditos al horno y se le van meliendose pedacitos de chorizo de lomo prensado pamonas, las pimientos y los ajos

asi que está bien cubierto con todo esto se pone en una olla con vinagre hasta que tape ojos de laurel, y sal, se deja un dia y una noche en infucion luego se saca del vinagre se unta de manteca se unta tambien una coccuela con manteca y se pone ahí el lomo se le pone un pedazo de Coñac o agua ardiente se mete al horno y se está volviendo a que se done.

## Lampus pegados

Se pica la carne de res de pulpa despues de picada se mezcla con ajonjolí y clara de sal se deja media hora despues se hace el caldillo con chicharos papas, cebolla, jitomate, todo esto se



freudo, se hacen todo la la  
 carne y se le hecha el recande  
 se embuchan a que quede  
 como la carne se ven  
 en mancha muy caliente  
 se adoran despues con la chupa  
 de la  
 Salvia en agua de fueno  
 En caldo de fueno se hacen  
 y mas de burro, y son las  
 de invierno muy recorde y se  
 avienta todo en fueno en una  
 cagneta se pone bastante caldo  
 de vino se echo el huevo a  
 que crage y se esto avienta  
 mudo fueno que no se paga bo  
 los luego que hierva se echo  
 la gallina

Los  
 callos  
 refrenos

Se hace a devoto manatiguie  
 Ha devotamente una tacita  
 de vino y cebolla 3 dientes de ajo  
 machacados una rama de fueno  
 agua y cha de albahaca. Se  
 avienta mudo y la  
 luego se echo los fuenos mas  
 de que se cocine todo y que  
 quedan como fritos luego se  
 refrenan con las cebollas y ajo  
 luego se sacan de la lumbre  
 y se les macha fueno frito  
 y se refrenan en fueno de fueno  
 av y despues en manatiguie  
 devotada y manatiguie se fueno  
 a don en fueno y se avienta  
 con agua

Or  
vacarac.

Se fue rotante pitorate agua  
de chile verde distribuido, quedas  
de cerilla unos dientes de ago  
pimentas ya todo frito en la  
ocha de vacaca en pedacos y  
se deja hervir poco hasta que  
acabate de la lumbre de la una  
esta aceite hirviendo y acedite.

Or  
Jalsa para farsado

Se muele pitorate caado con  
unos dientes de ago caado en  
frie todo y se le agrega la ag  
na en que se cove el farsado  
chile verde caado y distribuido  
farsado frito en aceite

Or  
Vagne.

Después de lavada se frate  
en tres chicos y se vacacada  
con agua de nos. luego que  
se los quite el fuego se acoran  
y se pisan en aceite que que  
quedan dentro para secharlos  
en el coladillo siguientes se fue  
aceite sechar farsada y de  
farsada, cuando este tiempo  
lo se echo amague suficiente  
hasta que se cubra el farsado;  
se echo hornel pimentas en fog  
con algunos poco y sal de deya  
partir y se echo el farsado que  
hervir mas y se conserva 304  
dias y para servir se le agrega  
mas aceite y la frita en hervir  
que se quera

Agua

Después de lavar lavada se

hace por un lado de unta

esta una canchala de mar

haca se le form un papel en

el fondo una copia de otro

de en rebunados se ponga se

caso luego otro de lavado con

son vagada parte de fuerne

esta caso tal tiempo y se

colta munda de otro a dos

fiere

Restiones

El espesor de limpien de canchali

con y de espesimen a que no

los quate agua de fiera brata

nte colada y se ponga de fiera

una copia de esto y otra de

otras con clava humectada

y un poco de aceite brina

que y fiera rollado se form al

fuego cuidados que no se

fuege hasta guadan en fuego

aceite

Ungue

Después de desleñado se fue

en la manteca donde se fue

antes un diente de ajo, desleñan

son en un frasco y de fiera

un poco aceite, se gran fiera

colta desleñada y lavada y

se dde una con forma chate y fiera

en un agua. no se

Sevada en Salta de agua

de much much engame fiera

fuego much que engame un

caso una fiera una una

de canela y un diente de ajo  
frito en la manteca sal, todo  
esto se baya con vinagre bueno  
se le echa aceite y se presse en  
el pilaton presado blanco o vagre  
ya siempre se frie muy bien y  
se le echa la salsa y se adori-  
na con ruedas de uolva desflorada.

### Presado supremo.

Se lava bien sin quitarle las  
espinas. se secan en una tabla  
se promoran a hervir y luego a  
frier unas ojas laurel enteras y  
machacadas tomillo, mejorana,  
oregano, clavo, canela, todo esto  
molido se echa en manteca, sal  
y bastante vinagre y cuando

esti' bien frito con vinagre  
se enfrian en la manteca y  
asi se se enjuagan en un vaso  
tenso y se echan en lo frito y se  
hapan con un comal que no ten-  
ga grasa otro dia se sacan y  
se echan en platos si son para  
camino y si no en ollas, poniendo  
una capia de presado y otra  
de ruedas de limon en aceite y vin-  
agre todo nuevo y bastante orega-  
no y polvo de pimenton y se puede  
de tomar a los 3o 4 dias y para  
que dure se le echa de cuando  
en cuando vinagre, deviendo  
hacer todo en un dia y lo mis-  
mo se hace el vagre.

### Pernera presada

Se despellaja la pulpa y se gel.

118  
se hace se mucho con jamon cla-  
ro, canela y se pone en un barril  
con vinagre con jese una ciria  
aleays de 2 dias se pone a her-  
vir en cascaba con manteca de  
trus se tapa p<sup>a</sup> reposarla y se ser-  
ve fria

### Sopa de ternera

Se despolla la puelpa y se golpea  
se le cinco jamon y clavos y se  
pone en prensa 24 horas se  
cose con vinagre ajonjolí, ajonji-  
bro mayorana, tomillo, oregano,  
laurel pimentón y clavo molido  
se tapa bien á que no salga  
el vapor y se sara cuando  
este cocida y se hace uso  
de ella fria.

### 119 Salsa de nuez

Se muele la nuez bien mo-  
lida con tlaco de chocolate  
un centavo de fran asucara,  
do, canela se muele se le cha-  
ruucar y tantito vinagre.

### Gallina desmenuada

Releno para 2 gallinas medio carne  
fuere medio de rez medio de  
aceitunas 2 huevos crudos, se  
muele la carne con 2 jitomates  
y un manzo de escollas lue-  
go se le revuelve los blanquillos  
aceitunas papas chicharos  
vanavria fuéadas media torta  
de fran mojado en leche la

mitad de una uña moxa-  
da en polvo todo revuelto

### Udo de piñones

Se remoja el pescado sec de un  
dia para otro se limpia cuan-  
do está remojado y se hace un  
fuego se estila; se frie en man-  
teca que se seque un poco  
se muele como para una lb  
y media de pescado, una libra  
de piñones muchas pimientas  
3 dientes de ajo, un poco dorado,  
canela, clavo, y ajonjolite todo  
molido con el fincion se raja  
con vinagre y caldo del que  
sirvió se batana con sal  
sin coserlo; cuando el pes-

cado está frío se cubre con  
la salsa ya de laurel, rava-  
nadas de limon y se deja  
hasta los dos dias y para  
servirse se le agrega aceite y  
vinagre.

### Sopa de leche.

Se pone en la lumbre un cuarti-  
llo de leche con 4 onzas manteguita  
hirviendo se le pone poco a poco 1/2  
onzas arina, se vale mucho, cuando  
se saca y se enfria se le pone  
1/2 huevo y 2 yemas y un poco de  
uña moxada sal y poco azucar si  
se quiere, cuando está rebuelto se  
hecha con eufara en caldo muy  
caliente hasta que se cosa y asi  
se sirve.

## Torta de papa rallada

Para Tortas papa cocida y molida se mezcla con 2 yemas de huevos azucar <sup>y 6 una de quilla</sup> con polvo de limón, una poca canela, se bate media hora y se mezcla con 12 claras batidas y se hecha en las moldes con polvo de pan y se mete al horno al sacarlos se le pone <sup>aplicar</sup> polvo de pan y canela.

## Higado en frío.

Para una lb. de hígados de res otra de lomo de puerco se muele bien se le quitan las hebras se pone sal, poco ajonjolito, canela clara y pimienta blanca.

728  
rana natibacar, anis. de todo muy poco se pone a cocer como guiso, se sirve frío con una salsa de yemas.

## Salsa de Memas

Se pone en una cazuela perejil picado media nuez, nuezada y molida zumo de limón o naranja agria se le ponen yemas, una a una menudose inmediatamente para que no se corte cuando se hallan puesto 3 yemas se pondrá la salsa a fuego manso poniéndole caldo de la oya sin dejarse de menear hasta que espese, entonces se sirve en la saliera.

Piñones de Buey en vino blanco.

Se corta rebarradas delgadas se  
espolborean con harina y se frien  
en mantequilla, sal, pimienta  
perejil, cebolla picada: se van  
undeciendo poco a poco con  
vino y se les deja dar un hervor  
con lo que tienen quedaran  
cocidos.

### Pescado blanco relleno

Se limpian los pescados se secan  
se hace relleno de trufas, chicharos,  
almendras, panais, currya, jitomate,  
se reponen se reune con un polvo  
de pan con pimienta y sal se em-  
buelven en papel de fumar se  
lavan, cuando esté el papel color  
de oro se saca.

### Sopa de gusanillos

Se moja la arena que se quiere  
con un huevo se le hecha sal se  
amasa con leche untandose la  
mano de un manteca para qua-  
rivar la masa; se envuende con  
un bolillo haciendose tiras de  
dos o tres dedos de ancho, costan-  
dose con un hilillo los gusanillos  
muy medudos, se frien en man-  
teca arcegas, cebolla jitomate muy  
bien picado, se sazona ya frito  
con sal, azafran, pimienta, clavo,  
caldo cocido rallado, puerquito, vina-  
gre, y poca mantequilla, se de-  
ja se deja hervir el caldillo para  
que se lique, se ponen los gusan-  
illos se tapa la cazuela y se ace



moda en la boca de una olla para que los refrigeren se cirren con rebanadas de huevo cosido chilitos y aceitunas.

### Patas en vinagre.

Se parten por la mitad y se ponen á cocer con sal, laurel y cas de limon, limones verdes partidos á que no se desfoguen luego seorean con un coterse muy bien y se ponen con vinagre segun esten en 2. ó 3 dias y se cirren con la salsa que se quicra.

### Salchichon.

Se toman carne de res puerca y barrego de la mas tierna y se muelo bien se le quitan los gordos y morron, se le ponen

chiles anchos y quijillos ajenible, ajo y vinagre del fuerte claro y canela huevos de g. en cecite asatidos como para ferrar chiles rellenos todo esto muy bien picado y revuelto y se pone en una olla grande con agua con llena luego q. este hirviendo se chechan las tripas y a llenas q. no q. ueoden muy apretadas se pican con un alfiler p. q. se se avejiguen, se tienen hirviendo una hora. se sacan y se asean en un plato y se cimen con salsa.

### Queso de puerca.

Se sancochan carneros y terneros de puerca en pedacitos chicos chicos se quita todo se ponen en platos del ~~ya~~ huajolote, se lavan

128

tripas de los cerros y se rellenan de esto amarrandose por la parte de arriba y se cocen en agua hirviendo por dos horas, se saca con cuidado y se hace trozos del tamaño que gusten y se vive con salsa.

### Salsa de mostaza.

Se pone H. enzas de mostaza en cantidad con 3<sup>o</sup> de vinagre 8 dias a los 8 dias se lava muy bien en un pedazo se muele con 6 yemas cocidas una yja de laurel tornillo un puño perejil y se va ya con vinagre despues se echa en una olla de hierro nueva se pone un fierro a calentar que

129

está colorado y se mete 3 veces se enfría en promos a los 20 dias se puede tomar.

### Receta de las palas frias.

Se ponen a cocer con sal <sup>alicias</sup> ~~partes~~ partes por la mitad en medio, asi que ya están queriendo saltar el hervor se sacan para que se enfríen, despues se ponen en una olla con vinagre fuerte, con poco pimienta, sal y polvo de dragaño y unas yjas de laurel y se le pone una cosa picada encima.

El otro dia se sacan se les quitan los huesos y se ponen en un platano se rocían con unas vinagre, se les pone un polvo de pi

mienta de oregano, de queso seco  
cebolla picada aceite fruta en  
vinagre tambien picada y se le  
ponen unas yjas de lechuga.

## Lengua fria

Se pone a coser un poco <sup>a e</sup>  
se pueda pelar; se pela y segun  
esté de blanda así se le echa de  
agua, sino esta muy dura se le  
pone un cuartillo de vinagre  
si no está muy fuerte y otro de  
agua y medio de carbon, unas  
yjas de laurel y cosa de blaco  
de pimientos, y otro tanto de  
claros cuando ya se haya consu-  
mido se saca y se deja enfriar  
se embuelve en un estanco se po-  
ne en la frecura una noche

y otro dia se saca y se sirve  
con salsa.

## Lomo frio

Se desmenua el lomo se le po-  
ne botella de vinagre y otra de  
agua, terrilla laurel, ajo, oregano,  
pimiento clavo y sal, se dejan  
3 horas en infusion se fresse a  
coser en la olla sudria da con  
maza para que no salga el  
vapor por 3 horas se sitara en  
la lumbre, a fuego suave despues  
se saca y se embuelve en un  
estanco se pone a frencar para  
servirse del mismo caldo  
en que se cosio se echa se re-  
bana el lomo y se acomoda  
en un platon con lechuga.

(Pichones.) (Pis)

(Pichón.)

Para un real de carne de puerco  
tres reales de carne de res, se pi-  
can bien se muelen en un metate  
y sin nervios, con matiz de chu-  
lacate, un real de carlon, un real  
de pes, medio de aguardiente,  
un centavo de canela, ajonjolite,  
clavo, orégano, laurel vinagre, ajon-  
jolite y un centavo de tripa de res.

Pichones asados

Se fue un poco de manteca,  
y en ella se revuelven los pich-  
ones; échese un poco de arina

desleida con vinagre y se deja  
todo hasta que el ave esté  
bien dorada; añádate después  
un casillo de café dejándole  
a fuego lento hasta que se  
quede esta salcilla a la mitad.

Pichones Rellenos

Se les quitan los alones y pes-  
cisos y despuentada la rabadi-  
lla se hace un picudo menu-  
do de ternera saechugas de abes-  
tozino y seboya frita huevos y  
peregil pimienta y comino  
molidos se les enseña dos picho-  
nes con esta masas y se crusan  
las patas por encima de la  
visera para que no se saiga lo  
embutido: después se embuelven  
en papel de brasa y se asan

en casuela entre dos fue-  
gos lentos

### Salina Dorada

Despues de cosida un poco  
en la olla i con caldo con  
sal, pimienta y cebolla y  
especies se espuelven en  
lonjas de tosino y se pone  
en el asador a fuego lento  
se quitan las lonjas y se  
deja el abe hasta que tome  
color; entonses se unta con  
honras batidas y para cer-  
virlos se hace con un poco  
de azuar y canela.

### Guisado de follos.

Despues de bien limpios se

pone manteca en la cazuela  
y se rebogan luego se colocan  
en la olla en que se an de  
cocer, y en la grasa que queda  
se frie alguna cebolla y se es-  
cha sobre los follos con todas espe-  
cies ¶

En seguida se anade un poco  
de sal y un vaso de vino blanco y  
se pone a fuego lento con un pu-  
cherete de agua encinva y un lien-  
zo i papel para evitar la evapo-  
racion de las sustancias, devien-  
do estar asi cerca de una hora.

Se sobre asan los igadillos de  
los follos, se mezclan con un  
diente de ajo, se mezclan con cal-  
do y bien sazonado se tapa  
de nuevo se deja dar un hervor  
sale una excelente salsa.

# Pollos fritos

Se ponen á cocer los pollos con sal aceite mismo de limon ó vinagre pimienta cebolla y perejil picado

Luego que hayan tomado la sustancia de estos ingredientes se cocurren bien se frien con aceite, sirviendolos con salsa del mismo liquido con sal, pimienta, ruedas de limon y perejil muy picado.

# Pollos asados.

Se le quitan los alorres y cuelllos y se fuen dentro unas pedacitos de tocino guiso con pimienta, sal, perejil machacado, anadiendo

tomates: se embuelven en papel de estrasa con manteca y se asan atandolos con hilo <sup>pa</sup> que no se caiga el papel.

# Pollos con tomate.

Se parten en 4 trozos y se rehogan en manteca con sal y en otra cazuela se frie un ajo, cebolla picada y tomates y cuando estan bien fritos se vuelve á echar con ella los trozos de pollo, depandolos un cuarto de hora á fuego lento para que tomen el gusto del tomate.

# Pollos con vino.

Se cocen un pollo bien cocido se hace la operacion siguiente

Después de limpiar se reboga á fuego activo en una cacerola con aceite en la general con un poco de tomatera partida en lonjas delgadas; echensele después vino y cuando el ave esté en sazón se aparta se pasa por cedazo la salsa, echandola un poco de fécula disuelta en manteca de vaca.

## Bifteck

Plato el más favorito de la cocina inglesa, y un alimento en el día muy común en todas partes, principalmente para el extranjero.

Se prepara con un pedazo de solomillo ó lomo de vaca

certado al traves, después de limpio después en la parte superior nerviosa que contenga y afilas laúdolo con una paleta de hierro ó madera hasta dejarlo de un dedo de grueso, et si preparado se compra en manteca derretida y se pone en las parrillas á buen fuego sin llamas, no se vuelve al otro lado hasta que principie á tostarse. La preparación de un buen Bifteck requiere que el solomillo no sea de carne sautada en el mismo día, que sea usada en el momento que sea necesario, sin sal, servirlo á la mesa frito; porque de lo contrario pierde todo su merito, tanto por la tardanza en comerlo, como por que el fuego lo para.

El merito suyo consiste tambien en que se reconcentra en su interior todo el fuego de la carne, a fin de que este mas tierne y nutritivo y despues de asarlo sazonallo con sal.

Cuando se aparta del fuego se colocan en la fuente que debe estar algo caliente, donde se hara puesta una salsa compuesta de manteca, sal, pimienta, en polvo porjol, muy picado y un poco de zumo de limon, preparada en esta misma salsa el bistek por todos sus lados.

## Bistek.

Despues la carne, limpia y sin nervios se maja dándole la

forma redonda o cuadrada. Se baje despues un poco de sal y ajo, revuelvase con un poco caliente de manteca caliente o aceite crudo y despues de bien disuelto se junta y rocía bien la carne con una pluma; se gase asi dos horas, y despues a fuego muy lento fuerte se frone la carne en las parrillas dándole dos vueltas y rociándole con <sup>su</sup> jugo y un poco de manteca se sirve muy caliente.

## Bistek con cebollas.

Despues de preparada; se coloca en un sartén con manteca sal y un poco de cebolla pica



da, déjese asar póngase la  
salsa y déjese consumir asta  
algun tiempo al fuego apár-  
tese y cívase en un plató

### Vaca á la moda.

Se toma un buen trozo  
de vaca, se le quitan los pelle-  
jos se mecha con tiras de toci-  
no se le agrega pimentil y cebo-  
lla picada, sal, pimienta y  
especies finas. En la cazuela  
se pone vino blanco, tocino  
en pedacitos, ajos picados cebo-  
llas <sup>menudas</sup> fregueras enteras y ruedas  
de zanahoria, pimienta ente-  
ra y un poco de sal; se coló-  
ca la carne sobre estos ingre-  
dientes, se tapa bien la cazuela

ca, y se pone á fuego lento,  
se deja asi 5 ó 6 horas, y se  
sirve cuando este en sazón

### Vaca en salsa espesa

Se pone en una cazuela la carne picada  
en longas delgadas con un  
pedazo de manteca derretida se añade  
un huevo fundado de harina, se me-  
nea y se deshíate con un poco de agua  
ó caldo, se sazona con sal, pimienta  
y pimentil y antes de servir se le echa  
un huevo batido por encima.

### Vaca mechada.

Póngase á unjar la vaca y despues  
se le quitan los pellejos, se colocan den-  
tro unos pedacitos fregueros de tocino

de trecho en trecho; se hace en una cazuela la manteca y cuando esté caliente echese la carne, que no deva de revolverse se cubre con una tapadera y de hierro y se pone á fuego lento, echando la buena fuego ~~que~~ sobre la tapadera; despues se dispone una salsa de acedras cocidas, que se echara; no encima de la carne, sino á sus costados; y se sirve; deve tenerse cuidado de no dejar que se consuma el jugo.

### Vaca Arguizada

Se parte un pedazo de carne de fierna en pedacitos pequeños en seguida se echara en la olla con sal y yjas de laurel, se pica tou-

no entre gordo y magro; se frie y se echa tambien en la olla; despues se majan ajos con pimienta, disolviendolos en un poco de agua, y se agrega al guisado; se le pone aceite para rebogarlo á la lumbre mansa cuando parezca conveniente se añade el caldo suficiente y se sazona con sal, especias y tomate.

### Lengua mechada y en salsa

Se deja 24 horas en infusion de agua fria, mudandole esta bastante veces, en seguida se escalda en agua hirviendo rayandola para quitarle el pelleyo, me-

chese con lonjas de tocino, yaze  
mandola con pimienta, sal y  
puyil picado y se dya coser  
lentamente unas 4<sup>as</sup> horas des-  
pues se retira del fuego, abren-  
dola por medio sin dividirla,  
y se coloca en el plato, se quita  
la grasa al cocimiento y se  
empapa en un rofi; dejese  
esperar y tambien puede rem-  
plazarse con una salsa rubia  
o de tomate.

### Chuletas de carnero en legumbres

Rehogense en manteca con  
puyil ajo y clavo se les echa  
vino blanco añadiendo un fi-  
lete de jamon y despues de

cosidos se sacan; la salsa se  
deja esperar con ella se rie-  
ga la legumbre que esté prepa-  
rada de antemano y sobre  
ella se colocan las chuletas  
en forma de corona.

### Pucheros á lo cardenero

Deben probarse en sumo de limo  
on pi<sup>a</sup> y<sup>e</sup> queden blancos, sin de-  
jarlos tomar color; fongase  
despues en una cazuela prepa-  
rada con tocino; se les echa  
por encima la manteca en  
que se han cosido, se cubren  
con t<sup>as</sup> otras lonjas y un puyil,  
y cuando esten y cuando esten  
de fuentes, se sirven, poniendo  
entre ellos cancheros.

cuando del hueso de que  
 queda toda de la pulga  
 das; preparadas de ell  
 modo se usan en muchas  
 enfermedades, sin otras colientes  
 fangas en la parte de  
 fango vivo, endurecido de  
 resas a menudo; un caudo  
 de hena basta para que  
 colen suficientemente tibias;  
 se aplican en la fuente en  
 forma de corona y se abren.

Chuletas de cordero  
 con pan cocido y en pan  
 lla.

de pan por mante  
 ca de traca caliente, se aplica  
 a las tumores: se abren.  
 y se aplica en pan  
 y se abren.

Ninguna de una en natural.  
 de que se usa en natural.  
 las hojas para a menudo  
 grandes curas en un marte  
 sea mezclada con fangos y la  
 melle, agua de pan, purgante  
 y del. Después se cubre con  
 un papel untado con melle  
 y se aplica a fuego  
 moderado.

Chuletas de carnero  
 a natural.

Gualtanas por huesos  
 depende al punto que esta  
 suada a ella. Deben y se  
 aplican. Finalmente se d  
 macha de plomo caliente  
 en la chuleta con

150

gerenci; en esta salsa se asan  
 las chuletas, las que se  
 parrillan en parrilla y se asan  
 a fuego lento. Se sirven  
 con una salsa clara y un  
 poco de limón.

Chuletas y lenguas de  
 carne en salsa de to-  
 mato.

Asadas en parrilla  
 las chuletas se colorean en  
 una fuente presionando en ca-  
 da intervalo tostadas de  
 pan frito, rociando por en-  
 cima el todo con salsa  
 fina de tomate; las len-  
 guas se preparan de mis-  
 mo.

Chuletas de carnero,  
 saltadas en sartén.

151.

Quisante a fuego lento  
 en el sartén con manteca  
 encorras después la grasa,  
 dejando una media cuchara-  
 rada, a la que se añaden  
 algunas otras de cada  
 de cí hierbas finas, muy  
 picado todo, pimiento, sal,  
 perejil picadillo y se asan  
 tintas y que se cocinan, co-  
 loquense las chuletas en un  
 plato y echarse la salsa  
 debajo, rociada con vinagre.

Chuletas de ternera al nulu  
 pal.

Se untan de manteca se  
 espolvorean con sal y pimen-  
 to, se asan en parrillas,  
 por los lados y se sirven sin  
 salsa.

152.

Chuletas usadas con pan rayado.

Se preparan aplastán y sacoran con sal y pimienta en grano; se refriten en manteca y se moja en ella cada chuleta. Se ponen en seguida en una fuente en que estará el pan rayado, se les da vuelta en él, pongase la parrilla a fuego lento para que no se tueste demasiada el pan y hora es suficiente para que estén bien cocidas.

Chuletas de ternera.

Se ponen en adobo por dos horas con aceite, hierbas finas, pimienta, sal, humo de limón o vinagre después se las envuelven en un papeleto

153.

de pan y se ponen a los tar a fuego lento, sirviendo las secas o con salsa, que se quiera.

Chuletas mechadas.

Se aplastan y mecham con tocino en trozos delgados, haciéndolos cocer como la ternera mechada; se sirve con toda especie de salsa.

Chuletas de ternera en papel.

Se rebosan por ambos lados con miga de pan, manteca, perejil y cebolla, todo muy picado pimienta y sal cubriéndolas con tajadas delgadas de tocino; hecho esto se envuelven en papel

154.   
 Blanco, macho con aceite de  
 amarilla de puerro en parte  
 las hojas que se atan a  
 go hinc, y se hacen con el  
 mome por papel.

El hultus de cido en  
 la malta x

Verlene las chultas como  
 las de hembra dejando algo  
 de gordo, apitalchilas dantes  
 las una buena forma, espul  
 porre con sal y de puerro  
 en la puerilla. Se viene  
 con una salsa de tomate  
 o pepinillo.

El hultus amparadas.  
 Oparadas las chultas de un  
 pistar con aceite y mantea  
 deuelta y se hacen en pa

155.   
 billas, después de haberlas  
 made con la por mago de pan  
 El hultus machadas.  
 Es necesario entalar y de gan  
 diez o tres carne y después de  
 haberlas machado con munda  
 mente con las manos muy fuertes  
 de manera haciendo para el  
 tal operación las agujas de  
 machas, de hincarse por un  
 tea para borrarlas un po  
 de de las de para que sean  
 para un pedo la machas,  
 y cuando estén frías de un  
 gran las apitalchadas y de  
 telean en la carne, con  
 un poco de caldo de pes  
 adna un par de hincadas  
 y de aderezar con aceite  
 aceite de virgen con salada.

de Indias capta.

Se preparan en canchales con manteca e aceite; en po

ca de caldo, despues de cuber y de dregar poco bastante

de pines de 2 barnadas. Cuando estan cocidas se sacan

el caldo se degrosa y se pone ola con un pice de harina

batida, y despues de haber se dadd con hierve para

que espese espes, se cospa se puden adhar chuchinas y

de diron. Se guanan con vin de perez e llaaga etc; igual con la

dard de caldo; se sacara y en la

ca canchales se cocen en un

fuente, y la salsa se saca sin manteca para chava etc

Chublas fyaladas

Se usan de mparadas y a las ladas, se las funden en adove de aceite, con sal un mango

de hierba, que de laurel y un rebulla cubrada en media. Meate de 24 horas se frie en favelitas al fuego vivo y se larda una vuelta para

veladas, cuando estan a punto de servir las con un fofara lata e con una fucante, chande en ellas fucantes

en un rago de fucados. Chublas de ternera carpa/reladas



Centenas las chuletas con  
 tanto delgadas, se pongan  
 sobre patilla cubadas al fuego,  
 se abran con sal firmen-  
 te se pongan a hervir  
 la freytiliga se han freyde  
 todo y fude este de manteca  
 se los embunde en papel de  
 grande tierra y fude de se  
 sean sobre la patilla a fuego  
 lento y se abran con un poco  
 mas fude en freyde.

Chuletas en sartén.

Prepara de habichas conde a  
 fuego lento, se fermen a cocer  
 en la sartén que cocerone a  
 fuego que han degado; se añade  
 caldo de agua con sal firmen-  
 te se fude, se buehen a hervir  
 al fuego de arden o menor.

Arvidas, se hace de freyde  
 de una maceda zudada, y se  
 freyde que se buehen.

Chuletas a la cocinera.

Se o mas chuletas buenas,  
 se cocen en una cocerita con  
 freyde estada en longas mas,  
 delgadas y manteca; despues de  
 algunos dias se mudan a otra  
 cocerita para que se buehen la  
 grasa y cuando estan cocidas  
 se fermen en un plato: en el  
 caldo que han degado se abra  
 un bote de yemas, freytiliga  
 a los ojos, sal un poco de firmen-  
 te en caso de que el freyde  
 sea muy firme, y un poco de  
 freyde esta sobre al fuego con  
 un poco de manteca.

rato se echan en las chuletas

## Chuletas con lengua

Después de cocidas las chuletas se frien hasta q<sup>e</sup> queden en buen sason, antes de servir las se cortan lonjas de lenguas, quisadas de antemano colocándolas en medio en medio y en los intervalos de las chuletas, esto no es mas que un método para diferenciarlas y aumentar este plato.

## Riñones salteados en vino

Después de quitarse del nervicio q<sup>e</sup> los une, cortense en ruedas delgadas, y se prometen en

sartén con manteca a fuego vivo; añádasele una cucharada de arina, medio vaso de vino blanco, y sal pimienta, un diente de ajo cebolla picada, el ajo se aparta después; cuando esta salsa está en su punto se sirve, evitando que pase mucho tiempo después de echa por q<sup>e</sup> se endurecen los riñones sean de carnero vaca o cerdo.

## Riñones de vaca fri

Se cortan en pedacitos delgados, se echan en el sartén con manteca, se añade un picadillo de perejil, ajos, setas, y se sazona con sal pimienta y nuez moscada, poniendo todo a fuego

vivo; desliase un poco de  
arroz, en vino blanco, aña-  
diendo salsa española o de  
otra evitando q<sup>e</sup> yerva aña-  
dase un poco de manteca  
y el succo de un limon para  
va q<sup>e</sup> tenga caldo y se sirve qua-  
reciendo el plato con rebanas  
ditas de friar frito.

### Riñones de carnero

Se abren por en medio y se sa-  
zona con sal pimentada y abra-  
vesándolos con una aguja  
y se ponen en las Parrillas  
cuando estén asados se po-  
nen en una carneta con man-  
teca y se hace una salsa  
de ajo y perejil machacado,  
desatan dila con un poco de  
vinagre; tambien pueden

cocerse con un vaso de vino  
fuerte.

### Riñones de cerdo.

Después de haberlos cortado  
de un rebanadas delgadas se a-  
ñada un trozo de manteca, pe-  
rejil, canario, sal pimentada,  
sitas picado menudamente;  
se les hace cocer y se añaden  
poco a poco con arina; se añade  
una cucharada de vino bla-  
nco y cuando estén cocidos  
se sirven con escorrones.

Debe tenerse cuidado de q<sup>e</sup>  
no hiervan por q<sup>e</sup> si endurecen

### Riñones de cerdo con vi- no

Cortados en rodajas delgadas,

se ponen a fuego vivo con  
masiteca, sal, pimienta, perejil,  
y cebollas picadas, se revuel-  
ven para q̄ no se fugen, y en-  
do estan cocidos se les echa un  
vaso de vino generoso y se re-  
vuelven con el vino sin dejar  
los cocer.

### Costillas de cer- do

Se cuecen con caldo y una  
rama de tomillo, yerba buena y  
perejil y otras yerbas aromáticas  
sal y pimienta. se pone en una  
cañada manteca, patas y harina  
se recoge con caldo, pimiento blan-  
co, perejil, cebolla menuda y  
media cabeza de ajo clavos  
después de cocido se pone  
la salsa sobre las costillas  
y se sirve.

### Costillas asadas.

Costillas preparadas y apla-  
nadas se junen en el asa-  
do, con un poco de mante-  
ca; mientras se asan se  
cubren con uniga de pan, sal,  
pimienta y yerbas finas; se  
sacarán quando estén de  
punto (añadiendo (sal pi-  
mienta y yerbas finas,) rayadu-  
ra de gran unvaso de vino  
blanco se dejará consumir  
un poco, y se le echarán pere-  
jillos en pedas.

Costillas de cerdo en parilla  
y con adobo.

Se tienen en adobo por  
dias con orégano, perejil, tomi-

Ho, sal y cáscaras de limón;  
después se saca y se pone en  
una jarriilla ancha a un  
fuego moderado después de  
haberlas vuelto y que estén en  
junto; para servir las se espes-  
sean con sal y pimienta y se  
sirven con salsa picante.

## Fiebre a la casera.

Después de quitada la piel y  
vacuada, certase por miembros; se  
tiene sangre póngase aparte. Hágase  
redita manteca en una cazuela,  
póngase a fuego, añadiendo un  
puñado de harina; cuando la masa  
esté hecha échese la liebre, mo-  
jándola con suficiente cantidad de  
vino tinto y mitad de agua; sáñe

mesé con sal, pimienta; póngase  
también peducitos de tocino secado  
dos, cebollas pequeñas y betas.

Quédese de espumarlo y desengra-  
sarlo; cuando la liebre esté cocida  
póngase en la fuente y si la sal-  
sa está clara redínscase, espesán-  
dola con la sangre de la lie-  
bre y su hígado; machacado;  
sirviéndose del todo como de salsa.

## Fiebre en asador y a la española.

Se parte en pedasos,  
se limpia con una servilleta  
y se pone en infusión en vi-  
no blanco, ocho, o diez horas;  
de saca se pulega, con esto  
ella frita en aceite, se echa des-  
pués pimienta y clavos y se  
de anade todo el vino blanco.

no se puede saber si el fuego se apagó  
de pronto y si algunas personas se  
destruyeron. Si se quiebran los depósitos  
y se arrojan.

Se fue en estado a la  
granada.

Se fue a la granada y se  
fue a la granada a la granada.

una cubierta con el fuego, se  
la granada se fue a la granada.  
calle y se fue a la granada.  
se fue a la granada se fue a la granada.

de y media mano de la granada  
de fuego se fue a la granada.  
encima y se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.

en una fuente, y se fue a la  
a la granada se fue a la granada.  
se fue a la granada se fue a la granada.  
se fue a la granada se fue a la granada.

de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.

de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.

de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.  
de la granada se fue a la granada.

## Siebre quisada

Se parte en trozos y se frie  
se á remojarse en vino blanco,  
después se frie con manteca  
ó tocino, y cuando está, se  
pasa á un puchero, echán-  
dole especias, dos granos  
de ajo machacados y sal;  
con la grasa que quedo  
se frie cebolla picada y  
se echa á la olla con el  
vino en que estuvo á remo-  
jar la hebre; es preciso que  
se cueza lo menos dos horas.

## Conyo quisado

Desollado y limpio, sin mo-

partido, se corta en pedacitos  
y se frie en la olla ó ca-  
zuela con aceite crudo, pe-  
rejil, ajos, y pimienta para  
q' se coque á fuego lento  
se añade agua caliente, y  
cuando está á fuego medio  
cuser se le pone laurel, la-  
vo y un polvo de canela;  
con unas alcafarras ó ra-  
jas de lima y estará muy  
bueno. *El*

## Sasabo quisado

Se frie con pedacitos de to-  
cino y un polvo de sal; luego  
se frie en la olla que se  
requiere, para servirlo con  
la siguiente salsa; se ma-  
chacan unas avellanas to-  
tadas con sustado de pan

mojado granos de ajo  
perezil, especias procuren  
que el conjunto no salga  
muy espeso.

### Correjo en pepitor

Despellejado y vaciado el co-  
ro y bien limpió cortese por vaciado y limpió, cortese  
miembros y el cuerpo en pedacitos; frongase en una  
cazuela; deseché saltar la cazuela un buen pedazo  
de tiempo bastante tiempo de manteca por la que se  
agua hirviendo, con tomara a pedazos de tocino  
llo, perezil, en rama y ahuen, en adros; retirense en se-  
ros pedazos de cebolla, puzquida; fronganse 2 encha  
gasle en seguida en otraradas de arena en la man-  
cazuela con manteca de a y cinase  
polvo de arena, dándole  
unas bueltas, mijese en  
agua en que se blanque  
añadanse setas, puelos de ab-

cachofas y setas muy pe-  
queñas. Cuando todo esté  
cosido espese la salsa con  
yemas o nata; añadid su-  
mo de limon.

### Correjo en frease

Despellejado  
y limpió, cortese  
miembros y el cuerpo en pedacitos; frongase en una  
cazuela; deseché saltar la cazuela un buen pedazo  
de tiempo bastante tiempo de manteca por la que se  
agua hirviendo, con tomara a pedazos de tocino  
llo, perezil, en rama y ahuen, en adros; retirense en se-  
ros pedazos de cebolla, puzquida; fronganse 2 encha  
gasle en seguida en otraradas de arena en la man-  
cazuela con manteca de a y cinase  
polvo de arena, dándole  
unas bueltas, mijese en  
agua en que se blanque  
añadanse setas, puelos de ab-

### Correjo en escabeche

Quitense los huesos y mechados  
con tocino y jamon crudo



se cierra y ata con bramante, se deja rehogar con aceite, tomillo y laurel y cuando no desprecenda fuego, mismo se retira y enfría, cortándolo en pedacitos pequeños, pero que puedan entrar por redomitas de boca ancha

Cuando no quepan mas en una de estas, se rellena de aceite y tapra con un pergamino mojado, puede conservarse de este modo mucho tiempo.

Se sirve en ruedas con perejil picado y aceite.

## Índice.

Cajeta de leche quemada . . . . .	3
Judín de chirimolla . . . . .	4
Durassos subiertos . . . . .	5
Forta de perosa . . . . .	6
Durassate . . . . .	7
Piriale . . . . .	7
Perorate . . . . .	8
Chirimollate . . . . .	8
Piriate . . . . .	9
Durasso á la cruzada . . . . .	10
Dulce de piria . . . . .	11
Postro de leche . . . . .	id.
Durassos barachos . . . . .	12
Durassos subiertos . . . . .	id.
Morassillos . . . . .	13
Higos . . . . .	id.
Forta de jicarra . . . . .	14
Forta de perosa . . . . .	15
Subiertos de alborondra . . . . .	16

Empanadas <sup>2</sup>	16
El Triunfo	17
Postre de almendra	18
Copa de darro	id
Paraguái	19
Postre de uva	20
Postre de canote	id
Cajeta de requesón	21
Torta de mantecquilla	id
Torta de periquilla	22
Torta de pista y coco	23
Magor de coco	id
Panochos de leche	24
Bisnuelos de canote	id
Pan del cielo	25
Cajeta	26
Chorizo Chocolate	26
Panes o bollos de almidon	26
Mostachones de almendra y gema	27
Bisnuelos	27
Comprope	29

Otras <sup>3</sup>	30
Pan dulce	id
Empanadas	31
Tortillas	31
Merengues	31
Merengues de yerva	32
Merengues de almendra	32
*Pastales de mantecquilla	33
Conserva de ciruela pasa	id
Galletas	34
Basura de jurebla	34
Torta de almendra	35
Melostones en agua dulce	36
Rosquetes de almendra	38
Rosquitas de almendra	39
Pina en almidon	39
Bocadillo de yafoto	40
Cajeta de finca cubana	id
Biscochos	41
Biscochos de reisnis	42
Crepas	44

Coles	4	45
Biscochos de manteca	id	
Biscochos horrachos de Guada	46	
Biscochos de lirapoa	48	
Biscochos horrachos	48	
Barancho de lirapoa	49	
Merisques	50	
Quisadillas de Guatemala	51	
Almuesdradas	52	
Pasta fina empanadas	id	
Pasta hojaldrada	53	
Pastelillos	55	
Pastel de carros	56	
Huevos moles	id	
Torta de gatasno	57	
Jalea de tejocote	58	
Membrillate	59	
Cacete de membrillo	60	
Pescado vaque	61	
Dulce de requeson	62	
Mostachones de muer	63	

Salsa esodiablada	64
Concewa de pinosnes	65
Concewa de masago	66
Concewa de perita	66
Concewa de durasno	67
Concewa de p. jocosulto	67
Encasclados	68
Chambergos	69
Mostachones	70
Bistef	74
Lesgada	74
Lonno de puerro asido	75
Gallina	76
Lonno frio	77
Sopa de ostiones en leche	78
Sopa de rabiolo	79
Sopa de gallina	id
Sopa de bisnietas	80
Salsa de igado	80
Albondigas rellenas	81

Conejo tatemado	89
Carne fria	82
Rolleno para gallina	83
Sopa de leche	84
Sopa de pastos	85
Sopa de bolas	86
Sopa de chicharos	87
Sopa de vino	88
Sopa Juliana	88
Sopa de verdura	89
Sopa de gallina	90
Peruana en frio	90
Peruana	91
Peruana	92
Pisones	92
Pisones de parreros	93
Otra	93
Peruana en frio	93
Fricasido	95
Estofado	96
Pisones	96

Carne en frio	96
Peruana fresca	98
Salchichas de carne	99
Escabeches de losos de <sup>roja</sup> ter	99
Jarrosos cocido en vino	100
Tortilla a la francesa	101
Costillas	102
Carne	102
Peruana de res	103
Peruana pasado	104
Asado blanco	105
Adobo de espana	105
Carne mechada	106
Peruana de res en frio	107
Carne de res	107
Carne de puerco en adobo	108
Otra tatemado	108
Carne fregada	109
Gallina en salsa de huevo	110
Pollitos rollenos	111

Vaque	112
Vabalao	113
Salsa para pescados	113
Vaque	114
Mostosoes	114
Vaque	115
Pescado en salsa de orégano id	
Pescado supresso	116
Ternera fressada	117
Sopa de terrones	118
X Salsa de puerco	119
Gallina deshuesada id	
Adobo de pimientos	120
Sopa de leche	121
Torta de papa rallada	122
Higado en frio	id
X Salsa de lienzas	123
Pimientos de buey en vino id	
Pescado blanco relleno	124
Ch'ni de guasacillos	125
Patas en vinagre	126

Salchichon	126
Queso de puerco	127
X Salsa de mostaza	128
Patas frias	129
Lengua fria	120
Lorrio frio	131
Chorizo de	132
Pichones asados	132
Pichones pellos	133
Gallina dorada	134
Guisado de pollos	134
Pollos fritos	136
Pollos asados	136
Pollos con tomate	137
Pollos con vino	137
Bistef	138
Bistef	139
Bistef con cebollas	141
Vaca a la moda	142
Vaca en salsa espesa	143

Vaca mechada	143
Vaca guisada	144
Lengua mechada	145
Chuletas de carrero	146
Pichosces a la cardenal	147
Chuletas de carrero	148
Lengua de vaca en papel id	
Chuletas de cordero	149
Chuletas y lenguas de carrero	150
Chuddas de carrero	150
Chuletas de ternera al natural	151
Chuletas asadas con pan	152
Chuletas de ternera	152
Chuletas mechadas	153
Chuletas de ternera en papel	152
Chuletas de cerdo en parrillas	154
Chuletas empanadas id	
Chuletas mechadas	155
Chuletas caseras	156
Chuletas con vino	156
Chuletas tostadas	157

Chuletas de ternera	157
Chuletas en sartén	158
Chuletas a la cocinero	159
Chuddas con lengua	160
Pichosces con vino	160
Pichosces de vaca fritos	161
Pichosces de carrero	162
Pichosces de cerdo	163
Pichosces de cerdo con vino	163
Costillas de cerdo	164
Costillas asadas	165
Costillas de cerdo en parrilla y con vino	165
Liebre a la casera	166
Liebre en asador	167
Liebre en estofado a la francesa	168
Liebre a la merengue	169
Liebre guisada	170
Cosejo guisado	170
Gasafo guisado	171

de la manera que, por  
ferencia harto lastimosa.  
lidad de la patria nos ha

Y los ciudadanos  
Que en grande

Correjo en Tacapulco 172  
Correjo en San Cristóbal 173  
Correjo en San Mateo 173

Fin.



