





3. 8. 1811

66971

Primera Parte del
Arte de abreviar la
Vida.

1.

Triquiza de Pina.

A seis quantillos de leche se le hechan quatro onzas de almendra molida, y dos onzas de almidon, la almendra se le hecha, ya que está colada la leche con el almidon y la aruca que han de ser tres libras, y bien desechada se pone a cosear, hasta que esté de mas de medio punto, se muelen tres pinas que estén maduras, sin cascara y sin agua, y esto se cuele, y se hecha en lo dicho hasta que tome punto, que es cuando ya no corre en la cuchara, y se le hecha ensima Canela.

Fericalla.

Se cuece la leche con su dulce, y a cada tara de leche quatro hembras de huevos, y cada quatro taras se hecha una onza de almidon y todo rebuelto se cuele y se pone en una tara honda, y se mete en un caso con agua, y se pone a la lumbre, se le pone un comale por ensima con poco fuego por que no se tieste.

la costia, se prueba con un popote limpio, y si no sale pegado es por que ya esta, se baja y se le hecha su canela por ensima, y se come con la boca sin mascar p^a que dure, mas en el estomago.

Bien me sabe.

En seis quaxillos de leche, se hecha media libra de Carnote, una tara de arros, y quatro onzas de almendra, todo esto molido y cada cosa por si, una tara de almidon bien desbaratada, dorena y media de Uemas de Nuevo, el dulce suficiente, todo esto se rebuelbe muy bien, y se cuele por sedoso, y se pone al fuego, a cozer con una poca de canela desbarada; se le da punto hasta que se despega del caso, se vacia y se le hecha su canela por ensima.

Leche de Almendra.

En seis quaxillos de leche, se hecha una libra de almendra bien molida, se le hecha una tara no muy llena de arros molido, dorena y media de nuebos, o dos docenas, el dulce su-

21
fisiente, se desbarata muy bien y se cuele por sedoso se pone a cozer con su canela quebrada; el punto hasta que despega del caso, se vacia y se le hecha su canela por ensima.

Leche Inglesa.

Quando se maten pollos, aquel pellejo que tiene la molleja, se sacude y se limpia con un lienso en seco, se ponen a secar al Sol y ya q^e esten como totopos, se remuelen muy bien en polvos; se cuele la leche en un caso con su dulce suficiente, y en un liensesito de moxilina, o Claxin, se hecha un poquito de Clavo entero, unos granos de Culantro, canela quebrada, y se amarra en muñequita, y amarrada de la ara del caso, se cuelga para dentro, ya que esta cociendo la leche antes de bajarla, se desbarata en una tara, caldera, aquel polbo con tantita leche, y esto se rebuelbe con toda y se pone en un platon de varro o de plata, y se pone en rescoldo, con su comale ensima con fuego que altitude a cuajar y no tueste, ya que esta se deja enfriar y se le hecha su canela por ensima.

Otra Leche Diferente.

Se pone á cozer la leche con su dulce y su rafa de Canela, se vaten unas Claras de Huevo, á que quede muy duro, y con una cuchara de plata se vá cociendo, y hechando á cozer dentro de la leche una por una las cucharadas, se van sacando y le van poniendo en un platon, y en aquella leche que há sobrado despues de cocidas todas las Claras se vafa á enfriar, ya frias se hechan las Uemas bien batidas se ponen á cozer batiendolas bien, ya q. están se hechan por ensima de las Claras, á que se cubran bien todas las Claras del platon, y se le hecha su Canela por ensima, estas dos leches son buenas para una niña, por q. se puede hacer por la mañana y comexla al medio dia.

Forta de Leche.

Despues de cocida la leche se le hecha mamon muy frio en pedaros menudos, se

51
baten Claras de Huevo muy duras, y despues se le hechan las Uemas, y la leche con el mamon, se vata una tortera de Manteca ó manteguilla, y se pone á cozer á dos fuegos moderados, la leche se cuere con su dulce suficiente, ya cocida se pone en un platon con Canela por ensima, Uabeteada con paras y almendras. Tambien se hace Uelieno de Moringueta con solo Uecaudo de Uitomates, y demas Uebos losidos picados en quarterones chicos, Uebanadas de frutas de las que Uubiere, especialmente platanos, la rog.

Forta de Abamico de Vierne U.

Si se quiere el Uaxos con leche, y si no; con su dulce una poquita de Manteca, y un grano de Sal, con agua suficiente á que cuesa, y q. quede entero y espero, se pica Uitomate, Cebo-lla muy menuda, y poca; el ajo frito y molido con las demas especias de Clavo, Canela, pimienta y asafran, se vaten los Uebos Uemas y Claras y se hechan en el Uecaudo, y se Uebuelben hasta que se cuesen bien como el picadillo de carne, enton-

ces se vaten mas nuevos como para Chiles, se
aparta la mitad del vatido para el arroz, y la
otra mitad para el rebuelto, se untan una tor-
tera de manteca, y se van hechando las capas,
cada una de por si cosiendole con su comales
ensima hasta que acaban, entonces se deja a
dos fuegos mornos para que acabe de corex, se
le hecha su costita de queso molido y arucar;
si se quiere hacer de camaron, se cuece apar-
te y en pedazos menudos se hecha en el pica-
dillo del recaudo, y lo mismo se hace de pes-
cado, corido aparte y despedarado; tambien de
este relleno de camaron se hace tortita seca, con
su sal pimienta, por ensima, y su Chilote.

Arroz de Leche finfido.

Se muele la almendra muy remolida, que
no le quede grano, se pone a corex el arroz con
su dedo de manteca, un grano de sal, y una
poca de agua, a que se esponje y no acabe de
corex, entonces se le hecha la leche de almen-
dra y su arucar suficiente, asi que esta co-
rido se vacia, en una tara, y su Canela por

ensima molida.

Pericalla finfida.

Se muele la almendra del mismo modo
que se dijo arriba, y un poquito de arroz, moli-
do, asi que esta, se pone a corex un poco con
su dulce suficiente, y ya que ha corrido se le
hecha Uemas de huevo, arreglandole a la le-
che que sea de la almendra, se pone una tara
dentro de un caso de agua hirviendo en la
que se hecha la pericalla, para q. quise.

Fornesas de Arroz.

Se vaten seis Claras hasta que enduresen,
se le hechan doce Uemas, una tara poco me-
nos de arroz remolido, en seco; un pedazo
chico de mamon refino, (no de tostada) remoli-
do, se vate muy bien hasta que incorpore,
se unta una Caruela de manteca, y se vacia
alli, se pone a corex a dos fuegos modera-
dos, asi que ya esta corida se rebana, y se
hechan las rebanadas en la almibar de mas
de medio punto, con un poquito de vino, y
una poquita de agua de asax, y que con-
serven a fuego morno, para que no se

desbaraten, así que están se ponen en el plato con su canela por encima, se clabetean con pasas, almendras, y piñones.

Nota. Para el Velleno de morisqueta de camarón ó pescado, se le hecha su punta de punta de vinagre, y un descuido de dulce, y quando se cuece el arroz no se le hecha dulce, solo sal; y al Velleno su vinagre y aceite.

Morisqueta.

Se cuece el arroz con agua moderada, á que se cueza y quede entero, con dulce suficiente, un grano de sal, y su dedo de manteca; ya que está cosido, se deja enfriar, y se pica Xitomate, cebolla, ajo, y se pone á freir, ya que está frito, se le hecha lomo en rebanadas muy delgadas, destrosado como pa-pastel, se le hechan el caldo de la carne, y clavo, pimienta, canela, asafran, fruta rebanada, pima, durasno, platano largo, alcapparras, pasas, almendras, se deja sazonar hasta que seque, se le hecha su puntita,

de vinagre y de dulce, ya que seco, se le hechan aceitunas, tornachiles, Huevos cosidos en quarterones; se unta una tortera de manteca, se hecha la mitad del arroz bien tendido, y luego el picadillo, al que se le hechan chorisos tambien al sazonarlo, y la otra mitad del arroz encima á que cubra bien, se pone á dos fuegos moderados, luego que quaja se le unta por encima una poca de manteca con plumas, y su arucar molida para que crie contra y se vuelbe á poner el comale encima. Tambien se hace con picadillo, en el mismo modo, de Viernes se hace con Huevos rebueltos, pescado, ó camarones, coriendo uno y otro aparte, y hechandolo en el mismo recaudo, y como dije en la nota, su aceite al picadillo, y la contra de encima de queso y arucar molido todo.

Otro Arroz.

Se pone á cocer el arroz en agua moderada, con su dulce y asafran, ya que está; se

vaten unas Memas bien, y allí se hecha el
arroz con su Canela en polvo, se vate bien
y se hecha en la tortera embaxada de man-
tequilla, se le claban pasas deshuesadas, almen-
dras; y castaon, se menea bien con la misma
tortera, se pone à dos fuegos Moderados, ya
que este guafado se unta de mantequilla, con
su arucaz y canela para que haga costura,
y se deja con sus dos fuegos hasta que seque.

Pastel de Arroz

Se laba el arroz y se pone à secar al sol,
y seco se muele en polvo, ya que está se le he-
cha Memas de Nuebo, arucaz molida, y mante-
ca dexretida, se rebuelbe todo muy bien, y se le
dan unas paradas por el metate, se van sa-
cando los totopitos, se unta una tortera de
manteca y se van poniendo, se hecha el pica-
dillo ensima bien saconado, y se cubre con
mas totopitos por ensima, se pone à dos
fuegos lentos, y se le está untando manteca
por que chupa mucha, ya que está se le

61
hecha por ensima Arucaz y Canela por ensi-
ma, si es esta maza para leche, o' para de
dulce, se le puede hecha mantequilla en
lugar de mantea. Y si es de Vieanes y no les
arxada con dulce, se cuen el arroz con sal,
y la Costra de ensima vá de queso Molido, y
al relleno se le hecha aceitunas.

Trucase de Nueva

La Mueba frenal de lina, se embuelbe en un
pliego de papel muy floxito para que esponje,
y se ata con un hilo delgado para que no se de-
sembuelva, se mete en una olla parada à que
le cubra bien el agua, y se pone à cozer à fue-
go Manso, ya que está se desembuelbe, se le quita
el pellejito, se hacen rebanadas muy delgadas y se
van dorando en mantea no muy caliente, se
ponen en una carueta ondita se les hecha acei-
te y vinagras, un polbo de Sal pinnienta, y otro
de Herbas Aromaticas, así se van poniendo ca-
pas hasta que acaba, procurando que les que-
de calso suficiente del aceite y vinagras para
que esponjen bien, se quedan en esta infusion

7.
toda la Noche, y la que lo hace debe velar, al otro dia se van poniendo las capas en un platon una de Nueva y otra de lechuga lebanada tan delgada como un pelo, y cebolla lo mismo, su aguacate lebanado, aceitunas, tornachiles, y alcaparras, ya que estan todas las capas procurando sean el mayor Numero de Nuevas, se pone por ensima la misma lechuga picada con cebolla y aguacate, que se hecha mas aseite y vinagro, y clabetadas con copollos de lechuga, aceitunas, tornachiles, alcaparras, y un polvo de sal pimienta y herbas aromaticas. Escabeche de Veraeruo.

Ya que está bien labado el pescado, se parte en pedacitos se enjuga con una serbilleta, se rebuelca en harina, y se frie en manteca, ya que está todo así, se va poniendo en capas dentro de una olla, entre cada dos capas del pescado, va una de sal molida con pimienta, herbas aromaticas, en polvo; a los fritos en manteca, aseite y vinagro, hasta que se

acaba, se le hecha ensima Mucho Aseite y vinagro y se tapa muy apretado con una rueda de palo que ajuste bien, y se deja en infusion cinco o seis dias y ya podrá servirse.

Bovo Relleno.

La que está el bovo bien labado y limpio, se abre por la barriga sin desproporcion, se pica Rotmate, ajo, cebolla, se pone a freir como caldo de Empanada con sus especias, Clavo, pimienta asafraan, y ya frito esto, se le hecha Nuebo cozido en quarterones, perejil y oregano bastante picado, alcaparras, aceitunas, tornachiles, aseite y vinagro, se rebuelbe bien todo esto, se untá el bovo bien de manteca ya relleno, se le hecha su sal pimienta, se embuelbe en unos papeles y se ata con un hilo, y se pone en un sartén de manteca untado, y se pone a coxa a dos fuegos lentos; se le hace su salsa de Nogada, o de aseite, vinagro, con cebolla menuda picada, a los fritos en manteca, y molidos, sal pimienta, herbas aromaticas en polvo y perejil.

Forta de Lentijas.

La que están Coidar y labadar se marcan con Chicharos y avas verdes, se sasona Xitomate como Chilote, se hecha dentro este, Zecaudo à sasonar, ya que está, se vriten los Huevos y se hecha allí todo, se unta el sartén de manteca y se hecha allí todo se pone à cocer à dos fuegos y se le hecha aponjoti por ensima; la Salsa de Chilote.

Molin de Leche.

A cada tara de leche se le hechan tres Uemas de Nuevo, se desbarata muy bien, se le hecha su dulce suficiente y delecho todo, se pone à cocer à fuego manzo, que no se atorrale el huevo, ya que está Coida no muy espera, se baja, se unta una tortera de Manteguilla, se rebana Mamon y se se pone una capa, y se le hecha la leche por ensima, se le ponen repartidos algunos trocitos de Manteguilla, y un polbito de canela muy sutil, luego otra capa de ma-

mon, y otra de leche en el mismo orden, hasta que se acaba, se pone à dos fuegos lentos, ya que se falta poco se le unta manteguilla y se le hecha Arucas y Canela p.º ensima para que haga cortaa, ya que está se sirve; esta se hace tambien con Nebadas de Requeron y Matillas entre las capas del mamon.

Fornetas Reales.

Se vriten las Uemas de Nuevo hasta que se abanten, se muete un pedazo de Mamon segun fuere el huevo, vexi gracia; à dos dozenas media capa de à quantilla, se le hecha à las dichas Uemas y se unta una tortera de manteca y se vacia, y se pone à cocer à dos fuegos, si fuere en Percolado presor, se mete un popote y si saliere limpio se vasa, y ya que está frio se rebanan, se hechan en almibar de Mar de Medio punto con un poco de vino, y se ponen al fuego manzo à que se conserven, se vacian en el platon y se le hecha su Canela por ensima.

Choncos Reales.

Se rebana el pan de la vida y se va tostado en manteguilla, despues se vaten unas llemas segun fuere el pan, se hace almibar de punto, ya que está fria se hechan las llemas y un poco de vino, se untan una tortera de manteguilla muy delgadita, se pone una capa del pan frito, y otra de queso molido, y se le hecha almibar por encima con el huevo, y un polvo muy sutil de Canela, y así se van poniendo capas del pan, del queso, y del huevo con la almibar, hasta que se acaba, se pone a dos fuegos moderados, se tiene a prevención manteguilla derretida para irle hechando por si se cae segun halla menester, así se va cociendo hasta que seca, de modo que salga entera de la tortera, se vacia en un platan y se clavetea con paras y almendras.

Torta de Pan de Dulce.

Se viscochea el pan y se muele como para,

alfajor, y para una torta de a quartilla, una docena de huevos, se vaten como para Chiles, ya batidos se le hechan el pan, para desmenuadas, y almendras en pedazos, se unta la tortera de manteca, se hecha la torta y se pone a dos fuegos, así que está se deja enfriar, se hace almibar de medio punto, y en un traste mayor del que se cosió la torta, se pone y se le hecha la almibar y un poco de vino, y se está conservando a fuego lento, se cufera por varias partes y se le hecha almibar caliente, esto se hace con un cuchillo.

Torta de Aranco.

Se hace Arros con leche con punto alto, se sasona picadillo de Tomate, ajo molido, especias de Clavo, pimienta, Canela, Aranco, la pimienta poca, carne la mayor parte, en lugar de Vinagro se le hecha vino, ya que está todo, se vaten huevos, y se hacen dos porciones del huevo batido, una pa-

el picadillo, y otra para el Arroz, se pone
á Calentar Manteca, en un Sartén, y se he-
cha una Capa del arroz, y se le pone fuego
ensima, luego que quise, se pone otra de
carne, se hace lo mismo, y así van ponien-
do hasta que acabe, ya que está suonada
se pone en un platon, y se le hecha su aru-
ca y canela por ensima.

Forta Colosa

Se pica Xitomate, ajo, Cebolla, menudito,
se frie, se pican pier de puerco, lengua, Cho-
risos, longanisa, Chidillas, Sesos, se sazona
con el xitomate, se le hechan sus especias,
un poco de vino y vinagre, se vaten los
huevos como para freir y se hecha todo
esto en el huebo, y en un Sartén untado
de manteca se hecha la tortá, y se pone
á dos fuegos con su ajonjolí por ensima,
hasta que cuere, se le hace Chilote para
que se mofen al comerla.

Arroz de Indio
Se pone á hervir el arroz en agua con sal y se le pone
fuego ensima, luego que quise se le pone otra de
carne, se hace lo mismo, y así van ponien-
do hasta que acabe, ya que está suonada
se pone en un platon, y se le hecha su aru-
ca y canela por ensima.

Arroz de Indio
Se pone á hervir el arroz en agua con sal y se le pone
fuego ensima, luego que quise se le pone otra de
carne, se hace lo mismo, y así van ponien-
do hasta que acabe, ya que está suonada
se pone en un platon, y se le hecha su aru-
ca y canela por ensima.

Pastel de Melon.

Después de bien secas las cascacas, se muelen bien que queden como harina, y el arroz después de lavado y seco, se muele lo mismo; quatro onzas de almendra sin cascara molida, ya que no tiene grano, se le hecha una tara de la harina del melon, y otra del arroz, y quatro onzas de manteca derretida, cinco libras de huevo, se rebuelve todo muy bien, arucan molida al gusto, se vuelve a moler, y se van sacando totopitos, se ponen en un sartén untado de manteca, se le hecha su picadillo bien sazonado, y se cubre con mas totopitos, se le untan manteca derretida por encima, y se pone a dos fuegos, violentos; ya que le falta poco se le untan mas manteca, para hecharle arucan y canela, y se deja a fuego mayor a que acabe de cocer.

Pastel de Terras.

Se hace la masa con dos taras Calderas de harina un huevo con clara, media libra de

manteca, un poquito Chico de Asete de Comer, sal molida suficiente, una poquicia de agua tibia de tequesquite asentada, se amara todo esto, muy bien, hasta que despega y se puede palotear, se pone la mitad abajo, en un Sartén Untado de manteca, el Kelleno se pica ajo, cebolla, Ditomates, y la coridas espinacas, verdolagas, quelites, nopalitos, arvas verdes, Chicharos, picado todo muy bien se hecha con el Ditomate, con sus especias de Claro, pimienta, y azafran, ya que se va a hechar en la tortera, se le hecha aseite de comer y muchos coridos en quartos, se tapa con la otra mitad de la masa y se pone a cocer a dos fuegos.

Pastel de Masa Fina.

dos taras de harina, dos libras de huevo, media libra de manteca, una poquicia de agua de tequesquite asentada, quatro onzas de arucan molida, todo se amara muy bien hasta que despega de la mano y se puede palotear, se divide en dos capas, una para abajo, y otra para arriba, se sazona el pica-

11
dillo con todos sus Menemeres, se hecha, y se
cubre con la otra capa, y se pone a dos
fuegos. Esta masa sirve para pastel de
frijoles y el relleno es el siguiente. Se hace
almibar, y los frijoles cocidos y lavados, se
muelen y se hechan en la almibar caliente
pero apartada de la lumbre, un poco de
pan tostado y molido, como para alfajor,
aponjoli tostado, paras, almendras, nueces, pi-
ñones, anisón picado, Clavo, canela, pimienta,
se rebuelte bien a que se incorpore con el
dulce, y se hecha dentro del pastel, se pone
a cocer a dos fuegos moderados. Tambien
sirve la misma masa para lampreos y es
como sigue. La boca muy manida y bien lavada,
se pica bien, se pone a cocer en mitad de agua y
mitad de vinagre, ya que está bien cocida se hace
la almibar de medio punto, y se hecha allí aquel
picadillo a conservar y fiamon en lebanasia,
chiquitas, cada libra de carne lleva una de aru-
car, ya que ha conservado, antes de quitar

12.
el caso de la lumbre, se le hecha un poco de
vino segun fuere la cantidad a que se conos-
ca, paras, almendras, nueces, piñones, ya que
se baja se le le hecha pan tostado y molido co-
mo para alfajor.

Trato de Liebre o Conejo.

Ya que está bien lavado y desanorado el ani-
mal, se hecha la carne en una cazuela de man-
teca untada, se le hecha Vinagre, Agua poca a
que quede en caldo suficiente a cocerse, y que
seque, se le hecha Clavo, canela, ajos, oregano,
tomillo, y se pone a cocer a dos fuegos proporcio-
nados, se le hace su chilote con todo su aderezo,

Guisado de Conejo.

Después de lavado el animal, se pone a
cocer en mitad de agua y mitad de vinagre,
ajos y pimienta. Molida, ya que está cocida
la carne, se le ^{hace} la Salsa para el Caldillo, con al-
caparras, perejil, unos ajos y una lebanada de
pan fritas los dos coran en Manteca, todo esto
se desvanata en el caldo en que se coció la
Carne, y se pone a hervir en fuego manso,

se le muele una Uema de Muebo, couida, y la Clara se le pica para adereru, con Rebana das de Jamon, Chorizos enteros, Cosidos con el cone jo, y su adorno de alcapanzas Arreitanas, y tornachiles, y para comerlo aseite.

Guisado de Siebre.

Despues de bien labada, cruda se fue en manteca, Chorizos y Jamon, ya que esta todo esto frito se hecha en una olla, y se le hecha tantos iguales de agua, vino, y vinagre, se le muele Clavo, pimienta, canela, unos ajos, una ramita de tomillo, una cascarrita de limon bien picada, todo esto se hecha y se tapa y se pone en el hervor a cozer, a que quede el caldo esposito.

Guisado p.^a Guapolote o Gallina.

Se pone a cozer con un tanto de agua, otro de vinagre, y la mayor parte de vino, se hecha Chorizos y Jamon, y las mollejas del animal, la que esta couida se pone a escurrir, y despues se pone a arax con Manteca, los Chorizos, Jamon, frito todo, y la molleja a q.^e

se fue mas de modo que quede hecha Chicharron, y esta con almendras fritas, y pasas caudas se muele para esperar el caldillo, que es el mismo en q.^e se cosio la carne; se buelbe a hecha, con piña, durasno, y platanos largos Rebana do, su punta de dulce, se pone a fuego manso a que acabe de cozer la carne y la fruta.

Lomo Relleno.

Si esta muy alto el lomo se rebaja a que quede delgado para que haga bolsa, se enhueca con un Cuchillo y la parte se pica carne, trocitos de Jamon, Rebana das de Chorizos, esto se hecha en Tomate, picado, ajo, y una poca de Cebolla, perejil, un poquito de oregano, y sus especias, clavo, canela, pimienta, asafran, pasas des huesadas, almendras, alcapanzas, sal molida, su punta de dulce, vino, vinagre, y todo esto se rebuelbe crudo y se rellena el lomo, se pone en una olla con mucho cuidado, y se le hecha agua, vino, vinagre, tantos y iguales, de modo que cueza y no sobre caldo, si quixen se vacia en un Sartén y se pone a arax, si no

en el mismo Chilote se pone suelto.

Baca Rellena.

Se toma la baca masisa y bien manida, se remoja mudandole aguas hasta que no tiene sangre, se entueca lo mismo que el lomo, y se rellena en el mismo modo que aquel, se pone a cocer lo mismo, pero esta se pone desde la noche antes por que no consiente fuego violento.

Pichones Rellenos.

Se hace el picadillo y se suena lo mismo que para Chiles, se le hecha su punta de vino, ya destripados los pichones sin romperles el pellejo del buche, y limpios, se rellenan con el picadillo, cosido; se les amarra el pellejo del buche, con el pescuesito, y las piernitas con la rabadilla, y se ponen a cocer con agua, y vino suficiente, a que cueza y seque, si quieren los ponen despues a asar, y si no se hechan ^{en} sabra de almendra molida con cascara, y las mollesitas fritas y molidas, vino, clavo, canela, pimienta, poca,

Pies Cubiertos.

Limpios los pies, se ponen a cocer con vinagre y sal, variente, ya cocidos se escurren bien y se deshuesan de los huesos grandes, y ya se tiene prebenido pan molido como para alfajor, se vate una Clara y seis Uemas muy batidas con canela, clavo, pimienta, y un poco de vino, se meten en el huebo y despues en el pan, se ponen en un Sartén untado de manteca, y se ponen a dos fuegos lentos, si les quixen hechar otra capa del huebo se hace lo mismo y se vuelben a poner a dos fuegos a que doren, y se hace Chilote para comelos.

Baca arada.

La baca manida, y labada a que no le quede sangre, se parte en pedazos, se estofan con Choxis, jamon, patas, almendras, ajos mondados, clavo, canela, pimienta, se muele tomillo, oregano, almendras, se desbarata en vinagre, sumo de Naranja, un poquito de limon, y variente Sal, y en este Caldillo se pone a cocer hasta que seque todo, despues se escurre,

yse Unta bien con manteca, y en el Sartens se pone a dos fuegos a que se ase, y se come con su Chilote.

Carnero en vino.

Se estofa una pierna de carnero, con clavo, canela, pimienta, jamon, paras, almendras, y se pone en una olla con tres quartillos de vino, sal suficiente, se tapa con un cafete y su enquadro, y se entierra la olla en rescoldo, hasta que queda seco, no torrado, temiendo cuidado no se quemee.

Menudo Relleno.

Se laba muy bien la panra y tripas y se deja entera para hechar lo siguiente. Se pica Xitomate, cebolla, ajo, carne cruda, Jamon, Choxisos, longanisa, ave, pies de puercos, y de carnero, lengua, el entresijo del carnero, las tripas hechas trenzitas, todo picado; y molido clavo, canela, pimienta, y asafran, vino, un poco de vinagre, paras, almendras, alcapanxas, todo esto bien rebuelto que quede espeso, se hecha en la panra, y se cose con una tripa partida por la mitad, se pone a cozer

en agua y vinagre con sal suficiente, poniendole abajo su cama para que no se quemee, se hace un Chilote y se le da color con axina tostada, y se hecha dentro de este Caldillo, y se picotea la panra con un fistol grueso para que se cueca el picadillo, se advierte que los pies de puercos, los de carnero y la lengua han de cozerse antes de picarlos, y tambien se le hecha al picadillo perejil, oregano, y tomillo picado.

Otro Guisado de menudo.

Se laban bien la panra y tripas, y se cortan pedazos de la panra al tamaño de una quarta en cuadro, se hace picadillo de Xitomate, perejil, cebolla, ajo, con oregano, pimienta, clavo, canela, asafran, y Herbaruena, Choxisos, longanisa, las tripas en-trensadas, paras, almendras, alcapanxas, y un poco de vinagre, con esto se embuelben los pedazos y se amarran de las puntas con hilo, y se ponen a cozer con agua, vinagre y sal suficiente, hechándole al picadillo sal, ya corido, se tuesta en manteca axina, y se le hecha el caldo caliente, con mas especias y vino, y los embuellos Rellenos,

si no quieren este caldillo, se hace otro de
xitomate arado, ajos fritos, Chile ancho, todo
molido, y oregano desmoronado, y se vacia alli
el caldo y embuetos, y se le hecha clavo, canela
y pimienta.

+ Cochinito en Salchichon.

La que está sin tripas y bien labado, se
pone en una mero, y con un buen cuchillo
se va deshuesando sin romperle el pellejo,
en general, no se le quitan los pies, ya que
está se destiende y se taja todo sin que
corte el pellejo, se pica cebolla, ajo, pere-
jil, xitomate, oregano, tomillo, se muele,
un poco de Chile ancho con clavo, canela, pi-
mienta, y vinagre, y con este caldillo muy
espero, se unta todo a que introduzca bien
en las partiduras con su sal correspondiente,
y en el recado picado se hecha el lomo pica-
do, pedazos de longanisa, Chorizo, Jamon,
alcaparras, y bien rebuelto, se tiende en
todo el cuerpo, y por la cola se va enro-
llando a que quede como puxo, con las

manitas y osiquito fuera, se enxueda con
un mecate delgado, y se pone a coxa con
vinagre, Chile ancho, y ajos molido, oregano
y tomillo, se pone en un lebrillo y se pone
a dos fuegos, ya que está coido se desata
con cuidado y se asa, y se hace Chilote para
comerlo.

Guisado de Pollos.

Pitomates coidos, y ajos fritos, remuelen
y se frien, y se hecha el caldo de los pollos, se
muele Nemas de Nuebo coidos, paras, almendra,
y se hechan los pollos, sus especias de
claro, canela, pimienta, asafran, vino, y su
punta de dulce.

Baca Mensada.

Se hecha a remorar un dia entero y se laba
muy bien desandola en troso, se le hecha clavo,
canela, pimienta, herbas aromaticas, ajo, sal, y
pare de lo regular, y vinagre bastante, se ta-
pa la olla con un cafete, y enquido, ya que
está coida se saca y se deja enfriar y se en-
buelbe en un cotense muy apretada y se pone
en una tabla con un mecate encima para

que aprense, asi se esta' dos dias, despues se le quita el cotense y se rebana muy delgada, se pone en capas en un platon, de bacca, y le bolla rebanada delgada, y desflemaada, herbas aromaticas y polvo de canela, Clavo, y pimiento, hasta que acaban, ensima aseite y vinagxo, azeitunas tornachiles.

JAMON.

La que esta' bien labada la texnera, se parte a' que quede como falsas de carne de puerco, se muele Clavo, canela, pimiento, una poca de Arucaz y Sal, todo en polvo, se ensuga bien con un cotense y se deja a' que se orée en una miera bien tendida, despues se le despolborea las especias molidas, se rebana jamon, Chonisos frescos, y se le hecha alcaparras, panes deshueradas, almendras, y todo esto bien tendido, se va' embolviendo como puxo, se lisa con mecate, y se pone a' cocer en una olla con vino, vinagxo de castilla, y agua en porciones iguales, y suficiente a' que cuera, y seque, su sal, y una puntita

de dulce, se le hecha ojas de aguacate, se tapa con un Cafete y lebaouaa, se pone en la lumbre no muy biolenta, ya corida se desata, y se rebana poniendola en un platon, y se le hecha especias molidas en polvo, se aderesa con cofollos de lechuga, poniendo en el fondo unas ojas y las rebanadas de carne ensima, y se adorna con azeitunas, tornachiles, alcaparras, Cebolla, rebanada y desflemaada, vinagxo de castilla, rosada por ensima, y polvos de herbas aromaticas.

Abondigon de Bacca.

La vaca muy machada y bien labada, se pica muy bien, se le hecha Xitomate, poca Cebolla, ajos, perejil variante, herbas aromaticas, en polvo; Clavo, canela, pimiento, sal, vino, se rebuelbe todo esto, se ponen unas ojas de tamal a' que formen el tamaño de un pliego de papel, se estiende alli la carne picada con el recaudo, se le ponen tiras de jamon, y alcaparras, se va'

embolviendo con las ojas se amarra con un hilo delgado, se le pone a la olla en el fondo una cama para que no se quemé, se hecha con agua suficiente y sal, a' que cueva toda la noche, a' otro dia se saca y la frio se rebana, y se rebuelcan las rebanadas en harina, y se embuelben en huevo batido, se frien en manteca, se hace el caldillo asi; se frien ajos hasta que estén y despues harina hasta que queda de color de pimienta, se pica ajo, cebolla, Xilomate, perejil, y oregano, todo esto se hecha en la harina, ya que ha' feito, se le hecha agua hirviendo, o' el caldo donde se corio' la carne pero hirviendo para que no se corte, despues se hechan las rebanadas y sus especias, de clavo, canela, pimienta, y los ajos fritos molidos, unos polvos de herbas aromaticas, y ya para comer su aceite.

Guisado de Caldo de Pichon Tostado.

Unas almendras tostadas en el comale,

una cabera de ajo arado, y las mollejas, todo se muele con clavo, canela pimienta, desmenuado se frie en manteca, ya que esta' frito se le hecha el caldo de los pollos, y estos dorados en manteca se hechan en el caldillo, con vino blanco y su aderezo.

Perones con pasta en agua.

Se pone a dar un sancocho en agua a' dos libras de arroz, se heben una docena de perones, asi que están bien calados se sacan y se ponen en un plato escurreidos, en la Balsa que queda se hecha media libra de almendra molida, dos reales de natillas y se hace la pasta hasta que queda de punto de Cafeta, y con ella se cubren los perones.

Sopa de Turdeles.

Se cuecen Acelgas, y se frien en manteca y ajo, se basan y se les hecha sesos de canero coridos, tutanos de vaca, lo mismo, Memas de huevo crudas y se re-

buelbe todo, guero rallado, requeron, clavo,
 canela, y sobre de azina se van haciendo
 abondiquitas chicas, se dejan de un dia a
 otro, se frie el caldo del puchero con
 manteguilla, la cebolla y ajo, se le hecha
 su pan paradito, su guero rallado, se
 herben en agua, las abondiquitas y con
 cuidado se sacan por que no desvaraten
 y se hecha en el caldillo que ya esta puesto,
 y al vas' de la olla, para que no se des-
 gan.

Indice

Foras.

- Arriquirpa de pina
- Zericatta
- Bien me sabe
- Leche de Almendra
- Leche molera
- Otra diferente
- tortta de Leche
- tortta de vienes de
- avamico
- arros de Leche =
- fimpido
- Zericatta fimpida
- Forrefas de arros
- Morisqueta
- Otro arros
- Pastel de arros
- Fricase de Nueva
- Escabeche de Veracruz
- Bovo Velleno
- tortta de lentefas
- Pudim de Leche

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

Foxas.

- Foxtejas Reales	}	8.
- Chongos Reales		
- Torta de pan de dulce	}	9.
- Torta de Avanco		
- Torta colora	}	10.
- Pastel de melon		
- Pastel de Zerbos	}	11.
- Otro de mara fina		
- Asado de Liebre	}	12.
- Guisado de conejo		
- Otro de Liebre	}	13.
- Otro p. ^a Guajolote o gallina		
- Lomo relleno	}	14.
- Baca rellena		
- Pichones rellenos	}	15.
- Pies Cubiertos		
- Baca asada	}	16.
- Carnexo en vino		
- Lomo relleno	}	17.
- Guisado de menudos		
- Cochinito en Salchichon	}	18.
- Guisado de pollos		
- Baca aprensada	}	al frente.

- Benaron	1	16.
- Albondigon de Uca	}	17.
- Guisado de callos de		
- Pichon tostado	}	18.
- Perones con pan		
- Sopa de Huesos	}	19. y 20.
- Mirec		

Nota. la llana de la foxa diez queso en blanco por equivoos, no por que falte nada de lo que tiene el original.

Filete.

se mecha el filete con
jamon ajo y bolitas
de mantequilla se po
ne en una casuela se em
barra con mantequilla
y nuez moscada rallada
y sal y se cubre con
vino jeres se tapa, y se
comprone temprano, un
poco antes de comer se
pone en sartén con
manteca en fuego
fuerte y se frie si no
se cuece bien por dentro
se le echa una cucharada
del mismo vino y se buel
ve a freir, se sirve con

se pone a coser
las papas embueltas en
un trapo en una olla
con poca agua y hi-
er tapada luego se
hace como todo pure
lo que esta se desbora
se unas Nenas de bu-
eno en tantita leche
y se vuelve a batir un
poquito y se usa.

Pierna de Carnero

Indice Alfabético de la 1.^a
Parte del arte de abreviar
la vida.

A.

Aguina de pira... 1. ^a	Baca Relleña... 13. ^{ta}
Años de leche fangi- do... 3. ^{ta}	Dem Asada... 14
Otros años... 5.	Dem prensada... 16.
Asado de liebre ó co- neso... 12.	Benarion... 18. ^{ta}
Albondigon de baca... 17.	

B.

Bien me sabe... 1. ^a yta	Chongor Healer... 8. ^{ta}
Bobo relleño... 7.	Carnero en vino... 14. ^{ta}

C.

Cochinito en Salchichon =
aqui 15. yta

J.

* Fricacet de Hueva... 6.

D.

G.

E. Escabechi de Veracruz = Gemicalla 12.
aqui 6. yta Gemicalla frigidada... 4.
Guiso de Conejo... 12.

Trém de Liebre... 12. yta
Trém p.^a Guapote ó =
gallina 12. yta
Trém de menudo... 15.
Trém de pitor... 16.
Trém de caldo de pichon =
tortado 17. yta

J.

L.

Leche de almendra... 1.^a yta
Leche Inglesa 2.
otra diferente... 2. yta
Lomo Relleno 13.

H.

M.

Moriqueta 4. yta
Menudo Relleno... 14. yta

N.

Doem de masa fina... 11.
Pichones rellenos... 13. yta
Pies Cubiertos... 14.
Perones con pasta en-
agua... 18.

O.

L.

P.

Pastel de arroz... 5. yta
Pudim de Leche... 7. yta
Pastel de melon... 10. yta
Doem de Terbar... 10. yta

M.

S
Sopa de Fuadeley... 18.

F.

Forta de Leche... 2. yta
Doem de Abamico para =
viernes... 3.
Fortejar de arroz... 4.
Forta de lentejar... 7. yta
Fortejar realer... 8.
Forta de pan de dulce =
agui... 8. yta
Doem de Abamico... 9.
Doem Golora... 9. yta

Segunda Parte del
Arte de abreviar
la vida.

Receta de Capirozada
de tortillas
de queso

Capirozada de Tortillas.

Se pone un sartén al fuego con bastante manteca y suficiente sal, ya que esté la manteca bien templada, se van friendo las tortillas una por una, hasta que doren, en esta misma manteca que quedó de las tortillas, se hechan a freír jitomate, cebolla, ajo, hierba buena, perejil, y oregano, todo picado, y unos cominos enteros, ya que este todo frito, se hecha aquí un poco de caldo de la olla, y unos garbanzos del mismo puchero, unos pedacitos de col y nabo, y jamon, luego se hechan las tortillas desquebrajandolas, con un polvo de Culantro, tostado: ya se tendrá la fritada de ave, Chorisos, longanisa, riñones, criadillas y una pechuga de gallina, y cesos de carnero, y de todo esto se le hecha en pedacitos por ensima, y se le pone un comal ensima con fuego para que balla esponjando, conforme va hirviendo y consumiéndose el caldo, se le va cebando hasta que quede sazonada y espesa, ya que está espesa, se le clavetean unas rueditas de limon, y otras de huevo duro, y unas tajaditas de queso, se le

Se polvorea un poquito de perejil y oregano, y se le hecha otra cucharada de caldo y se pone el comal a que le dé el ultimo sazón, y se lleva a la mesa, tambien se hace sin freir la tortilla y entonces es sopa, no Capirozada.

Sopa Francesa muy Sabrosa.

Se rebana muy delgado pan de Sopa frio, y se tuestan las rebanadas en el comal hasta q. doren, se cuece una ave, un pedazo de longanisa, y unos Chorizones con sal y manteca en olla separada, en otra olla, se cuecen Criadillas y riñones de carnero con manteca y sal; y en la misma forma se cuecen en otra olla una pechuga, mollejas e higados de gallina, y en una de las tres ollas, se hechan unos Huevos a que endurezcan, se pican muy menudos ajos y perejil, se tuesta un poco de culantro y se muele en polvo, y lo mismo se hace con una rafa de canela, dos clavos, y dos granos de pimienta, y un poco de oregano, se hace trocitos una lonja de jamon de la olla, los Chorizones, longanisa, mollejas, higaditos, y pechuga, se cortan en rueda las aves, Criadillas, y los riñones, y los huevos en

2.
quaterones; Dispuesta ya todo este recaudo se pone un platon de losa que lo resista con un poco de Caldo a fuego lento, encima del caldo se ponen dos capas del pan rebanado, unos garbanos, corridos, y su porcion de todo el recaudo dicho a que forme capa, con su ajo y perejil picado como se dijo, y su polvoreada de las especias, se le hecha otro poco de Caldo, y otras dos capas del pan, y encima otra capa del recaudo, y por este orden se van poniendo hasta colmar el platon, dejando de todo para clavetearlo por encima, con trocitos de todo y su polvo de las especias pero antes se empapa bien de caldo, y se le pone un comal con fuego encima, para que esponse y sazone y conforme valla consumiéndose el caldo, se le va Cervando, no a que quede suelta, ya que se reconoce que ha sazonado, se deja con su comal encima hasta q. dore, pero claveteada, y para llevarla a la mesa, se le ponen ruedas de limon, y Seros fritos.

Sopa de Fideos muy Buena.

Se pone a freir con bastante manteca, tomate, ajos, cebolla, perejil, Uerba buena, y

oregano todo picado con sal suficiente, ya que
haya frito este recado, se mechan en él los fide-
os y se frien hasta que doxen, así que están
se hecha el caldo suficiente que los cubra, se
les hecha jamon en pedacitos, Oriadillas, rino-
nes, pechuga, higaditos, y mollejas de gallina, y
perejil, y ajo, picado, y en polvo Culantro tos-
tado, Canela, Clavo, y pimienta, ya puesto todo
esto se le pone encima un comal con fuego, y
conforme valla consumiéndose se le ceba el caldo, ya
que haya sazonado bien, se adoxera con ruedas
de limon, y de Huevos duros, y Ceros fritos.

Otra Sopa de Fideos.

Se pone la tortera y se le hecha un poco
de caldo de la olla, se le pica ajo, y cebolla me-
nuda, perejil, y oregano, se le hecha un polvo de
Culantro tostado, y una o dos pechugas en pedacitos,
ponese el comal encima y se va cebando poco a
poco con caldo para que sazone, y ya que está
se lleva a la mera.

Pichones Mechados.

Bien limpios los pichones y destripados, se

3.
Cuesen con sal, manteca, y ajos, se mechan con
tinitas de jamon, dientes de ajo, Canela, Clavo, y
pimienta; se sellenan con su picadillo, se untan
de aceite o manteca, con sal, y se ponen a doxar
sobre una sartén al fuego, con un papel en el
asiento de la sartén, y encima un comal con
lumbre, se les está repitiendo la untada hasta
que están doraditos, se apartan y se ponen en
un platon conajas de lechuga, y Cebolla reba-
nada, y se les hace una Salsa de Higaditos y
mollejas muy refritas, con Chorisos, tonganira, y
morcillas, y todo recado de España.

Otros pichones Mechados.

Limpios y destripados los pichones, crudos
se clavetean con jamon, dientes de ajo, rajas
de Canela, clavos y pimienta, se mechan por
espacio de veinte y quatro horas en una olla
con un tanto de agua, y otro de vinagre bueno,
y una poca de sal; se tapa bien con una Ser-
villeta y un plato, a otro día se pone la olla
a fuego lento para que Cuesan, e inter tanto
se pone el Sartén al fuego con bastante

manteca y Sal, y aqui se hechan a freir ya
cortados y moticos unos ajos, y tomates, con unos
cominos, ya que haya frido bien esto, se he-
chan alli los pichones con el caldo en que se
cocieron, y se ponen a dos fuegos para que
consuma el caldo y queden dorados, se ponen
en la miera con alguna Salra. De este modo
se pueden mechar todas aves, y carnes.

Pichones en almendra.

Ya que estén cocidos con agua, sal, ajos, y
manteca; se ponen a cocer unas cabezas de
ajo, se mordan una porcion buena de almendras,
se remoja un migajon de pan se pone en el me-
tate exprimido, con las almendras, y los ajos
esprimidos para que les salga la masa, con un
grano de Sal, se muele todo, y se bafa con un
poco de caldo de la olla, de los pichones; se po-
ne a freir cebolla menuda en una Casuela o
Sarten, ya que esté se hecha todo lo motico, a
que fria, y alli se hechan los pichones con su
caldo, pero enteros; y se hechan, sus higados,

41
mollesitas, Chorizos, y unas Rebanadas de lomo de
puerco, ya que está todo esto, se especian con un
pedazo de pan Remojado, y molido con canela, Cla-
vo, y pimienta, y una coia ligera de Cominos, tortaa-
dos; se le hecha a la Casuela y se tapa con un Co-
mal sin lumbré, para que no se vaporen, Ya que es-
tén Sazonados se apartan del fuego a que reposen, des-
pues se Muevan y se les hecha un poco de vino y se bu-
elben a la lumbré para comelos. tambien sirve pa-
ra pollos este guisado.

Pichones en Arindos.

Ya que están limpios los pollos o pichones, ente-
ros se ponen a cocer en agua, sal, ajos, y manteca,
se pone una Casuela con manteca y Sal, y se le
hecha una porcion suficiente de harina y se me-
nea con el revor de la Cuchara para que no se
haga vadoques, hasta que casi se queme, entonces
se hechan aqui los pichones con su caldo, se le
hechan unos Chorizos, y unos platanos Rebanados
o peritas, enteras mordanadas, ya que hallan he-
rido bien, se especian, con almendras, canela, cla-

vo, pimienta, y unos Cominos torados, sin pan, se tapan con un Comal sin lumbre, despues se dejan reposar apartados del fuego, y para servirlos se ponen al fuego hechandosles un poco de vino dan un hervor y se llevan a la mesa; del mismo modo se puede hacer toda carne.

Pichones en Salmorejo.

Se cuecen los pichones enteros y limpios, en agua, sal, Ananeca, y ajos, se toma una cantidad suficiente de Abejunas gordales se parten y sacan los huesos, y junta la carne de estas con dore alcaparras, y un puno de dientes de ajo, y sal, se muelen en el metate, se pone un sartén con manteca o aceite, a las dos caras, y allí se frien muy bien lo molido, pero antes se frió cebolla y ajo picado muy menudo una y otra, ya que ha frió uno y otro, se hechan los pichones en su caldo, unas cebollas enteras y Chavisos; en habiendo hervido, se especian con un pedazo de pan remojado y molido sin nada mas se les pone encima su comal, se apartan ya que estén sazonados, y despues se vuelven a la

lumbre hechandosles su puntita de vinagre, y unos Huevos duros en vinagre, y se llevan a la mesa.

Pichones en ajo Comiso.

Se cuecen los pichones enteros con agua, sal, Ananeca, y ajo, se pican unos ajos, una Cebolla, un poco de perejil, y oregano, todo esto se pone a freir con sal, y un puntita de cominos; ya que estén frios, se hechan los pichones con el caldo en que se cosieron, ya que han hervido, se especian con todas especias y arañan suficiente a dar color, se le hecha un poco de buen vino, y un par de Huevos rotidos en mal vino con un motinillo, y se menean bien para que no se hagan volas, y se les hecha Chorizos y yemas de Huevos duros.

Pichones en Juro.

Se cuecen los pichones ya limpios y enteros, con agua, manteca, sal, y ajos, se pone a freir con manteca sal, y unos cominos, Tomates, Cebolla, perejil, oregano, ajos,

y unas alcapanzas. todo esto picado, ya que
 halla frito se le hechan seis yemas de hue-
 vo pero de modo que no quafen meneando-
 las con el Revers de la Cuchara hasta que
 incorporan con el Recaudo entonces se hechan
 alli los pichones con todas especias y su caldo,
 Azeitunas, Alcapanzas, tornachiles, almendras,
 peras, Azeiton, y un poco de aponjoti torrado, y
 unos Chorizones, Chorizos, y unos gajos de Ce-
 bolla, habiendo hervido, se especia con pan
 remojado con todas especias, y hartito arafan,
 se les pone su comal sin fuego, se dejan re-
 posar, y se vuelben al fuego hechandoles un
 poquito de vino, y otro de vinagro para que
 herban, y tomen su ultimo Sazon.

Pichones en alcapanzas.

Se cuecen los pichones enteros y limpios,
 con agua, manteca, sal, y ajos, se muelen
 bastantes alcapanzas, con unos ajos, media
 cebolla, unos cominos, y sal, se ponen a

freir en una Casuela con manteca y sal, pe-
 retil, oregano, y cebolla, ya que ha corrido, se
 hechan las alcapanzas dichas, y en quanto ya
 este todo frito, se hechan los pichones con
 su caldo, y con ellos tambien se hecha todo
 recaudo de espana, menos arafan, ni aci-
 tron, ya que han hervido lo necesario, se
 hechan todas especias en polvo, y sin pans,
 ya que hallan herporado se les hecha un
 poco de vinagro.

Pichones en perepila.

Se cuecen los pichones con agua manteca
 ajos y sal, labado y desojado el perepila, se
 muele con un pedazo de pan remojado, se pone a
 freir en un Sartén con manteca o aceite, ajos,
 cebolla, y cominos, bien frito esto, se hecha el
 perepila, molido con el pan, y vajado del metate
 con vinagro, ya que esta todo frito, se hechan
 los pichones con el caldo en que se cosieron, y
 todo recaudo de espana, Chorizos, herbanadas de

lomo de puerco, habiendo hervido lo suficiente, se muelen con un pedazo de remojado en vinagre, todas especias menos Arafran, yerbe un poco con ellas, poniendole un comal ensima sin lumbre, se apartan de la lumbre y ya que han reposado se les hecha un poco de vinagro.

Asado muy bueno.

Bien pelada y limpia una gallina o Capon, se hecha en tanta cantidad de vino como de vinagro bueno a quede cubierta, se le hechan unas ruedas de limon, dientes de ajo, unos cominos, una raja de canela machacada, y sal motida, se tapa con una servilleta y plato la olla en que se ha puesto, y se deja asi, hasta otro dia a las veinte y quatro horas, q. se toma un poco de caldo del mismo en que esta la gallina para bajar las almendras mondadas, dientes de ajo, un pedazo de cebolla, alcaparras, arafran, Cullantro tostado oregano, y sal que todo esto debe molerse, mientras se pone a fuego lento la olla bien tapada pa

que lleve, e inter tanto lleve la gallina en la olla; se pone un Sarton con manteca o aceite bueno, en el que se freiran los ingredientes molidos, ya que estan bien fritos, se apartan en una taza, se saca la gallina de la olla y bien escoriada se le unta con el caldillo frito que esta en la taza por dentro y fuera, se pone el Sarton al fuego con un poco del caldo en que se corio la gallina, y alli se hecha esta, untada como esta dicho, a dos fuegos se pone para que asi que consuma el caldo se ase, pero sin defarla de untar con el caldillo que quedo rebuelto con mas caldo de la gallina, y poniendole fuego ensima se va usando lo mejor que se pueda, entonces se le da la ultima untada, y se le hecha polvo de pan frito, asi que estas doran, se deja, y se sirve con su salsa; En esta forma se puede hacer asado de todas carnes.

Asado de lomo de puerco.

Quando el lomo de puerco de un dia para otro, se lava con agua caliente, y se lavetea

con pedacitos de limon, y dientes de ajo, se pone en infusion de agua de Sal, en una olla, por veinte y quatro horas, pasado este tiempo se saca de la olla, y escurrido se unta de manteca, se embuelbe en un papel, y se ata con una ebra de pita, se pone en la parrilla a qe balla arando a fuego lento, y si hubiere menester otra untura se le da, y se deja a que quede bien arado, se aparta y se sirve segun el gusto.

Estofado mui gustoso.

Se toman pulpas de carnero, o lomos de puerco, se parten trozos, se ponen en una olla, y se le hecha Xitomate cortado en pedacos, Cebolla en quaxterones, ajos enteros, laurel, tomillo, vinagro, agua, Sal, Manteca, Azucar, Chorisos, jamon, Clavo, pimienta, se tapa mui bien la olla, y se pone a fuego lento; mientras quese, se pone un Sartén con manteca, en la que se doran unas almendras con Cascaras, y pan, ambas cosas se muelen, con clavo, canela,

y pimienta, ya que ha arido la carne, se le hecha esto, para que saroné, y se le hechan pasas, almendras, acitron, ya que esté saronado, se aparta de la lumbre y se le hecha vino blanco, segun fuere la cantidad del estofado, y aceitunas, y Chile en vinagro.

Crisado de Conejo.

Se pone Aceite o manteca en una Caruela, o Sartén, y se frien ajo, cebolla, Xitomate arado, y picado todo, dos o tres Chilchotes arados y refritos, ya que está bien frito se hecha en una olla con el conejo ya labado y cortado en trozos, con su poco de vinagro y Sal, se pone a fuego manso, tapada con otra olla llena de agua, para qe no se quemé, teniendo cuidado de mudarle la agua a la ollita, y ha de ser fria para que no Chamusque.

Abondigones mechados.

La Carne, o lomo de puerco, o pulpa de carnero, uno u otro, se pone a cocer con agua, sal, manteca, y dientes de ajo, cocida ya, se pica

con el machete, se muelen unos ajos, cominos
tostados, clavo, canela, pimienta, y orrafan, mo-
tidas estas especias se hechan en una carueta, y
se les rebuelbe unas llemas de nuebo oxidas, un
poco de vino, oregano tostado, y perejil picado, y
aque se hecha la carne rebolbiendola hasta qe
incorpore, se pone el metate se unta de manteca
para molex la carne ya compuesta, ya que está
se hace con ella una especie de tortilla grande
y gruesa, y así tendida se rellena de jamon en
trozos, nuebos duros en pedacitos, pasas, al-
mendras, acitron, alcapanzas, pedacitos de cho-
risos, uno u otro chilchotito en vinagro, tal-
cual aceituna, ya que está, se embuelbe a que
quede hecha un bollo, y se clavetea con jamon
crudo, dientes de ajo, pedacos de cebolla, rajas
de canela, clavo, pimienta, y se unta con
unas plumas con aceite, y sal, y lo mismo
se unta el papel que se pondrá en el sarton,
y ensima el albondigon, y se pone a dos
fuegos lentos para que sacione, conforme
va embebiendo el aceite se le unta mas

9.
para que dore, se boltea para que no se que-
me, ya que esté se aparta y se pone en un
platon con su salsa, esto no se puede hacer
en sarton por que se funde.

Albondigon en nogada.

Hechos los albondigones, y mechados, y saciona-
dos en todo lo mismo que los anteriores; se hace una
buena nogada en esta forma. — Bien limpias las
nueces, a dos tantos de estas se le hecha uno de
almendra limpia, ambas cosas se muelen con
un migajon de pan frio y remojado, bien espri-
mido; una raja de canela, tres o quatro dientes
de ajo, un clavo, una o dos granos de pimien-
ta, un pedaco de azucar blanca, y sal suficiente,
basando todo esto del metate con un poco de
vinagro, si está muy espera, se le hecha un-
tanto de agua, y su aceite de comer, se reba-
nan los albondigones en ruedas, se ponen en
el platon, y se les hecha la nogada, aderezandolo
con aceitunas, alcapanzas, chiles en vinagro, y
granos de granada. Esta sirve p.^a Miles.

Albondigones en ensalada tur-
quesca.

Hechos los Albondigones lo mismo que los Anteriores, el día antes se hechan en agua unas lechugas Romanitas, unos rabanos divididos en quatro gajos, y en trasto separado con agua limpia, pondrás cebollas enteras, y otras en Alledas, bien limpias, al otro día se cuecen unos betabeles, se mondan y hacen Alledas, rebanando lo mismo unas manzanas crudas, y platanos guineos, se limpian unas almendras, y se desuesan unas paras, ya que está lo dicho, se rebanan los Albondigones se ponen en el platon, se les va sembrando el referido Recaudo, y à mas aguacate en rebanadas sin cascara, unos Huevos duros en mitades, un polvo delgado de sal, despues se les pone las lechugas, las cebollas y rabanos bien repartidos, aceitunas, Alcaparras, Chilchotes en vinagre, tornachiles, Aseite y Vinagro, granos de granada,

pinones, mueses, y Rebanadas de buen queso.

Albondigón en Fricact.

Se hacen los albondigones lo mismo que los Anteriores, se lava con agua caliente un pedazo de jamon, se rebana por el pellejo sin dividirlo, se clabetea con dientes de ajo, y trocitos de cebolla, se pone este jamon à freix en un Sartén con aseite, y sal, poniendolo à dos fuegos para que cueza, y dore; se cuecen con ajos, sal, y manteca, en una olla, Chorisones, Chorisos, Aves, longanisa; y por separado se ponen à cosez Criadillas, con ajos, sal, y manteca, despues de cosido; todo junto se frie en aseite con sal, se endurecen unos Huevos, y ya dispuesto todo esto, se rebanan en Alledas los albondigones, se colocan en el platon, con tajadas del jamon dorado que se dijo, luego se ponen los Huevos en mitades, las Criadillas en mitades, y se le reparten los Chorisones Chorisos, Alledas de la Ave, Pinones, Aceitunas, Alcaparras, tornachiles, Chilchotes en vinagro, cebollas enteras pero bien picadas, Copollitos de lechugas, almendras

paras, Avellanas, su polvo de Sal pimiento. = Este fricacet se come con la Salsa Siguiente.

Salza.....# Se cuesen Mollejas, e higados de gallina, y por separado con sola sal, unas cabezas de Ajo, se remoja un pedazo de pan frio, y se muele con los higados, canela, clavo, pimiento, unos cominos, oregano tostado, un pedacito de Azucar, unas Alcaparras, y Sal suficiente, ya q. estan molidas todas estas cosas, se exprimen los ajos para que les salga la Macita, moliendo mas todo con esta masa, para que incorpore, se baja del Metate con vinagre, y se le pican las mollejas, y cebolla menudita, se le hecha aseite se vate bien para q. incorpore, esta salsa puede servir p. todo arado.

Albondigon en Especia.

Estos albondigones se hacen como los primeros con la diferencia que no se mechan, ni se asan, sino que ya que esta hecho, se cuece con sal, manteca, y ajos, ya coridos se dejan enfriar y se rebanan en ruedas, se embuelben en huevo batido, y se frien,

ya estaria hecha la especia como otra cualquiera y alli se mechan a sasonar con todo su recaudo. 11.

Otras albondigas.

Se pica la carne y se muele con un poco de pan remojado en limon, clavo, canela, y pimiento, sal, y perejil picado, se hacen las albondigas se mechan a coser en una cazuela con poca agua, mientras se cuesen se pone a freir ajo, cebolla, y perejil picado, ya que estan fritas estas tres cosas, se les añade clavo, canela y pimiento molidas, asi que ha frito todo esto, se hecha en la Casuela de las albondigas sin quitarles la agua en que cosieron, Mechaseles una cucharada chica de aseite de comer y se dejan a fuego manso a que consuma el caldo, y queden un poco secas, se pueden hacer de carnero, gallina, o carne de puerco.

Otras albondigas buenas.

Se toman pulpas de carnero y se ponen a coser con agua y sal, ya que estan coridas se pican muy bien, se muelen dos viscochos o mas segun sea, la carne, con clavo, pimiento, y canela, y se le hecha a la carne picada, con una poquita de Uerba buena picada, un poco de vinagre bueno,

y dos o mas Huevos, se rebuelve bien todo para que incorpore, ya que esté bien vertido, se hacen las albordigas y se frien en manteca, se ponen en un trasto seco, Se hace el caldillo, en la misma manteca que quedó donde se fueron, se hecha a freir cebolla y ajo, picado, y xitomate molido, con un pedazo de pan remojado y molido con clavo, pimienta, canela, y asafran, ya que ha cosido se hechan las albordigas para que Sazone.

Memido de Canero en pebre.

Bien labado el Memido se saca la panra del agua, y se corta en pedazos para poderlos rellenar, se hace un buen picadillo de todo recado, hecho, con bastante vinagro, se rellenan los pedazos, y se cosen con una ebra de pita a que quede como empanada, el libro y tripas se ponen a coser hechas trensitas, y aquellas empanaditas, se hechan para que cueza; a la agua, ~~trastos~~ ajos mondados, cebollas picadas, y unas ruedas de limon, y sal, el entresijo no se hecha por ser oportuno para este guisado. La dispuesta la olla de este modo, se pone al fuego,

12.
para que cueza el Memido, asi que haya cosido se saca; y se frie en aseite o Manteca con sal, unos dientes de ajo, una poca de cebolla, orégano, y unos cominos, Bien frito este recado, se hecha con él, el memido, a que se acabe de coser, con su caldo; el caso es que ya que ha cosido, se buelbe a la olla, se le hecha aseite, un posillo de vino, y un polvo de canela, clavo, pimienta, asafran y culantro molido, un pedazo de Muez Moscada, se le hecha a la olla y se tapa con enaguado para que no vaporise, teniendo cuidado de menearla con ambas manos para que no se quemé.

Triambre.

Se pica la lechuga muy menuda, cebolla, rabanos, retabel y sanacorias cocidas estas dos cosas, puesto esto en el platon se le hechan lechuga en pedazos, bacca sazónada, lengua, y pies de puerco, cosidos, Chilchotes en vinagro, aseite y vinagro, sal, se rebuelve muy bien, y se le hecha su polvo de pimienta, se adorna con sus rabanos, lechugas, y cebollas, y ruedas de Diamante.

Menestra

Se cuesen alcachofas, escarolas, acelgas, espinacas, romeritos, esparragos, lechugas, coliflor, col blanca, y unas calabazas ternas enteras, ya que estan cocidas, se escurre bien la agua, y se pican; se frien en aseite o manteca, con sal, ajos, cebolla, tomates, jitomates, perejil oregano, todo bien picado y cominos enteros, ya qe ha' frito bien este recado, se hechan las legumbres a que frian bien, ya que estan se hechan canela, clavo, pimienta, culantro, ajensible, nuez moscada todo en polvo, no se le hecha agua sino vinagre p.^a que cueza y sacone.

Criote

Se pone a cozer una gallina con agua, sal, dientes de ajo, cuerdas de limon, y manteca, ya que este cocido se aparta de la lumbre y se deja reposar hasta otro dia quedando en la misma olla, a las veinte y quatro horas se saca, y se frie con aseite o manteca, con sal, cebolla, ajos, oregano, yerba buena, todo picado; y unos

cominos, enteros, ya que esta este frito se hecha ^{13.} el caldo en que cocio la gallina, luego se pica la gallina su higado, y la molleja se hecha, y se le añade culantro tostado, en polvo, un porrillo de vino, y unas tostaditas de pan, se tapa con un comal, sin fuego, se sacona y queda tapado para qe repose, y se siabe.

Criso de Sangre de Carnero.

Se hecha la sangre a cozer en bastante agua, en una olla, ya cocida se aparta del fuego, y se deja enfriar, se hecha en una canastilla alli se rebana, pero al labarla se le desvanatan los guomos para que limpie, y quede en su modo despicada y menudita, se pone en un sartén al fuego bastante manteca, con sal, y se hecha a freir en ella, ajos, cebolla, tomates cocidos, y yerba buena picado todo, se parte lo que llaman entresijo, y se hecha a freir alli, ya que esta bien frito, se hecha la sangre con unos cominos molidos, unos riñones y criadillas rebanadas y cocidas, se adorna con Nlleses, pinones, y almendras, y se aparta.

Guiso de Coles.

Las Coles han de ser blancas, y apretadas, se les quita las opas de encima y los troncos, se laban y se dividen en gajos, se ponen a hervir en una olla grande con bastante agua, en habiendo hervido se separan para mudarles aquella agua, y hecharles otra agua limpia, pero caliente por que no se pasmen, se vuelven al fuego para que sigan a cocer, lo mismo se hace por segunda vez, y luego por tercera, hasta la quarta que es con la que acaban de coserse, en la que se le hechan para que vuelvan a hervir, sal suficiente, ajos, azafran, y se dejan hasta que cuezan perfectamente, se ponen a coser aparte con sal, costillas y lomo, de puerco, ya cocidas se fritan hasta que doran, despues se les añade una poca de axina a que fria de modo que tome color de almendra, meneandola mucho p.^a que no se haga volas, ya que está, se le hecha Citomate, cebolla, y ajo, picado todo a que fria, ya que está todo lo dicho frito, se le hecha el caldo de la carne, unos Chilchotes verdes,

un poco de oregano, tantitos cominos enteros, ^{14.}
y culantro molido, ya dispuesta así la casuela, se apartan las coles del fuego, se hechan en un canastillo para que les escurra la agua, despues se pican y se hechan en la casuela, para que se cocen, ya que hayan hervido y que les falte muy poco, se les hecha un porillo de vino blanco, y se dejan reposar, y para comerlas se adornan con longanira frita por ensima.

Embuelto, buenos.

Se toman faldas de carne de puerco y lomo de Cabera, se pica todo como para hacer longanisa, se toma Chile ancho, mulato, o Chilpocle, se remoja, y despues se muele con dientes de ajo, cominos tostados, canela, clavo, pimienta, y sal, ya que está bien remolido se vasa del metate con solo vinagro, se pone en una olla, la carne picada y se le hecha este mole, con vinagro que la cubra, se rebuelbe bien y se tapa la olla, y se deja así por tres dias,

pasados estos, se pone un sartén al fuego con mucha manteca y sal, y allí se frien ajos y cebolla picado, y un tanto de oregano, ya que este este recaudo dorado, se buelca allí la olla con aquel picadillo a que fría bien hasta su sazón, se aparta, y se hace lo demas. Se toma un poco de Chile ancho o mulato, se muele con dientes de ajo, cominos, una rafa de canela, Clavo, pimienta, y sal, se baja del metate con agua, y despues para hecharlo a freir se le hecha vinagro competente, se pone una caruela con harta manteca en la lumbre, se frien ajos, cebolla, picado uno y otro, y oregano, ya que están dorados, se hecha el Chile molido, y se frie bien, ya que este, se hecha el caldo de lomo, costillas, longanias, y Chorisos que por separado habrán corrido, se deja hechar hasta tome sazón, ya que este, se habrá hecho un frito de la carne dha. de las costillas y Chorisos con lo demas; se toman las tortillas se mojan en aquel

mole, se ponen en un plato tendidas, se les va ^{15.} hechando su picadillo y embolbiendo, y acomodando en un platon, ya que se haya puesto una capa de ellas se les hecha por ensima un poco de Caldillo del mole con la Cuchara, y se les reparte de aquel frito de lomo, costillas, longanias y Chorisos, se pone otra capa de los embuettos, y mas frito, por este orden se va llenando el platon, y encima ya que acabo, se adorna con mas frito, y su ajonjolí tostado, se comen, y su ración de buen vino de magueri encima, y buena Salud.

Milaguiles.

Se hacen tortillas de manteca y sal, como de quatro o cinco dedos de largo, y dedo de gruesas, bien corridas en el comale, de una se hacen dos, partiendolas por la mitad del queso con el cuchillo, se les saca todo el migajon y se llenan de picadillo bueno de carne, se siegan, ambas mitades, y se llenen del borde,

con clara de huevo, se les hecha su polvo de ari-
na y se embuelben en huevo batido y se van fri-
endo en manteca, ya que están se hechan en mole,
ó pipian que estará ya prevenido, solas ó con
costillas y lomo, yerbén y se comen.

Tamales Batidos.

Se lava bien el Nextamale, se despica, y
se pone al Sol, para que seque, ya que está seco,
se muele y se sierne por allate, se hecha en
una vatea, con su sal, y porción de manteca de
medida, se bate bien con una cuchara, se le
hechan quatro ó seis yemas de huevo y se le ba-
te más, después se le va metiendo poco á poco,
azucar motida hasta que está de buen gusto,
se muele canela y se le hecha en polvo, y una
poquita de agua de anís tibia y se bate, si
está durita la masa, se le hecha más mante-
ca, caliente, y yemas de huevo, á que quede
en buena proporción, ya que está se aparta
una poca y se le da color con grana molida
y lavada, á que tome color de rosa, y

para que aclare la grana se le hecha sumo 16.
de limón, se rebuelbe con la mara apartada y
así de esta, como de la blanca se toman tantos
iguales para hacer los tamalitos y que salgan
mestizos, si quieren se les hecha un vellenito
de leche y se embuelben, se ponen á cocer sobre
tlapexote, y con agua de sal, que no sea mu-
cha.

Otros Tamalitos Buenos.

Se hace del Nextamale un atole lo
mismo que el común, pero con muy poca agua, se
cuele lo mejor que se pueda, para que quede espe-
so, se hecha en una olla y se tapa, se pone al
sereno, hasta otro día se quita antes que le
dé el Sol, se toma una poca de leche y se po-
ne á hervir con su rafa de canela, ya que
está dispuesta esta leche, se toma la olla del
atole y se le quita la agua con mucho cui-
dado para que quede asentado, este asiento
se hecha en un lebrillo ó trasto fidoado, y se
pone al Sol para que seque, ya que está
seco, se le hecha la leche con azucar molida

da y canela, en cantidad suficiente, a que quede con cuerpo para hacer los tamalitos, se embuelben en ofitas finas, y se rellenan con una para, una almendra, y un acitroncito, y se cocen como los otros.

Huevos en perejil.

Se lava y desafa en cantidad el perejil, se muele con un migajon de pan frio remojado, una cebolla corida, ajos bastantitos, canela, clavo, pimienta, cominos, Culantro tostado, oregano, Sal, todo esto bien molido se baja del metate con un poco de vinagre, se pone al fuego un sartén con manteca o buen aceite, y se frie ajo y cebolla picada, ya que está, se hecha el perejil que se molio, a que medio fria, se le hecha agua caliente, ya estarán los huevos enduados, se parten en mitades y se hechan, con alcaparras, aretunas, tornachiles, Chilitos en vinagre, se les pone un comal encima sin fuego, y que saronen a fuego lento, antes que acaben de saronar, se les hecha un poco de vinagre, y se dejan a que se condimenten.

Tortilla de Huevos bonita.

17.

Se desmorona un poco de queso, y se rebuelve con axina, se baten bien Huevos hasta que abren bien, ya que están, se les va metiendo la dita axina, poco a poco, se pone a freir con mucha manteca cebolla, picada y bastantes dientes de ajo, ya que están dorados, se sacan ambas cosas y se hecha la tortilla, poniendole un comal caliente encima para que le barte, así que ya está bien dorada, se aparta del fuego, y se hace Chile o Chilote para comela.

Moro.

Se toman los bobos ya desalados, y bien lavados y enjuagados, se untan de aceite, se embuelben en papel y se asan, en parrilla, o en horno, así que están de ambos lados, se apartan, se pica cebolla menuda y perejil, y ambas cosas se hechan al platon con aceite y vinagre, se ponen encima los bobos, y se les hecha oregano en polvo, aretunas, alcaparras, tornachiles, y su Salpimienta.

Esparrañas

Se procura sean grandes, se lavan y enjuetan, se les untan a aceite, con su polvo de sal, se ponen en papel y se asan lo mismo que los bobos, y se aderezan lo mismo, sin discrepar en nada.

Ensalada de esparraños.

Se cuecen los esparraños con diente de ajo, y sal, ya que estén cocidos se dejan bien tapados para que enfrien sin darles viento, se ponen a estilar la agua; mientras se pone un sartén al fuego con aceite y se frien ajos y Cebolla picado todo, ya que está esto frito, se hechan los esparraños picados larguitos, y luego que frien, se apartan, se dejan enfriar se les hecha oregano desecho, y vinagre, y se ponen a la mesa.

Ensalada de Escarolas.

Se limpian y cuecen las escarolas con sal de cal; a las alcachofas se les quita las ojas de ensima y se cuecen con sal del Mar, y tan pronto

agua de tequesquite asentada, y las espinacas se cuecen con ajos y sal, ya cocidas estas tres cosas cada una separada, frias y escurdidas de la agua, se pican las alcachofas en gajos; y las otras dos cosas como es regular y se juntan en una Casuela, se pone un sartén al fuego con aceite ajos y sal, ya que han frito se hace un bollito en medio de las hierbas que están picadas en la Casuela, y se hecha allí aquel aceite, se tapa aquel bollito con las mismas hierbas y se dejan así por quatro o cinco horas, ya que han estado así, se les hecha Cebolla picada, aguacates mondados en tiras o Mitares, y Vinagre, se rebuelben bien y se sirven.

Bunuelos.

Estos se hacen de mamon, el mamon ha de ser frio de tres dias, se desbarata a que quede hecho migajas, se vaten buetos al tanto del mamon, ya que están bien vitidos, se les va metiendo el mamon hasta que quedan

con Ollero para poderse freir, se pone un
Sarten al fuego con manteca y ya q. está bien
templada de calor, se van hechando con una
Cuchara la q. será al tamaño que quieran
los bunuelos, se van hechando uno por uno,
à que se frian, codidos de ambos lados, se po-
nen à escurrir de la manteca, y despues se
conseruan en almibar, se les hecha un poco
de vino y se dejan herbir un poco, se apartan
y asi que ya enfriaron, se van acomodando en
un platon con su correspondiente Almibar, y se
clavetean con pasas, y Almeidras.

Torreras de Mamon.

Se rebana mamon del mismo dia, y se
van metiendo estas rebanadas en hueso tra-
ido, se van friendo, y ya escurridas de la
manteca se hechan en la almibar, lleban-
do el orden mismo, que p. los bunuelos de
Arriba, se hacen estas tambien de pan
de la vida, y de pan de pichon, o Seletas.

Torreras de Arina.

19.
Se ruten doce Huebos hasta que leuantan
mucho, se les hecha una libra de arina,
y como dos onzas de Arucar Molida, bien
incorporado esto se van haciendo las torreras,
o bunuelos, y se van friendo poco à poco, y
ya que están escurridas de la manteca, se
hechan en almibar, y se hace lo mismo q.
se ha dicho de los bunuelitos, si quieran
que sean de queso se talla este y se le ama-
de à la arina, pero à la almibar no se le
hecharà vino.

Cubiletas.

Se toma una libra de arina y se
rebuelbe con media libra de manteca, bi-
en labada y escurrida, dos Uemas de Huevo,
y Arucar en polvo la suficiente, se vate
à que incorpore todo, se unton los cubiletas
con manteca y se les tiende la masa al rededor,
y en el fondo, se ponen al fuego para que
sequen, y cueza la masa, luego se rellenan

de picadillo o' herbas, se tapan con mas masa,
y se ponen en rescoldo los cubiletes con un
comal encima para que cuera la tapa, o' en
en el horno.

Estampar blanco mexicano.

Se toman dos quartillos de leche, y se
ensubran con dos libras de Azucar; se cuele
muy bien, y se desetra una pechuga de gallina,
recorisa; se pone al fuego el caso con la leche,
con una rafa de canela, a' que heba, asi q' lo
esta' de medio punto se le hecha una libra de
almendra limpia y martajada, y sigue hirvi-
endo hasta que ya no salta y se ve el fondo
del caso al menearla, ya esta' de punto. #
Si es para dias de vigilia en lugar de pechuga,
se le hecha un pedazo de robalo fresco q' lo
este muy desatado, y bien dorado.

Ante de Mantequilla con leche.

En un caso se hecharan quatro o' cinco
quartillos de leche, o' que digo: de agua y una

poca de Sal, molida; se pone al fuego y luego que ^{20.}
rompe el hervor se le hecha la mantequilla y
en quanto da' dos o' tres hervores se le quita la
espuma que suelta y se hecha en un lebrillo,
q' ya estara' prevenido con agua fria: asi q' lo
cafia y quaja se va cociendo la mantequilla
con una cuchara y se va hechando en otros trau-
to, que sea de talavera, o' Saxonia, comodo p'a
poderla vaticar, como en efecto se vale con una
palita de Madera teniendo cuidado no saque
nada de agua, y poco a' poco se le va hechan-
do Azucar muy blanca y muy remolida, ya
que esta' como turron se le va hechando la
leche poco a' poco, esta' ha' de estar hervida
con su rafa de canela y competente dulce, y
con ella se va rebatiendo hasta que queda
como turron, entonces se lebanan los mamo-
nes y se van poniendo capas en el platon,
con este orden: una capa de mamon y sobre
el su almibar q' lla se tendra' prevenida,
y luego otra capa de la Mantequilla, y asi
se van poniendo sucesivamente. hasta con-

clava con la ultima que ha de ser de mante-
quilla, se adorna con paraf, almendras, y citron,
No lleba vino por que se agria.

Ante de Nuevos Moles.

Se toma una libra de arucaa, se clarifica,
y despues se le da punto de Caramelo, se toma
una donna de gemas de Nuevo se derivatan en
un trasto quitandoles las telitas y se van he-
chando en la aluibar fria; vatiendo con violen-
cia y seguido, se pone al fuego sin dejar de
vatin para que no se haga volas, ni se quemé,
asi que se conoce haber cozido las llemas se
aparta del fuego, y se vate hechando un
pobro de Canela, clavo, y pimienta, y un porri-
llo de vino, se vuelve al fuego, y se está ba-
tiendo a una mano hasta que toma punto
de pasta; entonces se aparta y se pone una
capa de mamon y ante mojado en aluibar
con vino, y otra de estos Nuevos, hasta qe
se completa el platon con la ultima que
ha de ser de los Nuevos, claveteada.

Pasta de Mamey pa' antes.

Despues de mondados los mameyes se mue-
ten y cuelan en en una pichancha para quitar-
les las ebras, ya que están se pera, para cada
libra de Mamei, libra y quatro onzas de aru-
ca, se clarifica esta, y se deja a que tome pun-
to alto, se aparta para que enfrie; se va-
ten en medio real de vino, y tantita agua de
arax, en caldereta con molinillo, tres o quatro,
llemas de Nuevo, se le hechan al mamey y se
vaten a que incorpore, ya que está se hecha
en la aluibar fria, se vate y se pone al
fuego, luego que ya va tomando punto se
baja y se rebate mucho, se buelbe a subir
hasta que toma punto, se aparta y se pone
en capas con el mamon mojado en almi-
bar con vino, y todo lo mismo que el an-
terior.

Pasta mora muy buena.

Se monda una libra de almendra, media

de Avellanas, un coco, de agua; y una Licama, entendiendo que ha de ser libra y media de coco, y otro tanto de Licama, se cogen cinco ó seis betabeles se asan en rescoldo y despues se mordan y se ponen á cocer, despues se muelen con una rafa de canela, tres clavitos, tres granos de pimienta, y un pedazo de Miel Noscada; luego se muele la almendra y las Avellanas, y por separado se muele la Licama y el coco, advirtiendo que á una libra de esto se le hechan dos de arucax, esta se clarifica, y se deja hervir hasta que toma punto muy alto, que llaman de espeuelo, se baja para q. enfrie, ya q. esta fria se le hecha el betabel, medio pocillo de vino y se crite hasta que incorpore, en seguida va la almendra y avellana, se hace lo mismo, sigue el coco, y despues la Licama pero con este orden, se pone al fuego el caso, sin defarto de

vatin hasta q. toma punto, se le da de par-^{22.}ta si fuere para eso ó para ante, y si es para vocadillo se deja mas espesa.

Pasta de almendra.

La libra de almendra, dos de arucax, se clarifica, y se deja al fuego hasta que toma punto de espeuelo, se aparta para que enfrie, ya que esta fria se le hecha la almendra molida, se crite bien y se vuelve al fuego, para que cuera un poco sin defarto de vatin p. que no se pegue, y suabie, con esta pasta se hace ante como se ha dicho de los Anter.

Pasta para ante.

Se aran unos betaveles en el rescoldo, se mordan y se ponen á cocer ya que estén se muelen regulando el que sea una libra, se tomara media libra de coco ya limpio y molido aparte, se clarifican dos libras de arucax y se les da punto de espeuelo se aparta para que enfrie, ya que haya enfriado se le hecha poco

á poco, el betavel y en seguida el Coco, pero
vatiendolo mucho hasta q^e incorpore, si
quieren se le hecha canela, clavo, y pimiento,
en polvo, y tres ó quatro yemas batidas en
medio Real de vino y tantita agua de asar en
una Caldereta como quien bate Chocolate, se
le hechan á la pasta y se bate p.^a que incor-
pore, se sube al fuego á que lleve un poco,
se baja para darle otra batida, y se buelbe
á la tumbre para que tome punto, ya que está
se aparta del fuego y se hace el ante, como
está dicho de los demas.

Pasta p.^a rellenar. Fruta &c.

Se limpian Cocos, y Xicamas de la cascara,
se tallan con el raso, ó se martajan en el
mortero, se mondan y martajan almendras, ya
dispuestas todas estas tres cosas se perian para
regularles la azucar, que debe ser libra por
libra, se pone á que clarifique, ya que está
se le hechan las tres cosas dichas, no espe-

23.
rando á que toma punto, se pone al fuego y se
deja hervir hasta que toma punto de pasta,
meneando mucho para que no se quemé, poco
antes que tome punto se le hecha agua de
asar, ya que está se aparta, y se rellenan las
frutas que estén conservadas.

Cajeta de Ariguipe muy exquisita.

Para un quartillo de leche una libra de aru-
car, una onza de almendra, media onza de almidon,
en la mitad de la leche se deshace la azucar, y
con la otra leche se cueba el almidon y almendra,
molidas ambas cosas, puesta ya en el caso junta
toda la leche se pone al fuego, dejando una po-
ca de leche suelta para apagar el hervor
del caso quando se suba, se está meneando
para que no se quemé, se le hecha una rafa
de canela, y se deja hasta que toma punto
de cajeta, que es quando se aparta y se hecha
en los casos.

Furxon de Alicante

Se toma una libra de arucar y se pone
á que clarifique, se hecha en una olla, y se

deja en ella hasta las veinte y quatro horas
que se cuele en otra sin moverla mucho p^a
que no rebote, se buelbe a quedar otras ve-
inte y quatro horas y se buelbe a colar p^a
un lienzo tupido hechandola en el caso, se
pone a hervir y para quitarle la espuma
se exprime Media lima en una poca de agua,
y esta se le hecha a golpe, ya que este bien
espumada, se rebaten cinco Claras horiando-
las con una poca de agua fria y limpia,
hasta que abran mucho, ya que esta la
almibar con punto de caramelo, o espezuelo,
se quita del fuego y se deja sobre rescodo,
para que entibie, ya que esta de modo q^e
no se cuesan las claras, se le hechan po-
co a poco y se van variendo quitado el caso
del rescodo, se rebate bien y bastante has-
ta q^e suena a hueco, entonces se buelbe
al rescodo sin dejarlo de variar asi que se
conoce haber corrido las claras se baja y se
bate mucho hasta q^e este de punto, enton-

ces se hecha en los platonos con almendras 24.
y ajonjolí tostado uno y otro.

Conserba de sintas de toronja.

Se toman toronjas casi maduras, se leba-
banan en pedas, y se les saca el corazon, y lue-
go con el cuchillo se van sacando las sintas
delgadas pero de modo q^e no se quiebren, del
ancho de un dedo, y muy delgadas, ya que
estan se atan de las puntas y se axollan
como fajas no muy apretadas, se hechan
en una olla a queden dos o tres Nervoxes
en sola agua, luego se quitan y se dejan q^e
larguen lo amargo, se tienen al Sol y se re-
no por los dias que necesitan mudandoles
agua pero que sea tibia, ya que no tie-
nen nada de amargo, se dispone la almi-
bar ya clarificada se hechan en ella para
q^e herban y tomen el punto que tova con-
serba.

Conserba de picos.

Se pone un caso de agua con paja, y alli

se hechan los higos verdes a que den dos o tres
herbores, se quitan de la lumbre se sacan
y se hechan en una olla de agua caliente
y se tapan p.^a q.^l no se pasmen, mientras
se dispone la almibar, la que asi que esta
clarificada, se le hechan los higos a que
llexban hasta q.^l toma punto, pero antes
de que lo tome se le hecha agua de arax,
y se deja hasta q.^l queda espesita.

Conserva de pina.

Se toman pinas maduras se mondian y
rebanan en ruedas, o en pedacitos, se ponen a
herbir en sola agua por tiempo que vatte
a cocerlas, ya que estan se apartan, y asi
q.^l enfriaron se laban y se hechan en la
almibar que ya estara clarificada por
aciento como la del tuxon, se deja que
llexban hasta que tome punto, pero poco
antes se le hecha su agua de arax.

Conserva de Chilacayote.

Se parten por mitad los Chilacayotes,

se les saca las tripas y pepitas, y con cascara
se ponen a cocer en una olla con bastante a-
gua, por mucho tiempo por que son muy
duros, ya que estan bien cocidos, se dejan en-
friar para quitarles la cascara y partir los
pedacos como los quieran, se hechan en a-
gua y se laban hasta que estan blancos, p.^o
con cuidado por que no se desebren, ya que
estan se hacen pedacitos moderados se lim-
pian muy bien de las esbitas y se ponen en
un lebrillo de agua acentada de cal, donde
el dia anterior se tienen en ella dos o tres
horas hasta q.^l crian tex para que no se
destagan en la almibar, ya que estan se
les quita la agua, y se les muda limpio
por dos o tres ocasiones para q.^l suelten
la cal, entonces se hechan en la almibar
clarificada p.^a que llexban hasta que tome
punto, pero poco antes de q.^l espere se le
hecha agua de arax.

Cabellos de Anuel con Coco.

Se parten uno o dos Chilacayotes en pedacos,

se hechan en una Olla con bastante agua para
herban lo suficiente a cocerse, ya que está se de-
ja enfriar y se laba mucho hasta que queda blan-
co, se le quitan las pepitas y cascara, y las obras
largas y barrosas, despues que ya está prepara-
do de este modo, se dispone tambien el cocco, con
el cual se juntará de este modo: se toman uno o
dos cocos se parten se les quita la cascara, y el
pellejo interior que tiene negro, se rayan con el
rayo, hasta que queda menudo, se hecha con el
Milacayote, que ya estará bien escurnido de la
agua q̄ tenga, y bien rebuelto uno y otro se
hecha en la almibar clarificada a que hecha
hasta que toma punto de conserva, hechándole
antes su agua de arax, sigue hirviendo, y
quando se baja se le hecha un puño de al-
mendras limpias, y dos puños de piñones, bi-
en limpios.

Otras Mechas gustosas

Se parte el Milacayote se pone en una olla,
con bastante agua para que cuesa bien, ya q̄
está se deja enfriar, y se laba hasta que blan-

26.
quet, ya que está se les quita las pepitas, la cascara,
y las obras largas, se hacen pedazos al ta-
mano que quieran y se juntan con las mechas,
ya estará prevenida la Miel hecha de panelas
blancas, bien clarificada; se hecha el Milacayote,
y se deja herbir hasta q̄ toma punto, pero poco
antes q̄ lo tome se le hecha canela, clavo, y
pimienta, un puño de pepita de Calabaza
tostada y mondada, y otro de Ajoupli tostada,
estas Mechas son de mal aspecto, pero tienen
buen sabor.

Pasta de pepitas de Calabaza.

Se les quita la primera cascara, y se tienen
en agua veinte horas, luego se les quita, y se
les deja una poca, en donde se les hecha cen-
sa cenida en tanta cantidad que haga un lodo,
y así se respiegan hasta que larguen el pelle-
jo verde: se laban con agua limpia, y se
siguen labando con aguas hasta q̄ larguen
el pellejo blanco, luego se enfugan muy bien
y se muelen en el motate muy bien, y se
hecha en la Almibar clarificada, y de punto ya
muy alto, se baja de la lumbre, y se deja

que enfrie un poco, se le va hechando la
mana de la pepita, se rebate, y buelbe al fue-
go para que lleba y tome punto de pasta,
hechándole antes de q. espere su polvo de
Canela, Clavo, y pimienta, teniendo pre-
sente q. para cada libra de pasta, dos de
Azucar.

Cajeta de espejuelos, y granizos de Cidra.

Se toman Cidras q. ni estén verdes ni ma-
duras, se mondan y se rebanan en tapadas como
de Melon tanteando el ancho a q. se puedan
sacar, quadritos del tamaño de un caramelo,
de las puntas se labra con la nabaja unas volu-
tas a modo de balas, advirtiéndose que para cor-
tarlas se les quita primero el corazon que les que-
da, se hechan en un lebrillo con agua se vela-
ban, y se hechan en una olla con agua para po-
nerla al fuego, que den dos o tres hebrones, se
baja y se dejan enfriar tapada la olla, asi q.
estén frios, se sacan y se ponen en el lebrillo,
con agua limpia y limpia y tibia; en el que
se mantendrán los dias necesarios, al Sol y al

Sereno, madándole agua dos o tres ocasiones al
dia pero tibia, asi que ya no tengan nada de a-
margo, se les quita la agua, y estando ya pre-
parada la almibar de arucar blanca, y bien
clarificada por aciento, antes de subirla al
fuego se le hechan todos los pedazos de cidra,
y se pone a hebrir hasta que tome un punto
muy alto para poder vaciar esta conserva en
las Casetas, que estarán muy bien tapadas.

Morisones semejantes a los de Ex- tremadura.

Se parte la carne de puerco en trozitos de
modo que puedan pasar por el embudo con que
se llenan los Morisones o tripas que serán
del mismo puerco, ya picada la carne se he-
cha en una olla, en la que se hechan tres par-
tes de vinagro, y una de vino blanco en can-
tidad suficiente a cubrir toda la carne, se
rebuelbe bien para que incorpore, hechándole
unos Miles anchos remojados, y molidos con ajos,
sal, clavo, Canela, pimienta, cominos, y Culan-
tro, y su polvo de oregano de China, se tapa

bien la olla, y se deja por tres o quatro dias a q. infusa, al cabo de ellos se rellenan las tripas muy veladas, dandoles el tamaño regular, ya q. están, se ponen al Sol, y no le dé el Sero, por tres o quatro dias, se cuelgan despues arriba del viadero a Numan y se guardan para otros comiendos.

Guirote p.^a bacalado y otros pescados.

Se rempa el bacalado dos dias antes de quisarlo, para q. suabise, y se le quite el mal olor q. de por si tiene, se pone despues en la lumbre p.^a que cuera, ya q. está se dispone así: Se hecha a freir en una Caxuela con bastante manteca picadas ambas cosas muy menudas, ya q. están, se le hecha xitomate picado a que fria muy bien, despues se le hechan clavo, canela, pimienta, y sal, molido todo, y el bacalado para q. condimente, por el tiempo necesario. Este guirio se dispone p.^a otro qualquiera pescado, desalmandolos y cosiendolos si son duros, pero el q. es suave como el bicho y mojarras, se hecha crudo

a que cuera en el guirio.

Yenazon.

Se toman piezuas de venado y se laban hasta desangrarlas, se clabeteau con canela, clavo, pimienta, almendras, rebanadas de jamon, ajos, y olores, se pone en una olla con tantos iguales de agua, vino, vinagre, y su sal, y mas especias molidas, se tapa con un plato y masa la olla, se pone al fuego y que cuera hasta q. consuma, despues se seca y se guira como quieran o seca con Salva.

Continúan otras recetas de Quisados, y dulces.

Stole de Oaxaca.

Se desvena bien el Chile, se tuesta, despues se muele con bastante Ollantao, canela, pimienta, y clavo, se hecha a freir, ya q. está se le hecha sal, y las gallinas con su caldo.

Stole Gallego.

Se frie el Chile seco en manteca, se muele con unas almendras tostadas, nueces, piñones, y apople, de todo cantidades iguales, se frie bien, y ya q. está se le hecha el caldo de los pollos, y carne q. sea, y un pedazo de Aruca.

Tole adobado.

Tantos Chiles tostados, como remojados, y bien desvendados, se muelen con ajos, pimienta, canela, clavos, y cominos, y media corda la carne se hecha todo junto, y ya inmediato a basarse, se espesa con pan abisochado, se le hecha Cebolla cordada, ajos, y unas rebanadas de limas cordadas, esto ultimo no es muy bueno, ni preciso.

Carnero Verde.

Se pone a cocer el carnero con sal y manteca, se pican tomates y un poco de ajo, perejil bastante, y una poca de herba buena, picado todo con un paquito de oregano se frie junto todo, ya q. está frito se le hecha el caldo del carnero, Cebollas cordadas aparte, todas especias, alcaparras y Vinagre.

Boros en Chile.

Se toma bobo fresco y bien desatado, se unta con la pasta siguiente: se desvenan unos Chiles anchos, y p. que no piquen se hechan a remojarse, de un dia para otro, se muelen con buen vinagre y todas especias, menos ajos y cominos; bien molido el Chile, se unta una casuela con manteca, y se van untando los bobos con aquella maza del Chile, y poniendo en la casuela, aumentandole Manteca, se ponen a cocer a los fuegos, ya cordos se ponen en un platon y se les hecha aceite, aceitunas, alcaparras, Chile surtido, si el bobo es fresco se sazona antes con sal.

Aradura con todo recaudo.

Se parte cruda en menudos pedazos, y con todo recaudo crudo, y partido; a cada Aradura quatro Tomates regulares, y todas especias finas, pimienta de tabasco, Chile verde picado, manteca, y agua correspondiente, un posillo de Vinagre, se tapa y se pone al fuego a que cueza y sazone.

Lengua Lampreada.

Despues de bien asada y labada, se pone a cocer de un dia para otro, y al siguiente es

tando conda se le quita el pellejo, y se clabea
toda con canela en pedacitos, y clavos, se untan
bien cubierta de manteca cruda, y lo mismo la
torcera, estando ya puesta la lengua en ella,
se le hecha un poco de vino blanco, y a dos fue-
ros se pone a dorar, luego q. está, se cubre con
arucan molida, y sigue a dos fuegos hasta q.
la arucan se haga costra.

Caseta de Gallina

Quitándole a la gallina la cabera, pies, y
menudencia, se tuesta en horno, se muele en
el metate, y se sierne por Miximague, se mue-
le una libra de Almendra, se clarifica libra y
media de arucan y estando a medio punto se
aparta para q. enfrie, estando fria se mezcla
la gallina y la Almendra, y se hecha, se buelbe
a la lumbre hasta q. toma punto de casetas.

Gallinas con Almenaras.

Se Sancochan ocho gallinas, se toman dos tor-
tas de pan tostado, en el horno, y una libra de
Almendra tomada, se muele todo con mas canela,
q. pimienta, y unos clavos, luego se pone a

freir con bastantes ajos solo dorados, y desvanatada
la mara del pan con el caldo de las gallinas se
hecha en la cazuela, se le añaden Chorizos, y que-
sone.

Pollos Obispaes.

Se Muelen Xitomates sin pepitas y dientes de
ajo, Cebolla picada, y esto junto se frie, y con sepa-
cion se frie una poca de Almendra mondada, y ya
q. este fruta se une con lo demas q. se frió, se le
hecha el caldo de los pollos y un poco de vino, clavo,
canela, arafan, pimienta, y un pedazo de pan remo-
jado, para q. espese; luego se hechan los pollos, reba-
nadas de lomo, Chorizos, pedazos de jamon, alcapa-
ras, aceitunas, pasas, almendras, un poco de oregano,
perejil, pederos de Chile encurtidos, y ajonjolí tota-
do por ensima.

Pollos Borrachos.

Se frien dientes de ajo en manteca, y se sacan
y en ella se hecha un poco de caldo de los pollos, con
un poco de vino, y su correspondiente Sal, y arucan al
gusto, luego se hechan los pollos, rebanadas de lomo,
y jamon, Chorizos, aceitunas, Chile en vinagre,
alcaparras, clavo, canela, pimienta, y un pedazo de
pan tostado p. q. espese, y su ajonjolí por ensima.

Pollos Garamullos.

Se pica una cebolla, unos dientes de ajo, perejil, culantro, y un pedazo de jamon machacado, se frie todo en manteca, y se le hecha el caldo de los pollos, jamon en pedazos, chorizos, rebanadas de lomo, manzanas, platanos cocidos en rebanadas, un poco de ajonjolí, un pedacito de aruca, un poco de vino, clavo, canela, pimienta, azafran, pan remojado, p.º especias; pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, y chiles ensuados.

Pollos en ensalada.

Se rebanan cebollas, y tomates, se pone una capa de esto y otra de coliflor cocida, manzanas, orégano, pimienta, clavo, canela, todo despolvoreado, esto se hecha en polvo por ensima, otra capa de pollos en cuartos, y otra de lechugas, betaveles, y sanasias todo cocido, y despues alcaparras, chiles en vinagre, sigue otra de pollos; ya puestas todas las capas, se le hecha una taza de vino, y otra de vinagre, y se pone al fuego, y si quieren que tenga caldo, se le muele un pedazo de pan tostado, con agua, y un poco de aceite, y a sejitana &c.

Pollos Alcaparrados.

Se pica bastante ⁺ cebolla, y dientes de ajo, se frie en aceite, para q.º queda la cebolla blanca, despues se le hecha el pollo y su caldo, pan molido, bastantes alcaparras, pedazos de jamon, chorizos, orégano, aceitunas, y chiles verdes.

Pollos Borrachos.

Se frie un poco de ajo en manteca, se saca y se hecha el pollo con su caldo, se muele con canela, clavo, y culantro, un pedazo de pan tostado, se le hecha jamon y chorizos fritos aparte, un pedazo de aruca, y un poquito de vinagre, y al apartarlo de la lumbre, un poco de vino, y perejil picado.

Pollos Tapados.

Se frien tomates, ajos, y todas especias, y azafran poquito, se ponen capas de pollos sancochados, y otras de tortadas de pan con vino, de modo que cubran bien los pollos, se le hecha vinagre y se pone un rato a dos fuegos.

Pollos Substanciales.

Se ponen los pollos a cocer, y se muele canela,

pimienta, Clavo, Nuez Moscada, culantro tostado, una docena de huesos duros, sal, y agua suficiente, y ya q. están cocidos se hechan en este caldo, los pollos, se les hecha mucho perejil molido, con zumo de limon, y al ponerlos en la mesa se les hecha unos pedazos de nuez tostada.

Pollos picaros.

Cocidos los pollos se pone una Casuela con manteca, y se hechan a freir ajos, cebollas bien picadas, ya q. están, se hecha un puño de orina meneandola mucho, y se hecha el caldo de los pollos con todas especias menos orafian, y los pollos para q. Sirvan.

Pollos Amostanados.

Para un pollo medio de manteca, un real de Almendras tostadas, una cebolla picada, y un manojo de perejil, se frie todo en la manteca, y luego se muele la mostaza con las Almendras, y una rebanada de pan, y se le hecha, esto, y un poco de Vinagre, vino bastante, lomo de puerco en rebanadas, Clavo, canela, pimienta, y al

Hebarlo a la mera su asete, y mostaza.

Pollos Morenos.

Para ocho pollos se van poniendo capas de jamon, y pollos, y lo siguiente: Una quarta de Canela, pimienta poca, Clavo y Nuez Moscada, pan ariscochudo molido, el Caldo correspondiente, medio quartillo de vino, pasas, y Almendras.

Pollos Vuidos.

Se Unta una Casuela de manteca, se pone una capa de pollos: se muele orafian, clavo, canela, pimienta, se les hecha por ensima pedazos de tonganira, Chile, tajadas de lomo, y el Caldo Necesario.

El escondido y la tapada.

Las gallinas perdigadas en medias, y Vellenas de lomo rebauado, Chorizos, Xitomates en rebanadas, y ajos, el caldo en q. se corieron las gallinas, se compone con Clavo, Canela, pimienta, Almendras picadas, un quartillo de vino blanco, un pedazo de Aruca, Nuez Moscada, y se le hechan,

a q^o ballan hirviendo, y conforme consume, se le va hechando mas caldo p.^a q^o se sonen, y al apartarlas del fuego un poco de ajonjolí tostado.

Plato de gusto.

Se ponen los pallos limpios, y partidos en una olla, y se le hecha un poquito de Vinagre, Clavo, pimienta, Ajonjolí, cebolla, ajos, sal, alcapanas, se tapa y se deja cocer, ya q^o está cocido há de quedar condimentado, el cabillo.

Otro Idem.

Se pone un pollo a cosea q^o quede de buena manera, ni muy cocido, ni crudo, entero: se pone a freir ya que está dorado, se muele el hígado con cominos y ajos molidos, pimienta, clavos, y si no es para enfermo alcapanas, se le hecha esto ensima a q^o fría un poco, y al apartarlo su Vinagre.

Potaje de acelgas.

Se ponen picadas en una olla con los garbanos, sal regular, agua bastante, se tapan de quando en quando se rebuelben con la

cuchara, y en estando bien cocidos se le quita la agua, y se les hecha todo recaudo frío, pimienta poca, y pan molido, y en hirviendo un poco, aceite y Vinagre.

Escabeche.

Se muelen ajos, cominos, y Chile Ancho, esto se frie en manteca, se le hecha poca agua, se le ponen las tajadas del pescado ensimas, se le hecha pimienta de las dos clases, clavos, y Canela, todo bien molido, Vinagre bueno: se deja herbir y se aparta; esto es p.^a comerse pronto, por q^o no puede guardarse muchos dias.

Otro.

Para un cunete de escabeche se ponen dos tercios de Vinagre bueno: y uno de vino blanco, Media onza de Canela, Media de Clavo, una quarta de onza de pimienta fina, todo junto molido, cada cosa de por si se pone a herbir en una olla limpia tapada con un caudo y amarrado, y por ensima un plato con agua, luego q^o levante el hervor se aparta y frío se le hecha a el pescado bien meneado, y se

pondria bien el pescado el pescado en el cuncto.

Albondigas.

Se pica la carne cruda, y despues se muele, luego se pican tomates, cebollas, ajos, Herba buena, perejil, pan, Chiles verdes, sal, y todo junto se muele con la carne; se hecha en una Casuela, se le hecha manteca, medio limon, se hacen las albondigas y se van hechando en el caldo, p.^a hacer esto se pone una Casuela con agua se le hecha manteca, cebollas, ajos, Tomates, Herba buena, perejil, Chile verde, todo picado, arafan y Chile ancho medio, ya q.^e estan hirviendo las albondigas en este caldo, se le hecha un pedazo de pan medio p.^a q.^e espesen, y al apartarlas Vinagros.

Salchichon

Se laban tripas de puerco y bueltas al reber, se les quita la gordura, se pica carne de puerco cruda q.^e sera lomo de en medio, se hecha un tanto de vinagros, y otro de vino,

se le hecha sal, competente, bastante Canela, y Clavo, pimienta, nuez moscada, arafan, pasas, almendras, ajonjolí tostado, jamon magro en pedacitos, y todo esto crudo se queda en infusion toda la noche, y a otro dia se llenan las tripas con el embudo, se hacen los salchichones al tamaño q.^e se quieran.

Sopa de Fideos p.^a Vigilias.

Se laban los fideos con agua fria, se hechan en la Casuela con agua, manteca, y sal, y ya q.^e hallan hervido se les hecha Manteguilla por ensima, y despues una poca de pimienta molida.

Sopa de Frijoles.

Se rebana el pan delgado, y despues de sazonados los frijoles se cuele el caldo, se frie cebolla menuda, y se hecha por ensima, y una poca de Manteguilla labada.

Sopa Capixotada.

Se pone a freir todo secoado, con un poco de arafan, se parte el pan en rebanadas delgadas, y en un Sartén se pone una capa del pan,

y otra del Recado, frito; así se van poniendo, y la última es de queso rallado, pimienta molida, y unos Huevos ensima, a' dos fuegos.

Sopa en Caldo de empañada.

Se frien Tomates colorados, especias finas con Chile ancho molido, se les hecha agua y sal, se rebana el pan delgado, se hecha este caldo ensima a' medio Herbio, un poco de limon, aceite, perejil, y pimienta.

Sopa de raviolos corriente.

Para hacer el relleno, se cuecen acelgas, escarolas, o lechugas, con sal; ya cocidas se exprimen, con cesos de Cañero se pican, p.ª una Cabera de cesos se hechan tres Huevos sin yrotin, un poco de pan rallado, pimienta, clavo, canela todo molido, queso rallado, perejil picado, Medulas de vaca, derretidas; se menea bien con una Cuchara, y ya no se pone a' la lumbre, Se hace la masa con un Huevo, con agua, y sal, y una libra de harina, se amasa, y se palotea, se estira, y se hacen dos hojas delgadas, se cortan tiras de dos dedos y se van cortando

35.
como alfajoncitos, y en agua hirviendo se hechan p.ª q.ª cuecen, y se van sacando con espumadera poco a poco, y se ponen en un plato, se hace una olla de estofado q.ª tenga bastante caldo, y de este caldo se les hecha por ensima mug caliente, y queso rallado.

Raviolos Italianos.

Se ponen a' cocer acelgas con agua y sal, y despues se pican, y se hechan juntos pan rallado, tres Huevos, requenon, queso, Manteguilla, pimienta molida, se rebuelbe todo con una Cuchara, sin ponerlo al fuego, se hecha arriba despolvoreada sobre una mesa, y se van haciendo montoncitos y con la mano se hacen como camotitos, esto es, de todo lo dicho; se pone a' herbio agua con laurel y hojas de nonano, y se van hechando en ella con cuidado p.ª q.ª no desovaten, luego q.ª cuecen se sacan con la espumadera, y puetos en un platon se van haciendo camadas, y hechandoles queso molido, y unos trocitos de Manteguilla, se ponen en una hornilla caliente sin lumbre, y se les pone fuego

ensima y de allí van a la merca.

Poxo Asado.

Se desala el pescado, se pone en un sartén, con un poquito de vinagro y bastante aceite, de modo q. lo cubra, se muele pimienta, clavo, se rebanan ajos delgaditos, y esto se hecha ensima del pescado, su sal en polvo, y se pone a dos fuegos, y estando asado se aparta del fuego, y se le hace una ensalada de cebolla cruda, perejil, oregano, todo picado, vinagro, aceitunas, chiles cuatros, alcaparras, pimienta, clavo, sal, todo esto bien rebuelto, se saca el pescado del aceite, y se pone sobre esta salsa.

Bacalao

Se pone a remojar tres dias antes, mudandole agua dos veces, y una hora antes de comer, se hierve p.^a cuera, se saca de la agua y se deja enfriar. Se frien ajos, cebolla, jitomates bastantes, chiles verdes, de modo q. este ingrediente abulte tanto como el pescado, mientras esto se frie se le quitan al pescado todas las espinas, y

36.
todo lo despreciable, ya q. este, se van poniendo el pescado y recaudo frito suetido bien, y para q. este espera la salsa se le añade migajon de pan mojado en vinagro, se tapa y se pone a dos fuegos lentos, se deja hecha poco mas de media hora, sin menearlo, y se pone en la merca.

Pescado en Salsa de Manteca.

Se pone a freir cebolla en manteca, y alli mismo se hecha a derretir la manteguilla sin labar, despues se desasen en vinagro unas hojas de ruoto, se mezclan con lo q. esta friendo, a fuego manso, y a la hora de comer se hecha el pescado en esta salsa, ya corido o asado.

Pescado en Salsa de Jitomates.

Corido o asado el pescado, se muelen ajos, cominos, pimienta, se frie esto en manteca, se cuesen tomates bastantes, chiles verdes, cebolla en pedazos, ya que estan, se machacan los tomates y chiles con el reverso de la cuchara, y se mezcla con lo q. se esta friendo, y ya q. va el pescado a la merca, se le hecha esta

salza por ensima, la cebolla, cocida; oregano,
asete, y vinagro.

Pescado en Salza de perejil.

Se muele pimienta, ajos, y cominos, se frien
en manteca, se muele perejil con un pedazo de pan
remojado, y se mezcla con lo que está friendo, y
al apartarlo de la lumbre, se le hecha a sete y
vinagro. p.^a llevarlo a la mesa, el pescado cocido,
o asado.

Pescado en Salza de buen gusto.

Se frien dientes de ajo, segun el pescado, se
aparta del fuego y se le hechan dos tantos de
vinagro y uno de vino, se muele pimienta,
Clavo, laurel, oregano, y cominos, todo se hecha,
y queda en infusion un poco de tiempo, y estan-
do ya el pescado dispuesto se hecha en esta
salza fria.

Otro lo mismo.

Se pican tomates, ajos, cebollas, y chile
verde, se pone a freir todo esto, despues se frie
una poca de axina hasta q. este dorada, y se

37.
mezcla con la Salza dicha, se le hechan unas
alcaparras picadas y un poco del caldo del
pescado, si es cocido; y si va asado, se le hecha
agua, se deja hervir y luego que este, su
poco de vinagro.

Pescado en Salza de Alcaparras.

Se hecha caldo de empanada, tomate cebo-
lla, y arafran, se frie se le hecha agua p.^a
hacer el caldo, y se le hecha por ensima al
pescado crudo con medio limon, a sete, perejil,
pimienta, y ajos, y se deja a q. sazone.

Pescado en Salza de ajos.

Cocido el pescado se muele Chile ancho, y
ajos mondados, se frie esto, y se muele pan
remojado y se mezcla con el Chile a que fria,
se le hecha agua del pescado, luego que haya
hervido se hecha el pescado, un poco de a sete,
y se aparta.

Pescado en Caldo de empanada.

Se pican tomates, y Cebolla, y se pone a

Se freia con arafian molido, se le hecha por ensi-
ma el pescado crudo, se le pica perejil, pimien-
ta molida, aceite, limon, y una poca de agua,
Se tapa se pone al fuego y se deja que cueza,
estando se aparta.

Pescado en Salsa de pescadores.

Se pone el pescado crudo en tajadas, se
pican Tomates, ajos, cebollas, y Chilchotes, todo
menudo, se muelen cominos y un poco de ara-
fran, se desase con una taza de agua, vinagre,
y manteca, se hecha todo esto encima del pes-
cado y se pone a la lumbre, y por encima su
polbo de pimienta, y perejil picado, y se tiene
cuidado de voltear las tajadas para que cue-
san por igual, sin mas agua q. la dicha.

Pescado frito Sobre usa.

Se pica Cebolla y ajos menudos, se frien en man-
teca, y juntamente Claros, y pimienta de ambas,
aparte se frie un pedazo de pan blanco y se
remoja en vinagre se muele y se desase en
vinagre, se hecha con lo q. esta friendo, se

38.
hecha el pescado, en pedazos, ya que ha hervido
se aparta, no se le hecha sal por q. el pescado
la tiene.

Para dace panpanos.

Un quartillo de vinagre, uno de vino, y
otro de agua, se paran por el Metate seis o
ocho Chile desbenados, con clavo, pimienta,
Cullantro, y comino; se frie un quartillo de buen
aceite, se muelen ajos pocos, y se mezcla con
las especias, y tantos dichos del vino &c. se pone
una cama de pescado y otra de ajos y laurel lo
mas fresco, y se le va hechando el caldo hasta
cubrirlo, siendo prebencion q. la sal se ha de
proporcionar a la cantidad.

Receta para Rabioles.

Se limpian medio de acelgas q. no les quede
ningun palito, se ponen a coser con medio de
Tomo de puerro, despues se pican y se les mes-
cla un Regueron, un poco de queso fresco, una
Cabeza de Ceros, una poca de Mejorana, y otro
tanto de Albaca, un real de tuetanos cocidos,

de bacca, ya q. este bien picado todo, se para
por metate, y se le hecha Clavo, Canela, y
pimienta molido todo, medio porillo de aceite
de comex, su sal correspondiente, se baten seis
huevos como p.^a freir, y se mezclan con todo,
esto hasta quedar incorporado, despues se ama-
sa una libra de harina con una poca de agua
tibia y dos huevos, estando bien trabajada, se
estiene con el palote para hacer los rabioles
q. se cortan como les parezca, ya q. estan corta-
dos se ponen en una paila con bastante bas-
tante agua y sal, ya q. este habiendo la agua,
se hechan los rabioles teniendo cuidado de su-
mirlos para que cuevan, pero no menearlos p.^a
q. se derasen, en este intermedio se pone a que-
mar una poca de manteca, y estando se le he-
cha una poca de harina, y despues se le hecha
la agua en q. corieron los fuetanos p.^a que der-
raga, se rebuelle con Clavo, Canela, y pimienta,
y al apartarlo se le hechará un poco de vino,
se sacan los rabioles y se pone una capa en

39.
una Sopera, se les hecha ensima de este caldo,
y por ensima queso de Flandes, rallado; con
pimienta molido, y así se van poniendo hasta
llenar la Sopera p.^a Hecharla á la mesa.

Guiso de pulpos.

Se toman los pulpos se ponen á cueva con
vinagre y agua, se fue Tomate, ajo, cebolla,
todo picado, con pimienta y azafian molido,
se le hecha una poca de agua; se parten los
pulpos en pedazos, se hechan en esta salsa,
y á mas un pedazo de pan remojado y mo-
vido, bastante perejil picado, aceite, vinagre,
alcaparras, azeitunas, y los pulpos se cueven en
el dia anterior.

Guiso de patos.

Se parte cebolla en pedazos grandes, se mue-
le pimienta de ambas, unos ajos machacados
con cascara, todo se fue en manteca bien caliente,
ya q. estan bien fritos se hechan los patos par-
tidos en cuartos y cuartos, con unas lebanadas

de nabos, y al apartarlos un poco de vinagro.

De conejos.

Cuido ya el conejo, y preparado en pedazos, se frien ajos mondados, y machacados; pimienta molida, un poco de aceite, cebolla picada, y un poquito de arafuan molido, ya que está esto frito se le hecha el caldo del conejo, y el mismo en pedazos, luego que dé un hervor, se le hecha un poco de vinagro, y se aparta.

Fricasé.

Se toma carne o ave, se pone cruda con manteca, cebolla, tomates, ajos, todo picado, especias finas, y todo junto se pone al fuego, y antes de apartarlo, se deshacen dos yemas de huevo con un poco de vinagro, perejil picado, y todo mezclado se le hecha.

Estofado

Se pone la carne en una olla, y se le hecha pimienta, canela, y clavos molido, man-

teca, un poco de vino blanco, alcapanas, y aceitunas partidas, se tapa la olla con un papel hasta q. está cuido se aparta. 40.

Adoro.

Se parte la carne y se pone a cocer, con agua y sal, luego que esté, se muele Chile ancho demofado, ajos, cominos, y se frie, y allí se hecha la carne, se le hecha un poco de oregano en polvo, y un poquito de vinagro, y se aparta.

Plato de Arina

Se cuece la carne partida con sal, se frien ajos, cebollas, especias finas, y todo menudo; se dona arina y se mezcla con esto ya frito, se le hecha la carne con el caldo regular, y quando ha hervido se aparta, y se le hecha su poquito de vinagro.

41.
Caseta de Chirimoya.

Se ponen á cocer cuatro cuartillos de buena leche con una caxa caldera cortiente de atole: se deja enfriar, y quitada la nata q.^a cria, se le hechan cinco libras de azucar mui blanca á la mitad de la leche. En la otra mitad de la leche se hechan cinco onzas de axox mui bien molido, y se cuele sobre la jirimera mitad: se le agrega á lo dicho un par de alcarraces de á cuarteron de buena almendra perfectamente molida; pero esta no se cuele.

Se pone el cazo al fuego, y así q.^a ha hervido bien, se le hecha media pinta mui bien molida, y colada, reservando de esta agua de pinta una poca para deshacer en ella una Chirimoya regular, de la cual solo se sacará con una cuchara lo del centro, cuidando mucho, q.^a nada lleve de cascara porque amarga el dulce. Bien remolida esta Chirimoya, se deshace, como queda dicho, en el agua de pinta, que se apartó: esto se ha de hacer cuando lo demás está de punto, que es, cuando volteando la pala, ya no cae, cuando hace gueros borbollones, como si se plegara la superficie, ó lo de encima, y cuando al menear se despegá del cazo, entonces es, cuando se hecha la Chirimoya deshecha en la agua de pinta. Así q.^a dá dos ó tres hervores se quita del fuego, quedando concluida la mesor, y mas decente caseta de

cuantas hai en el mundo.... Buen provecho.

B

Aunque en esta receta se dice q. se hechan á los tantos de leche y atole q. arigna, cinco libras de arucar, no han de ser sino quatro libras de arucar.

Chongos Japasonos.

42.

Tres libras de Arucar, á cada libra ocho yemas de Huevo, se Clarifica la Arucar, ya que está Clarificada se pone al fuego y se le dá punto de Conserba, se baja y ya que esté tibia se le hecha manteguilla al gusto, y en seguida las yemas del Huevo batidas, se menea hasta que incorpore y se buelbe á fuego manso, para que dé unos hervorres, que ni quede suelto, ni espeso. Se rebana pan de la vida frio segun la cantidad, que se quiera hacer; se unta un platon con manteguilla, y se pone una capa de pan de la vida, y otra de la dicha pasta, un polvo de Canela, y otro de guero anejo, y por este orden se ban poniendo todas las capas, ya que está completo el platon, se vaten unas Claras de Huevo, y se le introduce una poca de Arucar bien motida, y se rebuelben despues las yemas. Este beum se le unta por encima y se pone á dos fuegos mansos para qe Cuera.

Albondigas de bolitas de carne.

Se cuece un pedazo de pulpa de carnero y estando se pica y se le añade la cuarta parte de carne de salchichas un migajon de pan remojado en leche dos ó tres llemas de huevo llervas finas picadas y algunas papas cocidas y molidas se amasa bien todo y se hacen bolitas se rebuelcan en bischocho molido y se frien y se sirven con cualquiera salsa.

Albondigas secas.

Se pican dos pulpas de carnero y dos lomos de puerco alcaparros jamon perejil almendras y ajos todo picado clavo pimienta azafran molido jitomate picado cuatro ó seis llemas de huevo se rebuelve todo se rellenan con pasas almendras y

huevo cosido se ponen a coser en agua irbiendose sacan y se embuelven en huevo cortado y pan rallado y se frien.

Otras.

Dos tantos de carne de puerco y una de carnero se pica y se muele en union de una cuarta de almendra mondada un pedazo de pan y cuatro llemas de huevo se muele en seco nuez moscada clavo pimienta y canela se amasa todo un poco de vino jerez de huevos con todo y clara se amasa bien y se rellenan como las anteriores se ponen a coser con perejil y llerva buena y medio cocidas se ponen en un caldillo de jitomate cebolla perejil y llerva buena picada chiles verdes

y limon desflemado espesando el
caldillo con almendras molidas.

Lengua mechada.

Se mecha con jamon dientes de
ajo clavo canela y pimenton; ya
cosida se pone una casuela don-
de se le echa un tanto de vino tin-
to y otro de vinagre bueno clavo
pimenton y canela molida se po-
ne a coser a dos fuegos cuando
esté cosida se apea se pone otra
casuela con mateca y aceite
se frie una porcion de ajos pi-
cados y jamon se le agrega
un poco de caldo en que se co-
sia la lengua mas vino re-
ganó se bolla muy picada
cuando este sasonado se ba-
nan las rebanadas de len-
gua con este caldo.

Lengua fria.

Se cuece la lengua con vino y
vinagre y poca agua se reba-
na y se coloca en el platon se
polvorean con clavo pimenton
y canela en seco se rocian con
vino y vinagre y aceite secu-
bre con lechuga muy menudita
y se bolla rebanada y si se quie-
re se adorna con chilitos y aceitun-
as. el aceite encima de la le-
chuga.

Lengua tapada.

Se frie en manteca rebanada
de se bolla ajo y jitoma-
tes picados chile verde en tiras
se unta una casuela con man-
teca se pone una capa de recau-
do y otra de rebanadas de len-
gua polvoreandole clavo pimenton
y canela en polvo pasadas

almendras alcaparras aseitunas
chiles en vinagre vino jeres y a
dos fuegos se acaba de hacer.

Leche dorada que
dura mucho tiempo
buena hasta un año.

Quatro cuartillos de
lecherosas libras de azu-
car una libra de al-
mendras y nueve de
pasas de bueno se clavi-
na a la nieve y se
muele la almendra si
es limpia hasta que es-
ta bien herida quemada
muela a queda se

desharata las Nemas en
la noche se cuela y se le
echa, hasta que se le ve
el fondo al caso se ha-
cea en el platen y se
dora con un conchal
con lumbrere.

Masapane
de una libra de
azucar de viento
de bota, una libra
de almendra remojada
y al irlo moviendo se
bate una clara de bue-
no como para chiles

y se ha echando al ir
moliendo la almendra
para que no se aceite
y quede bien molido
da se haga de la lum
bre la miel para que se
empie se ha rebolturn
do la almendra en un
fuego muy manso a
que se incorpore bien
el punto es que se mo
ja la mano y si ha no
se pega ya esta se pr
e para oblias blancas
partidas en cuatro
con las manos mo

zadas se han ascen
do locitas y con un
cuchillo mojado se
retalame en cuatro y
se meten al horno
y despues se les que
da la oblea del mede
dor.

Carnotites de la pla
na
de una libra de asu
can clarificada de me
dio punto, una libra de
carnote molido muy
bien, este se cuece y se
peta y se ha echando en

agua con un limon
esprimido se tiene he
n die cuatro horas al sol
y al sereno y luego se
muele y se echa en la
almibar se muele un
cuarteron de pima y
se le ceba hasta que
se le bea el fondo al ca
so y se deja enfriar
luego con las ma
nitas mezcladas se
aseen los carrusitos
y se ponen a secar
en una tabla un
dia a otro dia con un

cuchillo se golpean del
otro lado de que estan
secos se ase una poca
de almibar de puente
de caramelo y tibia
se meten y se sacan
con violencia las ca
motes y se ponen a
secar sobre piquito.

Alfajor
A tres tortas de pan
una panela el pan
se pone a abiscochar
y se muele

se muele la mues
a un ciento cuartilla
de queso fresco y alme
ndras menudadas
y todo esto se traja
con leche y se le echa
leche en bujar de agua
a y la abucar se des-
parata tambien en
leche se ase de sal
tambien

Lengua
Se golpea la lengua
y se echa en la tumbre
a que se pele, la limpie
a se nichana en orido

Y se sañeucha en una
olla. La que esta se lecha
yitomate asado y alme
ndras y pasas fritas todo
mojado clavo y canela
a que se fria luego a guasar
un poquito de vinagre y
ya que este a medio sañon
se le pone un poco de vino
jerez. Asado, o quisado
Se pone a coser la ternera
en una olla con agua y
somillo y clavo de correa
ondras, se frie ajo y se
asa yitomate y se mue
le con el ajo se frie en una
casmola y se boltea ay la
olla y se acaba de sañonar

Ternera, tal como esta se
pone en las brasas despu
es se lava y se macha
ca se le unta manteca
y se pone a sañar en la pa
rrilla.

Se sañeucha la ter
nera, se frie un pedazo
de tortilla, o sea dustad
a se muele con canela
se le echa a la carne
schulla nebarada
y lo mojado ~~de~~
~~se frie~~ se echa agua
fantisito vinagre y un
pedasito de asucar
Ayo
se cuece la ternera y se

44
haya se cuece jitomate
y una cabeza de cebolla
y una rebanada de pan frito
se muele con pimien-
ta y de aparras y canela
esto se frie y allí se echa
la carne con su caldo
a que no quede aguada.

una ramita de ajo

Guisado verde

Se pone a freir la carne de res
en pedacitos ya teniendo casido
tomates de cárcara y rabos de
cebolla, mas un poquito de
oregano de castilla esto se
muele y se echa en la mis-
ma olla a que se fría bien
en seguida se le echa su
agua y su sal que no quede
aguado tambien lleva esotes
tiernos en trocitos y cocidos.

Adobo.

Se pone a cocer carne de res
y se remoja bien chile mulato
esto se muele con pimienta
clavo y canela un pedacito de
ajo y jitomate crudo esto
se echa en la olla junto con
la carne si uno quiere se le
echa carne de puerco su
sal y un poquito de vinagre
Chile ajo.

Se limpia bien el chile y
se muele con un ajo esto se
frie y luego se le echa agua
a que no quede aguada, se
pone a cocer y a freir carne
de puerco y si quiere mas
unas papas cocidas y partidas
en pedacitos se le echa se frien
unos plátanos en rebanadas y

quando se vive se le fore
for ensima

Índice Alfabético de la 2.^a
del arte de abreviar la vida.

A.

Asado muy bueno .. 6.ª	Asadura en todo recan-
Doem de lomo de puerco =	do .. 29.
aquí .. 7.	Albondigas .. 33.ª
Albondigones Mechados =	Adovo .. 40.
aquí .. 8.	
Albondigon en rosada. 9.	
Doem en ensalada Fur-	
quesa .. 9.ª	
Doem en fricacet .. 10.	
Doem en especia .. 10.ª	
Albondigas .. 11.	B.
Otras buenas .. 11.	Bobo .. 17.
Arte de Manteguilla	Bucuelos .. 18.
con Leche .. 19.ª	Penaron .. 23.
Doem de Huevos moles =	Bobos en Chile .. 23.ª
aquí .. 20.ª	Bobo asado .. 35.ª
	Bacalado .. 35.ª

Otros muy gustosos... 25. yta

Caseta de espesuelos y granios de cidra. 26. yta

Chorizones semejantes a los de Estremadura. 27.

Carnero verde... 28. yta

Caseta de gallina 29. yta

Caseta de chixi

Chongos tapados... 42.

C.

Cajonotada de tortillas... 41.
aquí... 12.

Chilacuites... 15.

Cubiletes... 19.

Caseta de Arquipa - muy Esquisita... 23.

Conseba de cintas de Foronjas... 24.

Doem de Nigos... 24.

Doem de pina... 24. yta

Doem de Chilacayotes - aquí... 24. yta

Cabellos de Angel con coco... 25.

D.

E.

Estofado muy gustoso. 4. yta

Embuelto buenos... 14.

Emalada de Esparragos. 17. yta

Doem de Escarola... 17. yta

El escondido y la tapada -

aquí... 32.

Escabeche... 33.

Estofado... 39. yta

Otro Escabeche... 33.

Ch.

Quiro de conejo... 8.

Quiro... 12. yta

Quiro de sangre de

Carnero... 13.

Doem de Coles... 13. yta

Quiro pa Bacalado y

Otros pecados... 27. yta

Quiro de pulpos... 39.

Doem de patos... 39.

de Conejos... 39. yta

Gallina con almendra. 29. yta

F.

Fideos muy buenos... 2.

Otros fideos... 2. yta

Fuambre... 12.

* Fricasot... 39. yta

H.

Huevos en perejil... 16.ª

Memido de carnes en
petre 11.ª

Menestra 12.ª

Mojarras 17.ª

Manzar blanco Mexica-
no 19.ª

Mole Gallego 28.

Usem de saraca... 28.

Usem adobado... 28.ª

I.

L.

Lengua Lampreada... 29.

M.

N.

O.

Orta de mamey p.a.
ante 21.

Orta mora muy buena
aqui 21.

Usem de Almendra. 22.

Usem p.a. ante 22.

Usem para rellenar fru-
tas 22.ª

Usem de pepitas de cala-
bara 26.

P.

Pichones mechados... 2.ª	Hollor Obipales... 30.
Otros 3.	Usem Borrachos. 30.
Usem en Almendra... 3.ª	Usem Gariamullor. 30.ª
Usem en Arinado... 4.	Usem en ensalada... 30.ª
Usem en Salmorejo... 4.ª	Usem Alcaparrados... 31.
Usem en Ajo comino... 5.	Usem Borrachos... 31.
Usem en Fucos... 5.	Usem Tapados... 31.
Usem en Alcaparrado... 5.ª	Usem Substanciales... 31.
Usem en perejil... 6.	Usem picaros... 31.ª
Hebre p.a. menudo de Carnero 11.ª	Usem amortazado... 31.ª

D. morenos... 32. Panpanos... 38.
 D. viudos... 32. Vulpos... 39.
 Plato de gauto... 32. yta Platos... 39.
 Otro id... 32. yta Plato de axina... 40.
 Postaje de acelgar... 32. yta
 Pescado en Salra de
 Manteguilla... 36.
 D. en Xitomates... 36.
 D. en perejil... 36. yta
 D. en Salra de buen
 gauto... 36. yta
 Otro lo mismo... 36. yta
 D. en Salra de alcapa-
 rras... 37.
 D. en Salra de apos-
 aqui... 37.
 D. en caldo de empa-
 nada... 37.
 D. en Salra de pescado-
 res... 37. yta
 D. frito sobre usa-
 aqui... 37. yta

L.

N.

Nabioles su sopa co-
 rriente... 34. yta
 Nabioles Italianos... 35
 Hereta p.^a Nabioles... 38.

J.

S.

Sopa francesa muy sa-
 brosa... 1.^a yta aqui... 17.
 Sopa de Jideos muy bue-
 na... 2. D. de axina... 18. yta
 Otra de lo mismo... 2. yta Guiso de Alicante... 23.
 Salra... 10. yta
 Salsichon... 33. yta
 Sopa de Jideos para vi-
 giliás... 34.
 D. de Jajoles... 34.
 D. Capriotara... 34
 D. en caldo de empana-
 da... 34. yta
 D. de Nabioles... 34. yta

SPEC
AIWF
TX
FIG
.M
C67

u u u u u u u u

