LA COCINERA
DE TODO EL MUNDO,
O LA COCINA SIN COCINERA.

coleccion de las mejores y mas escelentes recetas,

Para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo de México.

LLEVA AÑADIDO

Un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de reposteria; el arte de trinchar &c., con una graciosisima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado.

TOM. I.

PUEBLA, 1844.

Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle,
CALLE DE LA CARNICERIA NUM. 12.

TRATADO I.

SOPAS.

1. *Sopa dorada.*

Se dora el pan rebanado, sin quemarlo, en manteca; se hace almíbar de medio punto, y se le echa azafran, clavo, canela y pimienta; se van poniendo capas de cada cosa, chorizos, longaniza, morcon y gallina, todo frito; vino y ajonjolí tostado, y que dé un hervor para apartarlo.

2. *Otra dorada.*

Se frien rebanadas de pan frio, que estén delgadas, en manteca hasta que se doren; se frien pedacitos de gallina, carne de puerco, chorizos y jamon; así que está todo dorado, se hace almíbar de medio punto, y se le echa bastante vino y azafran: se pone esta

carne y este pan como para capirotada, y se le echa almíbar que con el vino ha de quedar de medio punto: se pone la cazuela al baho de una olla ó en el rescoldo, y se le echa ajonjolí tostado, canela molida, acitron, pasas, almendras y piñones; en seguida se cuela la leche ya que esté bien cocida, poniéndose esta á enfriar, agregándole marquesote frio de tres ó cuatro dias, pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado: se cojen diez y ocho huevos, se baten como para freir, con cinco claras menos, en una cuzuela con manteca.

3 *Otra dorada.*

Se rebana el pan frio que no esté apelmazado, se dora en manteca de modo que no se queme: el caldillo se hace de almíbar de medio punto, en que se echará azafran, clavo, canela, pimienta y unos granitos de culantro: puesto un sarten con dicho almíbar en la lumbre, se le echa el pan suficiente, agregándole chorizos, longaniza, morcon, encuentros de gallina, pasas, almendras, piñones, acitron y ajonjolí tostado, todo esto por encima; y luego que haya dado un hervor, se sirve con una rociada de vino, y su gragea.

4. *Capirotada nevada.*

Se hacen rebanadas de pan y se frien en manteca hasta que se doren; se baten las natillas con la leche, y se va poniéndo una capa de estas y otra de pan tostado: hecho esto, se hará un caldillo de jitomates molidos, sazonándose con vino y todas especias, menos cominos; así que está, se pondrá á freir en manteca y se revolverá todo.

5. *Sopa de arroz á la valenciana.*

Limpio el arroz y lavado, se pone á escurrir para darle color con un poco de azafran molido, y se pone por media hora al sol estendido en un traste. Se freirá en manteca una poca de cebolla, dientes de ajo, jitomates y un par de chilchotes, todo picado: ya frito todo esto, se echará allí el arroz á que medio sancoche, y se echa caldo del puchero para que se cueza en fuego regular sin que se deshaga ni queme; y ya esponjado no se meñeará, sino á fuego manso se le irá echando mas caldo como lo necesite, hasta que cueza y crié costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltecita.

6. *Otra de fideos.*

Picada una poca de cebolla, se frie en manteca, echado allí caldo del puchero, un poco de peregil picado, especias y ajo asado, todo molido y se deja hervir para echar despues los fideos, cuidando de que no se deshagan hasta que se cuezan: entónces se pondrá

al baho de una olla á esperar la hora de servirlos; que será teniendo por separado queso añejo ó de Flándes, molido, para que el que guste de él se lo eche.

7. *Otra de fideos para carne ó vigilia.*

Desvenado el chile ancho, se echará á remojar para quitarle el picante; se muele con un poco de ajo crudo, pimienta, clavo y unos pocos de cominos. Se freirán unos ajos picados; y á todo esto frito, se echa caldo ó agua, segun para el dia que sea; y cuando haya hervido se echan los fideos en el modo ya dicho, sirviéndolos con queso.

8. *Otra de pan y vino.*

Picada cebolla y peregil, se freirá en manteca, y allí se echa caldo de puchero teniendo este todas sus especias, y rebanado el pan frances frio, se tostará en un comal, y se irán poniedo en el traste en que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo: á poco de empezar á hervir, se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un corto tiempo reposar, para despues servirla sueltecita.

9. *Otra francesa de pan.*

Picados dientes de ajos, se freirán en manteca, y ya dorados, se molerán con un poco de pimienta y cebolla picada para volverlos á freir en la misma grasa: estándolo, se echará caldo del puchero ó agua, segun el dia para que es, el que con todas sus especias se deja hervir con unas hojas de orégano, almoradux y tomillo; rebanado el pan para la sopa y puesto en el traste en que se ha de hervir, se echará el caldo y se dejará reposar: poco ántes de servirla se le echa un poco de aceite de comer, si es para vigilia, cuidando que no se haga engrudo, ni se espese, y se sirva sueltecita y sin que se deshaga.

10. *Otra de lo mismo para carne ó vigilia.*

Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollejados, y en la manteca que se frieron los ajos, se echará tambien un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá á hervir: rebanado el pan de la sopa, frio, y puesto en el traste, se le va echando del caldo, y á la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos, ó fritos de criadillas, sesos ó tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechugas ó ruedecitas de limon; si es para vigilia, aceite y demas condimentos anecsos.

11. *Otra de zanahorias.*

Se rebanará y freirà en manteca el pan de la sopa, se hará la mismo con un poco de cebolla, zanahoria picada, jamon y peregil; frito esto se le echará caldo y una yema de huevo cocido, molida, sal y pan frito para que junto hierva; y reposada se servirá.

12. *Otra de lo mismo para vigilia.*

Frito el pan, se saca, y en su lugar se pondrá cebolla picada, esto será en manteca y aceite: tan luego como esté se le echará agua, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido, y se le pondrán capas de pan y zanahoria cocida y picada, y chicharos cocidos con el caldo.

13 *Otra de chicharos para vigilia.*

Se picará cebolla y tres dientes de ajo, se freirá en manteca y se asará un jitomate grande; este se molerá con todas especias, menos azafran, todo se echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chicharos verdes, donde se frió la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, y esto se pondrá donde se esté friendo el jitomate, hasta que se cuezan los chicharos: rebanado el pan de sopa y puesto en el traste, se le echará caldo para que hierva, y á fuego manso sigue hasta la hora de servirla, con su poco de peregil picado, tomillo, almoradux, una poca de manteca quemada por encima y aceite. Se adorna con rebanadas de huevos endurecidos, limon y romanitas deshojadas; y sueltecita se sirve.

14. *Otra de pan y aceite para vigilia.*

Asados unos jitomates, se molerán y freirán en manteca con cebolla picada, y se le echará agua y sal proporcionalmente; luego se le echa un poco de aceite, tomillo, orégano, peregil picado, con dos yemas de huevos endurecidos y deshechas: rebanado el pan de sopa frio y puesto en el traste, se le irá echando el caldo para que hierva: á la hora de servirla se adornará por encima con aceite, alcaparras lavadas, y tajadas de huevo endurecido.

15. *Otra de frijoles para vigilia.*

Picada la cebolla se freirá en manteca, en ella se echará el cal o de frijoles por haberlos antes molido y sazonándolos antes con un poco de clavo, canela y pimienta, molido todo, se le echa un poco de orégano y tomillo, y luego un poco de aceite; y rebanado el pan de sopa, dorándole en manteca ó en un comal, y puesto en el traste en que va á hacerse la sopa, se le echará el caldo para que hierva á dos fuegos, y ya que ha-

ya de servirse, se le echará por encima mas aceite, huevos estrellados y queso molido.

16. *Otra blanca para vigilia.*

Picada la cebolla y ajo, se freirá en aceite y manteca hasta que se dore; allí se echará despues agua, unos pocos de cominos, clavo, canela y pimienta, todo molido, su orégano, peregil picado y alcaparras; mas manteca para que con todo lo dicho hierva: estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este caldo y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté, para servirla, con huevos estrellados por encima, mas aceite y queso añejo ó fresco en tajadas.

17. *Capirotada de menudo.*

Un dia antes se cocerá el menudo para echarle jamon cocido, poniendo en la cazuela una capa de este, otra de pan tostado ó frito con su queso rayado, polvo de conela, clavo, cebolla picada, manteca y sal; y entre dos fuegos se sazona.

18. *Capirotada francesa.*

Se picará carne de puerco, carnero, jamon y un poco de pan remojado; cebolla, ajo, peregil y yerba buena. Se revuelve esto con huevos, aceite y vino, y se harán bolitas con todo esto para irlas friendo en manteca, hasta que se doren; así que estén en

aquella grasa, se les echará una poca de harina con algunos dientes de ajo picados y cebolla, tan luego como esté frita, se echa allí una poca de agua y vino, su orégano, clavo, pimienta y azafran molido; aceitunas, alcaparras y alcaparrones; todo se revuelve con las bolitas, cuya carne debe haberse cocido antes de hacerlas, añadiéndole huevos batidos: todo lo que se pondrá entre dos fuegos para que sazone; y al servirla se le pondrán por encima sus rebanadas de pan fritas.

19. *Sopa de apio.*

Se tuesta el pan de un dia para otro: se revuelve en un plato el apio y el peregil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez moscada, canela y clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos.

20. *Modo de hacer los ravioles.*

Se pondrán á cocer solo con sal un manojo de espinacas, y estándolo, se esprimirá y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio ó un real de jamon, tuetanos y sesos, todo separado: hecha esta operacion se revolverá todo con las espinacas, echándoles pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite y queso de Flándes rallado. Se hará la masa con un puñado de harina flor, un huevo con clara y yema; se derreti-

rá como medio real de manteca, para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y estendiendo esta masa con un palote bien delgado para hacer las empanadas lo mas pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un dia para otro. Despues se pondrán los ravioles á cocer en agua hirviendo, á la que se le pondrá una poca de manteca; y luego que esten cocidos, se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente.—Se molerá bien en agua un poco de pan, que al efecto se tostará en lumbre proporcionada; deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca, para en él deshacer el pan molido y que hierva: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de á medio. Sazonado todo, se echarán los ravioles ó tallarines, despues que hayan hervido, en el agua de sal y manteca á fuego lento, al que se dejarán hasta que se espesen para servirlos.

21. *Modo de hacer los tallarines.*

A una libra de harina de flor se echan dos huevos con claras y yemas, una taza caldera de agua bien caliente y una poca de sal: se amasa todo junto; y á poco se van estirando para que no se enfrien, tendiéndolos en unos manteles á la sombra.

TRATADO II.

ENSALADAS.

1. *Ensalada de col blanca.*

Se picará la col un dia antes de hacer la ensalada, luego se pondrá á remojar, despues de haberla lavado en dos ó tres aguas: el dia siguiente se volverá á lavar, y se pondrá á cocer con un grano de sal y una cabeza de ajo machacada: cocido esto; se lavará mucho otra vez para que no le quede ningun hedor, ni al ajo. Se picará cebolla menuda para freirla en manteca, y ya frita, se le echará peregil: se esprimirá bien la col de modo que no le quede agua, y se pondrá á freir con la cebolla y el peregil; frito esto se le echará sal, vinagre, aceite, tornachiles cortados, aceitunas y orégano en rama, y luego se sirve.

2. *Otra de coliflor.*

Se quitará la flor antes de cocerla, y se dejará el troncho limpio, al que se le quitará la cáscara y se cortará en rebanadas, estas se pondrán á cocer con dos ó tres dientes de ajo machacados; así que esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor pa-

ra freirlo, como se ha dicho en la anterior: se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas cocidas á parte, pero siempre se adereza como se deja dicho.

3. *Otra de higos.*

Se cortan todos lo higos verdes en cuatro partes, y se ponen á cocer con un puñado de paja por encima; luego que estén cocidos se lavarán con agua caliente, para que no se pasmen, y con ceniza asentada, para quitarle lo pegajoso: luego que esten limpios, se pican bien menudos. Se le agregará á los higos clavo, canela y pimienta molida; todo lo que con almibar de medio punto se pondrá al fuego para que dé un hervor; luego se apartará y se tendrá dos dias quieto. Despues se le escurrirá el almibar, y se le pondrá vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitron, azucar y canela molida, ajonjolí, granado y plátano largo, para servirla fria.

4. *De navos.*

Se picarán estos, menudos, sin cáscara, y luego se pondrán á remojar. Se hará un almibar de medio punto, al que se le agregará clavo, canela y pimienta molida. Se le mudarán á los navos dos ó tres aguas, antes de ponerlos á cocer que se hará con un grano de sal, de suerte que no queden duros ni

muy cocidos; despues se lavarán mucho hasta que se le quite el hedor; se echarán en el almibar para que den un medio hervor; hecho esto, se separan del fuego y se taparán bien: pasados dos dias, se les escurrirá el almibar en que han estado, para echarles vino blanco, un polvo de azucar y canela, pasas, almendras, nueces y piñones, todo limpio, ajonjolí tostado y acitron.

5. *Otra de navos y zanahoria.*

Se pican ambas cosas y se cuecen con agua de sal, se escurren por un cedazo, se le pica cebolla cruda, y se le echan aceitunas, aceite, vinagre, tornachiles picados, oregano, y asi se sirve.

6. *Otra de cogollos de col blanca y dulce.*

Se tomará el cogollo de una col grande, se picará y lavará con dos ó tres aguas, luego se pondrà á hervir con un pedazo de azucar, cuidando que no se deshaga el cogollo, el que despues de cocido se pondrá en un plato y se le agregará lo siguiente: nueces limpias, piñones, pasas, almendras, aceitunas lavadas, granada, vino y azucar molida.

7. *Otra de navos ó rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.*

Picado uno ú otro crudo, se tendrá en vinagre aguado un dia, con un poco de sal:

pasado este, se sacará y esprimirá sin que se machaque, para echarle alcaparras remojadas, cebolla picada y desflemada, pasas, almendras, piñones, granada y bastante aceite: y puesto en el plato, se le agregarán alcaparras y tornachiles cortados.

8. *Otra de betabeles.*

Hecho el caldillo de calabacitas cocidas, que es de un poco de chile ancho molido, el que deshecho en vinagre se pondrá con cebolla picada, sal y aceite. Se tendràn los betabeles en tajadas, para asi revolverlos con lo arriba espresado, alcaparras remojadas, aceitunas, tornachiles y vinagre.

9. *Otra de calabaza.*

Se cortará esta en pequeñas partes, y de este modo se cocerá en miel, advirtiendo que antes debe de ponerse en agua de cal no muy fuerte: sacada de la miel se escurrirá un poco y se le pondrá ajonjolí crudo, pasas, almendras y piñones, todo picado; canela molida y vino.

10. *Otra de coliflor.*

Esta se pondrá á cocer entera, con un poco de sal, despues se picará y enjugará de forma que se perciba la flor; se pondrá vinagre y aceite, aceitunas, tornachiles, aguacates, alcaparras y un polvo de pimienta y sal.

11. *Otra de betabeles y fruta.*

Cocido el betabel, se hará ruedecitas menudas. Se hará lo mismo con algunos duraznos, camotes, plátanos guinéos, pasas, almendras, ajonjolí, una poca de almíbar, alcaparras y lechuguitas: así se sirve.

12. *Otra de calabacitas tiernas.*

Estas se cuecen, pican y lavan; se les pone despues sal, durazno sin cáscara y en tajaditas, plátano guinéo, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles y alcaparras, aguacates y un polvo de pimienta al servirlas.

13. *Otra de moras.*

Estas cocidas y frias, se esprimirán y se les echará vino y acitron, canela molida, pasas, almendras en pedacitos y azucar molida, segun el gusto de cada uno.

14. *Otra de rábanos.*

Estos se pican y cuecen, y despues de tenerlos una hora en agua, se sacan y esprimen; se les agrega pedacitos de pera vergamota cocida, uvas crudas, granada, acitron, pasas, azucar, vinagre, aceite, aceitunas y tornachiles rajados: y todo esto revuelto se sirve.

15. *Otra de bretones.*

Se rebanan ajos y se frien en aceite y manteca; se pican los bretones y se les echa un poco de pimienta, vinagre ó zumo de naranja de china, y sal.

16. *Ensalada revuelta.*

Se muelen chiles remojados y ajos; se cuecen calabacitas, coliflor, betabeles, zanahorias y cebolla; se revuelve en el chile molido y se le echa canela, pimienta y unas manzanas en cuartos; pasas, almendras, orégano, aceite y vinagre.

17. *Otra de manzanas.*

Despues de mondadas las manzanas, se lavan y se dejan en agua toda la noche; al otro dia se echan en un chiquihuite á que se escurran; se ponen en una cazuela: se muele piña y naranja, y despues de coladas se les echa aguardiente, azucar molida y bastante canela, á que quede de gusto: se añaden pasas, almendras y granada, y cuando se sirvan los platos, su canela por encima.

18. *Otra de cebollas rellenas.*

Despues de cocidas las luchugas, zanahorias y betabeles, se pican y sazonan con aceite y vinagre: se le echa la coliflor tambien cocida, aguacate, granada, almendras y pasas; todo esto revuelto. Las cebollas ya cocidas se rellenan de esta ensalada y se ponen en los platones con nogada por encima, bastante aceite, almendras, pasas y gragea.

19. *Otra de betabeles.*

Se ponen á cocer los betabeles y zanahorias, y despues se pican muy menudito: se tienen molidos unos chiles anchos desvenados, con ajo, cominos, pimienta, clavo, canela, sal y orégano; se dejan toda la noche, y al otro dia se sacan sin esprimir; se echa aguacate, cebolla cocida, aceite y vinagre, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

20. *Otra de capas.*

Se pican lechugas, betabeles, zanahorias, coliflor; se echan piñones, nuez, alcaparras, aceitunas, chilitos, pedacitos de acitron, aceite y vinagre, unas gotas de limon, azucar, rebanadas de pan fritas en manteca, con un poquito de aceite y unos pescados blancos y fritos con huevo: se van poniendo las capas de ensalada, luego el pan y despues los pescados, y de este modo se formarán las capas que se quieran.

21. *Otra de calabaza.*

Mondada y picada esta, se echará en agua hirviendo, y se deja hasta que esté tier-

na; luego se aparta y se le echa en agua fria, mudándole cuatro aguas: á continuacion se echa en vinagre, para que al dia siguiente se sazone con sal, aceite, almendras, pasas, aceitunas, chiles, cebollas, acitron, azucar, ajonjolí y granada.

22. *Otra capuchina.*

Picadas unas manzanas, se les esprime zumo de naranja colada, y se les agrega azucar molida, aderezándola con piña picada, unos gajos de naranja dulce, vino y canela.

23. *Otra de melones.*

A dos melones regulares enjugados y picados, se les echan ocho jitomates cocidos con sal y deshechos sin hollejo alguno, adornándolos con aguacate picado, sal, vinagre, aceite y orégano: por este mismo estilo se hace la de pepinos.

24. *Olla podrida.*

Se le echa á la olla gallina, ternera, carnero, partes iguales; jamon, salchichon, calabacita de Castilla, calabacitas verdes, plátanos largos, ejotes, chícharos, garbansos, arroz, col, azafran; todo entero se echa junto; y se deja hervir hasta que consuma, que quede con muy poco caldillo.

25. *Otra olla podrida.*

Se tomará una pansa de carnero y despues de muy bien lavada, se rellenará con manitas de carnero, chorizos, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre, todas yerbas aromáticas; y ya que esté muy bien llena de todo esto, se le amarra la boca. Se pondrá á cocer y ya cocida se servirá con aceite de comer y vinagre de Castilla.

TRATADO III.

GUISADOS DE CARNE Y AVES,

ASADOS Y TORTAS.

1. *Un lechoncito en salchichon ó relleno.*

Se pelará y destripará el lechon, se le cortarán las patas y se le sacarán los huesos, de modo que el lechon quede en su primitiva figura con solo el pellejo y la carne. Se lavarà bien con agua, despues de bien limpio se estenderá y se le echará bastante sal molida, pimienta, clavo, canela, nueces y ajenjibre: luego se amarrará y en una olla untada con

manteca por dentro, bastante vino tinto, agua y vinagre; de todas las especias que lleva por dentro bien molidas, salvia real ó mejorana y orégano deshojado; se pondrá á cocer, y así que esté, se servirá frio con ruedecitas de limon.

2. *Otro salchichon de lomos de puerco.*

Se tomarán los lomos y se picarán en trocitos, y se pondrán chorizos, jamon, piñones, pasas, almendras, nueces y bastante ajonjolí tostado; clavo, canela, bastante vino, vinagre, sal y dulce. Se tomarán unos cueros de chicharrones, remojados en agua de tequesquite; despues se lavarán, para que al modo de almohadillas se pongan á cocer rellenos de todo lo espresado, en agua con manteca y sal; y así que se haya consumido, se le echará mas vino tinto para que se tuesten; y hecho rebanadas se sirve caliente.

3. *Lechon asado.*

Este bien limpio se perdigará con bastante sal y agua y un puñado de pimienta molida; así que esté bien perdigado, se saca y se escurre para que no le quede ninguna agua: se molerá otro puñado de clavo de comer, canela y pimienta, con un poco de agua, cosa que quede espesito, y se untará el lechon con esto por dentro y fuera; de este modo se pondrá dentro del horno con medio

real de manteca para que allí se unte bien, y bien asado se sirve.

4. *Asado blanco.*

Se pondrá en una cazuela el carnero ó ternera cruda, con bastante agua, sal, vinagre, azucar, orégano, tomillo molido, azafran, cominos, clavo, canela y unas cabezas de ajos: todo èsto puesto junto con la carne, se pondrá al fuego para que hierva con manteca, hasta que esta y el agua se consuman, y de este modo se ase entre dos fuegos; y luego se sirve.

5. *Adobo de España que dura tres ó cuatro meses.*

Se majarán ajos, pimienta fina, clavo, canela, ajinjibre, orégano, tomillo y sal: esto junto se deslie en igual porcion de vinagre y agua: y cortándose en trozos los lomos de cerdo ó carnero, se pondrán en una olla vidriada por dentro, y se le echará caldo de adobo hasta que cubra la carne: bien tapada la olla no se le tocará en ocho dias, y pasados estos, se podrá usar cociéndolo con su mismo caldo hasta que éste se consuma al fuego y solo quede la manteca que suelte la carne, en la que se seguirá friendo hasta que se ponga tierna. Dicho adobo puede conservarse sin corrupcion tres ó cuatro meses, siempre que se cuide de sacarlo de la olla

con cuchara de palo, que no se haya usado, y solo para el efecto.

6. *Piernas de carnero á la venason para camino.*

Dos piernas de éste, requieren dos libras de jamon para mecharlas; un real de canela, otro de clavo y otro de pimienta; un cuartillo de vino, una botella de vinagre de Castilla, y medio real de laurel y tomillo. Se pone en una pastelera sin agua, de modo que quepan, y se cuecen á fuego manso con todas las especias ya mencionadas, que se clavarán á las piernas del carnero: tambien se echará al caldo un poco de sal, vino y vinagre; con lo que se cocerán las mencionodas piernas: despues de esta composicion duran sin corromperse hasta tres meses, y no hay riesgo de tomarla fria con un trago de vino.

7. *Guisado de carnero.*

La noche antes se pondrán en remojo unas pulpas de carnero, y el dia siguiente se pondrán á cocer en una olla de agua, despues de haberlas hecho trocitos, con sal, canela, peregil y yerba buena: se freirá un poco de jamon gordo picado, y se le añadirá una porcion igual de perejil y yerba buena molida; y esto deshecho en un poco de agua tibia, se le echará á la carne para que hierva todo junto: luego se apartará del fuego

para echarle dos yemas de huevos crudas bien desbaratadas en un poco de zumo de limon; todo esto revuelto con el guisado, se vuelve á poner á la lumbre para que se sazone; y así se sirve.

8. *De baca ó ternera: venason de rueda.*

La carne hecha cecina se pone á desalar; se muele clavo, canela, pimienta, azucar y sal; se enjuga bien la cecina y se polvorea con las especias mencionadas, poniéndole unas lonjas de jamon, pasas, almendras limpias, piñones, nueces y alcaparras con mas polvo de especias encima: luego se envolverá la cecina en papeles, atándola con pita bien apretada. Se tomarán unas hojas de aguacate para con ellas hacer un tapete en el fondo de la olla, en una que se echará bastante vinagre para cocerlo de este modo; despues de cocido, se rebanará la cecina y se colocará en un plato, donde se le echará cebolla desflemada en rebanadas, cogollos de lechugas, aceitunas y tornachiles; rociándolo todo con un poco de vino al tiempo de servirlo.

9. *Otra de baca, ó ternera.*

Las pulpas de una ú otra carne se cortarán al traves; se echarán á remojar y se les mudará el agua hasta que queden blancas; se

les quitan las piltrafas, y se estofan con dientes de ajo, clavo, canela, pimienta y jamon en tiras, para que así escurran toda el agua, y á modo de tamales, se irán poniendo en una olla con su sacate abajo; se le echará un real de vinagre bueno, si la porcion es como dos reales de carne, poca agua, y con igual porcion á lo mencionado, se le pondrá pimienta molida, erégano de China, almoradux, hojas de aguacate, una ramita de romero, otra de ruda y otra de laurel: así que esté la olla bien cubierta de todas estas yerbas y especias, se tapará con un plato y masa, y se pondrá al fuego: cuando se reconozca que le falta poco (para cuyo efecto se sacará un pedazo) se probará para saber si le falta sal, y entónces se le echará mas vinagre; luego que esté cocido, se pondrá en un plato con aceitunas, tornachiles, pasas, almendras limpias, cebolla en rebanadas delgadas, sal, pimienta molida encima, rebanadas de naranja agria y lechugas; y se sirve frio.

10. *Otra de ternera ó venado.*

Las pulpas de una ú otra carne se ponen el dia antes en adobo de ajo y chile seco remojado, molido con dos ó tres clavos y culantro tostado; vinagre, lima agria rebanada, orégano y sal: el dia siguiente se sacarán del adobo y se mecharán con jamon, canela y clavo, y se pondrán á cocer en una olla con vinagre, bizcochos duros, y especias molidas, ménos azafran. Hay otra venason sin que se le eche el adobo de chile seco, y sí todo lo demas arriba mencionado.

11. *Asadura de carnero verde.*

Se pondrán á cocer los bofes é hígados en una poca de agua, manteca y sal: así que estos estén se cortarán en pedazos menudos, se freirá una poca de cebolla cortada en rebanadas, cuidando que no se tueste; esta se sacará de la manteca y en ella se echarán los pedazos de asadura; se molerá bastante peregil verde y unos dientes de ajo asados, una poca de pimienta, clavo, canela y dos ó tres chilchotes asados.

12. *Asadura de puerco estofada.*

Esta se clavetea con jamon y especias como el estofado, se le agrega tomillo, sal y vinagre: se tostarán pepitas peladas, y luego se harán polvo: se unta con manteca una tortera; y la asadura se envolverá en un redaño de puerco, para así cocerla en el horno, y el polvo de la pepita de calabaza se pondrá en el redaño antes de envolver la asadura en él. Esto se come, se almuerza y se merienda, pues es muy sabroso.

13. *Chanfaina de Maria Marcela.*

Despues de bien cocida la asadura de carnero se pica el hígado á golpe de machete, y el bofe se corta en pequeñas partes con un cuchillo: se pica bastante cebolla, peregil, orégano, tomillo y dientes de ajo; esto se pone á freir en manteca para luego echarle caldo de aquel en que se coció la carne de puerco, jamon, chorizos y alcaparras: y para espesar esto se freirá una rebanada de pan hasta que se dore, y esta se molerá con clavo, canela y una poca de pimienta, un poco de dulce y vinagre bueno; y se procurara que el caldo quede espeso, y asi se sirve.

14. *Otra asadura de carnero.*

Esta se cuece y se corta en tajadas; se picará cebolla en rebanadas, dientes de ajo, jitomate tajado y orégano: estas especias se frirán juntas y en este frito se pondrá la asadura con una poca de agua y vino: se molerá clavo, pimienta y azafran para con ello y alguna sal, sazonarla y luego servirla.

15. *Menudo á la española.*

Se pica cebolla, ajo, peregil, yerba buena y jitomate; esto se frie en manteca y se le echa un poco de pan tostado en polvo; despues de cocido el menudo se pondrá con

todo lo antedicho, añadiendole un poco de vinagre, agua y sal; y despues de bien sazonado se sirve.

16. *Cabrito con nombre de liebre, frances.*

Este despues de limpio se pondrá á asar y se le untará aceite y sal: despues de asado se le untará con unas yemas de huevos crudas y batidas: se freirán tres dientes de ajo en manteca y cebolla picada, y en este frito se echará una poca de agua, una libra de chicharos frescos, nuez moscada, clavo, canela y pimienta molida: los bofes del cabrito se picarán menuditos y se les echará tambien especias y chicharos, para que sirva esto de salsa, y despues de sazonado se sirve.

17. *Albondigon de Maria Marcela.*

Se pica el lomo de puerco, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafran, todo molido sin agua; ademas se desmoronará un poco de migajon de pan frio y se agregará vinagre, peregil, yerba buena y yemas de huevos, y en el mismo metate se rellenarán los lomos con lo dicho, sal y pedacitos de jamon; estos se echarán allí envueltos en papel. Despues se muelen unos jitomates fritos, se le quita el caldo á los albondigones y se les echa este de jitomate frito, especias

molidas, alcaparras, dulce y frutas: se les quita el papel á los albondigones y luego se hacen rebanadas, y despues que esten fritos se ahogarán en el caldo para servirlos

18. *Otro albondigon de papel.*

Se pica y se cuece la carne de puerco; luego se pica jitomate, ajo y chilchotes, para freirlos en manteca y echarles alcaparras, pasas, almendras, acitron y peregil deshojado: se baten unos huevos, conforme la cantidad de là carne, se le agrega aceitunas, tornachiles, vinagre y jamon en pedacitos; esto se vuelve à poner al fuego con los huevos batidos; así que esté se apartará de él para que se enfrie: se untan unos pliegos de papel con manteca, y todo revuelto se hace con este picadillo como metlapiles en el papel y se atan con pita, y así se pondrán á asar y se servirán con chilote de jitomate; pero al picadillo se le habrá echado azafran, clavo y canela molida al tiempo de echarle el huevo batido.

19. *Albóndigas reales.*

Picado el lomo de puerco se le echará vino, vinagre, azafran y dos chiles remojados, molidos con todas las demas especias, orégano seco y yerba buena: se rellenan con pasas, almendras y jamon: despues de hechas las albóndigas se revolverán en un poco de bizcocho molido para de este modo freirlas con huevos batidos, y echarlas en caldo de jitomate, vino, vinagre, especias de todo género molidas, sal y demas.

20. *Otras albóndigas.*

Picado el lomo y carne magra de puerco, se muele en metate y se le quitan las piltrafas, para echarle clavo, canela y cominos molidos; un diente de ajo, yerba buena, una poca de manteca y un huevo: todo esto se revuelve como si se amasase; se le echará mas yerba buena, peregil deshojado: se pondrá á hervir agua en una olla, y cuando esta hierva, se le echarán dentro las albóndigas, las que deberán ya tener en el centro de cada una un pedacito de jamon, alcaparras, pasas y almendras limpias: á la carne picada se le echa antes un poco de azafran molido, y despues de estar esta cocida se echarà en la especia que será de jitomates, alcaparras molidas, ajos despedazados, un poco de vinagre, sal y dulce; y para espesarlo pan molido.

21. *Otras albóndigas de pechugas de aves.*

Estas cocidas, se molerá clavo, canela pimienta y pan tostado; se amasarán con unas yemas de huevos y se harán albóndigas con el relleno dicho en el método anterior á es-

te. Se pondrá el caldo con vinagre, vino, de todas especias molidas, manteca y caldo: luego de sazonado con sal, se echarán las albóndigas, y para espesar el caldo se le echará un huevo casi al servirlas.

22. *Relleno de Estremadura.*

Se partirá un cuajar en trozos, para que cada uno se rellene con un pedacito de jamon, chorizo, peregil, cebollas verdes, ajos, todo bien picado: este relleno se lia con los intestinos ó tripas para que no se deshaga al cocerlo, lo que se hará en una olla con trozos de jamon, chorizos, agua, vinagre suficiente y chile colorado; á fuego lento y tapada la olla con papel se tendrá de este modo hasta que se ponga tierno.

23. *Guiso especial de carnero ó ternera.*

Se cuece una ú otra, y se frien chorizos y jamon, y luego luchuga picada: se frie tambien una porcion de cebolla, pues la lechuga antedicha se frie aparte: hecho esto, se echará allí carne con todo lo dicho; se molerà clavo, canela, una poca de pimienta, ajinjibre sal para sazonarlo; despues se le echarán pasas, almendras, alcaparras, vino tinto, vinagre, y para servirlo tornachiles rajados y ajonjolí tostado.

24. *Fricasé de carnero ó carne de puerco.*

Se picará cebolla menuda, peregil y ajos, se freirá en manteca: y luego se sancochará la carne con esto; despues se le echará caldo del en que se coció la carne, chorizos y jamon; se molerá clavo, canela y pimienta: se pondrá á freir así que se haya consumido el caldo: se batirán unos huevos en vinagre, con un poco de azafran molido que se le echará por encima, y mas caldo para que siga hirviendo y quede con poca salsa para así servirlo.

25. *Carnero Moro.*

Remojado y despiltrafado el carnero, se mechará con jamon, pasas, almendras: se freirán tomates y jitomates molidos con bastante orégano y chile seco tostado; se embarra una tortera con manteca y se pondrá una capa de carnero ó ternera cruda, otra de este frito con bastante caldo de carne de puerco, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, para echarle encima trocitos de jamon, huevos endurecidos y un poco de vinagre, y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté bien sazonado y cocido.

26. *Chiles rellenos en nogada de nueces.*

Estos se rellenan y frien con huevos batidos: se molerán algunas nuces limpias, un

poco de chile ancho ya remojado, algunos cominos, y pan frio que molido se freirá con el antedicho chile, cominos &c. y quedará hecha una nogada espesa, la que se pondrá por encima á los chiles, y al servirlos se le agregará algun aceite.

27. *Chiles rellenos con especias.*

Se asarán los chiles y se abrirán por un lado, se les quitará el pellejo y las venas: se hace un picadillo de carne magra de puerco cocida, torrijas de jamon, de aceitunas y de huevo duro: bastante vino y la sal suficiente para su sazon: con esto se rellenarán los chiles y luego se freiràn en manteca con huevo batido: hecho esto, se les hará un caldo del mismo en que se coció la carne, clavo, especias molidas, cominos y vino: esto se espesará con pan molido, y bien sazonado se sirve.

28. *Torta de Arroz.*

Se pica carne de puerco como para relleno y se cuece lo necesario como para el mismo efecto: se atará un poco de arroz en una servilleta, quedando este suelto en ella, y se pondrá á cocer hasta que el arroz haya hinchado y llenado el vacio de la servilleta; luego se sacará, se esprimirá y se dejará enfriar: se molerá algunn azucar, clavo, canela y azafran; se batirán los huevos necesarios, para revolverlos con las especias mencionadas, y en seguida en una tortera untada con manteca se pone una capa de carne y otra de este revoltillo, del que se apartará de antemano un poco para ponerlo sobre todo lo dicho con ajonjolí tostado; esto se pone entre dos fuegos hasta que esté bien cocido: se hace un chilote de jitomates, cebollas, chorizos, jamon frito, aceitunas, tornachiles en tajadas; y esto se le agrega á lo anterior.

29. *Sesos para el almuerzo.*

Se cuecen en agua cuatro reales de sesos de carnero: á estos se les quitan las venas y se lavan: un peso de leche, á la que se le pone una cantidad de azucar suficiente para endulzarla bien: en esta leche y azucar se deshacen ocho puñados de arroz bien limpio; á esto se agregan diez y seis yemas de huevos, y todo junto se cuece con una rajita de canela y algunos clavos: despues de cocido esto se aparta del fuego: á cada real de leche se le ponen doce huevos batidos en diferente basija la yema y la clara, y esta se pondrá bien espesa: á estos huevos se les pone la pasta ya hecha de los sesos &c. todo esto se pone en una sarten untada con manteca, y se vuelve á poner entre dos fuegos lentos: se cuidará de que cuaje y de echarle mas manteca por las orillas de la sarten cuando sea

necesario, y al servirla se le pone por encima canela molida.

30. *Otra que llaman media.*

Se baten seis huevos y se revuelve con una libra de harina flor, media libra de azucar molida, la mitad de medio real de tuétano de vaca cocido, y una mantequilla: se unta una sarten con mantequilla para cocer en ella lo antedicho, y para servirlo se adornará por encima con piñones, pasas y almendras limpias tostadas.

31. *Huevos revueltos con longaniza.*

Se frie la longaniza y se deshace en la manteca; luego se saca de ésta y se frien cebollas picadas y jitomates: se baten las claras y yemas de algunos huevos, separadas unas de otras y se esparce en la cazuela todo junto: así que esté medio cuajado se le pone encima á la tortera ó cazuela un plato boca abajo, se menea poco à poco al paso que se halla cociendo, se le echa manteca por las orillas y despues de bien cocido se quita del fuego: se batirán mas huevos crecidos, y en ellos se pondrá la longaniza con todo lo mencionado, para que todo esto se haga una torta, la que se pondrà otra vez al fuego con mas manteca: hecho esto, se sirve con torrijas

de naranja, pimienta y sal por encima; y se pondrá aparte, para el que guste de ello, chile pasilla tostado y molido en seco.

32. *Cuajada de lomo y carne de puerco.*

Se cuecen y pican pies, pulpa y lomo de puerco, chorizos, jamon, menudo de gallina ó pollo, que son los hígados &c.; camote, lechuga, betabeles, zanahorias y huevos duros en rebanadas: se baten huevos y se muele clavo, canela, pimienta y sal: todo esto se revuelve y se pone en una tortera untada con manteca para que entre dos fuegos cuaje, y servirlo caliente.

33. *Pies de puerco.*

Se pica y se pone en agua hirviendo, medio real de carne magra y otro medio de lomo de cabeza, hasta estar cocida, y de esto se hace picadillo: seis pies de puerco limpios y cocidos el dia anterior, se pican, quitàndoles primero los huesos y se revuelven con el picadillo de la carne: todo esto se sazona con clavo, pimienta, ajonjolí, ajos picados, peregil, vinagre y sal: antes de ponerlo al fuego se le echaràn pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, y la mitad de medio de chorizos: se baten huevos y se les echa una poca de harina y el picadillo; esto se pondrá entre dos fuegos con manteca caliente para que

cuaje. El chilote se hace con ajos fritos en manteca, a los que se les echa caldo del en que se coció la carne, un terron de azucar, peregil, vinagre, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y una porcion de chorizos fritos, igual a la anterior: ajonjolí, dos huevos duros en torrijas, de los cuales uno se le pondrá dentro a la torta y jitomate picado que se frie con el ajo: este chilote se pone en una salsera al servirlo.

34. *Otra de damas.*

Se cuecen y pican, no muy menudos, pies de puerco, lenguas de carnero, pichones y lomos: esto se sazona con todas especias molidas, sal, jitomates y ajos fritos; se revuelve con huevos batidos y manteca en trocitos por dentro: se unta con manteca una tortera, y todo se pone a cocer entre dos fuegos, se le echa por encima ajonjolí tostado y se pone en un platon para servirlo con chilote como el anterior.

35. *Lengua de baca en adobo á la francesa.*

Esta se cuece y se rebana: se les quitan las venas a unos chiles y se tuestan, luego se muelen con ajos y orégano de Castilla: se pone aceite, vinagre y manteca, lo que se

pone al fuego con lo antedicho, cuidando que no se queme y que le quede algun caldo para servirla.

36. *Otra lengua de baca mechada.*

Esta cruda se maja con un palo para que quede bien manida: se pone a cocer en agua de sal, y antes de estarlo se saca y se le quita el pellejo: se corta jamon gordo, y con dientes de ajo y este, clavo, canela y pimienta molida se mecha la lengua: hecho esto se pone en una cazuela y se echa de las mismas especias molidas, una taza caldera de vino tinto, vinagre, agua y sal, y se pone entre dos fuegos a cocer con salvia real: se pica un poco de jamon magro crudo, se pone una poca de manteca a calentar en una cazuela, a la que se le echan unos ajos picados para que se frian en ella y el jamon molido: despues de estar frito, se le añade un poco del caldo de la lengua, vino, alcaparras enteras, aceitunas, orégano y cebolla picada que se le echa al servir la lengua.

37. *Lengua guisada.*

Se asan y se muelen ajos, cebollas, alcaparras y peregil; esto se frie junto en aceite, y despues de frito, se le echa una poca de agua caliente: se dora aparte una poca de harina con manteca, y se le echa al frito; haciendo igual operacion con canela, clavo,

azafran molido, y un vaso de vino blanco: la lengua debe estar ya cocida y rebanada para ponerla en este caldo: para servirla se adorna con pan frito, plàtanos lo mismo, y huevos duros.

38. *Lengua de baca en fiambre.*

Esta se cuece en vino y vinagre, y se hace en pequeñas rebanadas para ponerla en un plato: se muele en seco pimienta, clavo y canela, y esto se le polvorea a la lengua: se se pica cebolla y lechuga, y esto tambien se le echa con sal, vino, vinagre y aceite por encima: así se sirve fria.

39. *Lengua de baca guisada.*

Esta se cuece é igualmente jamon; despues se rebanan ambas cosas y se frien en manteca con huevos batidos: la salsa se hace de jitomate, ajos, cebollas y peregil, todo picado; todo esto se frie en manteca; luego se le añade un poco de agua, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafran y algunos cominos, todo molido: la lengua despues de frita se pone en la salsa con una poca de sal; luego se pone a hervir con pan molido para que así se sazone.

40. *Bola de chanfaina á la inglesa.*

Se pica carne de puerco ó carnero y bastante jamon, jitomates, pan remojado, ajo y

orégano de Castilla; todo esto crudo con tajadas de huevo duro, almendras, pasas y alcaparrones; ajos fritos y peregil lo mismo deshojado, se une y se le estrellan algunos huevos crudos: se unta una olla con manteca y se le ponen en el fondo lonjas de jamon gordo, y sobre estas se pone todo lo dicho, lo que se unta antes con huevo batido: despues de colocado en la cazuela, se adorna por encima con un poco de vino y agua, y de este modo se cuece, procurando le quede algun caldo para servir la bola con èl: para sacar la bola entera se quiebra la olla.

41. *Gudin de carne.*

Se cuece y pica la carne de puerco, se le añade sal y huevos batidos, y esta masa se estiende: se le echan chorizos fritos y jamon picado, pasas, almendras y todas especias molidas: de esta masa se hace una bola mas larga que redonda, la que se cuece en agua, y despues se sirve en rebanadas fritas con huevos en seco, ó guisadas si acomoda.

42. *Ginobes de carne de puerco.*

Se frie carne, jamon y chorizos: se rebanan cebollas, peregil y ajo: se unta una cazuela con manteca, y en ella se coloca una

capa de carne y otra de las especias mencionadas, con alcaparras, vinagre, sal, clavo, canela y pimienta molida: esto se espesa con pan, el que se cubre con las especias molidas: y así se sazona.

43. *Guiso de culantro de carne de puerco.*

Se pica y se frie en manteca cebolla, peregil, orégano y ajos; á esto se le echa la carne en pedazos y caldo; se muele culantro tostado, clavo, canela; se le echa un poco de vino, vinagre, sal, un pedacito de azucar, plátano largo y piña: sazonado se sirve.

44. *Alcaparrado.*

Se pica cebolla y se frie en manteca: se tuestan almendras y se muelen, como tambien alcaparras, clavo y canela; esto se frie donde la cebolla, a lo que se añade un poco de caldo del en que se coció la carne de puerco ó pollos, que ha de servir para el alcaparrado: si fuesen pollos, se muelen los hígados y se echán en el frito; y si fuere carne, pan tostado molido con sal; luego que esté sazonado, se le echa vino blanco, orégagano verde, culantro en polvo, aceitunas y tornachiles.

45. *Mostachon.*

Se muele la mostaza y se cuela por un cedazo; luego se pone a freir con todas especias y se menea hasta que salte, entónces se le echa caldo de la carne que sirve para este guiso, pan tostado molido, vino blanco y aceitunas.

46. *Jamon cocido en vino.*

Se pone una olla con agua, romero fresco, tomillo, yerba buena, peregil y laurel; y en esto se cuece el jamon, que luego se limpia y raspa con un cuchillo y se le escurre la agua: en seguida se vuelve a poner a cocer en vino blanco y vinagre de Castilla, hasta que se consuma y crie costra, pues es señal de sazon: se le echa azucar y canela molida, y frio se sirve.

47. *Otra á la francesa.*

Se limpia el jamon y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler; de este modo se pone á cocer el jamon en una olla, a la que se le pone una poca de agua y un poco de vino: se tapa bien la olla, y luego que esté el jamon cocido, se saca y se despelleja: despues se le estiende encima una poca de azucar y con planchas bien calientes se quema, y se le pone clavo, canela y azucar polvoreada encima.

48. *Puchas de jamon á la espoñola.*

Se rebana el jamon y se cuece en agua; así que esté blando se saca y se frie en man-

teca hasta que se dore: se machacan ajos limpios en vino, y se le echan con una poca de azucar en el caldo.

49. *Fricandó de ternera.*

Esta se mecha y se rebana; se ponen lonjas de jamon magro en el fondo de la cazuela, y sobre estas la ternera con jitomates, tomates crudos rajados y ajos enteros: esto se pone á cocer entre dos fuegos, y se echa la salsa del modo siguiente: jamon frito, alcaparras molidas con vino y harina, que no quede muy blanco, clavo, pimienta y canela molida; mas alcaparras enteras, aceitunas y unas hojas de naranja ó limon; esta salsa se le echa á la ternera y se vuelve á poner al fuego para que hierva sin mas manteca que la que la carne despida.

50. *El galan de lomo de puerco.*

Se pone á medio cocer el lomo de puerco; se abre y se rellena con huevos endurecidos tajados, todo recado de especias, y se cose con una pita; luego se le echa caldo de ángeles y se sirve en pedazos regulares.

51. *Frijoles en portugues.*

Se frien en manteca jitomates y cebollas, se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles; y frito este caldo se le echa vinagre,

costillas de puerco, longaniza y chorizos fritos: todo esto se echa en los ayocotes fritos aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flándes ò añejo molido.

52. *Pollos en fricasé.*

Se pica menuda la cebolla y se frie; aparte se frie peregil y se deja subir de color: se cortan los pollos y se les echa lo antedicho y el caldo de ellos: se les pone ademas torrijas de jamon cocido, chorizos, canela, clavo y azafran; unas yemas de huevos batidas en vinagre ó zumo de limon, y esto junto se pone al fuego hasta que hierva, y despues de sazonado se sirve con aceitunas y tornachiles.

53. *Aguacates rellenos.*

Se mondan y se parten por el medio los aguacates: se hace un picadillo de carne de puerco maciza cocida: se le echa azafran molido, pimienta, clavo, cominos, tomates, manteca, sal y peregil, se frien con huevos batidos y se sirven con caldo de especias.

54. *Harina de ave ó carne de puerco.*

Se cuece la carne con dos granos de pimienta gorda y se frien unos ajos; luego que estos esten, se echa harina en la manteca en que estos se frieron, y se menea sin cesar

para que no se pegue: luego que esté frita, se le echa caldo, orégano y culantro en polvo, vino tinto y si agrada, duraznos, manzanas, camotes y plátano largo.

55. *Salsa gustosa para el puchero.*

Desflemado en agua de sal y desvenado el chile ancho se muelen con pan frio, almendras limpias, un clavo y canela, un pedazo de azucar, sal y un poco de vino

56. *Estofado de carnero.*

Se mechan las pulpas crudas, con clavo, canela, pimienta, jamon y ajo; esto se pone á cocer, añadiéndole mas especias molidas, en una olla bien tapada con un plato y masa para que no se evapore; se le echa para cocerla agua, vino y vinagre en igual porcion; un bizcocho duro molido, un pedazo de pan tostado, peregil y orégano de China.

57. *Angaripola de aves.*

Se cuecen los pollos ó gallinas con agua y sal; luego se despedazan y seguidamente se frien ajos; se muelen jitomates, sal y una poca de azucar, y en esto se echan los pedazos de las aves con algun caldo del en que ellas se cocieron: se les agrega canela, pasas sin granos, almendras limpias y azafran molido: si fueren cuatro las gallinas ú ocho los pollos, se les pone medio cuartillo de vino

tinto y media taza caldera de vinagre de Castilla: se cuecen tambien y se le agregan chorizos, jamon, y al servirlas aceitunas y tornachiles rajados.

58. *Manchamanteles de gallina.*

Se desvena un chile ancho y se tuesta; luego se pone en remojo y se muele con ajos, cominos y jitomates; esto se medio frie en poca manteca y se le ponen cebollas cocidas, piña, plátano largo, camote, durazno y cacaguate en tajadas; orégano y chicharos cocidos, se hace pedazos la gallina despues de cocida, ó la carne de puerco, y se le pone sal y un terron de azucar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.

59. *Guisado de pichones ó codornices.*

Se frie cebolla picada, y en la misma manteca se ponen á freir las aves crudas, enteras ó en cuartos: á medio freirse se les echa un puñado de almendras tostadas y otro de alcaparras, ambas cosas molidas; dos cucharadas de vinagre de Castilla, todas especias molidas, escepto azafran, un poco de tuetano de baca, chorizos y jamon cocido.

60. *Harina guisada de pollos ó carnero.*

Se muelen jitomates, clavo, canela; esto se pone á freir en manteca, y en este frito

se echa el jamon, la carne, alcaparras, sal, azucar, vinagre, clavo y canela molida: se frie la harina hasta que quede de color de canela y se le echa caldo del guiso, un poco de vino blanco, camote, plátano largo, piña, pasas y almendras: esto se sazona y se sirve.

61. *Cardenal de pollos.*

Se hace un frito con pollos en pedazos, chorizos cocidos, jamon, jitomate, clavo, canela y ajos molidos: se cuece betabeles con panecillo, clavo y canela; estos se muelen y se deja espeso el molido, y al servir el frito se le echan estos betabeles, vino dulce, y ajonjolí tostado.

62. *Potage que llaman loco.*

Se cuecen pollos, carnero, ó carne de puerco: se pican ajos, jitomates y chilchotes, y se ponen á freir en manteca; se le echa clavo, canela, azafran molido, cebollas cocidas, camote, durazno, manzanas, habas verdes, y chícharos cocidos; se le echa á la carne un poco de azucar y sal, y al servirla aceitunas y tornachiles rajados.

63. *Capones borrachos.*

A dos capones se les agrega media libra de jamon y dos reales de lomo de puerco,

todo cocido: el caldo se hace con medio real de vino y un posillo de vinagre: se muelen clavos, pimienta, canela y sal: las carnes se clavetean con las especias mencionadas, y se ponen en el caldo, que ha de estar en una olla untada con manteca: despues de cocido todo esto se le agrega alcaparras, y para servirlo aceitunas y tornaciles.

64. *Pollos sin huesos.*

Estos se cuecen y se les quitan los huesos despedazándolos en un tamaño regular: se pican jitomates en abundancia, tomates de cáscara, ajos y chilchotes; esto se pone á freir en manteca, y luego que esté, se sazona con azafran, clavo, pimienta y canela, todo molido: se unta una cazuela con manteca y se le echa una capa de caldo y otra de pollos deshuesados; bastante peregil picado, alcaparras, pasas, almendras, vino tinto, aceitunas y tornachiles.

65. *Pollos gachupines.*

Se frien unos ajos hasta que se doren; luego se sacan y en su lugar se ponen los pollos crudos en pedazos, para que se frian; se pica cebolla y se echa tambien en el frito; á este se le agrega una poca de agua para que se cuezan los pollos; se pica peregil, una corteza de pan dorado al fuego con aceite y es-

pecias finas, ecepto azafran: se pica jamon crudo y alcaparras y se echa en el caldo: al sacarlo del fnego se le echa aceite, aceitunas y tornachiles.

66. *Pollos de nogada de nuez.*

Se cuecen los pollos con vinagre, canela, clavo, sal y manteca: luego se despedazan y se frien con huevo batido: se muelen nueces, un migajon de pan remojado y ajos: á la hora de servirlos se les echa la nogada y por encima alcaparras y bastante aceite.

67. *Envinado de pollos.*

Se asan los pollos y se hacen pedazos; se deshace una panocha en agua, se pican ajos y jitomates cocidos; se le agrega á esto ajonjolí tostado, pasas, almendras y alcaparras: esto se le echa á los pollos y se ponen entre dos fuegos á cocerlos, añadiéndoles pimienta, canela, clavo, azafran y sal, todo molido: se espesa con pan tostado molido; se le echa bastante vino tinto, vinagre y una poca de azucar al servirlos.

68. *Pollos en pebre.*

Se cuecen chiles y orégano verde; se agrega cebolla cocida en rebanadas; se muelen tomates de cáscara y se frien con ajos y

cominos molidos: luego se le echa á este caldo pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

69. *Otros en peregil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de peregil: se frien ajos juntos con los hígados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida: se hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal: despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocido, un terron de azucar, sal y vino blanco.

71. *Pollos de pitiflor.*

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone

en infucion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

72. *Otros mestizos.*

Se pican y se frien cebollas, ajos y jitomates: se le echa á este frito caldo del en que se cocieron los pollos y unas almendras limpias tostadas, alcaparras y peregil, molidas juntas, especias sin azafran; se echan en esto los pollos con alcaparras y vinagre.

73. *Otros en pepitoria.*

Se asan y muelen jitomates con ajos, azafran y cominos: se cuecen los hígados, molleja y madre de la gallina, y se pican bien menudos; luego se echa en él lo antedicho y se frie todo junto; se le agregan alcaparras, peregil picado, vinagre, tomillo, almoradux y una poca de mantequilla: se espesa con pan frio remojado y sal.

74. *Otros con salsa de aceite.*

Se frien ajos y se muelen con pan remojado, clavo y canela: esto se vuelve á freir en la misma grasa sin que se haga engrudo, y se le echa un poco de caldo de los pollos ó pichones enteros: peregil picado y aceite al servirlos.

75. *Otros en almendrado.*

Se ponen á freir una cebolla y ajos picados; á esto se le echa caldo de los pollos y todas especias molidas, ecepto azafran; almendras limpias tostadas; se espesa el caldo con pan molido, y poco antes de servirlo se le echan las aves con vino blanco.

76. *Estofado de pollos ó carnero.*

Se mecha con jamon, clavo, canela, pimienta, ajos, almendras y pasas: luego se ponen á cocer con especias molidas, sal, manteca, agua y vinagre bueno, tapado con un plato y masa por las orillas: se cocerán jitomates sin las pepitas, y luego de cocidos se frien en manteca: se ponen los pollos ó carne en esta salsa, con pan tostado molido: se le echa un poco de vino y rebanadas de camote.

77. *Gallinas rellenas.*

Se toma para cada gallina una libra de azucar, y esta se hace almíbar y se clarifica; á esta se le echan seis bizcochos de horno molidos, clavo, canela, azafran, piñones y almendras tostadas en pedazos; ocho huevos batidos, cuatro onzas de queso añejo molido y un poco de vino blanco: todo esto se mistura y se pone en el fuego hasta que se cue-

zan los huevos: las gallinas se cuecen aparte con sal, canela y vino, y se rellenan con lo antedicho: luego se meten en el horno ó se ponen entre dos fuegos, y se les echa mas vino, canela, clavo, almendras, pasas, piñones y ajonjolí: luego se frie en manteca para dorarlas, y se sirven.

78. *Otras de dulce.*

A una libra de azucar clarificada se le echa una libra de carne de puerco picada y cocida, medio cuartillo de vino blanco, un poco de sal, una cuarta de onza de canela molida, clavo, pimienta, media libra de queso añejo, pasas deshuesadas, almendras, dos onzas de ajonjolí tostado y una poca de agua de azahar: se le añaden á esto, dos yemas de huevos; se baten seis claras y tambien se le echan: si le faltare dulce se le echa mas azucar en polvo: se vuelve á poner al fuego para que se cueza con el huevo: se sancochan las gallinas con agua, vino, canela y clavo: despues se rellenan con lo dicho y se ponen en el horno ó entre dos fuegos para que se pongan tiernas y doradas.

79. *Almendrado de aves ó carnero.*

Se muelen almendras con cáscara, una rebanada de pan tostado, dos yemas de huevos duros; peregil picado, cebolla y ajos: esto se sancocha y se le echa caldo de las aves ó carnes: se muele clavo, canela y alcaparras; se le echa un poco de vino y vinagre; y se procura espesar el caldo.

80. *Mole poblano.*

A un guajolote grande se le ponen dos codillos y un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de chile ancho, se desvenan y se tuestan en un comal, bien dorados y sin que se quemen: un real de tomates de cáscara, á los que se les dará un hervor, medio de clavo especia, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro tostado, y lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas de chile tostadas, y medio de ajonjolí tambien tostado, se muelen juntas las especias con el chile, se rocia con agua hasta que esté molido y despues se aparta y se pone en su lugar tomates, y se majan bien las pepitas: este mole se sazona poniéndolo en una cazuela grande untada con manteca de puerco y puesta á la lumbre; luego que esté caliente se le echa el guajolote en presas regulares y el codillo ó lomo: despues de esto se le echa el chile deshecho en agua, para que se fria con la carne hasta que empiece á salpicar: entónces se echan los tomates molidos tambien deshechos en agua, y

se le echa á la carne el agua suficiente para que quede cubierta, y sal; se deja hervir hasta que se ablande la carne y se espese el caldo: se sirve con ajonjoli por encima.

81. *Pollos rellenos de mole.*

Se muelen chiles pasilla y ancho desvenados, con clavo, pimienta y tomates cocidos; esto se frie en manteca: se asan los lomos de puerco que llaman de en medio, se hacen pedazos pequeños y luego se echan con bastante ajonjoli tostado y molido en el mole, y esto se sazona con sal y demas necesarios: se rellenan los pollos ó gallinas crudas de este picadillo, y se ponen á asar en un asador: mientras estos se asan se les unta manteca con una pluma hasta que se doran: se sirven enteros y con cogollos de lechugas.

82. *Pollos ó pichones asados.*

Estos se limpian y se ponen en una cazuela con agua suficiente para cubrirlos; sal, ajos mondados, peregil deshojado, orégano verde y manteca: esto se pone entre dos fuegos, y despues de haberse consumido la mayor parte del agua, se le echa clavo y canela; los hígados de las aves se muelen con agua y vinagre: esto se frie con orégano verde picado y se les echa á las aves por encima cogollos de lechugas.

83. *Escabeche de pollos.*

Se cuecen los pollos y se enjugan; se hacen presas regulares y se les despolvorea una poca de harina: se hace el caldo con agua de azucar y vinagre, cosa que quede agrio dulce: se frien las presas de pollos en manteca, se le ponen hojas de naranjo, rebanadas de lima agria y cocidas aparte, y se sirve con aceite.

84. *Otros en hígados.*

Se medio frien cebollas picadas, jitomates, orégano picado: se muelen los hígados de las aves y se frien en la grasa de la cebolla; luego se le echa á esto clavo, pimienta y canela molida: despues de frito se le echa caldo de los pollos, sal, aceitunas, tornachiles rajados y vino blanco para servirlos.

85. *Otros en blanquillo.*

Se cuecen tomates de cáscara, se frien ajos y cebolla no muy picada, y peregil deshojado; se le echa un poco de caldo, pan tostado ó hígados de aves molidos, clavo, canela, pimienta y culantro en polvo; aceitunas y tornachiles al servirlos.

86. *Febre.*

Se frien unos ajos, y luego en la misma manteca se frien tomates cocidos enteros, los que se machacan en la freidera con la cuchara chata: en esto se echa caldo de la carne, clavo, canela, pimienta, un pedazo de pan tostado remojado y sal, todo molido: se sazona y se sirve.

87. *Asado frances de gallina.*

Se hace caldo con vino y vinagre bueno; una poca de azucar, sal, azafran y todas especias molidas, de modo que les sobresalga el gusto: se le añade manteca, y en esto se pone la gallina entera manida, y entre dos fuegos se pone á cocer; y luego se le ponen aceitunas, tornachiles y lechugas.

88. *La genovesa de carnero ó gallina.*

Se frien en manteca unas hojas de rábano y otras de peregil en mayor numero; jitomates y ajos, todo molido: se le echa á esto un poco de caldo de la carne, un poco de vino y todas especias, menos azafran; chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y pedazos de jamon; se deja cocer la carne en el caldo,

y despues de sacarla del fuego se le echa aceite.

89. *El discreto.*

Se frie bastante peregil, jamon y ajos limpios: en esto se echan especias molidas, ecepto azafran, un poco de caldo y la carne, sal y aceite al servirlo.

90. *Clemole castellano.*

Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longaniza, chorizos y morcon: se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado: se tuesta ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacaguates; esto se frie en manteca hasta que esta salga; entónces se le echa el chile bien molido: luego qne esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo &c.; caldo, sal y se sazona.

91. *Morisqueta de aves, carnero ó lomo de puerco.*

Se pone á cocer en agua y sal, con todas especias molidas, jitomates picados y cebollas rebanadas: luego que hierva se echa allí arroz remojado desde la noche anterior para que se cueza todo junto; se le agrega una gallina, carnero, lomo de puerco, cho-

rizos, longaniza, aceitunas, tornachiles en rajas, alcaparras y huevos endurecidos en pedazos: se baten huevos y en ellos se revuelve todo lo dicho, y todo se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos para que cuaje.

92. *El cautivo de gallina.*

Estas se cuecen y en el caldo se pican las mollejas, los hígados, chorizos, lengua de baca ó carnero, y jamon: se muele camote, clavo, canela, pimienta, azafran y piña en pedacitos, vinagre y un poco de ajonjolí; y al servirlas se les agregan aceitunas y tornachiles.

93. *Gallina morisca.*

Se asa la gallina ó polla, y se hace presas: se frie jamon gordo en pedacitos y luego cebolla picada: se pone encima de esto el ave sobre la que se le echan las especias molidas, cogollos de lechugas y demas dicho, caldo en abundancia para que cubra las aves, un poco de vino y vinagre: esto se deja dar dos hervores para que quede un poco agrio y espeso.

94. *Alcaparrado de aves.*

Se muelen almendras tostadadas con cáscara, alcaparras, todas especias, hígados ó pan tostado: esto se frie en manteca con una poca de cebolla picada; luego se le echa caldo, orégano, vino tinto, culantro en polvo, chorizos, pasas y almendras: al servirlo aceitunas, tornachiles y ajonjolí.

95. *Entomatado de carne de puerco.*

Se cuecen tomates en agua: se pican cebollas y ajos y se frien, luego los tomates enteros se machacan con la cuchara en aquella grasa para que se deshagan: luego que esté el caldo con especias molidas, cebollas cocidas aparte y un poco de vinagre, se le echa la carne de puerco en pedacitos, y sal; se sazona y se deja hervir.

96. *Salmorejo de gallina.*

Se despedaza la gallina y se frie en manteca: se tuesta un pedazo de pan á punto de quemarse, y se asan los ajos; esto se deshace en vinagre y se echa un poco de caldo del en que se coció la gallina; se le agrega una poca de azucar, cebollas cocidas aparte, aceitunas, tornachiles y aceite al servirlo.

97. *Guineo de pollos.*

Se frien ajos en manteca, se le echa à es-

to una poca de agua caliente, sal, plátano guinéo, pera, calabaza de Castilla y camote: se baten unas yemas de huevos en zumo de limon y se echa en el caldo; este se revuelve y se pone á hervir; entonces se echan los pollos asados en presas, chorizos cocidos, aceitunas y tornachiles tajados.

98. *Gallina que llaman blanca.*

Se limpia la gallina y se pone en una cazuela con manteca, agua y sal, y se pone entre dos fuegos hasta que esté bien dorada: se le echan seis jitomates y cebollas, todo tajado: cuando esté casi asada se le echa el culantro, pimienta, clavo y sal, molido: se sasona y luego se sirve con aceite por encima.

99. *Otra á la inglesa.*

Se le echan al caldo en que se coció la gallina, jitomates rebanados, ajos, rebanadas de piña desflemada: clavo, canela, pimienta, cominos, azafran, molido, alcaparras, chorizos, vinagre, sal, pasas, almendras y chilchotes en vinagre: la gallina se echa en presas y se sazona, y al servirla se le pone aceite.

100. *Angaripola de pies de puerco.*

Se ponen á cocer el dia anterior los pies

de puerco y el mismo dia lomo y pulpa tambien de puerco, chorizos y gallina: todo esto se pone á cocer en agua, sal y manteca: luego se hace pedazos y se pone en una cazuela embarrada con manteca, y encima de este frito se echan jitomates en ruedas, ajos, hojas de peregil, alcaparras, aceitunas y chilchotes en vinagre; sobre esto se pone azafran molido, pimienta, clavo, y un poco de culantro tostado: se pone la cazuela entre dos fuegos hasta que consuma el agua, y así se sirve.

101. *Guisado de mostaza, de gallina.*

Se frie una rebanada de pan; luego que esta se saque, se frien en la misma grasa unos jitomates rebanados, ajos, hojas de peregil; junto todo esto con la mostaza y pan molido, se pone á freir y se le echa caldo de la carne de puerco ó de la gallina: así que esté todo frito se le echa una poca de canela, otra de pimienta y de clavo todo molido: se sazona con sal y se sirve.

102. *Guajolote en pipian verde.*

Se tuestan pepitas de calabaza peladas y luego se muelen con sus cáscaras; luego tomates de cáscara, chilote y unos pocos de cominos: se proporcionan las cantidades de

pepitas, de tomates crudos, y de chilote remojado, para que solo dé gusto de picancante: tambien se le echa papada de puerco junto con el aguajolote, ó gallina bien cocida; se sazona con sal y se sirve.

103. *Asado de perdices, pichones ó pollos.*

Estas aves se hierven enteras y se frien en manteca; se les echa allí jitomate molido, unos ajos picados, una poca de pimienta molida, culantro en polvo y vinagre: esto se pone entre dos fuegos hasta que se dore, y se sazona con sal.

104. *Pollos tudescos.*

Se frien jitomates molidos, cebollas picadas y ajos: en cazuela separada se frien los pollos en presas, y se les echa el frito y un poco de caldo, peregil, jamon, pimienta, culantro en polvo, un poco de vinagre y sal para sazonarlo.

105. *Mole caraqueño.*

Se tuestan, se desvenan y se frien iguales porciones de chile pasilla y ancho: luego se tuestan las pepitas de los mismos chiles y se muelen con cacaguate, clavo y canela; esto se pone á freir y allí se deshace el chile:

luego de estar todo junto, se le echa agua caliente y sal; se cuida que no quede aguado, y en seguida se echa la carne cocida para que hierva.

106. *Clemole de palacio, de carne.*

Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; á esto se le echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela: se muele el chile con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras: todo esto se frie en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte: luego se frie con la carne, jamon y chorizos; se sazona con sal y se sirve.

107. *Pollos enchilados rellenos*

Se pica como para longaniza lomo de puerco manido; se muele un poco de chile ancho desvenado, raspado y tostado; todas especias y vinagre: se le echa jamon, chorizos y almendras, y todo se pone espeso para rellenar los pollos; estos se cuecen entre dos fuegos con bastante manteca y el agua necesaria: se hace la salsa de cebolla picada, desflemada y esprimida, sal, vinagre, alca-

parras, aceite y una fritanga por encima, que se hace de jamon, chorizos é higadillas.

108. *Asado de aves con chilote famoso.*

Se hace un caldo de vino, vinagre, sal, un terron de azucar, todas especias molidas y manteca: se ponen las aves en un traste competente, entre dos fuegos se deja que se consuma el caldo necesario; se vuelven de uno á otro lado hasta que se doren, y con unas plumas se les unta una yema de huevo batida con un poco de vino, azafran molido y canela: se sirve con el chilote siguiente: jitomates picados bien fritos, todas especias picadas, vino, vinagre, azucar, sal, jamon, chorizos fritos, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles, piñones y peregil: esto espeso sirve para todo asado ó torta seca de arroz.

109. *Guisado de salsa de tortilla.*

Se tuesta una ó mas tortillas y se muelen bien con clavo y canela: luego se echan en el caldo de la carne: se les agrega vinagre, azucar, un poco de peregil, chorizos, jamon, la carne y sal; se sazona y se sirve.

110. *Otra de yemas de huevos.*

Se cuecen gallinas ó pollos en agua, sal y manteca; luego se sacan del caldo y este se deja enfriar: así que se haya enfriado, se le echarán todas especias molidas menos azafran, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, alcaparras, acitron, ajonjolí tostado, y seis yemas de huevos para cada ave; estas yemas de huevos se baten en vinagre y una poca de azucar molida: se pone todo á hervir con las aves, se sazona y se sirve.

111. *Enchilado.*

Se desvena y se tuesta el chile pasilla; se muele con tomates cocidos y se frie en manteca: á esto se le echan todas especias molidas menos azafran, la carne y sal; se pone á hervir y luego se sirve.

112. *Guisado de higados de aves.*

Se frien pedazos de ajo con peregil deshojado; esto se muele con los higados cocidos, pan tostado, vinagre, agua y sal: luego que esté sazonado se le echan las aves y alcaparras, y se pone á hervir.

113. *Otro de pollos.*

Se frien unos dientes de ajo, luego se sacan de la manteca, y en ella se ponen los pollos cocidos con agua, sal y pimienta molida, en una cazuela; se les pone un poco de

su caldo y se hacen presas; se les echa azafran molido y vinagre: al irlos á servir se les ponen unas yemas de huevos deshechas en vino y se dejan dar un hervor.

114. *Salmonejo.*

Se cuecen jitomates, se remojan y desvenan chiles gordos y se muelen con los jitomates; una poca de canela, un clavo y cominos: esto se frie bien en manteca y se le echa un poco de caldo de la carne y un poco de vino al servirlo.

115. *Aves en frito.*

Se asan y se deshuesan las aves: luego se frien en presas con huevo batido y se les echa la salsa siguiente: se muele la nuez moscada con pan frio y se frie hasta que se dore; luego que esté se le echará un terron de azucar, un poco de vino, clavo y canela en polvo, y las presas fritas en el caldo para que hierva; se sazona y se sirve.

116. *Estofado bien hecho.*

Se mecha una pierna de carnero, despellejada la noche antes, con granos de pimienta, clavo, canela, jamon y ajos: se pone en una olla agua, una taza caldera de

vino tinto, media idem de vinagre bueno y azafran molido: se le tapa la boca á la olla con un plato y masa, se le echa antes una poca de manteca y sal, y se pone al fuego, cuidando de que si se consume el caldo antes de cocerse, se le eche un poco de agua caliente, una cebolla cocida, calabazas pequeñas, pera vergamota, todo cocido.

117. *Pollos ó gallinas mechadas.*

Se toman unas lonjas de jamon gordo, unos jitomates cocidos, clavo, canela y pimienta: se pone el jamon en el fondo del traste en que se ha de hacer esto, y se pone á cocer á dos fuegos: la salsa se hace de jamon magro, frito en su misma manteca y machacado con la cuchara en la freidera; un vaso de vino, un poco de vinagre y caldo del de las mismas aves: se sazona y se sirve.

118. *Pepiton en dulce á la española.*

Se pica carne de puerco, carnero, jamon, unos dientes de ajo, cebolla, unos terrones de azucar y orégano de Castilla polvoreado por encima de esto; huevos endurecidos tajados, rebanadas de jamon, chorizos, longaniza, pasas, almendras, alcaparras, avellanas, piñones, nueces, navos rebanados,

aceitunas y vino; se hace una bola de todo esto y se pone en una cazuela, en cuyo fondo se colocan unas lonjas de jamon magro y encima lo mismo con una poca de manteca, y se pone á cocer entre dos fuegos mansos: la salsa se hace con aceite, cebolla picada y peregil; y se espesa con un poco de pan remojado: este despues de molido se frie en aceite, y se le echa luego un poco de vino, vinagre y sal.

119. *Guisado de perdices ó pollos.*

Se cuecen enteras con jamon, sal y cebollas; se les echa vino, vinagre, alcaparras, alcaparrones, clavo, canela, pimienta y peregil, molido todo, y espesito, un poco de orégano: se pone á cocer y se tapa la olla.

120. *Pebre gachupin.*

Se frien cebollas, peregil, ajos gordos, una taza de aceite y otra de vinagre: á esto se le echa un pollo crudo en pedazos, algun picante, especias molidas y sal: esto se pone al fuego hasta que se ablande, y luego se sazona.

121. *Xapulco como para pipian.*

Se desvena y se tuesta el chile; se muele con cacaguate, se le echa caldo y sal despues de haberse frito el chile con el cacaguate: lomo de puerco, gallina, jamon, helotes desgranados, papas en trocitos y camotes; todo esto cocido se le echa y se sazona.

122. *Pollos sustanciales.*

Se cuecen y se ponen en una cazuela: se les echa clavo, canela, pimienta, nuez moscada y culantro tostado, todo esto molido; diez y ocho yemas de huevos endurecidas, sal y manteca; esto se cuece con los pollos, y despues se les echa peregil picado, zumo de limon por encima y pedacitos de nuez comun tostada; se sazona y se sirve.

123. *Pollos especiales.*

Se frien ajos y se sacan de la manteca: se cuecen los pollos con agua, sal y pimienta molida: un poco antes de apartarlos del fuego se les echan unas yemas de huevos batidos con vinagre, antes se les habrá echado un poco de azafran molido: los pollos se hacen pedazos regulares y se echan en la manteca; sazonados se sirven.

124. *Guiso de peregil.*

Se frie en manteca cebolla y ajos; se muele peregil en abundancia y se echa en el frito, con vinagre y alcaparras: se echan en esto los pollos con algun caldo de ellos

mismos y sal, esto se espesa con pan molido, se deja hervir y se sazona.

125. *Modo de rellenar un guajolote deshuesado.*

Este se limpia; se le corta la cabeza, las patas y el orificio, y por esta parte se le sacan las tripas; se le deja la molleja por no estirarle el buche: esta operacion se hace con un palo, y se le quiebran los huesos; estos se sacan con la mano por el orificio, sin descomponer la forma del guajolote: se pica lomo de puerco, jitomates dé cáscara y ajos; unas pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, un poco de peregil picado y azafran molido: despues de estar esto revuelto se le echa un poco de vinagrè: luego que el guajolote esté bien limpio se rellenará y se le coserà el agujero con pita; se pone á cocer en un traste capaz de cojerlo, con agua y especias molidas, de la misma clase que las del relleno: se cuece, y en seguida se manda al horno para que se dore: la salsa para servirlo se hace de gitomates, tomates y ajos picados; esto se frie en manteca con un poco de caldo del en que se coció el guajolote; se le pone mas especias molidas, alcaparras, aceitunas, trocitos de jamon cocido, azafran molido, peregil picado, un poco de vino y manzanas rebanadas, Todo esto se sirve igualmente para pollos, gallinas y piernas de carnero,

con la sola diferencia que estas se rellenan con asadura picada, chicharos verdes cocidos, aceite de comer, cebollas cocidas aparte y orégano; pero á las otras aves se les hace el mismo relleno que al guajolote.

126 *Pollos guisados en ajonjolí.*

Se les esprimen las pepitas á unos jitomates asados ó cocidos: se desvenan diez chiles secos, si los jitomates son ocho, y se doran; se les agrega una taza de ajonjolí entero, acitron, tornachiles, canela, vinagre y los pollos ó carne de puerco, que es mejor para este guiso; sal y servirlo.

127. *Otros en agralipol.*

Se pican porcion de jitomates; se asan unos ajos y se les echan á los jitomates, con los pollos en presas, bastante jamon cocido, chorizos, pasas, almendras y alcaparras: si los pollos son cuatro, se les echan dos cuartillos de vino y uno de vinagre; todas especias molidas, sal y peregil deshojado por encima: se sazonan con almendras limpias, aceitunas, tornachiles rajados y sin agua.

128. *Manchamanteles.*

Se les quitan las pepitas á los jitomates crudos maduros, se muelen con chile seco remojado, canela, clavo y pimienta: esto se

pone à freir en manteca; se le echa una poca de agua tibia, los pollos ó carne de puerco, chorizos cocidos, aceitunas, tornachiles, vinagre, sal, un terron de azucar, camote, plátano largo, cacaguates y calabaza de Castilla.

129. *Granadino.*

Segun sea la cantidad de pollos se le pondrán de jitomates, y se muelen sin pepitas; y estos se frien dejando el caldo espeso: alli se echan los pollos ó la carne, pasas, almendras, clavo, canela, pimienta y azafran, todo molido; sal, granada y ajonjolí tostado por encima al servirlo.

130. *Prietecito que sirve para salsa á cualquier asado.*

Se frien en manteca cebollas y jitomates menudos; se tuesta pan frio casi quemado sin que amargue; este se remoja y se muele con clavo, canela y pimienta; todo esto se deslea en una poca de agua: luego se pone á freir con una poca de cebolla, peregil, ajos picados, y se deja espesar, para echarle vinagre, alcaparras, alcaparrones, aceitunas y sal; se sazona y se sirve.

131. *Pollos en agrio dulce.*

Estos se cuecen con lomo de puerco y jamon; se muelen jitomates colorados y se

frien en manteca; luego se les echa caldo de los pollos, los pollos; la carne, chorizos y jamon cocido en pedazos, un terron de azucar, sal, acitron en pedazos, pasas, almendras, aceitunas, vinagre, clavo, canela, azafran molido y vino; luego de reposado se sirve.

132. *Tamales de dulce.*

Se lava bien el nistamal y se enjuga con un paño; se muele y se cierne bien; luego se le echan nueve onzas y media de azucar, una libra de manteca, sal, agua tibia y anis: todo esto se bate bien; se hacen los tamales y se pone en una olla una poca de agua; sobre esta se forma un tapostle de leña seca en disposicion que no se mojen los tamales, que sobre él se han de poner. para que con el vapor de dicha agua se cuezan: esto se hace con los tamales de dulce y lo mismo con los de chile y especia, con la diferencia que estos últimos no llevan azucar.

133. *Venason de cualquier carne buena.*

Se mecha la carne con jamon tajado, clavo, canela, pimienta, ajos y peregil picado: hecho esto, se pone en infusion de vino blanco, vinagre, orégano en abundancia, yerba buena, tomillo, laurel, peregil, ajos, cebollas, especias molidas, tajadas de jamon, naranjas rebanadas y limas agrias lo mismo:

esto se pone junto con la carne, y al dia siguiente se saca para cocerla en agua y manteca hasta que el agua se consuma; entonces se saca y se rebana, se pone en un platon, y con lo antedicho se sirve.

134. *Un cochinito en salchichon.*

Se le quita todo lo inútil y se lava, dejándolo bien blanco; se deshuesa con sutileza sin que pierda la forma: se le echan por dentro y fuera de todas especias, menos azafran y cominos; se rocia con vino, y se le embuten las especias con pasas, almendras y alcaparras; se pone á cocer con vino, agua y sal; pero antes de esto se cose con una ebra de pita.

135. *Pollos sapos.*

Se cuida que no se despellejen los pollos al pelarlos; se limpian y se desuellan con cuidado de que el pellejo y los alones les salgan enteros: se pican cebollas y ajos, y se frien con jitomates tambien picados; se frie aparte jamon y chorizos en pedazos; se pone con alcaparras, almendras, acitron en pedacitos, todas especias molidas, piñones, un poco de vinagre, ajonjolí y sal para sazonarlo; con esto se rellenan los pellejos de los pollos, y luego se cosen sin desperfecionar la forma de los pollos; estos se ponen á cocer en agua, vinagre, todas especias molidas y

sal; así que se consuma el primer caldo, se le echa bastante vino de parras; luego que se hayan cocido bien se frien, y se sirven con la salsa de canela molida, pan idem, jugo de naranja para aguarlo, azucar y ajonjolí tostado por encima.

136. *Hígado de puerco hinchado.*

Se lava el hígado y se mecha con clavo, canela, pimienta, lomo de puerco, jamon, ajos y tomillo: se envuelve en un redaño de puerco, y se unta una tortera con manteca para ponerlo allí, echándole sal, vino blanco y vinagre, y se pone á cocer en el horno.

137. *Conejos asados.*

Se asan los conejos con manteca; se frie una poca de cebolla menuda, una poca de pimienta molida, se le echa vinagre, orégano y sal: despues de bien sazonado esto, se despedaza el conejo y se pone en este frito con almendras y alcaparras, y ya para servirlo se le echa esto: este caldo puede servir para pollos ó gallinas en distinto guiso.

138. *Albóndigas estofadas.*

Se pica lomo y carne de puerco magra para hacer las albódigas; se les echa dentro jamon, pasas, almendras, acitron y huevos duros; así se pone á cocer, y despues de cocidas se frien con huevos batidos: el caldo

se hace de pan quemado molido, y jitomates asados que se muelen con el pan y se frien en manteca; á esto se le echa caldo de las albóndigas, canela, nuez moscada, clavo y sal; se sazona y se sirve.

139. *Jamon asado.*

Se pone en remojo uno de pierna, y con el cuchillo y con una escobeta se friega hasta dejarlo bien limpio: se toma un poco de mejorana, romero verde, salvia, toronjil, laurel, tomillo, canela en rajitas, nuez moscada, clavo y rebanadas de limon, cocido aparte; de esto se hace una muñeca, ó se cuece suelto en una olla con agua; se le agrega una libra de azucar y un cuartillo de vino de color: se echa el jamon y se tapa bien para que se cueza, procurándo que consuma el caldo: luego se saca solo y se vuelve á poner al fuego con otra libra de azucar y un cuartillo de vino, sin agua; se le pone fuego encima y se deja hasta que se consuma este vino, y se le hace la costra con yemas de huevos: luego se le hace el betun con azucar, canela molida y clara de huevo, y se pone en un platon; se adereza con torrijas como las del asado, cubiletes y huevos hilados.

140. *Pebre blanco.*

Se remoja pan; se tuestan unos ajos en

manteca; se pica un poco de peregil, cebolla y una pechuga de gallina: todo esto se muele y se pone á freir junto; á esto se le echa caldo de las gallinas ó pollos, pimienta, canela y nuez moscada, todo molido; las aves en presas y sal; al servirlas se les ponen aceitunas y tornachiles.

141. *Tamales.*

A tres libras de maiz cacaguacentle se le ponen mas de tres de manteca: el maiz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerle á secar al sol: luego se muele y se cierne en un ayatito; se le echa una poca de agua quebrantada, batiéndolo hasta que haga como ampollas, y azucar molida; se hace espesar la masa, porque la azucar la hace aguarse: para saber si esta buena, se hace una bolita de la masa y se echa en agua, y si ésta sube es que esta buena: el relleno se hace de yemas de huevos cocidas, azucar molida, piñones, acitron, canela y ajonjolí: se ponen las hojas á escurrir desde la mañana para que no esten mojadas: se ponen los tamales á cocer en una olla, y en el fondo de esta se pone un pepesclito de palitos y zacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue á los palitos: asi que los tamales suenen á aventados y se le despeguen las hojas, és que estan cocidos:

esta masa sin azucar y con sal, puede rellenarse de chile, especias &c.

142. *Otros tamales.*

Se toman tres libras de maiz cacaguacentle, media idem de mantaca derretida, ocho yemas de huevos, el dulce necesario y una poca de agua caliente: esto quedará ni aguado ni muy espeso; se bate todo sin que haga espuma: se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí; luego se pone á cocer con hojas como los anteriores; se tapa bien la holla con mas zacate hasta que se cuezan. Los de arroz se hacen del mismo modo, con la diferencia de poner arroz en lugar de maiz,

143. *Conejos.*

Se frien en manteca chiles verdes, echándoles un poco de caldo, culantro molido, cominos, clavo y pimienta idem: en esto se echan las presas del conejo, un poco de vinagre y aceite al servirlos.

144. *Guiso de ave.*

Se calienta bien la manteca, se le echa harina ó pan seco molido, se dora y segun el color que se le quiera dar, se frien ajos picados y cebolla; estando frito, ó antes, se le echan pedacitos de jamon, el ave ó carnero, y se sazona con las especias que se quiera.

145. *Otro de jitomates.*

Se embarra un cazo con manteca, se le echa ajo, cebolla, jitomate picado, clavo, pimienta y peregil por encima: se sancocha la carne y se le echa por encima el recado dicho con mas manteca, mantequilla, clavo y pimienta: se pone á dos fuegos, y estando se le echa el caldo.

146. *Otros.*

Se pueden variar con los bollos y rebanadas milanesas.

147. *Carnero verde.*

Se toma peregil, culantro verde, yerba buena y ajos; se muele esto y se frie en manteca, con cebolla y harina, ó pan mojado, y se deslie en el cazo: se le echa caldo, vinagre, pimienta, nuez y aceite.

148. *Otro.*

Se toma un pedazo de jamon, y cebollas, ambas cosas cocidas; se le echa bastante peregil, poco culantro y menos yerba buena verde; se pica como picadillo, se frie en manteca una poca de cebolla y se deslie dentro; se le echa caldo, pimienta y vinagre: se hace lo mismo que con el anterior, se espesa con yemas de huevos y se le añade clavo.

149. *Pepitoria.*

Se hace lo mismo y se espesa con harina, pimienta, clavo, nuez y zumo de lo que se tuviere, ó vinagre.

150. *Pebre blanco para frito.*

Se dora una poca de harina, se le echa orégano, caldo, agrio, un poco de azafran, pimienta, pocos cominos y nuez: se le echa la carne, tornachiles, aceitunas, oregano y aceite, todo por encima.

151. *Otro.*

Se dora pan ó harina, se frien ajos, cebollas redondas y jitomates con jamon: se le echa caldo, y estando frito se sazona con pimienta, ácido y un poco de aceite.

152. *Manchamanteles.*

Se dora pan en manteca, se le pone chile molido, jitomates asados idem, y fritos; estando esto hecho, se le echa caldo y se sazona con sal, cominos y ayocotes.

153. *Quelomegalo.*

Se dora bien en manteca jamon, harina, ajos, cebolla y jitomates; estando se le echa caldo, azafran, clavo, pimienta, peregil y yerba buena.

154. *Guiso de asaderas.*

Se cuecen las asaderas con la carne y se apartan; se frie en manteca jamon y cebolla y se le echan las asaderas; se sazona con clavo, pimienta, nuez y canela; se cubre con caldo y se deja cocer; luego que lo esté, se espesará con yemas de huevos.

155. *Jigote.*

Se toma carne cruda ó cocida de gallina ò carnero; se asa y se pica bien; se frien unos ajos y se echan dentro; se sazona con clavo, sal y un poco de vino.

156. *Sesos.*

Se frien con huevos y se sirven con pimienta, sal ó limon.

157. *Otros.*

Se frien y se dan en la salsa que se quiera.

158. *Criadillas de carnero.*

Despues de cocidas se frien y se dan en la salsa que se quiera, ó en agridulce.

159. *Salsa Turquesca.*

Se frien en manteca unas cáscaras de almendras; unos dientes de ajos y unas rebanadas de pan; esto se muele bien con pimien-

ta, clavo y canela; se le echa caldo, se deslie y se sazona, dejándolo espeso.

160. *Viudo.*

Se frie un morcon en mantequilla, y en la misma se frien ajos; se muele el morcon y se lava el metate con vino de parras; se le echa canela, clavo y pimienta; se le echa ave ó carnero, chicharos, piña, betabel rebanado y cebolla en cuartos.

161. *Turco de pan.*

Se muele en seco el pan, y á cada torta se le echan doce yemas de huevos y un poco de azafran seco molido, manteca derretida como medio real, y estando amasado se muele en metate y se hacen totopos delgados: se unta una cazuela con manteca y se ponen en ella, cuidando que queden bien cubiertos, y en el medio se le echa el picadillo compuesto; se tapa en la misma forma y se cuece á dos fuego, y se le polvorea por encima canela.

162. *Otro turco.*

Se tuesta pan en el horno y se muele con todas especias; se unta una cazuela con manteca y se polvorea el pan, igualandolo por todas partes: luego se le echa el picadillo y en segnida se pone lo demas: se pone á dos fuegos y se le va echando manteca para que se cuaje, y así que esté se le echan yemas de huevos por encima batidas, y se le pone fuego arriba para que se cuaje.

163. *Otro de cacaguacentle.*

Se muele medio de maiz cacaguacentle sin echarle agua; despues se cierne, y luego en el metate se le revuelven siete ú ocho yemas de huevos; se amasa, se le echa una poca de manteca derretida, tantita agua de tequesquite asentada, azucar molida y pasada por un tamiz al gusto; se amasa hasta que se despega del metate; se unta el sarten de manteca, y con la masa te sacan tortillas de metate; se pone en el fondo y al rededor de la sarten; se pone en la lumbre á dos fuegos, y así que ya está cocida la masa, se le echa el picadillo, y despues se le pone otra capa de las mismas tortillas; se le pone lumbre por encima, y así que ya está dorado, se le echa azucar molida.

164. *Caldo de ángeles.*

Se dora la carina, se frien ajos y jitomates, se le echa caldo y se sazona con sal, azafran, clavo, pimienta, pasas, almendras, piñones, acitron, alcaparras, azucar, chilote y aceitunas.

165. *Botoalante.*

Se pican las calabazitas, se cuecen con manteca y sal; se les echa chile verde molido y epesote frito con carne de puerco y chicharron: en seguida se junta todo.

166. *El monacillo.*

Se muelen betabeles y chile remojado; se frie junto y se le echa caldo y el ave ó carnero.

167. *Guiso de dulce y de aves.*

Se dora harina en manteca y se frien ajos, cebollas, bastante peregil y jamon; se sazona con el caldo, clavo, canela, pimienta, pasas, almendras, vinagre, vino blanco y azucar.

168. *Pipilas.*

Se dora harida, ajos y jitomate molido; se le echa caldo, se sazona con azafran, clavo, canela, oregano, chiles, cebollas en cuartos y aceitunas.

169. *Para aves.*

Se toman chiles tostados y sin tostar, se remojan y se muelen con jitomates asados y nuez; se frie todo y se sazona con especias, azucar, pasas, almendras, nuez tostada y ajonjolí por encima.

170. *Adobo para lomos.*

Hechos pedazos se ponen en una olla con agua y vinagre en iguales partes, romero, lauerel, ajos, clavo, canela, pimienta, cominos y orégano; se deja en infunsion por tres dias, se frie y se le echa caldo, debiendo quedar seco.

171. *Albóndigas*

Se hacen como las cebollas rellenas, y con la salsa que se quiera.

172. *Salsa de estofado.*

Se frien ajos y luego se sacan; se les echa agua, vinagre, laurel, canela, clavo y pimienta: se dora harina ó pan para espesarlo, y se le echa azafran.

173. *Chorizones ó salchichon.*

Se pica la carne, se sancocha, se muele con clavo, pimienta, cominos, ajos y se amasa con vinagre; si se quiere se le echan pasas, almendras, piñones como para chorizos, y se frien con huevos y la salsa que se quiera.

174. *Envinado de piña.*

Se muele piña, jitomate asado y pan; se frie todo y se sazona con clavo, canela, pi-

mienta, caldo, vino, y por el medio ajonjolí tostado.

175. *Guiso de pies de puerco.*

Despues de haberlos cocido, se frien zanahorias cocidas: se hace el caldo con chorizos, jamon, pasas, almendras, ajos, tornachiles, aceitunas, chilotes, vinagre, cebollas y tomates en cuartos; se pone á dos fuegos capa de uno y capa de otro.

176. *Olla buena.*

Se lava la carne, se echa en la olla con sal, se espuma bien, se le echan garbanzos, dos cabezas de ajos, jamon, pies de puerco, un pedazo de papada, unos salchichones, aves, una col y una calabaza de Castilla: una hora antes de apartarla, se le echan las verduras, chícharos, habas verdes y cebollas; se sazona con azafran y demas especias.

177. *Asado frances.*

Se embarra la sarten con manteca, se le echa la carne con cebollas y sal, se pone al fuego fuerte, se menea, y así que está bien dorado se le echa el caldo ó el agua, se deja con mas fuego arriba que abajo por la noche, y á la mañana estará cocido; se quita de la humedad y se dora para perfeccionarlo, con mas fuego arriba que abajo aunque no lo necesita.

178. *Estofado español.*

Se pone la carne en la olla con manteca, se le echan unos trocitos de jamon, cebollas enteras, unos dientes de ajos, peregil, tomillo, laurel, clavo, pimienta, canela, vinagre ó vino el necesario, se le tapa la boca muy bien y se deja á fuego manso.

179. *Estofado italiano.*

Se toman ajos limpios, unas matas de romero, jamon gordo, sal y pimienta; esto se muele bien en un metate y se echa en la olla, dende estará ya la carne limpia, y á fuego fuerte se dora la carne; estándolo se le echan unos ajos enteros, unas cebollas en cuarterones y vinagre ó vino: se tapa la olla y se pone á cocer á fuego manso.

180. *Estofado frances.*

Se pone la carne limpia en la olla, en pedazos, se le achan ajos enteros, cebollas, zanahorias, orégano, poco tomillo, nabos, clavo, canela, pimienta, jamon, vino ó vinagre y laurel; se pone á fuego manso, y al repartirlo, si necesita caldo, se le echa.

181. *Estofado de baca.*

Lo mismo que el frances, y el ajo lo mismo que el italiano: todo lo demas entero y dorada la carne como este.

182. *Asado á dos fuegos.*

Se pone la carne sin lavar en el cazo con sal y agua, á cocer con fuego arriba y abajo, y estando cocida se le quita el caldo que tenga, se pone á dorarse con manteca y mas fuego encima que abajo.

183. *Asado en adobo.*

Estando como el de arriba, en lugar de agua se le echa odobo, que se compone con vinagre y agua, si este está fuerte, chile, cominos, ajinjibre, ajos molidos, tomillo y orégano; para darlo se le quita el adoboy se le pone una poca de manteca: no sele echa de lo mas espeso del adobo, y al repar tirlo se le echa un poquito y no mas.

184. *Asado en horno.*

Se embarra un cazo con manteca y se le pone la carne bien puesta para meterla en el horno, que estará caliente; se le echa sal, una poca de cebolla y una poca de agua para cubrir la carne: por la mañana se saca y se le quita el caldo; se le pone gordura y manteca, la que tenia, con un poco de res-

coldo á los lados del horno; habiendo volteado la carne, se deja que se acabe de dorar: se pueden asar pollos ú otra ave de este modo, y tambien piernas de carnero: si no hay horno, se pone á dos fuegos, como se ha dicho, el asado: se cuida al voltearlo de no desbaratarlo, porque está muy blando: cuando fueren aves ó piernas de carnero y se quieran dar mechadas, se les ponen de las mismas especias que llevan entre los dos fuegos, para que el caldo les dé mas sustancia; y estando cocido se dora y se aparta.

185. *Guajolotes asados.*

Este es muy duro, y despues de manido se apalea y se asa del modo que se quiera, se mecha ó se rellena.

186. *Cabrito de leche asado.*

Se pone en un cazo con adobo y se mete en el horno ó entre dos fuegos para que so ase pronto; si se quiere se le hace el guise de especias, de cualquiera de los que van aquí.

187. *Jamones ó guajolotes.*

Se limpian y se meten en una servilleta con jamon, ajos, peregil, cebolla, clavo, canela, pimienta y nuez; despues de puesto en a olla para cocerlo, se le echa agua, y á las

dos horas ya está cocido; se echa en esta ú otra salsa, ó en fiambre.

188. *Jamon, piernas de carnero ó guajolote adobado con fiambre.*

A cada pierna de carnero se le hacen seis aberturas por cada lado con la punta de un cuchillo; se le mete en ellas jamon, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al agugero: hecho esto se ponen en una olla de barro ó cobre; se les echa encima vino ó vinagre, limones partidos ó naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al fuego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; antes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas: lo mismo se hace con el jamon.

189. *Conejos varios.*

Se despedaza, se lava y se pone en una olla el conejo, guardando los hígados y sangre para la salsa, con cebolla y ajos cortados, pimienta, poco clavo, vino ó vinagre: luego que se haya cocido, se toma el hígado y la sangre, dos dientes de ajos y una tablilla de chocolate.

190. *Salsa.*

Se dora una poca de harina, unos pedazos de jamon, ajos, cebollas, jitomates, azafran,

canela y clavo; una poca de azucar, pasas y almendras, todo molido con caldo.

191. *Relleno para costillas.*

Se pica bien carne de puerco y de carnero cocido, se le echa ajos, cebollas, jitomate crudo, peregil, yerba buena, y á todo bien picado se le echa un migajon de pan mojado en sustancia de caldo, huevos crudos, clavo y pimienta, sal, alcaparras, alcaparrones y acitron.

192. *Costillas.*

Se cortan cada una de por sí, y con el reves del cuchillo se les machaca lo gordo; luego que esten todas, se meten en vinagre y sal: esta carne se deja escurrir, y en ella se va rebanando y echando el relleno; se van empapando en huevos y se envuelven en pan; se ponen en la tortera, que ya estará prevenida, untada con manteca, con ajos, cebollas, peregil y unas hojas de laurel; se van poniendo capas, y á cada una se le va poniendo lo mismo, añadiéndole pimienta, y en estando se pone al fuego sin caldo á que se doren; luego que lo esten se les echa vinagre y caldo, se dejan con mas fuego arriba que abajo.

193. *Otras costillas.*

A estas, en lugar de hacerles la salsa de

estas, otra de ajos, cebollas, jitomates, clavo, canela y vinagre.

194. *Otras reales.*

Se sancochan primero con cebolla, pimienta, agua y sal; luego se rellenan y se frien como chiles rellenos ó pescado, y se dan con la salsa que se quiera.

195. *Otras empapeladas.*

Se ponen á cocer con sus cabezas de ajo, vinagre, tomillo, laurel, mejorana, sal suficiente; y así que ya están cocidas, se revuelcan en pan rallado y peregil picado, se empapelan, y asi empapeladas se frien en manteca, y de este modo se sirven despues en la mesa: tambien se asan así lascolas de carnero.

196. *Guiso de piernas de milanes.*

Se les quitan los pellejos á las piernas de carnero, baca ó ternera; se rebanan contra la hebra y se muelen á golpes con el lomo del machete, y despues otros golpes de plano para que se estiendan, y luégo que lo estén se toma cada una de por sí y se van empapando en huevos, aunque esto no es muy preciso; se embarra una tortera con manteca, se le echan ajos picados, cebollas, jitomates, clavo, pimienta y canela; se van poniendo capas de rebanadas bien estendidas y otras

de las especias dichas; luego que esto esté, se le echa sal y se pone á dorar en dos fuegos; concluido sele echa vino avinagrado y caldo: se deja con mas fuego arriba que abajo.

197. *Bizcotela ó bollos.*

Hechos rebanadas como en el anterior, se envuelven en la mano como longaniza, se empapan en huevos, si los hay, y en pan seco molido ó rallado; se embarra el cazo con manteca y se ponen en él con ajos picados, cebellas, peregil, hojas de laurel y pimienta; se pone una capa de bollos muy finos y otra de especias: se dora á dos fuegos, y estando se le echa un poco de vinagre, caldo y sal; y se deja con mas fuego arriba que abajo.

198. *Bollos rellenos.*

Estos se pueden rellenar como se quiera, y tambien como longaniza; se embarra en huevo y con la sal que acomode.

199. *Mechado para aves.*

Se limpian las aves, se meten en agua hirviendo, luego se sacan una á una: se tiene el jamon pronto, anchito, y despues de limpio se mete en la aguja; se va vistiendo el ave con esto desde el pescuezo hasta la rabadilla,

inclusos los alones y las piernas: estas se dan rellenas, mechadas sin salsa, asadas en el horno ó á dos fuegos, ó en asados.

200. *Calabacitas y cebollas rellenas.*

Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, peregil, yerba buena, jitomates crudos, un migajon de pan remojado en caldo, clavo, pimienta, pasas, almendras, alcaparras y queso rallado: rellenas las calabazas, y en la tortera, se puede hacer como en los bollos otra cualquier salsa y ponerla á un fuego manso.

201. *Otras rellenas.*

Ponerles azafran en lugar de queso, y dulce; siempre se les echará á los rellenos huevos crudos y pan rallado para que no tengan mucho jugo: se frien y se dan en salsa aparte.

202. *Berengenas rellenas.*

Se hace el relleno lo mismo, sin dulce y que le sobresalga el queso: se sancochan antes como todo lo que se rellena, especialmente cosa de yerbas.

203. *Lenguas rellenas.*

Se componen de la misma manera que las

berengenas; que le sobresalga el queso: el relleno será como el de las calabazas.

204. *Calabacitas.*

Se frie un poco de chile, y en él se echan las calabacitas; se dejan á fuego lento, y así que estén se les echa un poco de orégano.

205. *Calabacitas con carne de puerco ó adobo.*

Despues de cocida en adobo la carne de puerco, se frien aparte las calabacitas, con ajos y cebollas; luego se echan en la carne de adobo que se está cociendo, y se sazona.

206. *Calabacitas en salsa de jitomates.*

Se frien ajos, cebollas y jitomates; se echan las calabacitas sin agua por la humedad que tienen; se sazonan con pimienta y clavo, y se dejan á fuego manso.

207. *Sustancia para sopa de carne.*

Se echa manteca en el cazo segun la cantidad que se ha de hacer; estando bien caliente se le echa cebolla rebanada, ajos enteros y la carne en pedazos medianos, huevos y jamon: esto se pone á fuego recio, sin dejarlo quemar; se menea bien hasta que tome color de asado; luego que lo esté, se le echa caldo, chícharos verdes y alguna ave; se sa-

zona con canela, clavo entero y sal; se deja cocer á fuego manso, se le quita la carne y se hace la sopa, echándole encima peregil.

208. *Torta cuajada.*

Se toma carne de puerco y chorizos, se sancochan ambas cosas, estando casi cocidas se sacan y se frien: se frien separadamente ajos, cebollas, jitomates, jamon en dados, sal, clavo, canela, pimienta y nuez; se pone todo con la carne en la tortera donde se ha de cuajar; se le echan alcaparras, pasas, alcaparrones y almendras: se tienen prontos los huevos bien batidos, los que parezcan necesarios, y se echan dentro; se le pone por encima azucar, canela y pan rallado, con mas lumbre por arriba que por abajo.

209. *Otra torta cuajada.*

Se toma un lomo de puerco, se muele, se pican unos jitomates, bastante peregil y ajos; se pone á freir todo con el lomo que se hace picadillo; se le echa pimienta, clavo, canela, alcaparras, pasas, almendras, acitron y azafran; se quita y se pone á enfriar este picadillo: se cuecen unos chicharos, pies de puerco y una lengua, chorizos, papas, habas verdes y un pedazo de jamon; se baten bastantes huevos y se echa el picadillo; se unta una cazuela con menteca, y se echa todo esto

cocido, y se van haciendo las capas hasta llenar la cazuela, que se pondrá á dos fuegos á cuajar: se hará un poco de caldo de jitomates para echarle por encima.

210. *Otra de carnero.*

Se pica carne, y si hay alguna de puerco que esté cocida; se le echan ajos bien picados, cebolla, sal, pimienta, cominos, alcaparras, aceitunas, huevos crudos y pan rallado: se rocia con vinagre, se junta bien y se pone en una tortera embarrada de manteca, con mas fuego arriba que abajo: esta se da con la salsa que se quiera.

211. *Otra torta.*

Se puede hacer otra lo mismo y variada con dulce, echándole encima azucar, y se sirve sola.

212. *Otra de arroz.*

Despues de cocido el arroz y sazonado con sal, cominos y azafran, y que salga bien seco, se embarra con la mano una tortera con manteca; se pone una capa de arroz debajo, y encima se le echa el recado frito y la carne; el recado será de ajos, cebollas, tomillo, peregil, yerba buena, ajinjibre, cominos, tornachiles y aceitunas; se cubre con arroz y se pone con poco fuego debajo y mucho encima.

213. *Otra de arroz.*

Si se quiere mejor, se le pone jitomate en lugar de tomate, pimienta y azafran: así saldrá muy esquisita.

214. *Otra francesa.*

Se cojen pies de puerco, lengua, jamon, chorizos, lomo, todo muy bien cocido, y con todo el recado de jitomates, especias, aceitunas, chiles, pasas y almendras: se frie todo, y se revuelven sesos picados y cocidos; se echan los huevos competentes para que cuajen con manteca bien caliente, y se le echa su caldillo de ángeles y pimienta.

215. *Albóndigas italianas.*

Se pica bien la carne de pierna despellejada, se le echan ajos, poco clavo, peregil, yerba buena, pimienta, huevos crudos, queso, pan rallados, un migajon de pan bien molido en sustancia de caldo, azafran, sal y clavo: la salsa es de ajos fritos en manteca, cebolla y jitomate; estando se le echa caldo, y así que hierva se hacen las albóndigas y se echan en él: se dejan á fuego manso para que se vayan cociendo, y en el caldo se les echa azafran y pimienta.

216. *Otras castellanas.*

Picada la carne de puerco se le echa jamon picado, peregil, yerba buena, culantro verde, ajos y cebollas picadas y fritas; huevos, pan rallado ó remojado, clavo, pimienta, azafran y vinagre, y si se quiere se le añade cominos: se hace la salsa para ellas y se espesa con huevos y pan como las anteriores; se dejan cocer á fuego manso.

217. *Otras de ternera.*

Se pica carne con jamon, riñonada, una poca de sopa de leche, huevos los necesarios, leche y recado; se sazona con pimienta y nuez moscada: se pueden hacer con salsa de leche, y no se les echa azafran para que salgan blancas.

218. *Otras de la Puebla.*

Se cojerán unas pulpas de carnero, se pondrán á asar crudas y se picarán; ya que esten asadas, se les revolverán todas especias, pasas, almendras y unos huevos, para que no quede apelmazada; se pondrá una sarten con harta manteca y se irá echando de esta carne con una cuchara chica, ya que esté la manteca caliente y que quede cosa que haga unas bolitas como albóndigas: concluido esto, se hará un caldillo de esta manera: se cojerá un poco de caldo y se le echará unos pocos de cominos, vinagre y vino, azucar á que quede agridulce, y se le revolverá todas especias; para espesarlo será con pan tos-

tado: para formar este caldillo, se advierte que se echará en la manteca unos ajos picados y luego el caldo como se dijo arriba, y al servirlo se le echará su ajonjolí tostado por encima.

219. *Otras albóndigas.*

Se pica la carne con una poca de cebolla, jitomates, ajos, peregil y todas especies, y despues de picado se revuelven con unos huevos y se hacen unas albóndigas grandes: se mete dentro huevos cocidos, sus pasas, almendras; se coje una sarten, se unta de manteca y se pondrá á dos fuegos: para el caldillo de estofado se echarán á freir unos ajos picados, los que se sacarán, y despues se echará agua, vinagre, un poco de laurel, canela, clavo y pimienta, y se tuesta un pedazo de pan à que quede prieto, se muele y se echa para que espese, y tambien azafran.

220. *Ternera en adobo.*

Se muele chile remojado, ajos, orégano, cominos, ajinjibre, laurel y tomillo, aunque no hacen falta los últimos; vinagre y sal: estando el adobo hecho y cortada la ternera, esta se lava y se va poniendo en barriles capa de carne y capa de adobo; se le echan rebanadas de limon para que salga mas gustosa.

221. *Ternera en tasajo.*

Se lava y se le quitan los huesos, se va haciendo tiras con el cuchillo y se mete en un cuero; en él se le echa la sal y rebanadas de limon, y se deja veinte y cuatro horas: luego se cuélga con un mecate al sol y estando curada se guarda: esta sola es gustosa en clemole; en otra cosa no sirve.

222. *Otra estofada.*

Se estofa la ternera con jamon y todas especias; se frie en manteca hasta que se dore, se rebana, se vuelve á echar en la manteca con una poca de harina tostada; se le echa sal y todas especias molidas, agua, azafran, vino blanco, un pedazo de azucar, peregil picado y tomillo.

223. *Otra ternera.*

Se echa en agua á remojar, se mecha con ajo, jamon y se revuelca en tantita pimienta; se pone à cocer con una poca de manteca, vinagre, laurel, mejorana, tomillo, orégano, dientes de ajo, sal suficiente, pimienta y clavo molido: así que ya está cocida, si uno quiere, se pone á que se dore en la manteca y se le hace su salsa con jitomate, espinacas cocidas, se muele todo y se frie

con ajos, bastante cebolla, y se le echa tantito dulce, peregil, pimienta, clavo y canela; y si se quiere, así que ya está cocida la ternera, se rebana y se le echa aceite, vinagre, chilitos, aceitunas y sus rebanadas de cebollas.

224. *Salpicon de baca.*

Se cuece bien la carne de baca y jamon, se hacen pedazos ambas cosas, se les echa cebolla picada, pimienta, sal, alcaparras, peregil, aceite y vinagre; se pone en los platos, y por adorno se le ponen rebanadas de cebollas y peregil.

225. *Cochinito en adobo.*

Se hace adobo como el de la ternera, se pone el cocinito en él, se deja en infusion por seis, doce ó veinte y cuatro horas: de este modo se puede dar aunque sea acabado de hacer.

226. *Adobo fino.*

Es de sal, vinagre, hisopillo menudo, mejorana, ajo, vino y todas especias.

227. *Cochino.*

Se toma el hígado, se maja con almendras tostadas con cáscara, pan tostado y remojado en caldo; se maja bien y se cuela; se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez; se le da

un hervor con azucar y limon: si se quiere variar, en lugar de limon y dulce, se le echa ajo asado y queso rebanado.

228. *Morcillas blancas de ternera*

Se toma riñonada, se le quitan bien los pellejitos, se pica, se le echa pan rallado y jamon gordo; en este se frien cebollas menudas, se le echa azucar, canela, clavo, pimienta, nuez y huevos, como quien hace una masa blanda para buñuelos; se le echa sal y leche hasta que la masa esté blanca; se hacen las morcillas y van echando en el agua caliente, para que se cuezan; se pican antes para que no revienten, y se dan asadas en parrilla.

229. *Pipian.*

Se tuesta ajonjolí y se muele; se remoja chile en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, unas pepitas de calabaza, y todo se incorpora bien; advirtiendo que dichas pepitas se han de tostar antes, y ha de ser un plato de ellas: se deslie en caldo el chile dorado en manteca y se sazona con sal.

230. *Tajadas fritas.*

Despues de cocida la carne se hace rebanadas, se frie con huevos embotada en harina: se dan en clemole ó en caldo de especias cuando se quiera variar.

231. *Chilaquiles.*

Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos se echan hasta que la carne esté á medio cocer), se frie todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clemole, las tortillas y el ajonjolí tostado, se pone capa de carne y se tapa con tortillas; se le echa caldo de clemole y un puñado de ajonjolí; de este modo se hace con las demas: se les echa manteca la regular porque las tortillas la embeben mucho.

232. *Fiambre de casa.*

Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas; luego que se haya cocido bien se enfrian para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, peregil, tornachiles picados, y aceite.

233. *Torta cuajada para almuerzo.*

Despues de cocida la carne de puerco se frie bien y se le echa todo lo siguiente: ajos, cebollas y jitomates, todo frito; peregil, clavo, pimienta, sal y nuez; se junta con la carne en la tortera, se le añade tornachiles, aceitunas y otras menudencias que se parezcan; se le echan huevos batidos, se menea bien, y luego se le pone fuego arriba para

que se cuaje: la salsa es de chile ó de clemole :se pueden dar otras en tortas de masa.

234. *Menudo de ternera ó de carnero.*

Despues de bien limpio se mete en sal y limones rebanados y esprimidos: despues se cuecen con garbanzos, chile molido, peregil, culantro, yerba buena, y se dá en guiso de carnero verde ó en pimienta, pero lo mejor es en clemole.

235. *Asadura de cerdo.*

Es tan gustosa que con cualquiera cosa de frito con limon, pimienta, peregil y ajos, sale muy esquisita.

236. *Asadura de carnero.*

Despues de cocida se rebana; se calienta manteca, y en ella se frien ajos molidos y la asadura para que se fria, pero con bastante manteca: estando frita se aparta y se le echan tornachiles picados, peregil, sal y orégano; y á lo último zumo de limon.

237. *Asadura fina.*

Se lava bien y se rebana muy menuda, se pone en infusion de vinagre, despues se cuece y se le echan especias con el agrio y orégano necesario.

238. *Salsa de tomillo.*

Se dora el pan en manteca, se le echan dados de jamon, se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo y carne asada picada; se menea y se le añade pimienta, sal, clavo, tomillo, peregil en rama y se deja á fuego manso.

239. *Salsa de higadillas.*

Se maja la higadilla con ajos y peregil; se le echa un migajon de pan remojado y se deslie en vinagre y una poca de pimienta; se frie una poca de cebolla, y en ella se deslie esto; se sazona con sal y se pone á fuego manso.

240. *Otra de lo mismo.*

Se frien las higadillas, rebanadas de pan, ajos y cebollas; así que lo esten se remoja todo en caldo, se muele, se le echa clavo, pimienta, vinagre y aceite; se deslie todo y se pone á fuego manso.

241. *Otra dorada.*

Se dora pan rallado, y en lugar de higadillas se le echan huevos cocidos, peregil, pimienta, clavo, aceite, vinagre y alcaparras.

242. *Salsa cruda verde.*

Se muele peregil, ajos, azucar, sal y un

migajon de pan remojado en vinagre; se le echan cominos y se deslíe todo en vinagre templado con agua, y á lo último se le echa aceite.

243. *Salsa de jitomates.*

Se asan los jitomates, se les quita el pellejo, se muelen y se les echa ajo molido, peregil, pimienta y vinagre.

244. *Salsa de mostaza.*

Se muele la mostaza con pan remojado en vinagre, azucar y sal: se deshace en vinagre templado: esta sirve para la olla ó para asado.

245. *Otra de higadillas*

Despues de bien cocidas estas, se muelen y se les echa dentro yemas de huevos cocidas, clavo, pimienta, vinagre, peregil, ajo y aceite, esto se deslie con cebolla que se tendrá ya frita, y se deja á fuego manso con su caldo.

246. *Otra fina de peregil.*

Se frien en manteca rebanadas de pan, ajos, peregil entero, el pan remojado en sustancia y yemas cocidas de huevos; todo esto se muele; se dora en un cazo un poco de pan molido, se frien ajos, cebollas y poco jitomate; estándolo se le echa caldo y se des-

lie todo dentro; se sazona con sal, clavo y pimienta, y se deja á fuego manso.

247. *Otra de peregil.*

Se frien unas rebanadas de pan en manteca; se remoja en caldo, se muelen con peregil crudo, unas yemas de huevos cocidas y unos dientes de ajos crudos; se frie una poca de cebolla, y estando se deslie en caldo, se le añade orégano y pimienta, y se deja á poco fuego.

248. *Otra de alcaparrones.*

Se frie peregil entero, rebanadas de pan, dientes de ajos y unas yemas de huevos crudas, tôdo esto se muele: se frien en manteca unos ajos y cebollas, y todo se echa en el caldo, deshaciéndolo en él y echándole sal, pimienta, vinagre, alcaparrones en cuartos y molidos: esto se deja á fuego manso.

249. *Otra de navos.*

Se asan cabezas de ajos y se limpian diente por diente, se despachurran de plano con le cuchillo y luego se frien en manteca; pero antes se dora en esto un poco de pan, y estando se frie cebolla, se le echan nabos en pedacitos, caldo, pimienta y clavo; se frien unos dados de jamon y se les echa á la salsa.

250. *Otra agridulce.*

Se dora pan rallado en manteca, se le echa caldo, vino ó vinagre, azucar, canela, sal y pimienta.

251. *Otra de chirivias.*

Se sancochan y se frien con mantequilla, se le echa caldo, se espesa con yemas de huevos y se le echa peregil, mejorana, clavo, pimienta y sal.

252. *Otra de leche.*

Se muelen almendras con canela: á cada real de leche se le echan doce yemas de huevos crudas y un poco de pan rallado, y se menea bien, echándole una poca de sal; se pone al fuego y se le da punto, y teniéndolo se le echa una poca de canela.

253. *Otra de leche.*

Se hace lo mismo y se varia, echándole almendras y pasas enteras para hermosearla.

254. *Otra de yemas.*

Se pone en el cazo peregil picada, nuez moscada y zumo de limon ò de naranja, se le van echando las yemas de huevos, se menea y se deshace todo junto á una mano para que no se corte, y luego se le echa el cal-

do, se sigue meneando al fuego manso como se ha dicho, y estando de punto se tapa ó se aparta: lo regular es seis yemas para cuatro raciones.

255. *Otra de jitomates.*

Se dora un poco de pan en manteca, jamon, ajos y cebollas; estando frito se le echan los jitomates y luego el caldo: se sazona con clavo y pimienta.

256. *Otra de calabacitas.*

Se frien en manteca ajos, cebollas y jitomates; estándolo se le echan las calabacitas; no se le echa caldo por la mucha humedad que tienen estas, y cuando mas se sazonan con sal y pimienta.

257. *Otra de chicharos.*

Se frie en manteca jamon, unos ajos, cebollas y poco jitomate; se le echan los chícharos, clavo, pimienta y azafran; se espesa con yemas de huevos.

258. *Otra de cardo.*

Se echa el mismo pie que á la de chicharos; no se le echa clavo, y se desflema antes en agua para que se le quite lo amargo: se le echa pimienta y aceite, y al repartirlo un poco de vinagre.

259. *Otra de coliflor.*

Lo mismo que la de chicharos, sin azafran, jitomate, ni clavo, y solo sí para espesarla se le echan huevos: todas las demas salsas sirven para guisos, echándoles dentro la carne.

260 *Fideos de carne.*

Se toma el caldo, se le echa azafran, clavo ó pimienta; se pone á hervir y se le van echando los fideos y apretándolos con la mano para que no vayan enteros.

261. *Fricasé frances.*

Se toma carne ó gallina cruda, se hace pedazos y se echan en el cazo con manteca, mantequilla ó jamon, para que se doren; se les echa en seco ajos, cebollas, peregil, yerba buena, tomillo, mejorana y una poca de harina: se hace porque esto se dore, y estándolo se le echa caldo, canela, nuez, clavo y pimienta: se espesa despues de cocido con yemas de huevos.

262. *Otro fricasé italiano.*

Se dora manteca y mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamon; se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo; si se

le ha de poner ave ó carnero, se le echa dentro crudo, y si no, se deja cocer á fuego manso, y se sazona con canela, clavo, nuez y sal: estando se espesa en esta forma: se pone en una sarten el peregil picado y nuez, á falta de ésta, clavo, zumo de limon ó de naranja, y se van echando las yemas de los huevos que sean necesarias; se van batiendo á una mano y se les echa caldo tibio, y estando desleidas, se echa en el cazo con poco fuego, se menea, y estando de punto se tapa bien la lumbre y se le echa el ave cocida ó carnero: á una libra de carnero se le echan seis yemas y dos limones.

263. *Guiso de cabeza.*

Se cocerá una cabeza de ternera con agua y sal, partida por en medio y sacados los sesos; luego que esté, se le sacarán los huesos, se harà una salsa con bastante cebolla menuda, ajos picados y jamon; todo esto se echará en la manteca á que se fria, y asi que esté se le echa todas especias, menos azafran, un pedacito de azucar y un posuelo de vinagre; ya que esté coció y se vaya á servir, se le echará vino blanco: se advierte, que la cabeza no se pondrá en la salsa, sino que se saca de la olla en que está, poniéndola en los platos y encima la salsa.

264. *Otro genero de cabeza.*

Se cojerá una cabeza se pelará y se lavará muy bien; se muelen unos ajos y chiles remojados, un poco de vinagre, clavo, canela, pimienta, todo en polvo; hecho esto, se embarra la cabeza de manteca muy bien y se rocia con especias molidas, y tambien cominos; concluido esto se meterà en el horno à que se ase, teniéndo cuidado de que no se queme.

265. *Guisado de ternera.*

Se cojerán los pedazos que esten mas gruesos y se van mechando con jamon gordo; se echará en una olla y alli propio sus especias, unos palitos de romero, un poco de laurel y vinagre; echo esto, se deja hasta que consuma, pero de cuando en cuando se meneará para que no se queme: ya que esté consumido, cosa que le quede un poco de caldo, se voltea en una sarten ó cazuela, poniéndose en la lumbre á dos fuegos, la de abajo que sea poca, la de arriba que sea bastante: ya que esté frito y se quiera servir, se le echa su vino, si se quiere, tambien pasas, almendras y huevo en rebanadas.

266. *Otro de pichones ó gallinas.*

Se picará una porcion de peregil, cebollas, unos ajos y un poco de jamon; ya que

esté todo bien picado, se echará en la manteca á freir, y asi que esté se le echa un poco de caldo de las mismas aves con todas sus especias, y un pedacito de azucar, un poco de vinagre, sus pasas, almendras, un poco de vino blanco y ajonjolí por encima: se advierte, que nunca se le eche vino á ningun guiso cuando esté hirviendo, sino cuando se vaya á servir.

267. *Otro para pipilas.*

Se ponen á freir unos ajos picados con jitomates molidos; ya que esté bien frito, se le echa el caldo de las pipilas con todas sus especias, azafran, un poquito de orégano, cebollas enteras cocidas, chilitos y aceitunas.

268. *Otro para gallinas.*

Se cojen unos chiles tostados y otros remojados, tantos de unos como de otros: se muelen con unos jitomates asados y una poca de nuez; todo esto se pone á freir, y asi que está, se le echa el caldo de las gallinas con sus correspondientes especias, un poco de azucar, pasas y almendras por encima, nuez tostada y ajonjolí.

269. *Otro.*

Se cojen unas pulpas de carnero y otras de puerco; se picará todo junto y se le revolverá unos huevos crudos, echándole todas

especias, pasas, almendras, ajos picados, todo menudo, ajonjolí; concluido esto, se cojen unos papeles y se les unta manteca, y allí se le va echando de esta carne, cosa que se puedan envolver, y se amarran con unos hilitos con mucho cuidado; se ponen en un asador y se meten al fuego, en donde se estarán volteando sin cesar hasta que esté bien cocido y algo dorado: entónces se le quitan los papeles, se hacen unas rebanadas, y se echan en el caldillo de especia hecho de lo mismo que queda.

270. *Otro de espinacas.*

Se asan las gallinas, se frien las espinacas con su ajo, cebollas, azafran, pimienta, clavo y canela; despues de asadas, se meten entre las espinacas, se les echa huevo batido en agua y vinagre, y por encima de los platos sus rebanadas de betabel, aceite y manzanas.

271. *Otro llamado el Zaramullo.*

Se pondrán á cocer las gallinas ó pollas hechas cuartos, y luego se hará el caldillo de jitomate, cebollas, ajos, tornachiles y aceitunas; se doran unos cominos, se muelen y se le echan; se pone una capa de gallina y otra de este recado, echándole por encima aceite y un poco de vino, poniéndose esto en

la lumbre de modo que no hierva, para despues servirse.

272. *Pierna estofada.*

Se coje una pierna de carnero cruda y se rellena por todas partes, como quien mecha, con jamon, clavo, canela y pimienta, todo entero, el jamon y los ajos partidos. y se echa á cocer en una olla con agua, manteca y sal: así que esté bien cocida, se deja consumir, y se le echa una porcion de vino para que hierva con él hasta que se reconcentre, y se estará volteando para que no se queme y quede bien frita.

273. *Otra mechada.*

Se coje una pierna, se limpia, se corta hasta la rodilla, se echa un poco de tiempo en agua; despues se le encaja con la aguja de mechar jamon, dientes de ajo revolcados en polvo de pimienta y sal: se pone á cocer con una poca de manteca, vinagre, mejorana, laurel, tomillo, su sal suficiente, unos dientes de ajo, pimienta y clavo molido: y así que ya está bien cocido se dora en la manteca.

274. *Salsa de la pierna.*

Se ponen á cocer jitomate, almendras bastantes, todo molido, y se le echa clavo,

pimienta y peregil picado, y así se sirve con la pierna.

275. *Escabeche de lomos.*

Se parte el lomo en pedazos, se pone en una olla, y se le echa un tanto de vinagre y otro de agua, su romero, hojas de naranjo, laurel y unos ajos machacados: se revuelve todo muy bien, y se le echa canela, clavo, cominos, pimienta y orégano; ya que esté el lomo cubierto, se deja así cuatro dias en infusion, meneándose todos los dias tres veces y se tiene bien tapado; despues de pasado este tiempo, se pone á freir en manteca con su caldo hasta que quede bueno, y no se le echará todo sino un poco.

276. *Nogada.*

Se molerán unas nueces, una poca de almendra y un pedazo de pan, que sea de migajon y que no lleve corteza, concluido esto se remojarán unos ajos que no sea en cantidad, y se le echará su aceite, una poca de pimienta y sal para que salga bueno, y un pedazo de queso fresco molido.

277. *Salchichones.*

Se pica la carne, se le dará un hervor y se remuele con clavo, cominos y un diente de ajo; despues se amasa la carne con vinagre y se van haciendo en forma de chorizos;

se freirán con huevos batidos y se hará el caldillo con las mismas especias para echarlos en él.

278. *Escondido.*

Se picará una porcion de cebollas, peregil y ajos, y se pondrá á freir todo en manteca; ya que esté bien frito, se le echará el caldo de las gallinas y se espesará con unas yemas de huevos, y se le echa sus pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, chilitos y su poca de azucar, clavo, canela y todas especias.

279 *Pollas borrachas.*

Se cojen unas pollas chiquitas, se rellenan con picadillo guisado con pasas, almendras y jamon; se pone á cocer entre dos fuegos con bastante vino en lugar del caldo en que se cocieron.

280. *Quitate el sombrero.*

Se rebana el pan y se va dorando en cuchillos; se asan los limones y despues se esprimen en vino y vinagre, se le echa un pedazo de azucar, laurel, nuez moscada, clavo, canela, ajinjibre: se asa la gallina y se echa en el caldillo de un dia para otro; se saca el zumo de betabel y aceite para la última capa, y se le echan cebollas rebanadas, jitomate, ajonjolí, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

TRATADO IV.

GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA

1. *Bacallao blanco.*

Se frien en aceite unos ajos, y en este aceite se echa un poco de pan molido y pimienta en polvo: luego que esto este frito se le echa el bacallao, cocido en lonjas; se sirve con un poco mas de aceite, peregil picado, aceituna y tornachiles, todo por encima.

2. *Ajo de bacallao.*

Se pone á remojar la noche antes y se desvena un poco de chile ancho; al dia siguiente se muele con unos ajos, pimienta y clavo; y esto se pone á freir en aceite, y el chile en manteca; luego que estén ambos fritos se pondrán juntos con el caldo mencionado, en el que se echará el bacallao crudo: esto junto se cuece y se espesa con pan remojado molido; se sirve echándole por encima un poco de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles en pedazos.

3. *Bobo en empanada.*

Se pone á medio cocer el bobo: en otra olla tambien á cocer cebollas; se pican cebollas crudas, ajos y tomates de cáscara: esto se pone á freir en manteca, y entonces se le echa especias molidas sin azafran; se unta una cazuela con manteca y en ella se pone una capa de bobos en lonjas, ó enteros si son pequeños, otra de frito y especias, y otra de cebollas cocidas; se le echa una poca de agua del cocimiento de los bobos, y un poco de vinagre; se ponen entre dos fuegos á que se sazonen, y se deja hasta que casi se consuma el caldo ó se ponga espesito; entonces se le echan unas alcaparras, orégano seco, mas aceite, aceitunas y tornachiles en pedazos.

4. *Guisado de bobos.*

Si son tres los bobos, se toman tres cebollas grandes y ajos: se frien bien unos jitomates asados y se les echan todas especias molidas sin azafran: se ponen los bobos á cocer en esta salsa, escamados y limpios: se toma un puñado de alcaparras frescas y se muelen, estas se les echan á los bobos, con una cucharada chica de vinagre bueno: asi que estén para separarlos del fuego, se les echa una mantequilla, tomillo y almendras: al servirlos se adornan con perejil muy picado,

aceitunas y tornachiles tajados: se procura que no se deshagan los bobos.

5. *Otros asados.*

Despues de limpios los bobos, se toma un puñado de alcaparras picadas y otro de perejil lo mismo; se les echa un poco de pimienta y sal; todo esto se revuelve con aceite, y los bobos se rellenan con ello: despues se echa un poco de aceite y vino blanco en un platon, y en él se coceràn envueltos en papel hasta que se doren: esto se hace á fuego manso, y asi que esten asados se desenvolverán y se pondrán en otro platon con mas aceite, un polvo de pimienta, alcaparras y perejil picado por encima; aceitunas y tornachiles rajados; y mientras no se sirvan, se tendrán al vapor de una olla.

6 *Otros tambien asados.*

Se ponen á freir en aceite cebollas, ajos y perejil picado menudo; se le echa á esto una poca de agua y los bobos para que estos se cuezan á fuego manso: se advierte que á cada tres bobos regulares se les echa medio cuartillo de aceite, medio idem de vino blanco, todas especias, menos azafran, y una corteza de pan dorado que se muele para con ella espesar el caldo, el que no se deja ni aguado ni espeso: se les echa un poco de almoradux, romero, unas pocas de alcaparras

enteras, aceitunas y tornachiles al servirlos: tambien se adorna el platon con coliflor cocida con sal y aceite.

7. *Otro de cubierto.*

Segun el número de bobos se toma una porcion de almendras, las que se tuestan con cáscara; se muelen y se frien con sal en mantequilla clarificada; despues de limpios los bobos, se rellenan con lo dicho y se ponen á cocer á fuego manso con mantequilla: se baten yemas de huevos con una poca de harina, para que esto se pegue á los bobos que deben de cubrirse con las yemas de huevos; despues de bien fritos se ponen en un platon: se les hace una salsa de almendras limpias; y molidas, que antes se habrán remojado, y se ponen á hervir con mantequilla y sal: esto se deja espesar á modo de nogada y se le echa por encima á los bobos: se adorna, si se quiere, con romanitas, alcachofas y alcaparras.

8. *Bobo ó robalo en caldo.*

Este se limpia y se desala: se pican ajos y bastantes jitomates; se frien en manteca, y se le echa clavo molido, canela idem, azafran, alcaparras, pasas, almendras, bastante vino tinto, una taza de vinagre, sal y azucar: luego de sazonado, se le agregan aceitunas y tornachiles.

9. *Guisado de bobos ú otros pescados.*

Se frien ajos en manteca; á esta se le echa pan frio desmigajado y unos chiles molidos: el pescado se cuece aparte y luego se pone en este caldo: al servirlo se pone aceite y vinagre.

10 *Bobos embarrados.*

Se embarra una cazuela con manteca, y se le echa bastante aceite: si no son frescos los bobos, se desalan y se hacen lonjas: se limpian unas almendras y se tuestan mucho para luego molerlas: se frien en manteca chiles anchos desvenados y una poca de pimienta; luego que esté esto bien frito, se muele con un poco de clavo y canela: se pone una capa de bobo y se le polvorea la almendra y demas cosas molidas; sobre esto va otra capa de bobo y se pone á cocer entre dos fuegos mansos, echándole una poca de sal, si fuere necesaria; y para servirlos aceitunas y tornachiles rajados.

11. *Jigote de pargo.*

Se pone en remojo el pargo asado, y luego se cuece y se pica: se frien unos ajos, y en esto se echa el pargo, canela, clavo y alcaparras, todo molido; vino y vinagre: luego que esté sazonado, se le pondrán aceitunas, tornachiles, cogollos de lechuga, yemas de

huevos fritas en manteca, pasas, almendras y especias que se le echarán cuando hierva el caldo.

12. *Bobo en nogada de mastaza.*

Se muele y se cierne la mostaza hasta quitarle el picante: tambien se muelen almendras, canela y clavo, y se le echa aceite y vinagre en abundancia, alcaparras, aceitunas y tornachiles: despues de cocido el bobo, se le echa la mostaza y se sirve frio.

13. *Torta de camarones.*

Se pican ajos y jitomates y se frien en manteca; se muele clavo, asafran, canela y pimienta: despues de estar sazonado el caldo se le echa alcaparras, pasas, almendras, sal, vinagre, un terron de azucar, perejil deshojado y los camarones limpios y cocidos: despues de estar esto sazonado, se aparta del fuego, se baten huevos y se revuelve con ellos la pasta: se unta una tortera con manteca, y en esta se echan huevos y la pasta; sobre esta se ponen betabeles en ruedecitas cocidos; en seguida jitomates y cebollas rebanadas: esto se cubre con el resto de los huevos y pasta, y se pone á cocer á dos fuegos; al servirle se le agrega chile corriente.

14. *Coles borrachas.*

Se pican las coles y se cuecen en agua de

tequesquite y anis: se frien en manteca unos ajos y se les echa clavo, canela, azafran y cominos, todo molido; entonces se echan las coles con un poco de vino, otro poco de vinagre, manzana, platano largo, camote piñones limpios, aceitunas, tornachiles y granada al servirlas.

15. *Guisado de papas para vigilia.*

Se limpian las papas crudas y se rebanan: se muelen y se frien en manteca, jitomates, ajos y todas especias molidas: se pone una capa de papas, otra de queso y otra de las especias molidas; asi se ponen á cocer entre dos fuegos, y al servirlas se les echa perejil picado.

16. *Torta que llaman de nada, ó de adobo.*

Se desvena y se remoja un poco de chile ancho molido, se muele con unos ajos y cominos, y se frie en manteca: luego se muele un poco de pan frio remojado, al que se le echa el chile y se pone á hervir: luego que esté espeso se baten unos huevos, y en ellos se echa todo lo mencionado, en una sarten con manteca: se pone entre dos fuegos á que se cuaje, y se sirve seca ó con chilote de jitomate.

17. *Escabeche de bobos ó pescado de Veracruz.*

Se limpia, y hecho lonjas cruzadas, se frie en manteca hasta que se cueza bien y se dore: se ponen á hervir agua y vinagre, en iguales porciones, con sal: se muele pimienta, canela y culantro tostado; estas especias se le echarán al caldo proporcionadas al agua y vinagre, que tenga; tambien se le ponen unas hojas de laurel; y todo esto se pone en una cazuela al fuego para que hierva: estando frio el pescado se le polvorea á cada lonja de las especias molidas; y se roceán con el agua y vinagre tibios, se ponen en un cuñete ó en una olla, para echarle en cada capa de pescado de este vinagre y agua, laurel, especias y un pocillo de aceite de comer: se le puede echar cebolla picada al servirlo y aceitunas sevillanas.

18. *Torta de berengenas y chicharos.*

Se cuecen ambas cosas y trocitos de pescado: se hace un picadillo con esto, huevos duros tajados y jitomates fritos: esto se echa en huevos batidos, un poco de queso añejo rallado ó molido; pan del mismo modo y se sirve seca ó con chilote.

19. *Torta de garbanzos remojados.*

Se ponen el dia anterior en agua tibia con

una poca de ceniza; luego se cuecen en agua de tequesquite; asi que esté sin hollejos, se molerán con un poco de biscocho, pan tostado y queso añejo: esto se echa en cuatro huevos bien batidos para que cuaje en una tortera con manteca: se sirve con especias, ajos ó cominos.

20. *Otra de papas.*

Despues de peladas y cocidas se pasan por el metate: lo mismo se hace con un poco de biscocho y queoo añejo: se baten huevos y en ellos se echa esto; se pone entre dos fuegos en manteca para que se cuaje, y se sirve en especias.

21. *Otra de chicharos.*

Se cuecen los chicharos, se muele un poco de biscocho tostado y queso añejo: se baten unos huevos y en ellos se echa todo lo dicho: esto se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos, hasta que se cuaje, y se sirve en especias.

22. *Otra de huevos de pescado en varios guisados.*

Se martaja una cuartilla de hueva tostada, dos bizcochos duros y un pedazo de pan tostado: esto es echa en cuatro huevos batidos y se pone á cuajar en manteca al fuego. Se puede servir en mole, como comunmen-

te se hace de chile y tomates molidos: seca, en aceite y vinagre, con aceitunas, tornachiles rajados, cebollas rebanadas y lechugas deshojadas; ó en escabeche compuesto de partes iguales de vinagre y agua, rebanadas de lima agria cocida aparte, y hojas de naranjo.

23. *Otra de ostiones.*

Estos se cuecen; tambien se cuecen habas verdes, camote y papas; luego se pica todo y se revuelve en huevos batidos: esto se pone entre dos fuegos, y se le añade una poca de sal: luego que se cuaje se sirve seca ó con caldo de ángeles.

24. *Pescado guisado.*

Este se cuece en lonjas; se asan jitomates y se estregan con la mano como para chilote; se le echa cebolla cocida aparte, aguacates mondados en rajas, y un polvo de pimienta: esto se revuelve y se echa en el traste en que ha de servirse, y encima una capa de presas del pescado; luego tornachiles tajados, aceitunas, aceite, vinagre, orégano y un polvo de pimienta: esto se sirve frio.

25. *Otro de bacallao.*

Este se cuece despues de desalado y limpio; se le hace el caldo con chile ancho remojado y desvenado, y este se muele con ajos, cominos, pimienta, clavo y canela: se pone al fuego una cazuela con manteca, y despues de estar caliente, se echa el chile para que se fria hasta que salte; entonces se le echa una poca de agua; y de alli é un rato se aparta del fuego y se le pone dentro el pescado, cuidando que se empape bien: en este estado se le echa aceite, vinagre, cebolla cocida ó cruda picada, orégano, y cuando se esté friendo aceitunas y tornachiles tajados.

26 *Fricase de pescado.*

Se pone una sarten al fuego con mantequilla, y se le echa un poco de peregil picado, una poca de harina, que se menea sin cesar, clavo, canela molida y vino: esta salsa se le echa por encima al pescado, el que debe de estar cocido y hecho presas; se sirve con tajadas de huevos duros.

27. *Pebre prieto de bobo ú otro pescado.*

Se frien cebollas cortadas en gajos; luego se le echa á esto agua, sal y un chile crudo, desvenado, remojado y molido en seguida el bobo ú otro pescado en presas, clavo, canela, pimienta y ajos molidos: esto se pone á hervir; luego se asan unos chiles anchos desvenados, se muelen bien y se echan en el pescado: se le polvorea por encima una por-

cion de orégano, zanahorias en pedazos, alcaparras, y fuera del fuego aceituna y aceite.

28. *Otro modo de guisar ambos pescados.*

Se hace presas el pescado; se rebanan cebollas y jitomates delgados; se pone una capa de esto y otra de pescado; encima de estas capas se ponen chiles anchos, sin venas, medio tostados y pedazados; sobre este chile se echa canela en polvo, clavo y pimienta idem; orégano despedazado, una taza caldera de aceite y otra de vino bueno: este guiso se hace en un lebrillo y se pone en rescoldo al igual del pescado con un comal y lumbre encima; se sazona con sal y se deja hasta que esté cocido.

29. *Escabeche de pescado á la española.*

Se frie el pescado en manteca; se frien tambien unos ajos en aceite y se machacan en la freidera con la cuchara; se rebanan cebollas y se frien con orégano; despues se le echa clavo, pimienta molida y vinagre: asi que esté cocido, se le pone por encima del pescado todo lo dicho.

30. *Otro escabeche ú otro pescado.*

Se frie en manteca y se le hace la salsa de agua, sal y vinagre; clavo, canela, pimienta y cominos molidos: el pescado se echa en esta salsa con rebanadas de limas sin amargo; despues de hervir se le echan alcaparras, aceitunas y chiles verdes; se sazona y se sirve.

31. *Pastel de garbanzos para vigilia.*

Se cuecen los garbanzos en agua de tequesquite; en seguida se lavan con agua caliente y se muelen con un poco de pan frio de modo que queden en granos menudos; se frie el pan en manteca sin tostarlo: se muelen unas yemas de huevos duros con mas pan frio, y se hace una masa con esto y los garbanzos: la pasta ó relleno se hace de jitomates, tomates y cebollas, todo bien picado y frito en manteca, con peregil, orégano, clavo, canela, pimienta, azafran y cominos; todo esto molido se echa con el antedicho picadillo; pasas y pescado en pedazos chicos: asi que esté todo bien frito y espeso se unta una tortera con manteca, y se le estiende en el fondo y costados de esta un pedazo de masa, á manera de una tortilla, hasta cubrir su centro: entónces se le pone lumbre por encima á un comal y se deja cocer la parte de arriba; luego se le pone la pasta del relleno, y se cubre con una tortilla de la misma masa; en seguida se vuelve á poner el comal con lumbre: luego que esté todo cocido se adornará por encima con figuritas de la misma masa, y del mismo modo se dejan

cocer: esto se sirve con azúcar y canela molidas, por encima.

32. *Otro pastel de pescado á la francesa.*

Despues de limpiar bien el robalo se le polvorea harina por encima, y se frie en aceite, se pican jitomates, cebollas y perejil; esto se frie con harina, y se le echa una poca de agua, vinagre, alcaparras, alcaparrones y aceituns: se echa en esta el pescado y las especias molidas de clavo, canela, pimienta y unos cominos: se rebanau unos huevos duros y se les agrega sal: se hace la masa de harina, sal, azafran molido y huevos; se amasa fuertemeute hasta ponerla en punto: entónces esta se hace veinte partes, se unta una tortera con manteca y se van tendiendo diez pedazos de la masa en ella, hojaldrándolas con bastante manteca y harina; despues de estar colocados esos diez pedazos de masa delgados, se les pone encima el relleno del pescado y recado: con los otros diez se cubre el pastel y se pone en el horno.

33. *Patel de pámpano.*

Se frie el pámpano solo en manteca: luego se frie en mantequilla el recado, ajos, cebollas, peregil y orégano, todo picado menudito: se muelen alcaparras con vino, y despues de estar aquel frito, se le añade vinagre, el pámpano, mas alcaparras, alcaparrones y aceitunas, todo entero: se hace la masa de harina, mantequilla, yema de huevo, sal y vino en lugar de agua: despues de bien amasada, se estiende con el palote y se unta con mantequilla derretida: de este modo se doblan los pedazos para que hagan hojas despues de cocidos; no se harán muy delgadas para que no se rompan: el un pedazo sirve para forrar el centro ó fondo de la tortera, que se habrá untado con mantequilla antes de poner la masa; y el otro para cubrir el pastel: en el centro ó entre los dos pedazos de masa se pone el relleno del pámpano y demas mencionado: esto se unta con unas plumas mojadas en huevo batido; y en seguida se le pone encima el otro pedazo de masa y se mete en el horno.

34 *Gazpacho.*

Se pican jitomates y peregil; galletas ó pan tostado en rebanadas: se pone una capa de cada cosa, y entre ellas se echa una poca de yerbabuena deshojada, azucar polvoreada, vinagre bueno, y una poca de pimienta en polvo: despues de sazonado se sirve frio.

35 *Bobos sudados*

Se envuelven los bobos en papel muy mojado, y entre dos fuegos mansos se cuecen sin dejarlos de voltear: luego que se conozca que se han cocido, se les escurre la manteca

que hayan tomado y se les quitan los papeles: se les hace el caldo con alcaparras molidas, fritas en poca manteca, y desalada antes; sal si les falta, cebollas cocidas, un poco de vinagre, aceitunas, tornachiles y aceite en abundancia: esta salsa se pone separada en la mesa: tambien se sirven secos estos bobos con chilote separado.

36 *Huevos en peregil.*

Se pica y se frie peregil muy menudo: luego que esto se haya frito se le desbaratan unas yemas de huevos en vinagre; se le echa clavo, canela, pimienta y sal; todo esto bien batido se le echa al peregil, con unos huevos endurecidos partidos por la mitad, y se le da un hervor para servirlo.

37. *Pámpano asado.*

Este pescado se hace lonjas, y entre ellas se pone peregil picado, ajo molido y aceite untado con unas plumas: asi se pone á asar en unas parrillas, y en seguida se coloca en el traste en que se ha de freir: en este se le echa jugo de naranja, ajos, peregil picado y frito; salsa de una poca de agua, un polvo de pimienta y jugo de naranja; esta salsa sirve para tada clase de pescado asado.

38. *Pescado blanco fresco ú otro.*

Se le quitan las espinas al pescado, se frie

en manteca y se pone en un platon: se le pone encima lo que sigue: dos puñados de peregil, una rebanada de pan remojado, molido con medio jitomate grande, dos clavos, diez granos de pimienta, una poca de nuez moscada y sal: todo esto se frie, y bien caliente se agua con un poco de caldo de gallina ó carnero, sin azafran, y esto espesito se le echa al pescado por encima.

39. *Espinacas.*

Se asan y se muelen jitomates, y luego se frien con ajos y cebollas picadas: á esto se le echan las espinacas molidas ó picadas, garbanzos deshollejados, cocidos aparte en agua de tequesquite; papas mondadas, cocidas y partidas por la mitad; un poco de vinagre, sal y un terron de azucar al servirlas.

40. *Allocotes portugueses.*

Se tuesta un pedazo de pan en manteca: se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: asi que esto se haya molido se pone á freir en bastante manteca: luego que esto se haya freido, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiéndo que esto sea proporcionado á la porcion de frijoles: todo esto se pone á hervir y se le echa orégano y sal, y al servirlo queso añejo martajado, aceite, chile y aceitunas.

41. *Bacallado.*

Medio de chile ancho desvenado y remojado, y mondadas dos cabezas de ajo, se muele todo con clavo, canela, pimienta y mas cantidad de cominos; se le echa su sal y se frie el pescado, remojado se echa en piezas y su agua necesaria á que yerba, á ponerse en un sazon espeso hasta que se cuesa, y en los platos se echa aceite y vinagre.

42. *Bobo en caldillo.*

Se pica bastante cebolla, jitomate y ajo, se frie esto en manteca y con todas especias, clavo, canela, pimienta, azafran, aceitunas, alcaparras, almendras, orégano, peregil, hierve y se sazona este caldillo con mas vino que agua; luego se pone en la cazuela una capa de lonjas de bobo y otra de este caldillo con la manteca necesaria, y á dos fuegos mansos se cuece, ya echado en los platos se le echa aceite.

43. *Escabeche.*

Cocida la gallina, pollo, ó pescado, se tienen batidos unos huevos, primero la clara y luego la yema bien batidas, enjugadas las piezas y á cada una con sutileza despolvoreándole harina se revuelve en el huevo y se frien en la manteca, se pone una olla con tanto de vinagre como de agua, con todas especias, clavo, canela pimienta y asafran, se

vuelven á enjugar las piezas; y teniendo aparte cocidas ojas de naranjo y ruedas de lima ó limon se vá echando una capa, y otra de ruedas y ojas, chilchotes cocidos ó tornachiles, y si los quieren mas agrios, dos partes seràn de vinagre y una de agua, dá otro hervor y se aparta; si se quiere agridulce el escabeche no se le echa chilchotes, sino media libra de azucar.

44. *Escabeche de Veracruz.*

Dos robalos secos, se lavan y luego se secan al sol y en pedazos se frien en manteca, mucho, cosa que se doren y cuezan bien; se muele orégano de castilla, poca pimienta, pocos cominos, clavos, y estas especias yerven en tres cuartillos de agua, ya hervido, se echa el pescado y un frasco de vinagre de castilla, y orégano de idem: en ojas se revuelve y tapa por tres ó cuatro dias, que ya estará.

TRATADO V.

MASA PARA PASTELES, BISCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

1. *Pastel de leche.*

En ocho cuartillos de leche se echarán ocho libras de azucar y las llemas de cuatro

docenas de huevos; lo que bien deshecho se hilará por medio de una pichancha en una cantidad de almibar clarificada, que para el efecto se tendrá ya preparada: asimismo se tomarán otras cuatro docenas de huevos, bastantes piñones, almendras y avellanas; y todo esto bien molido, se revolverá con dos reales de tuétano de vaca, procurando formar una pasta con los huevos, á la que se le echará una cuarta de arroba de harina de flor, dos libras de manteca, diez yemas de huevos, doce onzas de azucar molida, y con una poca de agua se amasarán todas estas cosas y se formará el pastel, poniéndole encima un poco de panecillo con azucar y canela molida; poniéndolo á cocer en el horno.

2. *Otro de pan frio.*

Se muele en un metate una torta de pan frio; se le echan dos yemas de huevos y su correspondiente manteca y sal; amasando todo esto bien para que se incorpore: se tomará una sarten, y untada con manteca se forrará con una tela de la referida masa: despues se picarán jitomates y ajos; se le echarán alcaparras, pasas deshuesadas y almendras, y teniendo dispuesta la carne de puerco cocida y partida para picadillo, se revolverá con todo lo dicho, agregándole un poco de vino y vinagre; clavo de comer y azafran; pedacitos de jamon y chorizo frito; aceitunas y tornachiles en pedazos, peregil y piñones; y con topo esto echado en dicha sarten se formará el pastel, cubriéndolo con su correspondiente tapa de la misma masa; poniéndolo á cocer á dos fuegos, y asi que esté, se le echará encima su correspondiente azuzar y canela molida.

3. *Otro de maiz relleno de carne, leche y frijol.*

Se lava bien el nistamal y se le escurre el agua: luego de estar seco se muele y se cierne por un canastito limpio; se echa el maiz en una sarten con manteca y se frie; se cuida que no se queme, pero que se fria bien: este maiz unido al frijol, se molerá bien en un metate, agregándole algunas yemas de huevos cocidas á proporcion de la masa, echándole su correspondiente sal, azucar, clavo: todo esto unido á dicha masa, se molerá muy bien hasta que quede muy suave. Si se ha de rellenar de carne, se hará con la de puerco, que bien cocida y partida como para picadillo se le echarán pedacitos de jamon, chorizos, alcaparras, vinagre, clavo, canela, azafran, ajos partidos en pequeños pedazos, con su correspondiente sal; y con lo demás molido sueltecito se pondrá á cocer. Si se rellena de leche, se le echará á ésta un poco de arroz molido, para que se espese y quede con menos punto que el manjar blanco; y

asi que se quiera quitar del fuego, se le echarán unas almendras molidas, una poca de agua de azahar y el correspondiente dulce de azucar. Si es de frijol el relleno, se tomarán estos cocidos, sin mucho tequesquite y bien lavados, se molerán en el metate con un poco de clavo y canela, y luego se freirán en manteca, y meneándolos se les echará un poco de vino blanco; y luego que se quiten del fuego, otro poco, con su sal, azucar pasas, almendras y piñones: la sarten se untará con mantequilla ó manteca comun; se sacarán totopos de la masa para cubrir todo el centro de la sarten, y se cocerá á dos fuegos hasta que se dore, y entónces se echa el relleno cubriendo el pastel con la misma masa, poniéndolo á cocer de nuevo con fuego solo por arriba que se le pondrá en un comal: de esta manera seguirán las capas que se quieran echar de relleno y totopos hasta la última que podrá adornarse de distintas figuras delgadas hechas de la propia masa, la que estando ya cocida se le pondrá encima su azucar y canela molida: si se quiere que la masa salga mas sabrosa, al tiempo de cocerla se untarán los totopos con unas plumas, de mantequilla bien lavada, derretida, que se tendrá prevenida al efecto; y la misma operacion se puede hacer si fuere con manteca comun.

4. *Masa ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.*

A tres libras de harina de flor se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azucar molida, cinco yemas de huevos, sal y un pozillo de agua si la masa la necesita: todo esto misturado se apuña y se hace una tortilla de un grueso regular: ésta se corta en tiras, con las que se hace un enrejado para cubrir el pastel: se forma una tortera y se cuece este forro para echar en él el relleno, el que se hace del molde siguiente: se hierven dos reales de leche, con una rajita de canela, hasta que se haya cocido bien; se hace almibar clarificada con dos libras de azucar blanca, y cuando ésta hierva, se le pondrán doce yemas de huevos envueltas en una servilleta limpia, para que así se hilen en el almibar, y luego esto se le echará á la leche: se limpian y se muelen con una poca de agua dos reales de piñones, y estos se le echan á la leche sin deshacer los huevos hilados: luego se ponen diez huevos como para freir, se baten y se revuelven con la leche con el mismo cuidado que se ha dicho esto: se pone en una sarten ó tortera entre dos fuegos mansos para que se cuaje; y se le echarán poco á poco mas huevos batidos, segun se vaya cuajando por los lados ó por el medio: luego que se haya cuajado, se volcará en un traste lim-

pio y se dejará hasta el dia siguiente; en cuyo dia se rellenará el pastel con esta masa y se le enrejará la cara con la masa como se dijo arriba.

5. *Pastel de harina.*

A una libra de harina se le echa otra de manteca, un huevo, una poca de agua de tequesquite asentada, y sal; esto se amasa y se palotea: se unta una tortera con manteca y se cubre el centro con la masa paloteada, la que se cuece á dos fuegos, sin dejarla quemar: luego se le echa el picadillo que sirve de relleno y se cubre con la misma masa paloteada: se cuece con lumbre sobre el comal; y se le echa azucar y canela molida al servirlo.

6. *Otro hojaldrado de mantequilla.*

Se embarra una tortera con mantequilla sin sal: se forra la parte interior de ésta con la masa que llaman hojaldrado: luego se pone una capa de mamon y otra de mantequilla, azucar y canela molida, piñones y acitron en pedacitos, mas hojaldrado encima, y se pone en el horno á cocer ó entre dos fuegos, sin quemarlo.

7. *Otro pastel de leche y huevos hilados.*

Se clarifican á medio punto tres libras de azucar, se hilan en ella doce yemas de huevos batidas en una pichancha, hasta que tengan punto de hebra: se cuecen dos reales de leche para revolver en ella los huevos hilados, y unos piñones molidos: todo lo dicho se echa en doce huevos batidos y se pone entre dos fuegos en una sarten con manteca para que se cuaje: esto puede hacerse con anticipacion de un dia.

8. *Masa de pastel cacaguacentle.*

A una libra de cacaguacentle hecho harina se le echan seis yemas de huevos, media libra de manteca, azucar, y sal la que acomode: se sacan en metate totopos, como se ha dicho ya en los anteriores, y se rellena segun se quiere, cociéndolo entre dos fuegos.

9. *Otro de frijoles.*

Se hace la masa con nistamal y pan liso frio, ambas cosas molidas; y se amasa con manteca sin agua, dulce al gusto y sal: el relleno se hace de frijoles cocidos y molidos, y se ponen á conservar en almíbar, hechándoles canela molida y friéndolos: luego que estén fritos se apartarán del fuego y se les echarán pedacitos de acitron, pasas y almendras: se untará una tortera con manteca y se le forrará el interior con la masa dicha; se

cubrirá con la misma masa, y se pone à cocer entre dos fuegos; para servirlo se le pone encima azucar y canela molida.

10. *Pastel de masa fina de harina*

Se toma harina y se amasa con yemas de huevos, una poca de azucar molida y manteca fria: se unta una tortera con manteca, y sobre esta se pone la masa paloteada y delgada: el relleno será de venason ó picadillo, y leche; y se cubrirá de la misma masa: se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos; y se sirve en la misma tortera.

11. *Pastel de moda.*

Se hace la masa de harina, mantequilla, vino y una poca de sal: se pica un poco de carnero macizo y crudo, y se sazona con especias molidas, ménos culantro y cominos; cebolla picada, ajos y jitomates; pedazos de pollo, rebanadas de carne de puerco frita, chorizos, alcaparras y aceitunas: á esta masa se le pone manteca por arriba y abajo y se cuece entre dos fuegos.

12. *Otro de la paloma volando.*

Se cuecen y se frien dos pollos y dos pichones: luego se frie tambien en esta manteca una poca de harina y tres dientes de ajo, se rebana una poca de cebolla; se muele ajinjibre, clavo, canela, pimienta, y sal: se

cuece y se muele carne de puerco y carnero y todas especias, ademas de las del guisado: se hace la masa con tres libras de harina y siete onzas de mantequilla; yemas de huevos, un vaso de vino y una poca de agua caliente: se unta una tortera, recojida con mantequilla; se forra por dentro con masa y se le echa una poca de carne picada compuesta con el caldo, y encima de esto se ponen las aves fritas y luego mas picadillo: esto se cubre con la misma masa y se pone á cocer en el horno: se hace aparte una especie de sombrerillo de la misma masa, de modo que este pueda cubrir un pichon vivo, para que al servir el pastel se le quite el sombrero y vuele el pichon.

13. *Pastel de quilites*

Estos se cuecen y se les mudan tres aguas, luego se pican estos, papas cocidas, jitomates y ajos fritos, sal y cebolla cocida; y con masa igual á la anterior, se compondrá en una tortera, untada con manteca, y se pone en el horno.

14. *Pastel hojaldrado de harina.*

Se toma una libra de harina de flor, y se aparta de esta una poca para polvorearle á la masa; se toma un huevo, agua tibia con sal, una poca de agua de tequesquite asentada, y otra poca de mantequilla, todo esto junto

con la harina se amasa hasta que haga ojos y truene: luego se estenderá paloteándola como una tortilla de un grueso regular, y se le pondrán varios embarrones de manteca; se le polvorea la harina que se apartó para esto y se envuelve: lo mismo se hace con el resto de la masa que se llama hojaldrado: hecho esto tres veces con la masa, se embarra una tortera con manteca y se le pone el suelo y rededor de masa: á esto le sigue el relleno que se le quiera echar, pues si es de carne, será el picadillo comun; si de vigilia, el que le pertenece; y si es de dulce, como se acostumbra: cualquiera que sea el relleno, se cubre con masa estendida como se hace en el fondo; de este modo se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos: se cuida de untarle manteca con unas plumas, desde que se empiece á dorar hasta que se haya cocido: para servirlo se le echa azúcar y canela molida por encima: no se omitirá nada de esto para que la masa sea de gusto.

15. *Masas para pastel, bizcochos, y postres de dulces.*

A dos libras de harina se les echa una libra de azucar blanca bien molida, cuatro yemas de huevos y dos huevos enteros, una poca de agua y azúcar, y lo que cabe de mantequilla en una taza caldera: todo esto se revuelve sin fuerza, y luego que todo se ha-

ya incorporado bien, se puede usar esta masa en lo que se quiera hacer: si se hacen bizcochos, se les harán unas rayas por encima con un cuchillo como al pan de manteca: de este modo se meten en el horno.

16. *Gallinas asadas en papel.*

Estas se sancochan y se rellenan de picadillo de carne de puerco, del que comunmente se usa: se amasa harina como para hojuelas, ó se hace una masa como la anterior; esta se estiende, de modo que quede muy delgada, y con esto se envuelve la gallina y se pone á cocer en el horno: se sirve con azucar y canela por encima.

17. *Bizcotelas ó mamones.*

Se baten veinte claras de huevos con libra y media de almidon cernido por un tamiz; luego que esto esté bien crecido, se le echan veinte yemas y una libra de azucar; esto se seguirá batiendo junto al horno, el que estará caliente, y con la otra mano se le irá polvoreando el almidon: asi que esté se probará el horno con una cajita pequeña, á la que se le echa un poco de huevo, y compuesto se mete en el horno que estará barrido: segun sea el cocimiento que saque esta pequeña prueba, se dispondrá hacer el todo de los mamones grandes en cajas de papel segun sus tamaños.

18. *Otros mamones.*

Se muele y se cierne por un tamiz una libra de almidon, y separadamente otra de azucar; luego se baten con almidon diez y seis claras de huevos, y con el azúcar las diez y seis yemas: esto se bate á la boca del horno, que estará ya caliente, y se revuelve todo junto: se va echando en las cajitas de papel con una jicarita, y por encima se les echa ajonjolí crudo: así se meten en el horno.

19 *Otros mamones.*

Se baten cuatro onzas de almidon cernido, cuatro idem de azucar lo mismo, y cuatro hueyos bien batidos: esto se pone en las cajas junto al horno, el que debe estar caliente para meterlas en él.

20 *Suspiros de yemas de huevos.*

Se muele y cierne el azúcar, se le echan á esta yemas de hnevos y se revuelve de modo que se puedan hacer figuritas ó tortas: estas tortas ó figuras no se cuecen en el momento de hechas, pues si se hacen por la mañana, se cuecen por la tarde, y por consiguiente si se hacen por la tarde, se cuecen al otro dia por la mañana: el horno estará templado para meter los suspiros, los que se cuecen y se revientan muy pronto.

21 *Masa para cubiletes.*

En dos libras de harina flor se echan cuatro yemas de huevos, un real de vino blanco, una mantequilla ó manteca derretida, caliente, que se echará cuando esté suave la masa, una poca de agua tibia y sal: esta masa se estiende y se palotea, polvorándole harina al mismo tiempo, como para hojaldrado, y se hace delgada como para hojuelas: luego se le ponen á estas tortillas montoncitos de mantequilla ò manteca, se envuelven y se apartan á un lado: lo mismo se hace con toda la masa; y la pasta se hará con marquesote ó mamon desmoronado, azucar en polvo y tuetano de vaca: todo esto se revuelve, se amasa y palotea como se ha dicho; se cortan los forros de la parte de adentro con una taza, y estos se les ponen á los moldes de los cubiletes, los que se untan con manteca ó mantequilla antes de ponerse la masa: sobre esta primera capa se echa la pasta cubriéndola con una tortilla de la misma masa: asi se ponen á cocer en el horno, y luego que lo estén, se sacan y se sirven con azucar y canela molida por encima: tambien se rellenan con otra pasta que se compone de cuartos de pichones, criadillas de carnero en rebanadas, pedacitos de pie de puerco y lengua; esto se cuece antes, y luego se pone de relleno: tambien sirve este re-

lleno para pastel, segun lo que se quiera hacer con esta masa.

22. *Empanaditas de Geronima la Elorida.*

Se revuelven tres libras de harina de flor con una de manteca: luego que esto se haya unido, se amasará bien con agua de sal ò se rasgará hasta suavizarla; tambien se le echará con la sal una poca de agua de tequesquite asentada, para que tome buen gusto: luego se paloteará cada empanada de por sí, y estas se harán del tamaño que se quiera: el relleno es igual que sea de leche, cajeta, alfajor ó de picadillo corriente de carne: se doblan por el medio y se frien en manteca bien caliente.

23. *Masa de empanada de aceite, bobo ú otro pescado.*

En seis libras de harina de flor se echan dos libras corridas de manteca, media idem de azùcar molida, ocho yemas de huevos, medio pozillo de aceite de comer, una poca de sal molida y agua tibia, se misturará la harina poco á poco con todo lo dicho, y al mismo tiempo se apuñará la masa en un tablon ó batea, echándole un poco de ajonjoli crudo y azafran molido en una poca de agua para que tome color: se palotean las empanadas del tamaño que se quiere, y se hacen a modo de tortillas con la masa y

palote: un dia antes se hace una fritada con bastante manteca, de una cuartilla de cebollas cocidas y picadas, medio de tomates de cáscara tambien cocidos y picados, unos dientes de ajos crudos y un real de jitomates colorados bien menudos: despues de bien frito esto, se le echan alcaparras, azafran, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido; un pedazo de azúcar, pasas, almendras y medio pozillo de aceite: con esto se rellenan las empanadas y se les ponen aceitunas, pedazos de tornachiles y bobo ú otro pescado cocido y sin espinas: luego que se hayan echo, se ponen en papeles y se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente, pues se meterán despues de haberle sacado el pan: tambien se rellenan de leche, para lo cual se hace manjar blanco, ó alfajor, pues ambos son particulares.

24 *Masa para gaznates ú hojuelas.*

Se toma una porcion de harina de flor, igual á lo que cabe dos veces en ambas manos, seis yemas de huevos y una poca de sal: todo esto se revuelve hasta suavizar la masa; en seguida se palotean los gaznates ú hojuelas, que sean del tamaño que se quiera; se frien en manteca bien caliente, y los gaznates se rellenan de pasta de almendra, turron de clara de huevo ó de cajeta, y las hojuelas se sirven con almibar por encima.

25 *Masa para hojuelas ó empanadas fritas.*

Se hace una masa de cuatro libras de harina, escudilla y media de manteca no muy caliente, media idem de vino, una poca de almibar blanca, un poco de aceite de comer, cuatro huevos y una poca de levadura deshecha en agua, que esté mas fria que caliente: de esta masa se hacen hojuelas, y al hacerlas se les polvorea una poca de harina por encima para que no se peguen: de este modo se frien en manteca: tambien de esta masa se hacen gaznates rellenos de cualquiera pasta ó cajeta, y las empanadas de manjar blanco que se frien y se sirven con azucar molida encima.

26. *Masa para gaznates.*

Se hace una masa sin agua con media libra de harina de flor, doce yemas de huevos, una poca de sal y otra poca de mantequilla: esta masa se estiende con el palote y se frien enroscada en manteca templada; y se rellenan de la pasta que se quiere.

27. *Puches de Guamantla.*

Treinta yemas de huevos bien batidas con siete onzas de azucar bien molida y medio real de vino blanco: por separado se batirán las treinta claras, dejándolas reposar hasta que les quede el asiento con espeso suficiente para poder untar ó encalar las puches, luego que estén en disposicion como á continuacion se dirá: despues de haber echado el vino á las yemas, se le agregarán siete onzas de manteca y una poca de sal molida, y echándolo en cuatro libras de harina de flor, se batirá bien, debiendo quedar la masa muy suelta, y en caso necesario se le echará otra poca mas de harina, sobándola bien hasta que haga ojos dicha masa; y de ella se harán las puches: se tendrá prevenido un perol con agua hirviendo, donde se irán echando hasta que se levanten ó suban, y entonces se sacan poniéndolas entre dos manteles á secar para despues meterlas al horno, manteniéndolas allí hasta que se perciba el olor de ellas, que es la señal de que ya estan cocidas, y se sacarán para untarlas ó encaladas con los asientos de las claras de huevos, á las que se le echan tres libras de azucar molida.

28. *Bizcochos de huevo.*

Se hace la masa con tres libras de harina de flor, tres claras de huevos batidas y bien espesas, treinta yemas de idem, cuatro onzas de manteca, cuatro idem de azucar molida, y un real de aguardiente de Castilla: luego que esto se haya amasado hasta tronar, se empiezan á hacer los rosquetes chicos y se ponen en papeles untados de manteca, ó

en hojas de lata: en seguida se ponen en el horno.

29. *Otros bizcochos de huevo.*

A libra y media de harina se le echan veinte y cuatro yemas de huevos y dos claras que se baten primero hasta que se levanten bien y se espesen; luego se le echan á esto cuatro onzas y media de azucar molida, cuatro idem de manteca, la cuarta parte de un cuartillo de aguardiente Catalan y una poca de sal: todo esto se amasa hasta que truene, y de esta masa se hacen rosquetes pequeños, los que se meten en el horno como se ha dicho en los anteriores.

30. *Otros rosquetes que llaman pasados por agua.*

A tres libras y media de harina de flor se le echan cuarenta yemas de huevos, dos mantequillas derretidas y un real de vino blanco: esto se bate y se apuña bien, se hacen los rosquetes y se tiene el horno bien fuerte para en él meterlos. Se hace almíbar con cinco libras de azucar, á la que se le da el punto necesario; y con ella se van untando los rosquetes uno á uno al salir del horno, ó se les da lustre, esceptuando el suelo.

31. *Otros rosquetes de huevo.*

A seis libras de harina de flor se les echan cuatro onzas de manteca, cuatro de azucar, y todos los huevos que resista esta masa; separando de dichos huevos seis claras que servirán para hacer el betun que se les ha de poner por encima á los rosquetes; despues de bien amasado esto, se hacen los rosquetes y se meten en un perol con agua hirviendo, hasta pue se suban arriba: mientras estos se enfrian, se apronta el horno, y á su tiempo se meten en él, y se tienen hasta que estén del punto de pan caliente: para entónces se habrá ya hecho el betun con las seis claras de huevos y el azucar molida que estas resistan, media lima agria, una poca de agua de azahar; y con el se van untando los rosquetes y echándoles gragea, para en seguida volverlos á meter en el horno, para que se les seque el betun, que para este tiempo estará ya frio.

32. *Bizcocho de regalo.*

Estos se hacen de seis libras de harina, seis idem de levadura, libra y media de manteca, otra y doce onzas de azucar, y diez y seis huevos: despues de amasado, y hechos los bizcochos se meten en el horno.

33. *Otros bizcochos de regalo.*

Estos se hacen del modo siguiente: ocho libras de harina, dos huevos con yema y clara, seis yemas de idem, dos libras y media de manteca, tres idem de azucar molida, una libra de levadura, si es fuerte, y si no libra y media; una poca de agua de azahar, vino, y ajonjoli: despues de bien amasado, se hacen los bizcochos y se meten en el horno.

34. *Bizcochos duros.*

A cinco libras de harina se les echan tres huevos con clara y yemas, y seis yemas solas, diez onzas de azucar molida, una libra y dos onzas de manteca, una idem de levadura, sal al gusto, y agua para suavizar la masa, la que se hará á fuerza de puño, y en estando hechos los bizcochos, se pondrán al sol hasta que se espongen, y luego se meten en el horno.

35. *Bizcochos de cacaguacentle.*

A seis libras y cuatro onzas de este maíz hecho harina y pasado por un tamiz, se les echan cuatro huevos con yema y clara, y diez y seis yemas solas; dos libras de azucar y dos y media de manteca: esto se amasa junto, se hacen los bizcochos en molde y se pone á cocer en el horno.

36. *Rodeo colorado.*

A una libra de harina se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azucar molida, cinco yemas de huevos, una poca de sal y tres pozillos de agua: todo esto se amasa y se palotea, y en moldes de hoja de lata se hacen los bizcochos de un alto regular; se ponen en papeles y se meten á cocer en el horno, echándoles por encima azucar molida con panecillo antes que se cuezan.

37. *Rodeo blanco.*

A diez libras y media de harina de flor, se les echa dos libras de levadura, tres libras de azúcar molida, veinte y dos yemas de huevos, cuatro libras y media de manteca, una poca de sal molida y agua esto se amasa y se palotea, se sacan los bizcochos con molde y se ponen en papeles para meterlos en el horno.

38. *Bolas de huevo á modo de molletes.*

A seis libras de harina, una de azucar molida, una idem de manteca, otra idem de levadura fuerte y espesa, y una poca de sal, se les echa quince huevos y quince yemas mas en el órden siguiente: las quince yemas de huevos se le echan solas, y los quince huevos se baten para echarles el azucar di-

cha, luego la levadura, en seguida la manteca y la sal, con un real de vino blanco, y el jugo de dos naranjas agrias: todo esto se mezcla bien para irle echando la harina, y en seguida amasarlo hasta que se ablande: luego que esté suave la masa se irán haciendo las bolitas y poniéndolas en papeles por separado, y en una tabla, en la cocina, donde permanecerán toda la noche cubiertas con manteles, para que con el calor del brasero se leuden: al dia siguiente se meten en el horno y antes se les hace una sajadura por encima no muy profunda.

39. *Otro rodeo mas fino.*

A seis libras de harina se les echan dos libras de manteca, diez yemas de huevos, doce onzas de azucar molida, una poca de agua y sal: esto se amasa ó se apuña y despues se palotea: se hacen tortillas iguales de medio dedo de grueso, y los bizcochos se sacan en moldes de hoja de lata de diversas figuras: estos se ponen en papeles, labrándoles encima lo que se quiera con azucar y panecillo molido; se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente para que no se quemen.

40. *Molletes de leche.*

Estos se hacen de cuatro libras de harina de flor, doce huevos, seis con clara y seis

sin ella; doce onzas de azucar molida, media libra de manteca, una libra de levadura, la mitad de medio cuartillo de vino y la leche que sea necesaria para amasarlo: luego de hechos los molletes, se meten en el horno.

41. *Tortillas de lebillo.*

Se toman tres libras de harina, una de manteca, otra de azucar molida, cuatro huevos bien batidos, tres onzas de almidon bien molido y la manteca necesaria, fria, para amasar esto: se hacen las tortillas y se meten en el horno.

42. *Pan de la vida.*

A dos libras de masa de pan se les echa media libra de azucar molida, siete huevos, cuatro con clara y los demas sin ella; cuatro onzas de levadura y media libra de manteca: todo esto se batirá hasta que se haga ampollas, y se pondrá en cajas de papel, mas altas que las de mamon: se untan de manteca y se ponen al sol; luego que se hayan asoleado, se meten en el horno, cuidando que no se quemen.

43. *Hojaldres.*

Estos se hacen del modo siguiente: se toman seis libras de harina de flor, una y cuarta de manteca, una idem de azucar molida,

una y media de levadura, diez huevos con clara y yema y ocho yemas solas, y el agua necesaria para hacer la masa: despues de haber hecho ésta, ni muy suave ni muy dura, se le llenan los agujeros de manteca fria, y en unos papeles untados de manteca se ponen al sol; luego que se hayan leudado, se les echa por encima, á la boca del horno, azucar, canela, pastilla molida y pedazos de acitron y almendras si se quiere.

44. *Otro pan de la vida.*

A cuatro onzas de arroz hecho harina, y ésta cernida, se les echan cuatro onzas de almendras bien molidas, otras cuatro de azucar lo mismo, y siete claras de huevos bien batidas: todo esto se revuelve con una poca de agua y se pone en unas cajetitas vidriadas, untadas de manteca, las que no se llenarán mucho por lo que levantan en el horno al cocerse: luego que estén dorados estos panes, se sacarán del horno. Se advierte que las almendras han de estar limpias y blancas.

45. *Costras y bizcochos.*

Se toman cuatro libras de harina de flor, una de levadura, otra de manteca, seis huevos, doce yemas de idem, una poca de canela molida, vino blanco, agua y sal: todo esto junto se amasa bien hasta que truene como cuando se masca chicle; y entónces se hacen

las costras y bizcochos para en seguida meterlas en el horno.

46. *Bollos para tomar chocolate.*

Se toman cinco huevos y cinco onzas de azucar; esto se bate bien hasta que esté como espuma; y entónces se le echará media libra de almidon de trigo, molido y cernido; se menea bien todo con la mano y se pone en una tortera untada de manteca, y en seguida se pone á cocer entre dos fuegos ó en el horno.

47. *Masa de rodeo que sirve aun para pastel.*

Se toman cinco libras de harina de flor, una idem de levadura, una y media de azucar, tres de manteca, cuatro huevos, seis yemas de idem y el agua de sal necesaria: no se amasa mucho; se hacen los bizcochos en moldes de hoja de lata y se les dá color por encima, para en seguida meterlos en el horno bien caliente.

48. *Bollitos.*

Se toman cinco libras de levadura, dos idem de manteca, una idem de azucar, y lo que cabe en los tres dedos de la mano, de sal, la que se deslie en agua caliente: todo esto se revuelve con dos libras de harina de flor y se amasa bien; se deja leudar dos ó mas horas, y despues se hacen los bollitos y se

cuecen en el horno, cuidando que no se quemen.

49. *Quesadillas de regalo.*

Con masa igual á la de las hojuelas tratadas en el número veinte y cinco del tratado quinto, se hacen quesadillas que se rellenan con la pasta siguiente: se toma queso añejo, canela, azucar, azafran, clavo, pimienta y un poco de culantro tostado; todo esto se muele y se bate con huevos, dejando la masa espesita: luego se rellenan las quesadillas de cualquier pasta ó cajeta y se meten en el horno en unas torteras: si se quiere ponerlas mas bonitas, se les ponen por encima enrejaditos de la misma masa.

50. *Buñuelos hervidos.*

Se pone un perolito á hervir con una poca de agua, un poquito de anis, sal y como un tlaco de manteca: asi que esta agua hierva, se le irá echando poco á poco una libra de harina de flor, sin que se haga pelotones; y para saber si tiene punto, se toma un pedacito de la masa y se azota en la mano, y si no se pega es porque tiene el punto necesario: entónces se aparta del fuego y se echa en una servilleta para que se enfrie; luego que lo esté, se amasa con diez y seis huevos, y con una cuchara se va echando con bastante manteca, que no esté muy caliente, para

bañar estos buñuelos y que se cuezan: se sirven con almibar y canela molida por encima.

51. *Buñuelos de queso por encima.*

Se muele queso fresco y se amasa con harina, poceándola con una poca de agua, hasta que la masa no esté muy salada, y si suave: en este estado se palotea como tortilla, para que de ella se corten con un molde las figuras que se quieran, las que se irán friendo en manteca bien caliente, y se sirven con almibar por encima.

52. *Buñuelos de almidon.*

A un cuartillo de leche de vaca se le echan dos onzas de almidon, la tercera parte de medio cuartillo de vino blanco, dos granitos de sal de la mar y un poco de ajonjolí: esto se amasa hasta que truene, y hechos los buñuelos se estienden sobre una servilleta limpia, en la rodilla, á manera de tortillas muy delgadas: luego se frien en manteca muy caliente, y se sirven con almibar ó melado por encima.

53. *Buñuelos tendidos.*

A una libra de harina de flor se le echan ocho huevos, una poca de manteca tibia, agua, sal y aguardiente: todo esto se bate hasta que haga vejigas; y luego se golpea en un metate ó tablon, para que sobre una ser-

villeta limpia se estienda en la rodilla, procurando que las orillas de los buñuelos no salgan gruesas: de este modo se irán friendo en manteca bien caliente, y al sacarlos se les escurre bien la manteca; se sirven con almibar por encima, ó se hacen humildes, frios echados en agua caliente.

54. *Otros buñuelos tendidos.*

En tres libras de harina se echan catorce onzas de manteca, una idem de queso añejo molido, una poca de agua de tequesquite asentada, un poco de anis, sal, ocho yemas de huevos, y un pedazo de levadura del tamaño de un huevo: todo esto se revuelve hasta que no se pegue en la batea y haga ampollas la misma masa, á fuerza de amasarla; entónces se irán estendiendo y friéndolos; y como los anteriores se sirven.

55. *Otros buñuelos tendidos.*

En libra y media de harina de flor se echan siete onzas de manteca, seis yemas de huevos, un puñado de queso añejo ó de Flandes, molido, una poca de levadura, sal, anis y agua de tequesquite asentada: de esto se hace una masa sueltecita, de modo que se pueda azotar en un metate hasta que haga ampollas: se estienden los buñuelos para freirlos y se sirven como los anteriores, con almibar ó humildes.

56. *Otros buñuelos tendidos.*

A una libra de harina se le echan seis huevos, una escudilla de manteca derretida, agua de anis tibia, sal deshecha en ésta y como media libra de levadura: todo esto se amasa hasta que haga ojos y suene bien; entónces se embarra una olla con manteca, para en ella echar la masa y tenerla alli como cuatro horas, ó ponerla al sol para que sude, tapándola con una servilleta: luego se hacen los buñuelos tendidos y se frien en manteca caliente; al servirlos se les agrega por encima almibar, azucar y gragea.

57. *Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.*

Se muele bien el queso fresco, se amasa con harina y se rocea con una poca de agua, de modo que se desale algo y se suavise la masa en el metate; ésta se puede palotear, y con moldes ó bartolitos se irán cortando y friendo en manteca bien caliente.

58. *Buñuelos de camote.*

Se muele bien el camote blanco cocido, se le echa harina hasta que tome cuerpo, y unas yemas de huevos: luego que se haya amasado y tenga el punto necesario, se harán de ella á modo de rosquitas, las que se freirán

en manteca bien caliente, y se sirven con almibar.

59. *Buñuelos de pasas.*

Se cuecen pasas, se deshuesan bien y se muelen: se baten huevos y se les echa un polvo de harina y las pasas molidas; esto se frie en manteca caliente, y en seguida se le echa almibar, una poca de agua de azahar, gragea y ajonjolí tostado por encima.

60. *Buñuelos de atole de cacaguacent e.*

A medio real de maiz hecho nescomil como para atole, se le echan como tres cuartillos de leche y una poca de agua: despues de misturado todo esto, se cuela y se pone á cocer en un cazo; estando hirviendo se le echa una poca de agua de anis hervido y se menea hasta que de puro espeso se haga una bola ó masa; ésta se deja de un dia para otro y se muele para que no le queden granos; en este estado se le echan diez y ocho huevos, de los cuales tres solamente han de llevar claras; despues de bien incorporados los huevos con lo antedicho, con una cuchara pequeña se vá tomando de esta pasta y friendo en manteca que estará á fuego lento: despues de haberse frito, se meterán en almibar de medio punto, para que den un hervor, y á este almibar se le habrá echado una poca de agua

de azahar. para servirlos se les echa canela molida por encima.

61 *Buñuelos de queso fresco.*

Se hace una masa con dos onzas de queso molido, una libra de harina de flor, un pedazo de levadura, agua de anis, flor de tequesquite asentada, manteca y seis yemas de huevos: todo esto despues de amasado hasta que haga ojos, se frie en manteca, á manera de rosquete, y se les pone almibar.

62. *Tortillitas de maiz.*

Se hacen las tortillas de un dia para otro en la forma siguiente: se toma una libra de maiz echo harina y cernida, seis onzas y media de manteca, cinco yemas de huevos duras, uno idem entero cinco onzas de azúcar molida, medio pocillo agua de azahar y una poca de sal molida, todo esto se revuelve y se hace una masa, y de ella las tortillas, que al dia siguiente se vuelven á revolver en el metate dos ó tres veces: despues de hechas otra vez, se meten en el horno luego que haya salido el pan blanco, pues este es el modo de que saquen buen gusto y bnen cocimiento: se cuidará que no se quemen y que todas queden igualmente doradas.

63. *Torta de leche.*

Se hierve un real de leche con unas rajitas de canela y el azúcar necesaria: se toma una caja de mamon, valor de dos reales, y este serebana, y se ponen capas en una tortera untada de manteca: se baten cuatro huevos y se revuelven con la leche, para irle echando esto à las capas de mamon; se pone á coter entre dos fuegos, y para saber si está cocido se le mete un popote, que si sale limpio, se puede retirar del fuego, pues es que está ya cocido: si se quiere servir seca, se le echa por encima azúcar y canela molida, y si no almibar.

64. *Otra de manzanas y garbanzos.*

Se mondan y se cuecen manzanas dulces, lo mismo se hace con una porcion de garbanzos, igual á la de manzanas: esto se junta y se le echa almibar al gusto, canela, una poca de pimienta, sal y azafran, todo molido, se embarra una tortera con manteca, y en ella se echa toda lo dicho, con huevos bien batidos; se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con azucar y canela por encima,

65. *Otra de piña.*

Se rebana la piña y se pone á desflemar en agua de sal; luego se lava bien y se mule para revolverlo con mamon desmigajado:

azucar molida, pastilla de olor y canela molida: todo esto se mistura con los huevos suficientes batidos, y se embarra una tortera con manteca para echarlo en ella: se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con canela y azucar molidas.

66. *Otra de arroz con leche.*

Se toma una libra de arroz bien limpio, y lavado en agua fria; se echa en una olla de agua hirviendo con una poca de manteca y un grano de sal; se deja cocer, y cuando le falte poco, se le echan dos reales de canela y un real de leche, con el azucar necesaria: asi que haya consumido esta leche, se cuela otro real y se le echa: el punto se conoce volteando la cazuela, pues si esta masa no se cae, es porque tiene el necesario: entònces se aparta del fuego y se pone en un platon para que se enfrie, meneándole para que no crie nata: se baten seis huevos, y estando bien crecidos se les echarán á la pasta, y todo puesto en una tortera untada con manteca, se pone á cuajar entre dos fuegos: se hace almibar con azucar y canela molida, y se echa por encima al servirla.

67. *Torta de mantequilla.*

Se unta de mantequilla una tortera que no haya servido con grasa; se ponen en ella rebanadas de mamon: se derrite en otro

traste mantequilla y azucar molida para echársela á la tortera del mamon; esto se pone entre dos fuegos no muy fuertes á que se cuaje, procurando que el mamon se empape bien en la mantequilla derretida, y asi que la torta esté durita, se apartará del fuego por estar ya cocida: se hace una encaladilla para echársela encima del modo siguiente: se baten unas claras de huevos, con azúcar blanca molida y cernida hasta que se pongan bien blancas y espesas; entonces se les echarán sobre la torta, de modo que la cubran toda, y se le salpica con gragea para en seguida ponerle encima un comal con lumbre hasta que se cuaje ó se endurezca la encalada, y así se sirve.

68. *Torta de nueces.*

Estas se limpian y se muelen, se les echa azucar, pimienta, clavo, pan frio rallado, sal, pedacitos de acitron, pasas y almendras: todo esto se incorpora con huevos batidos, y se echa en una tortera embarrada de manteca, la que se pone entre dos fuegos para que se cuaje esto, cuidando de echarle por encima, mientras se cuece, azucar y canela molida.

69. *Torta de leche.*

Se cuece un real de leche con una rajita pe canela: se baten ocho huevos y se les echan á la leche cocida: se pone en una tortera un real de mamon rebanado, y luego la leche y huevos: esto se pone entre dos fuegos para que se cuaje, y se adorna con azucar y canela molida, pasas y almendras limpias, todo encima.

70. *Torta de natillas.*

Se van poniendo una capa de mamon mojado en leche, otra de natas, otra de pasas y almendras despedazadas y la última de natas de leche: esto se pone á cocer, y estandolo se aparta del fuego para echarles uyemas de huevos, en las que se moja el mamon, y en seguida se ponen á cuajar.

71 *Torta de leche y carne para el almuerzo.*

Limpia y remojada una libra de arroz, se muele y se pone á cocer con seis cuartillos de leche, colada por un cedazo, con el azúcar necesaria, y hasta el punto de manjar blanco: se cuecen dos reales de carne de puerco maciza y picada, y despues se vuelve á picar: se frien unos dientes de ajos, y en esa manteca se echa el picadillo, una poca de agua, canela, clavo molido, vino blanco cubierto, piñones, pasas desguesadas, almendras y dos reales de bizcochos duros molidos: se untauna tortera con manteca y se le polvorea un poco de bizcocho molido; se le pone una capa de leche polvoreándole mas

bizcocho; otra capa del picadillo con bizcocho como la anterior, hasta que se pongan tres capas de leche y tres de picadillo en el órden espresado: la última capa ha de ser de leche sobre la que se echa mas bizcocho; y en seguida se pone entre dos fuegos mansos á cocer, ó en horno: luego que se haya cuajado, se pondrá encima azúcar y canela molida, y se sirve fria.

72. *Otra del cielo.*

Se hace almibar clarificado y sueltecito con dos libras de azucar, asi que se haya enfriado, se desbaratan en ella treinta yemas de huevos y una libra de almendras martajadas, revolviéndolo bien para ponerlo á la lumbre, hasta que tenga punto de despegarse del cazo, y entonces se deja enfriar: se unta una tortera con manteca y se le echa la pasta fria con canela molida por encima; se le pone un comal con lumbre y se pone la tortera en la hornilla hasta qne cuaje y crie costra, cuidando que no se queme.

73. *Otra de damas.*

Se limpia una libra de almendras en agua caliente; esta se muele con una libra de azucar y se rocea con agua de azahar: se baten siete huevos y se revuelven con lo antedicho; se tiene una tortera untada con manteca y mantequilla, y en ella se echa

todo junto; se pone en el horno para que se cuaje.

74. *Otra de requeson en almibar.*

Se desbarata el requeson con una cuchara y se revuelve con unos huevos batidos: se tendrá ya al fuego una tortera untada con manteca, y en ella se pondrá lo arriba mencionado para que se cuaje: se le echará por encima pastilla molida y ajonjolí, y se deja cocer entre dos fuegos para echarle el almibar y pasas deshuesadas.

75. *Otra de almendras.*

Se muele no mucho una libra de almendras limpias; se le echan treinta y seis huevos, azucar molida la necesaria, canela y pastilla de olor molida, al gusto: todo esto se revuelve y se pone entre dos fuegos á que se cuaje: despues de cuajado se le pone por encima azucar y canela, ambas cosas molidas.

76. *Otra de piña y huevos.*

Se mondan las piñas la noche anterior y se ponen en agua de sal; luego se lavan bien y se cuecen quitándolos los corazones; se muele y se les echa una libra de azucar, olores y canela molida; se baten once huevos y se revuelven con todo lo dicho; se pone á calentar en una tortera una poca de mante-

ca, y en ella se pone todo á cuajarse poniéndole encima un comal con lumbre: se bate otro huevo con olores y se pone sobre la torta.

77. *Otra de leche y yemas de huevos.*

A medio real de leche so le pone una camamon rebanado y doce yemas de huevos batidas: esto se pone en una tortera untada con manteca y con el azúcar necesaria: se advierte que se pone primero en la tortera el mamon para irle echando la leche por encima, y se pone á cocer entre dos fuegos.

78. *Otra de arroz.*

Se toma medio real de arroz cocido, un real de lomo de puerco idem, y como para pastel con dulce, hecho picadillo; diez huevos batidos, primero las claras y luego las yemas; azucar clavo, canela y azafran, todo molido: todo esto se revuelve con jamon y chorizos cocidos; se unta una cazuela con manteca, y despues de puesto en ella, se deja cocer entre dos fuegos, y luego que lo esté se le echará por encima una poca de espuma de huevo; se sirve seca.

79. *Otra del cielo.*

Se toma una libra de almendras limpias martajadas, una y media de azúcár molida, dos pechugas de gallinas asadas, tres tazas

caldeaas de natas de leche, una poca de canela molida, una mantequilla, un pedazo de mamon desmigajado y los huevos necesarios para que se esponge todo: se pone en una tortera con manteca entre dos fuegos para que se cuaje.

80. *Otra clase de torta delcielo.*

Se toma una libra de almíbar de color subido; á esta se le van echando dos reales de mamon frio molido: esto se pone á que dé dos ó tres hervores hasta que se haga una pasta; luego que se haya enfriado se pone en una tortera y se mete en el horno ò se pone entre dos fuegos á que se cuaje.

81. *Otra de requeson.*

Este se desbarata en una cuchara, se baten unos huevos y se revuelven con él; esto se pone en una tortera, que se pone al fuego con manteca caliente y un comal con lumbre por encima; luego que se haya cuajado se echará en almíbar con pasas y almendras.

82. *Torta de piñon.*

Se toma una libra de piñones limpios, otra de almendras sin cáscaras remojadas por seis horas á lo meuos, ambas cosas molidas; dos libras de azucar, media libra de natas de leche, seis yemas de huevos duras y ma-

jadas, media onza de canela, un poco de clavo y un pedazo de nuez moscada, todo molido: se toma una tortera untada con manteca y se le pone una poca de harina; sobre la que se pone toda la composicion y encima un enrejado de cualesquier masa de harina; de este modo se mete en el horno.

83. *Otra de gudí ó torrijas.*

Se derrite medio real de tuétano de vaca con media mantequilla; esto se revuelve con una libra de harina flor; se baten diez huevos con una libra de azúcar molida, y se juntan con lo antedicho: luego se unta una tortera con mantequilla, y se echa todo en ella para ponerla entre dos fuegos á que se cueza bien: si se quiere hacer torrijas, se rebanarán en proporcion y se envolverán en huevos batidos para freirla en mantequilla y echarlas en almibar, pues son muy sabrosas: ó de otro modo, los pedazos sin el huevo en almibar, que son esquisitos.

84 *Otra de leche y mamon.*

Se toma un real de leche y se cuela con doce yemas de huevos deshechas, azúcar al gusto y canela; se pone á hervir hasta que tenga punto de pasta; luego se aparta de la lumbre y se ponen en un platon capas de mamon rebanado y sobre ellas pasta: de este modo se pone al vaho de una olla para que

se cuaje, con un comal y lumbre encim^a hasta que se dore.

85. *Otra de natas de leche.*

Se muele bien el mamon frio y se revuelve con natas de leche, doce yemas de huevos, pastillas de olor, agua de azahar: esta pasta se pone en un platon untado con manteca y se pone á cocer á fuego lento, cuidando de untarle manteca con unas plumas; despues de cocida, se le echa azucar y canela molida.

86. *Otra de requeson y huevos.*

Se hace almibar espeso con media libra de azucar, y despues de fria se le echa un requeson con un bizcocho duro molido y se bate bien; se le echa canela molida y seis huevos batidos, y todo bien revuelto, se pone en una tortera con manteca y entre dos fuegos para que se cuaje: se sirve con almibar.

87 *Otra de almendras y agua de azahar.*

Se muele una libra de almendras sin cáscaras y otra de azucar; se rocean con agua de azahar, se les echan unos huevos batidos y una mantequilla, ó en su falta manteca: despues de bien batido, se pone una tortera ó platon con ajonjoli encima, y se pone á cua-

jar entre dos fuegos; luego que lo esté, se le echa canela por encima.

88. *Otra llamada monjibela.*

Se limpian y se cuecen ocho pies de puerco, se les sacan los huesos y se pone la carne despedazada á que de un hervor, con una raja de canela; luego se saca y se escurre: se se le echan cuatro tazas calderas de leche, y veinte yemas de huevos batidas: despues de estar todo junto, se pone en una tortera untada de manteca, y ésta en el horno: se sirve con azucar y canela molida por encima.

89. *Otra de camote.*

Se muele el camote con dos bizcochos duros, la azucar necesaria con agua de azahar y huevos batidos: despues de revolver todo esto, se le pone en una tortera con manteca y á que se cuaje entre dos fuegos.

90. *Tortilla de huevos.*

Se muelen bastantes yemas de huevos duras con canela y almendras limpias: despues de estar echa esta masa, se baten mas huevos y se revuelven las tortillas en esto para freirlas en manteca con cuidado: luego se echan en el almibar compuesta con vino, almendras, piñones, ajonjolí tostado y canela molida; asi se sirven.

91. *Chongos poblanos de mantequilla.*

Se hace un almibar subido de una libra de azúcar, y cuando se vaya enfriando se le echará una mantequilla de á medio á que se derrita: se baten cinco huevos, separadamente las claras de las yemas, y se revuelven con el almibar despues de haberse enfriado: se rebana una torta de á medio de pan de la vida frio, y se muele un poco de queso fresco: se pone en una tortera untada de mantequilla, una capa de pan de la vida con un poco de queso encima, trocitos de mantequilla, un polvo de canela, pasas almendras y ajonjolí tostado: sobre esto se pone hasta que lo cubra el almibar con huevo; de este modo se siguen poniendo capas y la ultima será del almibar y huevo para que haga cara: en seguida se pone entre dos fuegos lentos para que se cuaje: para saber si está cocido se le mete por el medio la punta de un cuchillo, que si sale limpio puede retirarse: se sirven con canela molida por encima.

92. *Otros corrientes.*

Se cortan rebanadas delgadas del pan de la sopa y se tuestan en un comal para luego freirlas en mantequilla bien caliente: se muele queso añejo fresco y se ponen en una tortera capas de rebanadas fritas con un pol-

vo de queso y almibar de medio punto hasta cubrir el pan: la última capa se carga mas de queso y ajonjolí tostado: se pone á fuego manso sin menearlo, y se deja que de un hervor: se sirven frios y si se quiere se hacen con miel sueltecita y de panocha blanca que es muy sabrosa.

93. *Buñuelos de viento*

Se toma una poca de harina, y á proporcion de esta anis y sal; se revuelve, se pone á cocer en manteca hasta que se cuaje, y se voltea como tortilla de huevos: luego que se haya cocido se deja enfriar para revolverlo con unas yemas de huevos, de modo que se hagan bolitas, las que se frien y se sirven con almibar.

94. *Otros de viento de requeson.*

Se cuece el requeson con un poco de clavo, canela molida, almibar, almendras martajadas y un bizcocho duro molido; cuidando que no quede esto muy entero: se baten doce yemas y seis claras de huevos, y en esto se echa todo lo dicho; se va tomando con una cuchara y friendo en manteca bien caliente, dejándolos levantar cuanto quieran luego que se bayan frito, se sacarán de la manteca y se echarán en almíbar con canela molida polvoreada por encima.

95. *Torta del cielo con huevos.*

Se hace almibar clarificado con tres libras de azucar, á este se le echa una libra de almendras limpias y molidas para que se conserven; luego que lo esté se les echarán cuarenta y dos huevos batidos, ó se baten con las almendras conservadas hasta que se deshagan: esto se echa en una tortera untada con manteca, y se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos: y para conocer si está bastante cocida, se le mete un copote, que si sale seco es que está bueno, y si no, le falta cocimiento: se sirve con azucar y canela molida.

96. *Otra de almendras.*

A dos libras de azúcar clarificada con punto de espejo, se le echa media libra de almendras limpias y martajadas, y se pone á hervir hasta que esté espeso: se baten veinte y cuatro huevos, ocho con claras y los otros sin ellas; se revolverá la pasta con estos huevos y se pondrá todo en una tortera embarrada de manteca á que se cuaje entre dos fuegos.

97. *Hojuelas ó paletínas.*

Se hace una masa bien hecha con dos libras de harina, medio real de vino blanco, cuatro onzas de manteca, cuatro de azucar,

agua de sal y ocho yemas de h evos: esto se palotea y se cortan las hojuelas: se doran por ambos lados en un comal caliente, y se se sirven con almíbar.

98. *Papilla de harina.*

En un poco de almibar de medio punto se echa camote bien molido y se pone al fuego hasta que tome medio punto: se mártajan unas pocas de almendras y se le echan unas yemas de huevos y canela molida, dándole el punto de cajeta: esto se pone sobre mamon martajado con vino, y olor para servirlo.

99. *Sopa dorada.*

Se clarifica almibar de medio punto y se le echa clavo, canela y culantro doradito, todo molido con un poco de vino: se aparta del fuego y se tiene pronto pan frio de la sopa, rebanando bien delgado y frito, dorado en manteca ó en mantequilla para echarlo con el almíbar en un traste, con pasas, almendras y tajadas de jamon frita por encima: se pone entre dos fuegos á que se sazoua y se le echa mas almibar al servirla.

100 *Otra sopa dorada.*

Se tuestan rebanadas delgadas del pan frio de la sopa: se toma caldo, azucar blanca, azafran, canela, pimienta, culantro tostado, sal, dos yemas de huevos duras, todo molido y con una poca de mantequilla: se embarra una tortera con mantequilla, para en ella ir poniendo una capa de tostadas de de pan, otra de pasas, almendras, acitron pedacitos de naranja cubierta: de este modo se ponen las demas capas, echándoles del caldo para que se empapen bien: se pone entre dos fuegos y se aparta asi que cuaje: se les pone entre las capas, si acomoda, chorizos, pechugas y pedazos de jamon, todo cocido.

101. *Buñuelos de leche.*

Se desbarata una libra de almidon en un real de leche sin agua; esto se cuela y se le echa una poca de sal con una cucharada grande de manteca: esto se pone á cocer como masa de buñuelos de viento hasta que suene como tamal, entónces se deja enfriar y se le echan poco á poco los huevos y ajonjolí: de este modo se frien en manteca caliente.

102. *Otros buñuelos.*

Se muele y se cuela como atole con nistamal de cacaguacentle, dejándolo asentar para volver á colar aquel asiento con leche: luego se le echa sal molida, manteca y anis; se pone á enfriar para echarle dos huevos y freir los buñuelos en manteca caliente.

103. *Otros de viento.*

Se ponen á hervir tres tazas calderas de agua cocida con sal y anis, con una cucharada grande de manteca: luego se aparta del fuego y se le va echando una libra de harina para que se incorpore; despues se pone á cocer en un cazito á fuego manso hasta que se despegue, pues es su punto, y se quita de la lumbre; se le echan doce huevos y se pone á freir en manteca.

104. *Modo de hacer los mostachones.*

Se toman seis claras de huevos, las que se batirán hasta que suban cuanto sea posible, y agregándole sus yemas y un real de clavos bien molidos, é igualmente se le agregará una libra de azucar blanca molida y otra de harina de flor; todo esto se batirá bien con un carrizo ó paleta de batir hasta que esta masa esté encerada y algo suelta, y poniendo unos pliegos de papel se irá tomando de ella con una cuchara de plata ó de palo la cantidad suficiente, para ir formando sobre dichos papeles unas pastillas del tamaño de una nuez, echándole encima un poco de ajonjolì, advirtiendo que el cocimiento de ellos en el horno debe de hacerce despues de cocido pan en él.

105. *Otros mostachones.*

A tres y media libras de azucar se le echa medio cuartillo de de miel virgen, todo clarificado y en punto de melcocha; despues se toma una libra de almendras, un real de bizcocho duro idem, treinta yemas de huevos, una onza de canela y media de clavo, tambien molidos: una mantequilla de á medio, y un poco de vino blanco; todo esto se pone en un cazo á la lumbre, batiéndolo bien hasta que la masa que se forma no se se pegue al cazo; se deja enfriar, formando de ella diversas figuras, y sobre una poca de azucar molida se irán poniendo sobre una mesa, y si se quiere que lleven betum, se harà este con azucar molida, claras de huevos y unas gotas de limon, pintándolas primero por un lado, y luego que hayan ya cuajado por el otro: para cocerlas se puede hacer en comal ó en horno que no esté muy caliente.

106. *Masa de pastelitos.*

Se toma una libra de harina de flor, un huevo, una poca de manteca, otra de mantequilla, agua y sal: esto se amasa sin que quede muy duro ni blando, y se estiende con palote, para de este modo ponerle pedacitos de mantequilla y hacerla muchos dobleces; se vuelve á estender y se le hac

la misma operacion, hasta que la última vez se deja de un grueso regular para hacer pasteles grandes ó chicos: si se quiere poner el picadillo de carne, se hará como comunmente, y si de dulce, con cualquier pasta ó cajeta: en seguida se pone en el horno.

107. *Mamones de almendras.*

Se muele una libra de almendras peladas con clara de huevo para que no se asienten: tambien se bate una libra de azúcar molida con veinte y cuatro yemas de huevos, hasta que haga ojos, y luego las claras como para freirlas: seguidamente se junta todo, echàndole una cucharada de las de á tlaco, de almidon cernido; prontamente se bate esto á la boca del horno y se va echando en cajetitas de papel, metiendo estas en el horno, que estará de buen temple para que se doren.

108. *Merengues.*

A una libra de harina con punto de quemarse le echan seis claras de huevos, batidos como para freirlas, y dos limones rallados: todo esto se bate y con una cucharita se pone en papeles, para de este modo meterlos en el horno á que se doren

109. *Torta de natas.*

Se toman tres reales de natillas, un real de leche y ocho yemas de huevos: se unta un platon con mantequilla y se van poniendo en èl rebanadas de mamon humedecidas con leche hervida endulzada con azúcar y con yemas de huevos; y asì se van poniendo capas, una de mamon y otra de natillas, las que tambien irán compuestas con azúcar y canela molida: se advierte que la última capa de arriba ha de ser de natillas: luego se pondrà el platon entre dos fuegos para que se cuaje, y servirlo.

110. *Otra de natas mejor*

Para hacer un platon mediano, se toma una libra de almendras molidas, tres libras de azùcar en polvo, dos reales de natillas y veintiuna yemas de huevos: incorporado todo se bate muy bien, y untando el platon, para que no se pegue con la masa que se le va á poner, se toma una poca de harina y se le echan tres huevos, dos con clara y uno sin ella, y una poquita de manteca: se amasa todo muy bien hasta que quede tierno y suave: de esta masa se pondrá una tela muy delgada al platon, y à continuacion se le echará el relleno hecho de natillas y se tapará con una tela delgada de dicha masa, salpicándolo por encima con pedacitos peque-

ños de mantequilla, poniéndolos á dos fuegos mansos y cuidando que no se queme: así que esté cocido se hará un betun compuesto de dos claras de huevos y una cuarta de onza de canela molida, y bien batido se le untará con unas plumas por encima poniéndolo otra vez entre los dos fuego hasta que se entiese ó se seque dicho betun

111. *Torta que acompaña al manjar blanco en funciones.*

A media arroba de harina de flor se le echan cincuenta huevos, los veinte y cinco con claras y el resto sin ellas, batiéndolo bien en una olla hasta que se incorporen los huevos con la harina: se toma una poca de agua tibia, tres libras de manteca derretida, la azucar molida correspondiente, una poca de sal y el tanto de una taza caldera de levadura; se amasará todo muy bien y se va poniendo en las torteras untadas en manteca una capa delgada de esta masa; encima se le echará la pasta y se cubrirán con una reja ó celocía que se labrará de la misma masa, echándole un poco de ajonjolí y mandándolas á cocer al horno.

112. *Postre de arroz molido.*

Se toma una libra de arroz, se lava muy bien con agua fria, y así que esté limpio se vuelve á lavar con agua caliente y se pone á

secar, luego se muele muy bien, y echándolo en seis cuartillos de leche endulzada al gusto con azucar, se cuela por un cedazo, y poniéndolo à la lumbre en un cazo se menea continuamente para que no se pegue; despues se baten diez yemas de huevos y se le hechan dentro, continuando meneándolas hasta que tomen mènos punto que el manjar blanco.

TRATADO VI.

ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS.

1. *Ante de natillas y yemas de huevos.*

A cada libra de azucar se le hechan ocho yemas de huevos, y hecho el almibar de poco mas de medio punto estando tibio se le echan las yemas, y revólviéndolo muy bien se pone á fuego lento para que vaya hirviendo; estando así, á cada libra de azucar se le echará un real de natillas, y entónces se le dará el punto como de cajeta ó que despegue del cazo: se rebanará mamon, y para mojar este se hará almíbar de punto alto y se hervirá una poca de leche con azucar y canela en rajitas; se revolverá con el almibar para ir mojando el mamon, y se pondrá una capa de este y otra de la pasta hasta la última que se adornará con pasas;

almendras y canela por encima de cada una, y si se quiere, la última capa puede cubrirse de turron y hacerse de claras de huevos, con solo el adorno de ajonjolì tostado.

2. *Ante de frijol blanco.*

Cocido el ayocote y molido, se toma una libra de él; y teniendo prevenido almíbar clarificado de medio punto, se toma otra libra de ella en la que se hecha la de ayocote, dos mantiquillas de á medio, una poca de canela molida, doce yemas de huevos; todo esto bien incorporado se pone á la lumbre hasta que tome punto de jalea que se quitará del fuego: se tendrá prevenida una poca de leche cocida para mojar en ella suspiros gordos, poner capas de estos y de la pasta.

3. *Ante de leche y canela.*

Se pondrá á hervir la leche pára irle sacando la nata, y así que estè muy espesa se le volverá á echar agregándole una cantidad de canela molida correspondiente á la leche, en términos que sobresalga su color: tambien se le echarán unos pocos de clavos y agua de azahar: se tomarán bizcotelas mojadas en almìbar de medio punto, y se seguirán poniendo capas de estas y de la pasta, para que entre al horno hasta que se

cuaje, y cuando lo esté se le pondrá encima pastilla.

4. *Ante de mantequilla hilada.*

Derretida la mantequilla se hilará en agua fria, y teniendo en un platon mamon rebanado, se irá poniendo sobre él, echándole igualmente encima de uno y otro almibar de punto alto, canela, azucar y pastilla molida.

5. *Ante de leche.*

La cantidad de leche que quepa en un cántaro, se pone á cocer en un perol á fuego manso, y asi que de el primer hervor, se le echarán cuatro libras de azucar, meneándola bien hasta que se espese como atole, á cuyo tiempo se bajará del fuego; y asi que esté fria, se le echan unos huevos bien batidos y la cáscara de un limon, y volviéndolo á poner al fuego se menerá muy bien, echándole dos onzas de mantequilla; y asi que se haga como granizo, se volverá á apartar del fuego y se irá echando en el platon una capa de mamon y otra de pasta, hasta la última que será con azucar y canela molida.

6. *Ante de leche y pechugas de gallina.*

Cocidas las pechugas con agua y sal, se echarán en infusion de agua de azahar por u-

na noche; al dia siguiente se sacarán y enjugarán para picarlas tan menudas como si fueran molidas, y se echarán en leche correspondiente al tanto de las pechugas, y una poca de almendra molida con su correspondiente dulce; todo lo que se pondrá al fuego para que se espese, y así que esté frio se irá poniendo en la tortera una capa de mamon y otra de esta pasta, y la última capa se pondrá de natas de leche batidas con yemas de huevos y azúcar; y puesto á cocer entre dos fuegos lentos, se sazona; y echándole su canela molida se sirve.

7. *Ante de almendras.*

A una cuarta de arroba de azucar blanca, hecha almibar clarificado de medio punto, se le echarán dos libras de almendras bien limpias y martajadas, batiéndolo mucho hasta que blanqué y empanice: por separado se tendrá almibar aguado para en él mojar el mamon, y asi se pondrán capas de este y de la pasta en un platon hondo, y puesta la última, se le pondrá encima un comal con lumbre y se le hará cara á la pasta para servirla.

8. *Ante de huevos y almendra.*

Clarificada una cuarta de arroba de azucar, se separa algun almibar para mojar el mamon, y el otro se pondrá á que tome medio punto, y se le echarán las yemas de huevos necesarias, batiéndolas bien con medio cuartillo de vino y una libra de almendra martajada: todo esto se volverá á poner á la lumbre meneándolo bien para que no se queme, y ya que no sepa á huevo crudo sino á cocido, se quitará del fuego; se rebanará mamon, y mojándolo en el almibar aguado con vino blanco, se irán poniendo capas de este y de la pasta, y despues se meterá en el horno para que se dore.

9. *Ante de mamey.*

Se toman mameyes de los mas colorados, y quitandoles la cáscara y huesos, se muelen y se echan en almibar clarificado para que se conserve: despues se le echa una onza de canela, una cuarta de onza de clavo, todo molido, y una poca de agua de azahar, y se pone al fuego hasta que se espese; despues se irán poniendo capas de mamon seco y de la pasta que estará ya fria, adornando la última con pasas deshuesadas.

10. *Otro ante de mamey.*

Segun el tamaño del platon que va á hacerse, se toman tres ó cuatro libras de azucar, y se hace el almibar, colándole y apartándole de él un poco para mojar el mamon; á lo demas se le da el punto de hebra y despues se muele la carne de los mameyes mas

colorados, ehándola en el almibar hasta que se haga pasta de buena manera: se irán poniendo capa de mamon roceado con el almibar separado, vino blanco y capa de la pasta, y entre unas y otras se echáran sus polvos de canela molida, y la última se adornará con almendras tostadas y pasas, clavándolas encima de la pasta.

11. *Otro de mamey con tantos.*

A cada libra de carne de mamey molida, se le regula una libra de azucar hecha almibar clarificado, y echando igual cantidad de uno y otro, se le da el punto regular y se pone á enfriar: despues se toma un poco de almibar espeso, echándole un poco de vino blanco para mojar el mamon, que se irá poniendo una capa de este y otra de la pasta, y entre cada una de ellas se echarán sus polvos de canela molida, hasta la última que se adornará lo mismo que en el anterior.

12. *Ante de huevos moles.*

A una libra de almibar clarificado estando ya frio, se le echarán diez yemas de huevos bien desbaratadas y coladas por una servilleta, en union del almibar que estará suelto, poniéndole despues á la lumbre hasta que tome punto subido de pasta, y así que este fria se irán poniendo capas de bizcotelas roceadas con almibar y otras de pasta, e-

chándoles á unas y otras sus polvos de canela molida, y la última capa se betuna con claras de huevos como se ha dicho en otros antes.

13. *Otro ante de huevos moles.*

A una libra de azucar se le regulan diez yemas de huevos; asi que esté el almibar de medio punto, se colarán las yemas por una servilleta; se echarán en dicho almibar, que debe estar tibio, y volviéndole á poner á la lumbre se meneará sin cesar hasta que se despege del cazo, que se quitará del fuego: se tedrán prevenidas las natas de leche, y en un platon se irán poniendo capas de mamon roceado con leche endulzada y otra de pasta, polvoreándole su canela molida, otra de mamon como está ya dicho, y sobre ésta las natas que estarán batidas con azucar y canela, siguiendo asi las capas hasta la última que será de la pasta de huevos para que entre dos fuegos se dore y se sirva frio.

14. *Ante de betabeles.*

Se cuece el betabel y se muele junto con plátano largo; de este modo se pone á conservar en almibar: á esto se le echan tres ó cuatro clavos de comer, canela y agua de azahar al gusto; se pone á hervir hasta que esté de punto de pasta: rebanado mamon, se ponen capas de él mojadas en vino, y de la

pasta, hasta la última que llevará canela molida con gragea para que tome un color estraño.

15. *Ante de pepita de calabaza.*

Se ponen á hervir dos reales de leche con cuatro libras de azucar; luego que esta se haya deshecho se cuela por una servilleta y se vuelve á poner al fuego, con una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas, hasta que tome punto de cajeta: se moja el mamon rebanado en leche cocida con azúcar y se ponen capas de esto y pasta con canela molida.

16. *Ante de huevos moles.*

A dos tazas de almibar de punto frio se le echa una taza de vino blanco, y con esto se baten quince yemas de huevo; se pone al fuego y se menea hasta que tome punto de pasta: se ponen rebanadas de mamon y se hace con ellas capas, poniendo la pasta en el mismo órden con un poco de azucar y canela.

17. *Ante de jicama y zahanoria.*

Ambas cosas cocidas y rayadas en iguales partes, y la zahanoria sin corazon, se echarán en almibar para que se conserven, con olores y punto de pasta: se rocea mamon rebanado con almibar y se ponen capas de este y

de la pasta, y en la última se le pondra ajonjoli tostado.

18. *Ante de almendras y cacaguates.*

Se muele una libra de almendras peladas con un puñado de cacaguates sin cáscara, libra y media de azucar clarificada de punto, y media onza de canela molida: todo esto revuelto se pone á la lumbre hasta que tome punto de cajeta; se rebana mamon y se moja en almibar con vino, se le va echando encima la pasta y huevos hilados.

19. *Ante de ropa de damas.*

Se limpian y se martajan almendras, y se echan en almibar regular con un poco de vino blanco: se unta una tortera con manteca, y en ella se ponen capas de mamon rociado con vino, y otras de la pasta, pues de esta ha de ser la última para untarla con el betun que agrade: se cuece en el horno ó entre dos fuegos, se le echa azucar y canela por encima.

20. *Ante de requeson.*

En tres libras de almibar clarificado, se echará media onza de canela molida y dos reales de requeson; todo esto se batirá para que se cueza al fuego, y ya que esté, habrá separada almibar clarificado sueltecito, al que se le echará una poca de agua de azahar,

con la que se irán mojando las rebanadas de mamon, poniendo una capa de estas y otra de la pasta del requeson, hasta llegar á la última que se le pondrá almibar con claras de huevos batidos, y cociéndolas asi se betunará el plato por encima echándole canela en polvo.

21. *Ante de nueces.*

Estas limpias se remojan para quitarles el hollejo, se molerán para echarlas en almibar clarificado con canela molida y agua de azahar, una ó dos tunas coloradas que se colarán por cedazo, y asi que tenga punto de empanizado, se quita de la lumbre y se irán poniendo en el platon rebanadas de mamon mojadas en almibar, que tenga agua de azahar, y encima de esta capa se pondrá otra de la pasta de nueces, siguiendo asi hasta la última que será de dicha pasta, que se aderezarà con pasas, almendras y acitron; pero antes de esto se le pondrá un comal con lumbre encima para que se dore, y se servirà frio.

22. *Ante de manzanas.*

Cocidas y limpias sin hollejo, se pesan tres libras de esta fruta y dos de azucar hecha almibar clarificado: se echan en ellas las manzanas para que se conserven, con una poca de canela y clavo molido, una mantequilla

lavada, poniéndolo todo al fuego hasta que tome el punto de pasta: despues se toman rebanadas de mamon roceándolo con almibar y vino blancos se pondrá una capa, y sobre esta otra de la pasta de manzana, hasta la ùltima que se betunará con almibar batido con claras de huevos en la lumbre, las que se cocerán sin dejarlas de batir, aun quitadas del fuego; y ya que estén algo frias, se betunará con ellas el ante por encima, echándole polvos de canela.

23. *Ante de duraznos.*

Se tomarán duraznos conservados en almibar, echándoles pasas, almendras, nueces, piñones, avellanas, cacaguates, agonjolí y un poco de clavo y canela molida; y asi que esté espesa esta pasta, se ponen capas de mamon rebanado mojadas en almibar y vino, y otra de la dicha pasta hasta llegar á la ùltima sin ponerle aderezo alguno.

24. *Ante de naranjas.*

Las naranjas agrias se mondarán, quitándoles las pepitas, poniéndolas á cocer hasta que suelten todo lo agrio; despues se molerán, y echándolas en almibar para que se conserven, se pondrá á la lumbre hasta que tomen punto de pasta, y despues se ponen á enfriar: se toman rebanadas de mamon ro-

ceando con almibar y vino, y poniendo una capa en el platon, se le echa otra encima de la pasta, siguiendo asi hasta la ùltima que se adornará con pasas y almendras.

25. *Ante de albérchigo ó albericoque.*

Deshuesada la fruta se molerá, y á cada dos libras de ella se le echarán dos libras de almibar clarificado para que se conserve en ella; y puesto á la lumbre se cocerá hasta que tenga punto de pasta: despues se rebana una bizcotela roceándola con almibar y vino tinto para ir poniendo capas de ella y de la pasta, echando entre unas y otras sus polvos de canela hasta llegar á la ùltima, que será de pasta, claveteándola con pasas y almendras y sus polvos de canela.

26. *Ante frances.*

Almendra, pepitas, coco, y huevos moles: unido esto con la pasta echa de las tres primeras cosas, se unirá todo á fin de que quede hecha una sola pasta, y partiendo una bizcotela en rebanadas roceadas con vino blanco, se pondrà otra de la pasta, teniendo cuidado de echar á cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar á la ùltima capa que serà de bizcotela, y se adornará por encima con almendras tostadas y piñones.

27. *Ante de camote y piña.*

Para una piña se tomarà un real de camotès, los que se rallaràn ó moleràn sin que les queden hebras y à cada libra de estas fruas, se le echará libra y media de azùcar, todo se pondrà al fuego hasta que tome punto de pasta, que es el que de no pegarse en el cazo: se hará almibar de medio punto con un poco de vino blanco, para rocear con ella el mamon rebanado, del que se pondrà en el platon una capa, y otra de la pasta hasta llegar á la última, y à la que se le echarà canela molida.

28. *Otro de pasas.*

Se endulza un poco de vino tinto con azúcar, echàndole pasas deshuesadas, y asi que estén bien remojadas se ponen en un plato echándoles canela molida por encima: asi se sirven.

29. *Guisado de leche quemada.*

A un real de leche se le echarà un puñado de arroz y bien molido, azùcar y yemas de huevos al gusto: todo se colarà poniéndolo á la lumbre con una rajita de nanela hasta que tome punto, y este debe conocerse echando un poco en un plato seco, y que no se pegue en el: àntes de quitarlo del fuego se le echarán unas cascaritas de limon y medio de al-

mendras molidas; despues se echarà en el platon, polvoréandole encima azucar molida, y con una paleta ó cuchara de hierro hecha ascua, se irá quemando la azucar que se le ha polvoreado, prra asi servirlo.

30. *Leche francesa.*

A un real de leche se le echa un poco de arroz limpio y molido, unas yemas de huevos y azucar al gusto; todo junto se cuela por un cedazo y se pone á cocer, echándole una raja de canela: luego que haya hervido bien se le echa un pedazo de calabaza cocida y bien molida, meneándola bien hasta que esté de punto de manjar blanco: entónces se le echará una poca de agua de azahar, y vaciándola en un platon se adornará por encima con almendras y canela molida.

31. *Otra leche francesa.*

A una poca de leche se le echa el azucar correspondiente, y espesándola con harina de flor se cuela por uu cedazo, poniéndola á cocer con unas rajitas de canela; y asi que esté para quitarla del fuego, se le echará una tablilla de chocolate, advirtiendo que ha de quedar de medio punto de manjar blanco para que así se sirva en platos.

32. *Manjar real de leche.*

A ocho cuartillos de leche se les echará

una libra de arroz remojado, limpio y bien molido, con el azucar correspondiente; todo se colará por un cedazo, y echándole veinte y cuatro yemas de huevos, unas rajitas de canela y dos clavos enteros de comer, se pondrá á la lumbre sin dejar de menearlo, y á poco rato se le echará un real de almendras limpias, martajadas; ya que esté en punto que se despegue del cazo al menearlo, se quitará del fuego, echándole un poco de vino blanco, y se vaciará en el platon en que se ha de servir.

33. *Postre de leche.*

A dos reales de leche se les echará un poco de arroz limpio y bien molido, con el almibar correspondiente; todo se cuela por un cedazo, y echándole diez y ocho yemas de huevos y seis claras, se meneará bien para que se incorpore, y agregándole una poca de almendra limpia y martajada, se pondrá à hervir todo junto hasta que tome punto de pasta y se aparta del fuego; y poniendo en un platon unas capas de bizcotela mojadas en almibar, y otras de esta pasta del tamaño que se quiera formar, se servirá fria.

34. *Frijoles blancos en leche.*

Cocidos bien los frijoles sin tequesquite, se echarán en la leche con unas rajitas de canela, una poca de almendra molida y el

dulce correspondiente; quedando con un caldo espesito, y al tiempo de servirlos se les pondrà encima polvos de canela.

35. *Gudí de arroz en leche.*

Se hará el arroz con leche como es costumbre, pero que quede algo espeso, y ántes que deje el último hervor, se le echará una mantequilla, meneándolo bien hasta que se incorpore: luego que esté frio, se le echarán yemas de huevos hasta que quede bien amarillo, y entre las yemas irán dos ó tres claras segun la cantidad que se haga de gudí: tambien se le echará una poca de almendra picada muy menuda: se tendrá prevenido un platon, sarten ó tortera no muy honda, untada de mantequilla, y sobre ella se asentará un papel untado tambien con bastante mantequilla, echando sobre él el arroz y poniéndole encima unos pedacitos de mantequilla; se pondrá á dos fuegos para que se cuaje y servirlo caliente.

36. *Guisado de leche y calabacita de Castilla.*

Se limpia la calabacita, y sin tripas ni cáscara se cuece para despues molerla bien; á cada libra de ésta le corresponde libra y media de azucar y un cuartillo de leche, en el que deshecha la libra y media de azucar se cuela por un cedazo, y echándole la correspondiente libra de calabacita molida, se pone todo á hervir hasta que quede espeso.

37. *Papilla de la reina.*

Almendras limpias y molidas se echarán en leche, junto con unas yemas de huevos y azucar al gusto, y puesta al fuego hervirá hasta que tome punto como el que se dá á la jalea.

38. *Sol dorado de leche.*

En dos reales de leche se echarán ocho yemas de huevos, su azucar correspondiente y un puñado de almidon; todo se pone á cocer hasta que quede como atole, y despues se va poniendo en un platon una capa de mamon y otra de esta leche, y encima ajonjolí tostado.

39. *Yemas en leche.*

Se toman seis libras de azucar hechas almibar clarificado y con punto de empanadizo; se batirán en el suelo doce yemas de huevos y seis cuartillos de leche, lo que colado por un cedazo se echará en el almibar: se martajará media libra de almendras limpias con una poca de agua, y ya que esté hirviendo la leche con el almibar, se le echará la almendra para que hierva y tome el punto de empanadizo; así que esté, se bajará del fuego para batirla de nuevo; pero si está muy

correosa, se vuelve á poner á la lumbre para poderla servir con punto alto.

40. *Encarbonadas de leche.*

En dos reales de leche se echará un puñado de nistamal bien molido; despues se colará por un cedazo, teniendo ya el dulce necesario: se pondrá á cocer con una poca de nuez ó almendra picada y unas rajitas de canela, dándole el punto mas alto que al manjar blanco, y así que esté, se echará en un platon dejándolo enfriar bien para despues ir cortando con el cuchillo unos cocolitos, sacándolos con cuidado para que no se rompan, y poniéndolos en otro plato con un polvo de harina muy sutil: despues se pondrá á la lumbre una sarten con mantequilla bien espumada, y en ella se iran dorando los cocolitos, teniendo cuidado que no se quemen ni se deshagan, y poniéndolos bien en un platon con canela molida se servirán.

41. *Arroz de leche.*

A seis cuartillos de leche se les echa una libra de arroz limpio y remojado desde la noche anterior; el dulce será al gusto, y se pondrá à cocer meneàndolo con una palita, sin cesar, para que no se pegue ni se queme, y echàndole unas rajitas de canela se dejará hervir hasta que esté espeso.

42. *Otro gudi.*

El arroz anterior en leche, es el principio de este guisado, cuidando de que estando á medio cocer, se le echará clavo, canela y azafran, todo molido; separando antes un poco de arroz en leche, que se pondrá á enfriar, para echarle unas yemas de huevos, que se revolverán muy bien, para unirlo con el otro arroz, y que así hierva hasta que esté bien cocido, sin que se deshaga el arroz: quitado de la lumbre, se le echarán almendras limpias despedazadas, pasas, piñones y nueces; pero antes de quitarlo del fuego, se le echará una poca de mantequilla bien lavada: con la misma se untarà una tortera y en ella se echará una capa del arroz, y encima otra de bizcocho duro molido; sobre este otra capa de natas de leche; sobre esta unos polvos de azucar y canela, y así se continuará hasta la última capa, que ha de ser de arroz, á la que se le pondrá una poca de mantequilla, tambien lavada, para que con ella se dore entre dos fuegos mansos: si se quiere que esta última capa sea cubierta, se tomarán unas yemas de huevos batiéndolas bien y echándoles una poca de leche, almendras molidas y azucar; con esta pasta se cubrirà, y poniéndole un comal con lumbre ó rescoldo encima hasta que se cuaje, adornándola des-

pues con un poco de ajonjolí tostado, pasas, almendras y piñones, todo limpio.

43. *Jigote nevado de leche.*

Se pone á hervir una poca de leche endulzada con azucar, cuidando de irle sacando las natas que crie: despues se picaràn pechugas de gallina cocida, deshaciéndolas en agua y dulce; se pondrá en un platon una capa de mamon, otra del jigote, y encima otras de las natas de la leche, teniendo cuidado de que á la del jigote se le ponga encima canela molida, pasas, almendras, piñones, nueces y ajonjolí tostado.

44. *Jigote real de mantequilla.*

Se untará una tortera con mantequilla, poniéndose en ella mamon rebanado, con unos trocitos de mantequilla encima, y se hace jigote, echándole un polvo de pimienta, pedacitos de piñon, de acitron, pasas y almendras: sobre esto se echaràn natas de leche y luego otra capa de mamon, que se procurarà tostar, y con la leche se rellenaràn todos los huecos para servirlo frio.

45. *Otro manjar real de pechugas de gallina.*

Una pechuga de gallina cocida, puesta en agua desde la noche anterior, se molerà con media libra de almendras limpias, y echàndolo en dos libras de almibar clarificado, se

pondrà à hervir hasta que se haga pasta, echàndolo luego en platos para servirlo frio.

46. *Otro manjar real con miel virgen y bizcochos.*

En tres libras de azúcar se echará una taza caldera de miel virgen, y junto se pondrá á clarificar, y echándole media libra de almendras limpias martajadas y poniéndola á hervir; será su punto cuando cuaje en el agua; entónces se quita del fuego, echándole seis bizcochos duros ó tostados, tambien martajados, y se echa en platon para servirlo

47. *Manjar papin.*

Se lava una libra de arroz con agua fria y otra vez con agua caliente; luego se estiende en un traste para que se seque, y en seguida molerlo bien; á esto se le echan seis cuartillos de leche y azúcar al gusto; se pone al fuego y se menea bien, y así que hierva se le echarán diez yemas de huevos deshechas en leche cruda y colada por un cedazo, una poca de agua de azahar y carmin de panecillo para que le dé color: el punto es que se despega de la cuchara y se echa en platon para servirlo frio.

48. *Verdadero manjar blanco*

Dos dias consecutivos se lava bien el arroz, y bien seco se muele y cierne por ta-

miz; á doce cuartillos de leche se le echará una libra de este arroz, dos granitos de sal de la mar, y la azúcar competente, dos pechugas de gallina cocidas y molidas; todo esto junto, se pone á cocer sin dejar de menearlo hasta que tome punto, y se conocerá echando un poco en un plato de plata y no se pegue, en cuyo acto se echará en un platon hondo para que se enfrie y asi se sirve.

49 *Jiricaya.*

Se pone á hervir la leche con rajas de canela y el azúcar correspondiente; luego que esté cocida se quita del fuego, sin dejar de menearla para que no crie nata ínterin se enfria: despues se toma la taza grande en que se ha de hacer la jiricaya, con otra taza caldera chica se echan tres medidas en la taza grande y tres yemas de huevos, siguiendo asi consecutivamente hasta llenar la taza, que es decir, que á cada tres tazas chicas de leche les corresponden tres yemas de huevos: estas se desharán bien en la leche y teniendo un cazo á la lumbre hirviendo con cantidad de agua correspondiente al tamaño de la taza en que se va á hacer la jiricaya, se meterá esta dentro del cazo, poniéndole encima un comal con fuego regular para que se cueza á dos fuegos: el modo de conocer cuando está ya cocida y en su punto, es meterle un popote, y en saliendo limpio ya está cocida: si se le quiere echar mamon, se hace cuando se vaya cuajando, y sea de un modo ú otro, se le echa canela en polvo encima para servirla.

50. *Leche inglesa muy gustosa.*

Cuatro reales de leche pura se pondrán á cocer con el azúcar correspondiente, colándola por un cedazo ántes de ponerla á cocer: luego que se espese proporcionadamente se vaciará en un traste limpio hasta que se enfrie, quitándole las natas que haya criado; despues se toman ocho pellejitos de las mollejas de los pollos ó gallinas y se muelen en un metate hasta que queden hechos polvo: se cuelan por una servilleta limpia en la leche, revolviéndola bien á fin de que se incorpore, y no quede el polvo hecho pelotones: despues se echa la leche en un platon hondo, y para que acabe de tomar punto de manjar blanco, se pondrá el platon en el vaho de un perol ú olla bocona de agua hirviendo, y encima un comal para que se cuaje mas pronto; si se quiere cortar en cuartos se puede hacer lo mismo que con el manjar blanco, con la diferencia de que esta es mas gustosa y suave al paladar.

51 *Arroz en leche almendrado.*

Despues de lavado y cocido el arroz, se toma una cantidad proporcionada de almen-

dras y se muelen con el arroz, y como quien hace atole se va ehando uno y otro den tro de la leche; despues se colará por un cedazo y volviendo á moler las coladuras que queden se incorporarán tambien: hecho esto y habiéndole puesto el azúcar necesario, se echará en una olla, y puesta al fuego se meneará sin cesar para que no se queme ó se pegue; y estando en punto de manjar blanco, se echará en los trastes en que ha de servirse con azúcar, canela y pastilla molida encima.

52. *Requeson batido.*

Iguales tantos de almíbar como de miel virgen, se tienen por separado, y echando el requeson en un lebrillo ó batea que esté impia, se le echa el almíbar sobándolo ó meneándolo muy bien para que se incorpore; despues se le eha la miel vírgen y se continúa batiéndolo hasta que se ponga muy blanco, y asi se sirve.

53. *Manjar blanco sin carne ni pescado.*

Media libra de arroz molido y pasado por tamiz y una libra de azúcar, se echará en doce cuartillos de leche y cuatro yemas de huevos; se pondrá todo junto á cocer, y así que esté medio cocido, se le echará media taza caldera de agua de azahar y un poco de almizcle, y que siga hirviendo hasta que esté tan espeso, que echada una gota en un plato se despegue.

54. *Leche batida.*

A cada cuartillo de leche se le echa una libra de azúcar blanca martajada; se deshace en la leche y se cuela por una servilleta: luego se pone á cocer hasta que salte, dándole el punto de agua, es decir, se hace una bolita la gota que en ella se eche; entónces se aparta del fuego y se bate mucho, echándole algunas gotas de zumo de limon; luego se vuelve á poner á hervir, y se sirve fria en platon.

55. *Leche de almendras y huevos.*

Se pone á cocer leche con arroz molido y cernido, unas almendras molidas, azúcar al gusto y unas yemas de huevos: ántes de quitarlo del fuego, se le hecha una poca de agua de azahar, se le dá punto regular y se sirve en platon.

56. *Leche de crema.*

Se toma medio real de leche, diez yemas de huevos, un buen puñado de harina, unas rajas de canela, las cáscaras de un limon sin agrio y dulce; se le da punto alto y se sirve

57. *Gudi de arroz corriente.*

Se pone á cocer en un cazo medio real de

leche con bastante azúcar; luego que se haya enfriado, se le revuelven seis huevos batidos: esto se pone en una cazuela untada de manteca entre dos fuegos, y el arroz tendrá algunas pasas; el fuego de abajo será lento para que no se queme.

58 *Lampreado.*

Se tasajan tres libras de carne de vaca, se sala con sal de nevar y limones, se aprensa por una noche, se pone al sol al dia siguiente y se tiene en él otro dia mas, se pone despues en agua por dos dias y luego se pica al traves; en seguida se pone á conservar en el almíbar de una libra de azúcar prieta, con una cuarta de onza de canela molida, un real de vino tinto, vinagre bueno para que sobresalga el gusto de este mas que el del vino, unas pocas de especias en polvo, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos, piñones, nueces, ajonjolí, jamon entreverado y un poco de pan tostado que llaman de alfajor, martajado: despues de haberlo apartado del fuego, se le echan otras pocas de especias en polvo y bizcocho martajado.

59. *Otro lampreado.*

Se parten mamones en cuartos, se les echan almendras y pasas, se envuelve esto en huevos batidos, se frien en manteca y se echan en almibar con bastante canela molida para así servirlo.

60. *Otro lampreado superior.*

Se cuece jamon magro y lomo de puerco, se pone á enfriar, y en seguida se pica muy bien: se sazona con un poco de azafran molido, pimienta idem, clavo tostado y canela; se le agregan pasas, almendras, piñones y y bastantes huevos como para hacer bocadillo: se tiene un cazo con manteca en el fuego y se van friendo con los huevos, dándoles dos ó tres capas de ellos; luego que estén fritos se ponen en el caldo, que es compuesto de almibar, bastante canela, pimienta y clavo, todo en polvo; un poco de vinagre, ajonjolì tostado, pasas, almendras limpias, y así se sirve.

61. *Postre de lomo de puerco salado.*

Para un real de lomo de puerco cocido, se muele un real de bizcocho duro molido, canela y ajonjolì tostado: todo esto se revuelve y se echa en huevos batidos; en seguida se toma con una cuchara y se va friendo en manteca ó mantequilla, se pone en almíbar de punto regular con pasas almendras, piñones y ajonjolì tostado.

62. *Bienmesabe*

Se muelen cuatro onzas de arroz con un real de leche; se le echan ocho yemas de huevos y azucar al gusto; se pone á cocer hasta que

hierva, y se espese con almendras molidas: luego se pone en un platon una capa de mamon rebanado y otra de leche, hasta la última que será de la pasta con canela por encima.

63. *Otro Bienmesabe*

Se cuecen ocho camotes de yuca regulares, otros ocho de los corrientes y dos libras de azúcar, todo molido, con dos reales de leche: luego de cocido, sin darle punto muy alto, se cuela y se le echa una libra de almendras peladas al servirlo, que será estando frio.

64. *Postre de jícama y zanahoria.*

Se ralla la jícama y se cuece otro tanto de zanahoria en pedazos menudos, sin corazon; se echa en almibar para que se conserve, con bizcotela desmoronada, y se sirve con canela molida y ajonjolí tostado por encima.

65. *Punche que se toma caliente.*

Se pone al fuego una olla con bastante manteca, un poco de anis, sal y una poca de leche medio cocida, casi fria; se desbarata una poca de harina à modo de poleadas y se echa en la olla dicha: despues de estar bien cocido se le echa una poca de agua de azahar, y se sirve.

66. *Torrijas de almidon.*

Se baten cuatro huevos y se les echa medio pozillo de almidon molido, dos clavos de comer molidos y una poca de canela: esto se cuece como torta en manteca ó mantequilla, luego que se haya cocido, se cortaran las torrijas y se echan en un poco de almibar con agua de azahar y ajonjolí tostado por encima.

67. *Otras torrijas de frijol.*

Se cuecen los frijoles con agua de tequesquite luego se lavan bien y se les echan tres clavos, cinco granos de pimienta y un bizcocho duro, todo molido: en seguida se baten cinco huevos y con ellos se revuelve todo lo mencionado; de este modo con una cuchara se va echando en manteca caliente, procurando que queden larguitas las torrijas: se tiene hecho almibar de dos libras de azucar y se van poniendo en ella con agua de azahar.

68. *Postre de calabaza.*

Se cala una calabaza por el medio, y por ese agujero se le sacan las tripas y se rellena de azucar; luego se tapa bien y se mete en el horno: al dia siguiente se le quita la cáscara y se muele para asi echarla en una poca de leche y ponerla á cocer hasta que ten-

ga punto de pasta; luego se hace como manjar blanco, de medio punto, de otra poca de leche, y al hervir este, se le echan almendras molidas: en seguida se rebana mamon y se rocea con vino blanco; se ponen capas de él, otras de manjar blanco y luego las de calabaza, echando entre ellas un polvo de canela molida.

69. *Postre de chicharrones.*

Se toma una taza caldera de leche, otra de harina de flor, cinco huevos, una poca de azucar y sal al gusto: despues de desbaratado todo junto, se unta una sarten con manteca y se pone à cuajar en ella entre dos fuegos mansos; asi que esté como torta, se abrirá por el medio con un cuchillo, y los pedazos se harán al símil de chicharrones, cuidando de no despedazarlos, y friéndolos en manteca uno á uno, para que se esponjen con un baño y servirlos con almibar, azucar y canela molida por encima.

70. *Torrijas reales.*

Se baten diez yemas de huevos hasta que se hayan crecido; luego se ponen en una taza lechera untada de manteca, y esta al baho de una de una olla de agua caliente con un comal y lumbre por encima: para saber cuando està se le mete un popote, y si sale seco es porque está ya cocido: entonces se

vuelca en una servilleta y se hacen de ellas rebanadas proporcionadas á torrijas; se echan en el almibar puesto á la lumbre para que den un hervor, echandoles una poca de agua de azahar por encima y aderezandolas con pasas, almendras limpias, canela molida y ajonjolí tostado.

71. *Postre de molletes rellenos.*

Se abren por un lado molletes, de á cinco por medio y se les saca el corazon; este se desmigaja y se amasa con mantequilla fria, canela y almendras molidas: con esto se rellenan y se ponen en una poca de almibar hirviendo uno á uno, sacándolos brevemente y poniendolos en el plato en que se han de servir, echándoles del almibar, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos y canela molida por encima.

72. *Tamales de leche.*

Se toman cuatro libras de harina de cacaguacentle pasadas por tamiz, y se les echa media libra de manteca, seis yemas de huevos, una poca de sal, y leche en lugar de agua: esto se bate con una cuchara nueva hasta que haga vejigas; entonces se envolverán los tamales en hojas, echandoles adentro acitron, pasas, almendras, para de este modo cocerlos con tepestle, sin que les toque el agua, solo al vaho: tambien se rellenan de

frijoles, de leche espesa de almendras y con otras muchas pastas de dulce.

73. *Postre de nueces rellenas.*

Se amasa una libra de harina de flor con media libra de manteca y ocho yemas de huevos; luego que se hayan amasado bien, se harán bolitas del tamaño de una nuez, rajàndolas por el medio lo necesario para meterles el relleno de pasta de almendra, que para este tiempo estarà ya hecha y bien conservada: luego que se hayan rellenado estas se cerrarán y se envolverán cada una en un papel, para de este modo irlas friendo en manteca caliente; no se les quitaràn los papeles hasta despues de frias: se sirven de postre.

74. *Frailes y monjas.*

Se harán miel tres panochas y se les echaràn tres mantequillas de à medio: se baten ocho claras de huevos y despues las yemas; se les echa medio de bizcochos duros martajados y un poco de clavo molido: despues de estar esto junto y la miel con la mantequilla hirviendo, esta se pone en el rescoldo para que una persona le eche los huevos y otra lo menee sin cesar; luego se pone entre dos fuegos à que se acabe de cocer.

75. *Escapiroletas para postre*

Se toma el almibar clarificado de dos libras de azucar con punto alto, se revuelve con ellas una libra de almendras limpias y bien molidas; se pone al fuego con doce yemas de huevos, y se menea continuamente hasta que se haya cocido.

76. *Albondigas reales.*

Se muelen doce yemas duras de huevos frescos, se muelen dos onzas de mamon frio, te martajan seis onzas de almendras limpias y tambien se muele una onza de canela: esto se amasa con una poca de agua de azahar, clavo, pimienta molida y ajonjolí tostado: se tiene una tabla aseada, con polvo de mamon, y en ella se van poniendo las albóndigas segun se vayan haciendo; luego se frien en manteca con dos capas de huevo batido cada una: el almibar en que se han de echar se hará con agua de azahar, ajonjolí, almendras tostadas, pasas y acitron; estando este almibar de medio punto, se le echará un poco de clavo y pimienta molida: asi que esté de punto, se le echarán las albondigas, y á poco rato se apartarà del fuego, sirviéndolas con un poco de vino blanco, y frias.

77. *Muéganos americanos*

En una libra de harina de flor se echan

treinta yemas de huevos, una poca de sal, una cucharada de aceite de comer, tres de agua de tequesquite asentada y un poco de anis: esto se amasa bien para ir estendiendo en una tabla como cerillitos de la masa y dejarlos allí que se oren: la miel se harà con una y media libra de azucar. otro tanto de panocha y tres ó cuatro cucharadas de miel virgen; junto este dulce, se clarifica y se pone de punto de palanqueta, batiéndolo hasta que se empanice: luego que se hayan frito los cerillos como se pusieron á orear, doraditos, se echarán en el empanizado, en una tabla mojada, revolviéndolos tambien con las manos mojadas: de este modo se aprieta bien haciéndolos como una torta, á la que se le echa ajonjolí por encima, y se parten sin que estén frios ni calientes para que no se despedacen.

78. *Miga obispal.*

Se remoja una noche antes una torta de pan frio floreado, se frien unos ajos en manteca, y luego que se saquen se echa en ella el migajon del pan esprimido para que se fria bien pues la señal de estarlo es cuando se despega del cazo: se muelen cuatro bizcochos duros, bastante canela, un poco de clavo, azucar, un poco de vino blanco y agua de azahar; todo esto revuelto con el engrudo del pan, se pone en una cazuela tapada con

una servilleta, y con un poco de ajonjolí tostado: al dia siguiente se batiràn unos huevos, lo guardado, piñones y nueces limpias para que despues de incorporado se ponga à cocer entre dos fuegos, y luego, servirlo con azucar y canela molida.

79. *Arequipa.*

Se toman ocho cuartillos de leche, cuatro libras de azucar y una onza de almidon; todo esto se deshace bien para ponerlo al fuego y menearlo incesantemente, tanto que se vea el fondo del cazo; se deja enfriar un poco para echarla en los cascos

80. *Torta de varias frutas.*

Se toma mamey, plàtano largo, peras, calabaza de Castilla y bizcochos duros, todo molido; olores, agua de azahar, canela, clavo, pasas, almendras, piñones, azucar, ajonjolí por encima y los huevos necesarios batidos: esto se pone á que se cuaje en una tortera untada con manteca, entre dos fuegos; se pone en rebanadas con almibar por encima.

81 *Bozado real.*

Se toma una libra de almendras molidas y una y media de azucar idem; agua de azahar, pastilla de olor y ajonjolí tostado; esta pasta se deja en disposicion de poderse ten-

der sobre rebanadas de mamon: esto se frie con un poco de huevo batido, es decir, entre las rebanadas de mamon se pone la de pasta y se frie à modo de torrijas: luego se les echa almibar compuesto de miel virgen, un poco de vino blanco, agua de azahar, pasas, almendras, acitron y ajonjolí tostado, para poner capas de mamones fritos y otras de almibar y su compuesto.

82. *Ante de manzanas.*

Se mondan las manzanas y se les quitan los corazones, se echan en almibar de medio punto, y en estando espesitas se iràn poniendo cada una en un plato: se hace almibar con tres libras de azucar y estando de punto de muégano se le echará una libra de coco de agua rallado, bajàndola en seguida del fuego y echándosela à las manzanas con pastilla de olor y ajonjolí tostado.

83. *Ante de mamey.*

Regùlasele à cada mamey grande media libra de azucar echa almibar de medio punto; despunes de apartar esta del fuego, se muele mamey, canela, clavo y culantro tostado, de modo que le sobresalga; esto se desbarata bien en la almibar y se pone á la lumbre para que tome punto de despegarse del cazo: luego que esté tibio, se pondrá sobre el mamey rebanado mojado en el almibar y ajonjolí.

84. *Jigote de natas de leche.*

Se cuecen y se les quitan los pellejos á las pechugas de pollos ó gallinas, se lavan en agua fria y se pican: se ponen rebanadas de mamon, natas de leche encima, el jígote de pechugas y el almíbar de punto con canela y pastillas de olores, entre estas capas, que serán cuantas se quiera.

85. *Lampreado.*

A cuatro libras de azúcar molida se les echan cuarenta huevos, pimienta, clavo y una onza de canela, todo molido; una taza caldera de miel vírgen, ajonjolí y pastilla de olor: batidos los huevos con la azucar molida hasta que corten la baba, se pondrá un cazo en la lumbre con una cucharada de manteca y bizcocho del que llaman baso molido; se echará en los huevos con un cuartillo de agua, meneándolo bien para que la masa salga blandita: despues de bien revuelto todo, se echará en la manteca para que se cuaje, y así que se despegue del cazo se apartará del fuego para que se enfrie: luego se hacen como bollitos y se echan en la almíbar compuesta con un poco de vino, vinagre y fruta seca.

86. *Manjar blanco.*

Este se hace con doce cuartillos de leche, tres libras de azúcar, una libra de arroz molido y cernido, una pechuga de gallina cocida, sal molida en metate limpio, agua de azahar y el punto corriente.

87. *Ante de leche y huevos.*

Para cada taza de leche frezca se le regulan tres yemas de huevos, la azúcar y pastillas de olor necesaria, y todo bien batido se pone á cocer: luego que esté espesito se toma mamon rebanado untado en almibar, y sobre este se va poniendo la pasta con pasas, almendras, nueces y ajonjolí tostado, poniéndolo en el rescoldo y con un comal con lumbre encima.

88. *Postre de pan de loó.*

Se clarifica, se cuela y se hierve un cuartillo de miel vírgen y siete libras de azúcar: luego que se eche una gota de esto en agua fria y se cuaje, puede apartarse del fuego y batirse, echándole media libra de arroz molido y tamizado, cuatro onzas de almendras limpias en pedacitos y ajonjolí tostado: se ponen en una tortera rebanaditas de jamon cocido, capas de mamon y pechugas cocidas, ni muy molidas ni enteras: se baten en una olla claras de huevos con leche, azúcar, bastante pastilla de olor y un pedacito de queso añejo molido; esto se irá poniendo por encima ò echándoselo á cada capa; y así se mete en el horno con pastilla molida encima.

89. *Huevos moles.*

A dos tazas calderas de almíbar fria de punto, se les echará una taza de vino, y con esto se batirán quince yemas de huevos, se pondrán en el fuego y se meneará hasta que tome punto, y así se irán poniendo sobre mamon, con azúcar y canela molida por encima.

90. *Tortillitas de huevo.*

Se molerán bastantes yemas de huevos duras con unas pocas de almendras en un metate, y con esto se harán unas tortillas: se batirán huevos y se irán friendo con estos y manteca; se tendrá ya hecho almíbar con vino, almendras, piñones y ajonjolí tostado, en la que se echarán con canela molida por encima.

91 *Postre de huevos.*

Se revuelven con leche yemas de huevos y mamones desmigajados frios; el azucar necesaria para que quede aguadito; esto se pone en una tortera con manteca, y esta entre dos fuegos para que aquello se cuaje; están-

dolo, se le echará almíbar y pastilla molida encima.

92. *Tortas de almendras y pechugas.*

Se clarifica almíbar de azúcar blanca, se le echan yemas de huevos, almendras y pechugas de gallina, bien picadas como para jigote, con olores y agua de azahar; luego que esté de punto regular, se apartará del fuego y se echará sobre mamon solo, con el compuesto.

93. *Otras torrijas reales.*

Se ponen en una taza untada de manteca yemas de huevos y almidon molido, segun el tamaño de la taza, de este modo se pone dicha taza en la boca de una olla de agua hirviendo, y sobre ella un comal con lumbre para que se cuaje y se cueza bien; se le conocerá el cocimiento por medio de un popote que se le mete en la forma que se ha dicho en los anteriores, y estándolo bien se apartará del fuego para que se enfrie y rebanarlo luego, echándolo seguidamente en almíbar, con pasas, almendras tostadas en pedacitos y pastilla de olor molida.

94. *Ante de mantequilla.*

Se pone al fuego una libra de azúcar para hacer de ella almíbar clarificado de punto entero; á este almíbar se le echa una mantequilla, y luego que se haya enfriado cuatro yemas de huevos, y se vuelve á poner al fuego para que se cueza, echándole una poca de almendra tostada y molida: se hacen capas de rebanadas de mamon, y si se quiere poner requeson, se le pondrá en la última capa, con pastilla de olor y demas compuesto para que se cuaje entre dos fuegos.

95. *Arequipa de almendras.*

A cuatro cuartillos de leche, se les echa una libra de azúcar blanca, tres onzas de almendras molidas, y una idem de almidon molido y pasado por tamiz; se pone á hervir junto hasta que tome el punto regular.

96. *Otra torta de jiricaya.*

Se toman cuatro tazas calderas de leche hervida con una rajita de canela, y se le echan diez y seis yemas de huevos y el azúcar necesaria; esto se desbarata en la leche y un bizcocho de á medio: seguidamente se pone en un cazo chico limpio, y este se mete en otro mayor con agua hirviendo para que así se cueza, poniéndole por encima un comal con lumbre ó rescoldo lento; luego que se haya cocido, que se conocerá metiéndole un popote, que si saliere seco, se podrá apartar del fuego, dejarla que se enfrie, rebanarla y servirla en traste regular.

97. *Otros huevos.*

Se pone entre dos fuegos lentos, un cacito hondo y recogido, untado de manteca, con veinte y cuatro yemas de huevos batidas, para que se cueza y se cuaje; para saber cuando lo está, se le meterá un popote en los términos antedichos, y luego se saca y se rebana tibio, para echarle el almíbar de punto regular y servirlo.

98. *Arequipa de habas.*

Se cuece y se muele una libra de habas, se le echa una y media de azúcar, y real y medio de leche: el punto se conoce alzándole con la cuchara y que quede el chorrito sobre la leche.

99. *Natas sueltas de leche.*

Se desbaratan en ocho cuartillos de leche diez y seis yemas de huevos, una libra de azúcar, dos onzas de almidon, y luego se cuela todo y se pone al fuego á que tome punto regular.

100. *Natas reales.*

Se pone à hervir dos reales de leche, diez y seis yemas de huevos, dos puñados de arroz molido y azúcar al gusto; así que quiera tomar punto, se le echará un real de natillas, y se sirve con polvo de canela encima.

101. *Voliu ingles.*

Se pone una torta de pan frio á remojar en leche; se baten doce huevos como para freirlos, se bate con estos una mantequilla grande, frezca y tibia; se saca el pan de la leche y se desbarata bien para revolverlo con los huevos, se le echa una libra de azúcar bien molida, media onza de canela, pasas almendras y acitron: hecho esto, se estiende una servilleta untada con mantequilla dura, se echa en ella todo lo dicho, y juntando las cuatro puntas, se ata y se pone en un cazo de agua hirviendo para que se cueza; así que esté duro como tamal, se sacarà y se harán rebanadas de ello, las que se cubriràn para servirlas, con azúcar y canela en polvo.

102. *Ante de leche nevada.*

En medio de leche cocida se echa real y medio de natillas bien desbaratas con un molinillo, y despues de endulzado al gusto se volverà á batir hasta que haga mucha espuma: esta se pone sobre rebanadas de mamon en un plato, y así se sirve.

103. *Leche imperial.*

En dos reales de leche, se echan diez y ocho ó veinte yemas de huevos, y dos cu-

charadas de las de plata, de almidon; esto se cuela, y despues se le echa media libra de almendras bien molidas y desbaratadas ántes en una poca de leche: á esto se le dará el punto de manjar blanco.

104. *Otro lampreado.*

Se cuece y se pica menudito una espaldilla y un lomo de puerco; se le echa un real de bizcochos duros bien molidos, y especias al gusto: se baten huevos y se revuelven con lo dicho, no dejándolo espeso ni claro, y de este modo se frien unos larguitos, y estando se les echarà almíbar y canela molida por encima.

105. *Manjar real del Perú.*

A una libra de almendras, se le ponen dos libras de azúcar y una pechuga de gallina: se clarifica almíbar menos que de punto y fuera del fuego, se revuelve la almendra y la pechuga de gallina bien molida, y se vuelve á poner al fuego para que tome punto de cajeta.

106. *Leche quemada con huevos.*

Se toman cuatro reales de leche y se mide por una tàza pollera, poblana; de esta leche se separa una poca, y al resto se le hechan à cada taza cuatro yemas de huevos: esta leche se endulza al gusto, y se echan

en ella las yemas de los huevos dichos y una taza caldera de harina desbaratada con la leche que se mandó apartar, para de este modo colarlo y ponerlo á la lumbre con una càscara de limon sin agrio y bien lavada, y una raja de canela hasta que hierva y se despegue del cazo: se echa entónces en los platones, y al dia siguiente se quema, echàndole un polvo de azúcar encima, con un mochete ó comal.

107. *Manjar blanco portugués.*

Se pone á remojar un dia y una noche medio real de arroz; luego se cuece sin sal y se lava: se muele y se desbarata en una poca de leche, se cuela y se vuelve á moler hasta que no le quede coladura; se toman cuatro reales de leche y se endulza al gusto; se le echa una pechuga de gallina lavada y bien molida, la que se desbaratará en leche; y todo junto se pone al fuego para darle el punto de despegarse, y se pone en un plato.

108. *Bienmesabe.*

Cuatro libras de azúcar hechas almíbar, colado y clarificado de punto de espejo, con una libra de almendras peladas y molidas, se ponen á que den un hervor: se toma una pechuga de gallina lavada, y se envuelve en un papel mojado para así meterla en el rescoldo hasta que se cueza; luego se desbarata

echándola en agua de azahar y revolviéndola con medio de leche y un poco de bizcocho duro molido: luego se junta todo con el almíbar, y se pone al fuego para que tome el punto de cajeta; si es para capas, se le da el punto mas bajo.

109. *Cafiroletas.*

A seis libras de azúcar hecha almíbar clarificado de medio punto, se le echa una libra de almendras limpias, tostadas y molidas; catorce yemas de huevos, y diez cajas de mamon frio molido: todo esto se pone al fuego para que tome el punto regular, y se le echa canela en polvo por dentro y fuera.

110. *Caspiroleta.*

A cuatro y media libras de azúcar hecha almíbar, clarificada y muy blanca, se les echa una libra de camote blanco, ántes de tomar el punto el almíbar; así que este quiera tomar punto, se le echarà una libra de almendras, otra de coco y dos reales de natillas; entónces se le da el punto alto, ó bajo si es para capas: en seguida se pone sobre mamon rebanado con el adorno corriente.

111. *Caspirlonga.*

A tres libras de azúcar clarificada de medio punto, se les echan dos cocos rallados ó molidos, y se pone esto à que dé un hervor-

cito: luego se apea del fuego y se deja enfriar; se le echan diez yemas de huevos, medio de vino blanco y una poca de agua de azahar: se vuelve á poner al fuego para que tome el punto de pasta, se echa en un platon y se le pone un comal con lumbre por encima para que se dore, y luego servirlo.

112. *Dátiles.*

A tres libras de azúcar clarificadas de punto, se les echan treinta yemas de huevos, una libra de almendras peladas, medio cuartillo de miel vìrgen, medio de bizcochos duros, una onza de canela y media de clavo, todo molido; á esto se le da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar de un dia para otro y se hace un símil de dàtiles, y estos se revuelven en canela molida.

113. *Pudin.*

En un real de leche se desbaratan dos cajas de marquesote ó mamon frio, de à real cada una; azùcar al gusto, pasas, almendras, acitron, piñones y canela molida; esto se pone á cocer, y cuando lo esté, se apartará del fuego y se dejará enfriar para echarle diez huevos y diez yemas de idem batidos altos; se unta un platon con manteca y se le echa todo lo dicho, agregándole medio de tuétano cocido separadamente y en pedacitos chicos: se pone entre dos fuegos para que se

cuaje, y se sirve con azúcar y canela en polvo.

114. *Postres de natas y almendras.*

Se ponen al fuego seis libras y media de azúcar clarificada, una y media de camote blanco molido, y media idem de almendras tambien molidas; se hace la pasta, y ya que vaya tomando punto, se le echarán dos reales de natillas; así que lo haya tomado, se echarà en un platon que para él se tendrá prevenido, y un mamon desmoronado para echàrselo sobre la pasta y canela molida.

115 *Sálvias de Portugal.*

A una poca de pasta de almendra, se le hecha cajeta de durazno, canela, clavo y pimienta en polvo: se hace masa de hojuelas, estendiéndola y no muy delgada para cortar de ella en forma de guion; se le hecha á esta la pasta encima y se cubre con otro estendido de aquella misma: estas capas se juntan con pinzas, y así se frien en manteca y se van echando en almíbar de punto alto, en cuya espuma se meten y se sacan con el almíbar para revolverlas en azúcar y canela molida: se comen frias y duran mucho tiempo.

FIN DEL TOM. I.

LA COCINERA DE TODO EL MUNDO,

O LA COCINA SIN COCINERA.

coleccion de las mejores y mas escolentes recetas,

Para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana ó inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo de México.

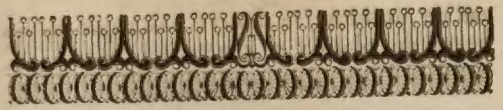
LLEVA AÑADIDO

Un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar &c., con una graciosisima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado.

TOM. II.

PUEBLA 1844.

Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle,
CALLE DE LA CARNICERIA NUM. 12.



TRATADO VII.

DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.

1. *Cajeta de arequipar y piña.*

En siete cuartillos de leche, se echan dos libras de azucar, cuatro onzas de almendras y una de almidon: de esto sale una cajeta de á un peso: asi que haya tomado punto, se le echa otra libra de azucar y una piña molida y colada por una servilleta; se vuelve á poner á hervir hasta que tome el punto para echarla en el cazo.

2 *Otras de solo arequipar de olor.*

A cinco cuartillos de leche, se les echa una libra y doce onzas de azucar y dos on-

zas de almidon: se hierve hasta que se despegue del plato y se aparta del fuego.

3. *Otra de limon real.*

Se toman limones sin cuescos ni cáscaras, se asolean, se les mudan aguas por ocho dias; luego se cuecen y se rallan, y á cada ocho libras de esto, se les echan cuatro libras y media de azucar hecha almibar clarificado: esto se tiñe con tunas coloradas, y su punto de cocimiento es el que no se caiga de la cuchara.

4. *Otra de cidra.*

Esta es lo mismo que la anterior, con la diferencia que á una libra de cidra se le echa otra de azucar, pero el punto es el mismo.

5. *Otras de jicama y coco.*

Se rallan y se cuecen luego dos libras de jicama, se conservan, se les echa media libra de coco rallado y conservado aparte; se echa esto en tres libras de azucar clarificada, luego se le echa una poca de agua de azahar y se le da el punto como los anteriores.

6. *Otras de habas.*

Se pone á remojar en agua tibia una libra de habas secas; se limpian y se ponen en una servilleta para cocerlas; luego se muelen bien, y se deshacen cinco libras de azucar

en cinco cuartillos de leche, y se les echa una onza de almidon tamizado; esto se cuela y se pone á cocer con las habas, y despues de cocido se le echa una libra de almendras no tan molidas como las habas: se les da el punto como á las anteriores.

7. *Otras de limoncillos.*

Se parten por el medio los limones verdes y se ponen á cocer en agua fria; se tiene agua caliente en una olla grande, para que asi que den un hervor, se les quite aquella agua y se les eche de la caliente, con una poca de sal de la mar y un manojito de paja: de este modo daran otro hervor y se hace la misma operacion por tres veces á cuyo tiempo se apartarán del fuego, y se les mudará agua caliente hasta que se les haya quitado todo el amargo: entonces se muelen bien, y á cada libra de limon se le echa una de azucar hecha almibar clarificado, de medio punto frio; se bate bien el limon con esta para que se deshaga; asi que se haya desecho, se le echa bastante agua de azahar, y se vuelve á poner á hervir para darle el punto de que se vea el fondo del perol por entre la pasta: aunque los limones estén amarillos, no se cuidará de eso, pues el dulce los pondrá verdes.

8. *Otra de jalea de tejocote.*

Se cuece el tejocote lo necesario, solo para que suelte la jalea y la cascara; se le vuelve á echar agua caliente y se pone otra vez á cocer, dejandolo tapado y en esa misma agua hasta el dia siguiente, que se le quitará la jalea y se pondrá aquella noche al sereno: á cada cuartillo de jalea, se le echa una libra de azucar desbaratada y de modo que pueda colarse luego, para volverla á poner al fuego á que tome punto de espejo.

9. *Otra de jalea de tejocotes que se hace mas pronto.*

Se procuran tejocotes que no esten muy maduros ni muy dulces; se ponen á cocer hasta que se les puedan quitar las cáscaras y pelados, se ponen en una olla de agua caliente, para que sin dilacion suelten la jalea: no se pone la olla al fuego, y solo de rato en rato se menea con una cuchara hasta que se haya espesado; se toman seis libras y media de azucar blanca, y en el almibar clarificado que esta produzca, se echarán nueve cuartillos de jalea: de este modo se pondrá al fuego para que tome punto, que lo tendrá cuando por el reves de la cuchara se haga arrugas delgaditas; entonces se apartará de la lumbre y se echará en las cajetas ó cajoncitos, procurando quitarle las espinitas de encima, que resultan de estar esto caliente, con un palito de casco, cuidando de no desperdiciar la jalea ni rallarle lat ez: se asoliará la jalea hasta que no se mueva por dentro ni se rezume aunque se le ponga el dedo encima: se cuidará que no se serene ni se humedezca para que no se revenga.

10. *Otras cajetas de alfajor y miel virgen.*

A una libra de azucar trigueña hecha almibar, se le echa medio cuartillo de miel virgen y libra y media de pan bazo prieto abizcochado; se tiene esto conservado uno ó mas dias, para que el bizcocho en infusion se ablande; luego que lo esté, se le echará una onza de canela molida, clavo de especia al gusto, alguna almendra tostada y despedazada, piñones y ajonjolí: despues de bien revuelto esto, se echará en los cascos ó cajoncitos, ó hacer bombas.

11. *Otra de pan de loó.*

Se hace almibar clarificado con media arroba de azucar, echándole cuatro limones y colándole para darle el punto de agua; se le echará medio cuartillo de miel virgen y se pondrá al fuego como dos credos antes de apartarlo, se le echarán dos reales de flor de rosa despuntada, y cinco onzas de almendras martajadas: se batirá muy bien y se echará en los cascos.

12. *Otras de huevos.*

A diez y seis huevos se les echa una libra de azucar blanca, agua de azahar y almendras molidas: se le da el punto corriente y regular.

13. *Otras de camote y piña.*

A seis libras y media de azucar hecha almibar clarificado, se le echa una piña molida sin corazon ni cáscara, y seis libras de camote cocido, limpio y molido sin hebras: esto se pone á hervir y se menea incesantemente con una cuchara para que no se pegue al cazo y hasta que tome el punto de tomar una cucharada, enfriarla y que no se caiga: asi que se enfrie se echará en los cascos.

14. *Otra de mermelada.*

Se cuecen membrillos sin cáscara ni corazon; se muelen y se ciernen por un cedazo de cerda; luego se toman dos libras de estos y se les echan tres libras de azucar machacada en un perol, se pone al fuego hasta que tome el punto de despegarse en el agua: entonces se quita del fuego y se bate sin empanizarlo; se echa tibio en los cascos. Del mismo modo se hacen los duraznos y manzanas; pero los duraznos se muelen bien; y á cada libra y media se le echa una libra de azucar, y el punto el de que se despegue del casco y no caiga de la cuchara.

15. *Otras de mermelada.*

A cada libra y media de almibar empanizado se le echa una libra de membrillo bien molido: asi se echa en los cascos,

16. *Otras de duraznos.*

A libra y media de duraznos, se le echa una libra de azucar.

17. *Otras de jalea de membrillo.*

Se pone agua á hervir y se le echan los membrillos sin cáscaras ni corazones, partidos por el medio: luego que se hayan cocido se apartarán del fuego y se sacarán del cazo con una cuchara de palo: el punto se conoce tocándolo con los dedos que estará baboso; se echan en un canasto para que escurran el agua, la que se colará por un cedazo y se medirán de ella catorce cuartillos, que es la jalea; si está muy aguada, se le echará una arroba de azucar hecha almibar clarificado, con claras de huevos, y se vuelve á colar para ponerla á la lumbre, y asi que empiece á saltar como marquesote de rosa, se le meterá una cuchara, y si cria tela, ya está de punto.

18. *Otras de manzanas.*

Lavadas las manzanas, se ponen á cocer y se machucan luego; en seguida se vuelven á hervir y se les da el mismo punto que á las anteriores, con la diferencia que se revuelve el caldo de la manzana con el del membrillo.

19. *Otra de mermelada de cambray.*

Mondando el membrillo, se cocerá echándolo en agua hirviendo; asi que esté se apartará del fuego y se sacará del agua para hacer lo mismo que se hizo con las antecedentes.

20. *Otra de uvate.*

Se toma la uva desgranada y se pone á hervir un poco; se aparta del fuego y se deshuesa: se echa la azucar clarificada en el agua en que hirvió la uva, y esta se echa en la misma: estando de medio punto, se quitará de la lumbre y se deja hasta el dia siguiente, que se volverá á poner al fuego para darle punto de jalea y echarla tibia en los cascos.

21. *Otras de arequipa.*

A nueve cuartillos de leche, se les echan ocho libras de azucar, cuatro onzas de almendras molidas, cuatro idem de almidon de trigo molido, y agua de azahar: luego

que esté el azucar deshecha en la leche, y el almidon se colará por una servilleta tupida para que esto salga blanco: se le dará el punto de la jalea, y luego se dejará enfriar un poco para echarla en los cascos ó trastes.

22. *Turron de claras de huevos.*

En seis libras de azucar hecho almibar clarificado, se echa un cuartillo de miel virgen; el punto del almibar será el de que se quiebre; se baja del fuego el almibar y se deja reposar un rato para irle echando poco á poco veinte y una claras de huevos batidas, de modo que no se cuezan todas de una vez; y se van batiendo en el perol del almibar, hasta que quede muy blanco: despues se vuelve á poner el perol á la lumbre, cuidando de menearlo con frecuencia para que no se quemo; y para saber si ya está, se toma un poco con la punta del cuchillo, y luego que se enfrie se verá si no pega: luego se bajará del fuego y se vaciará en lo que se quiera, echándole encima ajonjolí tostado, almendras idem y piñones limpios.

23. *Otro turron mas.*

A una libra de azucar, se le echa media taza caldera de miel virgen y dos huevos bien batidos: se le dá el punto corriente en poca lumbre, y se le pone el aderezo anterior.

24. *Otro turron.*

Se clarifican con claras de huevos cuatro libras de azucar blanca, y se les da el punto de agua ó melcocha; á esto se le echa un cuartillo de miel virgen: asi que esté el almibar frio, se batirán en el suelo para cada libra de azucar diez claras de huevos espesitas; se echan en el almibar poco á poco hasta que se hayan incorporado todas: entonces se vuelve á poner á la lumbre para darle el punto que no se pegue en la mano: luego se baja y se le echan unas almendras tostadas, ajonjoli idem y asi que se repose, se echará donde se quiera.

25. *Turron de Alicante.*

En dos libras de azucar blanca, se echa un cuartillo de miel virgen para que se clarifique todo junto con clara de huevo, que se sacará bien de este almibar, y aguado se colará por una servilleta limpia para volverle à poner à la lumbre y que tome punto de alfeñique, que es cuando quiebra en el agua; entonces se bajará del fuego, y teniendo batida una clara de huevo, se pondrá a cocer en el rescoldo, para que tomando dos libras de almendras peladas y medio tostadas se echen en el turron, y este en obleas calientes.

26. *Turron de almendra.*

En seis libras de azucar se echan dos cuartillos de miel virgen blanca, y tres claras de huevos para clarificar el almibar, que se le dará punto de quebrar: se le echarán cuatro libras de almendras deshollejadas, lavadas, asoleadas y medio tostadas en un comal, con el turron; se pone en cajoncitos de seis dedos de alto.

27. *Bocadillos de leche.*

Clarificadas tres libras de azucar blanca con claras de huevos y estando de punto de espejo, se le echarán dos cuartillos de leche, sin gordo; entonces se le dará el punto de hacerse una bolita en el agua: se bajará de la lumbre y se batirá hasta que este muy blanca: se echará en un tablerito del alto que se quiera, y se sacan con moldes de hoja de lata.

28. *Bocadillos de pepita.*

Se clarifican tres libras de azucar con el punto entero como pan de rosa: se tendrán tres pitallas deshechas sin agua, y se echarán en el almibar: se pone al fuego hasta que tome el punto dicho, se conocerá cuando haga en el agua una bolita que se pueda cojer, no muy dura; entonces calientes aun, se echaràn en un tablerito, y alli se señala-

rán con un cuchillo los bocaditos del tamaño que se quiera, ó se cortarán con molde y se dejan enfriar: el que salgan de buen color, consiste en escoger la pitalla que tenga la cáscara negra.

28. *Modo de hacer jamoncillo.*

Hecho el amibar de punto de hebra, se miden dos jicaras luego que se haya apartado del fuego: se les echan á estas dos jicaras de pepitas bien molidas, y esto se bate bien para volverlo á poner á la lumbre, batiéndolo incesantemente hasta que tome punto de cajeta; entonces se saca del fuego y se bate en el suelo: se echa en el cajoncito hasta la mitad, la otra mitad del jamoncillo se teñirá prontamente con panecillo en polvo, para asi echarlo en el tablerito, y que el jamoncillo quede colorado y blanco.

30. *Pasta de pepita para de ella hacer frutas.*

A dos libras de azucar, se les echa una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas sin hollejos, verdes: se le dará el color de jamoncillo con panecillo ó grana, con limon; se revuelve con esta pasta y canela molida.

31. *Modo de hacer el alfeñique.*

Se clarifica azucar blanca de limon y clara de huevo; se colará, separando en una olla que no haya servido con grasa: el otro almibar se pondrá á la lumbre para que hierva, sin meterle cuchara, y asi que esté muy espeso, se le echará un pedasito de sebo del tamaño de medio garbanzo, y unas gotas de zumo de limon: asi que esté muy tupido el hervor, se mojará la mano en agua fria y violentamente se sacará un poco con el dedo, para ver si ya se quiebra, pues en quebrando se quitará del fuego, echándolo en un lebrillo de los de Juchimilco, que deberá estar mojado y escurrido, en el que se le dará vuelta á todo el almibar sin que se empanize: de esto se sacará para hacer las figuras del tamaño que se quiera, cuidando de irlos poniendo en una servilleta limpia á que se enfrien.

32. *Manzanas mechadas.*

Se ponen á cocer las manzanas dulces, sin mondarlas; se cuida de que no se deshagan, y despues de cocidas se les sacarán los corazones con un cañuto de hoja de lata hecho al intento; asi por el esterior de cada una se les clavarán pedacitos de canela y clavos de comer: ya se tendrá el almibar dispuesto para echarlas en él y que den un hervor, conservándolas sin deshacerlas: de este modo se sirven en tazas, platos ó platones.

33. *Peras bergamotas particulares.*

Se advierte que si es un tercio de peras, se le echarà una arroba de azucar, una onza de canela y otra de clavo de comer, pero poco mas ó menos se tiene computado lo siguiente: à una libra de peras maduras mondadas, se le echan dos libras y cuatro onzas de azucar: se hace almibar clarificado; á este se le echa la tercera parte de una cuarta de onza de clavo especia, y otro tanto de canela, todo entero: dispuesta la miel en estos terminos; se pondran las peras en el almibar á fuego lento hasta que se hayan conservado: ya que el dulce se les haya introducido bien, se dejan en él hasta que se espese mucho y se quede aquel almibar como para cubrir: despues se van sacando los peras y poniéndolas sobre una verguera, que es al modo de un coy ó red, tirante en palos firmes, un embarcinado para que asi se asoleen bien hasta que se sequen y no escurran ninguna miel: entonces se molerà azucar y cacanela, revuelto todo: se pondrá en un tamiz, y en él se irán revolviendo las peras y apretàndolas en las manos hasta que queden bien aprensadas y cubiertas de aquel polvo, se empapelarán cada una por si: son tan especiales que ademas de ser agradables al paladar, duran un año ó mas humedas, y como si fuesen hechas de poco tiempo

34. *Conserva de azahar ó limon.*

Se cuecen con ceniza, ó si se quiere hacer mas pronto, con tequesquite los limones; se tapa la olla en que hierven con zacate de aparejo: se les mudará el agua, siempre caliente y repetidas veces; se destripan enteramente los limones y se tendrán hasta que pierdan el amargo; ya que no tengan ninguno, se echarán en el almibar à que se conserven lo necesario.

35. *Otra de berengenas.*

Se les cortarán las puntas de los capullos de arriba y sin espinas, se cortan en cruz por la coronilla y se punzan con una aguja de arria: se lavan bien con agua de sal y luego se echan en una olla de agua hirviendo, tapàndole la boca con zacate para que asi den un hervor, sin que se deshagan: luego que se hayan cocido, se pondrán en un chiquihuite á que escurran el agua; y á cada berengena se le echará un cuartillo de almibar antes que tenga punto, y frio: se pondrán à cocer á fuego manso para que no se deshagan, echàndoles clavo, canela y ajenjibre, todo molido: si se quiere que tenga mejor gusto, se les echarà almendra y ajonjoli.

36. *Modo de hacer la calabaza melon.*

Se hace rebanadas redondas la calabaza

cruda, y luego se le quita la cáscara y las pepitas; en seguida se echa en agua de cal bien asentada, por el tiempo de cinco minutos; se saca y se enjuga; se echa en el almibar clarificado, aguado y frio; se conserva à fuego manso: se advierte que á cada calabaza se le echan tres libras de azucar hecha almibar.

37. *Conserva llamada de granizo.*

Esta se hace de cidra, nabo ó jicama: se manda hacer un instrumento al propósito, á modo de un sacabocado para que haga el corte de una bolita: si se quieren hacer de cidra. se limpia ésta, quitándole la cáscara y las tripas, y de ella se saca el granizo con el instrumento dicho; se le da un hervor en agua y sal, y se deja desflemar nueve dias, mudàndole el agua fria diariamente: si de nabo, se le quita la càscara y se le hace la misma operacion que á la de cidra, y de este modo se le da un hervor, sin que se deshaga: y si de jicama, despues de pelada ésta se le hará lo mismo con el instrumento: se tiene hecha el almibar necesario de azucar blanca que se clarifica con claras de huevos batidas en agua, las que se le echarán cuando haya soltado el hervor y esté de medio punto; estando bien claro, se le echará el granizo de jicama ó de lo demas dicho: de este modo se conserva; se le echa agua de ahazar y se le deja tomar el punto regular.

38. *Peras bergamotas rellenas de natillas.*

Estas se pelan crudas y se les quita los corazones: se baten natillas de leche con azucar y una onza de canela molida: con esto se rellenan las peras y se ponen en almibar clarificado de punto, dejàndolas cocer à fuego lento para que se conserven: despues se quitan de él y se dejan por aquel dia en el mismo almibar: al dia siguiente se vuelven á ponen al fuego para darles el punto alto y ponerlas en el traste, echàndoles azucar y canela por encima.

39. *Bocadillos de coco.*

A un coco rallado y molido se le echan tres libras de azucar clarificada, y se le da el punto de bocadillo: se quitará del fuego, batiéndolo hasta que haga lustre por encima: se vacia sobre papel ó talla humeda, y tibio, se señalan para partirlos despues.

40. *Pasta de clavel.*

Se toma una libra de claveles, se deshojan, se les cortan las puntas blancas y se muelen bien sin ellas: de este modo se echan en tres libras de azucar echa almibar clarificado, se ponen á hervir hasta que tomen punto de cajeta; entonces se les esprimira un limon sin que le caigan las pepitas, y se apartará del fuego.

41. *Conserva de uvas.*

Se desgranan y se echan en agua hirviendo à golpe para que suelten el hueso; se sacaràn con una cuchara y se tendrà el almibar preparado, bastante clarificado para conservarlas en él, y darles el punto corriente.

42. *Otra de zapote blanco.*

Mondados los zapotes, se les quitan los cuescos y se echan en agua de cal por un poco de tiempo; mientras se clarifica el almibar y enfria: se echan en él los zapotes y se les pone á conservar à fuego manso, dandoles el punto regular.

43. *Cajetas de revoltijo.*

Se ponen partes iguales de peras, duraznos y manzanas, todo molido y pasado por coladera: á cada libra de esto, se le pone otra de azucar clarificada de medio punto: se hierve y se le da el punto de cajeta.

44 *Cajetas de natas de leche.*

A tres libras de azucar clarificada de medio punto, se les echa una libra de camote blanco molido, media libra de almendra molida limpia, y medio coco: asi que todo esto vaya tomando punto de cajeta, se le echa un real de natas de leche, y estando de punto

de despegarse del cazo, se apea del fuego y se llenan las cajas.

45. *Cajetas de melon.*

A cuatro melones de á medio, molidos, se les echan dos libras de azucar clarifiada y tibia, seis yemas de huevos y media libra de almendras no muy molidas: se pone todo á la lumbre y se menea hasta que tome punto de cajeta.

46. *Jalea de Valladolid.*

Despues de bien cocidos los tejocotes, se pelan y se echan en agua caliente para que suelten la jalea, y á los tres ó cuatro dias que ya estarà buena, se cuela por una lanilla, y se mide tanto de jalea como de almibar de medio punto ó poco mas, segun sea el grueso de la jalea: se le da el punto de espejo, que no se despegue ni haga gota.

47. *Turron de Oajaca.*

A cuatro libras de àzucar se les echa un cuartillo de miel virgen y se clarifica junto: se quita del fuego en punto de melcocha y se deja enfriar: entonces se le echan catorce claras de huevos bien batidas y se vuelve á poner à fuego lento, meneándolo sin cesar, ó batiéndolo: asi que se hayan cocido las claras de huevos, se apartara de la lumbre y se echan otras catorce claras del mismo mo-

do que las anteriores y se vuelve à poner al fuego dejandolo alli hasta que tome punto; entonces se le echa ajonjoli tostado, almendras lo mismo y despedazadas, piñones limpios, avellanas y canela en polvo, para de este modo echarlo en las cajitas, que serán de papel.

48. *Panales.*

A dos cuartillos de agua, se le echa media arroba de azucar y doce claras de huevos bien batidas: esto se pone à hervir hasta que aclare y se espese un poco: luego se cuela este almibar en otro cazo y se vuelve à poner al fuego hasta que tenga el punto de meterle un popote y que se quiebre en los dientes aquello que salga en él: seguidamente se le echa medio cascaron de huevo de zumo de limon; se hierve otro rato, y luego se aparta de la lumbre para echarlo en papeles y cortarlos frios.

49. *Bocadillos de leche.*

A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azucar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tableritos.

50. *Huevecitos de faltriquera.*

A una libra de azucar hecha almibar clarificado de medio punto estando frio, se le echan diez y seis yemas de huevos batidas y

se pone al fuego, meneándolo sin cesar: se le da el punto de que se despegue del cazo: tambien puede hacerse echàndole al almibar leche en lugar de agua, agregàndole, si acomoda, unas pocas de almendras bien molidas: esto se hace en forma de huevecitos envueltos en azucar molida: asi que se hayan enfriado, se pondràn en papeles cada uno de por si.

51. *Huevos mejidos.*

A una libra de almendras, se le echa una de coco, otra de camote blanco y seis de azucar, haciéndola de medio punto; se le echan fuera de la lumbre, pasas molidas, que se desbarataràn con el almibar; asi que vaya tomando punto, se le echaràn dos reales de natillas: luego que haya hervido, se apartarà del fuego y se dejarà enfriar, para asi que lo esté bien, se le echen diez y seis yemas de huevos bien batidas, y volverlo á poner al fuego para que tome punto: si se quiere que sirva para ante, no se le da el punto de cajeta, sino el mas bajo: se echa sobre mamon rebanado, mojado en vino blanco y pasta encima.

52. *Higos cubiertos.*

Los higos negros sin estar maduros, se mondan y se cuecen; se iràn tapando al sacarlos del agua para que no se airen, se pas-

men ó se endurezcan: asi se escurren: luego se echan en almibar clarificado de medio punto para darles un hervor todos los dias à fuego lento, hasta que se hayan conservado bien: se revuelven en azucar molida y cernida.

53. *Leche cuajada.*

Se endulza la cantidad de leche igual á las tazas que se quieren hacer: à cada taza caldera, se le echan cuatro yemas de huevos, desbaratàndolas en la leche cuando esté casi fria, y colandola por un cedazo para echarla en las tazas y poner estas én un cazo con agua hirviendo con un comal por encima, sin lumbre para que no se salga el vaho y se cuage la leche; para saber cuando lo está, se les meterá un popote, que si sale limpio, se apartará del fuego y se taparàn para que no se pongan amarillas: se sirve con canela molida por encima.

54. *Castañas fingidas.*

A tres libras de azucar, se les echa una de almendras peladas no muy molidas, y se les da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar para echarlo sobre polvo de azucar, y luego se van figurando las castañas: al otro dia se hacen, untandoles yemas de huevos.

55. *Dulce de perones tapados.*

Se mondan los perones y se echan en almibar clarificado; asi que se hayan calado bien, se sacan y se sube mas el punto de la almibar para cubrirlos con él, poniéndolos antes que se enfrien à escurrirse en una verguera: en cuatro tazas de otro almibar clarificado, se echa una libra de almendras martajadas y se pone al fuego: asi que esté espesa, se aparta para que se repose un poco: despues se le echan dos reales de natillas, y se vuelve à poner á la lumbre para que tome el punto de despegarse por los lados del cazo, y se aparta: los perones que estarán ya buenos se ponen en un platon y se les echa esta pasta por encima hasta cubrirlos, y encima de esta se les pondrá azucar en polvo y un comal con lumbre para que no mas se doren: luego se le clavarán á cada peron dos clavos especia y tres rajitas de canela.

56. *Espejuelo de membrillo.*

Se mondan los membrillos y se van cortando tiritas muy delgadas de ellos para irlas echando en agua hirviendo: luego que se hayan cocido, se echarán en agua fria con sal de la mar y se le mudará esta agua y sal tres veces, se tendrá amibar clarificado y se echarán los membrillos en él á que tome

punto: las porciones serán de á una libra de membrillo, otra de azucar, de que sale un dulce regular.

57. *Otras cajetas de espejuelos.*

Se mondan los membrillos distintos sin dejarles prieto alguno: se hacen rebanadas sin tocarles el corazon, y se echan en agua de la sal de la mar por medio dia ó mas: luego se sacan y se echan en un cazo de agua hirviendo hasta que se hayan cocido: entonces se echan en agua fria y se tienen en ella hasta el dia siguiente, que despues de bien escurridos se pesan; á una libra de membrillo, se le echan dos y media de almibar clarificado y con punto de alfeñique que es que se quiebre en el agua; esto se pone junto á hervir, y se echa un poco en el plato y se hace telita: sin apartar el cazo de la lumbre, se les echarán á tres libras de membrillo cinco cuartillos de jalea de durazno y uno de la de manzana: sigue en el fuego hasta que tome punto de telitas: de este modo se echa en vidrio ó casco.

58. *Pera que dura un año.*

A una arroba de pera bergamota mondada en seco y sin corazones, se le echan veinte y cuatro libras de azucar clarificada y de punto: esto se pone á fuego violento, meniandolo continuamente hasta que tenga

el punto de que haga arrugas por encima de la cuchara: entonces se baja del fuego y se echa en una cosa ancha de barro para que se enfrie; luego se echa en vidrio.

59. *Turron de almendra.*

Se toman seis libras de azucar y seis cuartillos de miel virgen: se clarifican ambas cosas juntas y luego que el todo esté muy blanco y claro, se cuela por un lienzo tupido y se pone á que tome el punto de caramelo, que es meterle el dedo mojado y sacar un dedal del almibar que se quiebra como vidrio: interin toma este punto, se baten dos claras de huevos, dejandolas muy duras; para echarle estas, se bajará aquel del fuego para que se entibie un poco: se le echan los huevos y se bate todo muy bien, para en seguida volver á ponerlo à la lumbre mansa: asi que esté bien blanco, se le echa una libra de almendras enteras ó molidas, sin cascaras, se revuelve bien y se echa en obleas para hacer libras de este turron.

60. *Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.*

Se toma una libra de almendras, se deshollejа en agua caliente, se pone á que se le seque la humedad que tenga y se muele, dejándole el grano menudo: lo mismo se le hace al azucar, y se le deja el grano gordo: na-

da de esto se toca con la mano, sino que se despega del metate con un cuchillo: se unen ambas cosas y se ponen en el metate para molerlo junto é incorporarlo, y esto se tomará con una cuchara: luego que esté bien molido, se incorporará con agua de azahar, y entonces se formarán las figuras que se quieran.

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

1. *Cañutos nevados de leche.*

Se toman tres cuartillos de leche, se les echa bastante azucar, se deshace en la leche y se cuela: se baten siete yemas de huevos con dos onzas de canela molida y se deshace bien en la leche: luego se pone á cocer hasta que esté bien espeso ó como atole; entonces se aparta del fuego, y asi que esté frio se echará en los cañutos de hoja de lata, con el cuidado de taparles las hendeduras de las tapas con cera, poniéndolas dentro de una batea con nieve por abajo y por encima, de modo que ésta los cubra; se pone sobre la batea un petate con una piedra encima para que les haga peso: luego que se haya cuajado lo que contienen los cañutos, se pondrá en platos á la hora que se ha de servir: lo mismo se hacen otras frutas heladas.

2. *Leche nevada.*

Se cuece bien la leche tres dias antes, se le deja criar bastante nata y agriarse un poco: á los tres dias se le echará mas leche, habiéndole separado la nata y el azucar necesaria, se pone al fuego para que de un hervor: luego se deja enfriar, y asi que lo esté, se le echarán las natas que se secaron de aquella leche; se batirán bien con ella, y conforme vaya haciendo espuma, se irá echando en platos con pastilla polvoreada por encima.

3. *Garay á la francesa.*

Se cuecen una noche antes unas manos de borrego sin sal; se cuela este caldo por una servilleta tupida, para que sola el agua sin la grasa sirva; esta se echará en un cazo con una libra de azucar blanca y unas claras de huevos batidas, y se pone á la lumbre para que se clarifique: se le irá echando un poco de zumo de limon hasta que tome punto: luego se cuela, y á la hora de servirlo se nieva como es corriente hasta que se cuaje.

4. *Jaletina sustanciosa.*

Se cuecen las manitas de carnero y se les

quita toda la carne y el pellejo, de suerte que se quede la canilla pelada solo con el tuetano: estas se majan con patas de pollos y gallinas, y se ponen á cocer en una olla con agua y azucar suficiente, rajas de canela y dos ó tres clavos de comer enteros: se le tapa la boca á la olla con un plato y masa, para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entonces se quitará del fuego para que repose un rato, y antes que se enfrie, se ata una servilleta por las cuatro puntas, mojada á los pies de un taburete vuelto, y con un traste debajo para colar aquel caldo de patas cocidas: esto se harà aun estando el caldo caliente para que del mismo platon ò traste se eche en cáscaras de naranjas sin ácido, en cascarones de huevos ó en lo que se quiera: se le echa encima gragea y canela en polvo.

5. *Otros cañutos nevados.*

Para doce cañutos, se toman trece yemas de huevos, medio puñado de arroz molido y pasado por tamiz y unas pocas de almendras molidas: esto se desbarata bien y se cuela, echándole azucar al gusto: luego se pone á cocer y se menea hasta que esté como natillas, algo espeso; asi que esté frio, se llenarán los cañutos para que se cuajen con nieve como se ha dicho.

6. *Miel rosada para refrescar.*

Se les cortan las puntas blancas à las rosas encarnadas, se lavan, se esprimen, se muelen y se les saca el zumo: à cada libra de azucar bien clarificada se le echa un cuartillo de miel virgen, y se vuelve á clarificar con gotas de limon: esto se cuela y se le echa un cuartillo de zumo de rosa: se pone todo al fuego para que tome punto alto, quitandole la espuma que fuere haciendo: el zumo de rosa no se puede guardar de un dia para otro porque se echa á perder, debe hacerse en la miel el mismo dia que se saca y asi dura mucho tiempo.

7. *Pastillas de limon para refrescar.*

Se toma media arroba de azucar bien molida y se le echa medio cuartillo de zumo de limon colado; se incorpora bien echàndolo en el azucar poco á poco para que se haga una masa: para saber el tamaño de que se deben hacer las pastillas, que endulcen un cuartillo de agua, se endulzarà uno primero, cuidando de ver la cantidad de pasta que se le ha echado: luego arreglado á esta, se hacen las pastillas, à modo de tablitas de chocolate, que puestas à secarse, se guardan y sirven para camino.

8. *Tintura ó jarave de clavel.*

Se deshoja y se pone à cocer hasta que se quede blanco y haya soltado todo el color en el agua: se aparta de la lumbre y se sacan las hojas: en esa agua teñida, se echa el azucar correspondiente para darle el punto; pero antes se le habrá echado zumo de limon con una cuchara de plata, dándole al mismo tiempo el color alto ó bajo segun acomode.

9. *Jarave de orchata.*

Se muele muy bien una libra de pepitas de melon con agua; se cuela y se vuelve á moler y colar por un cedazo como atole: à esto se le echa la correspondiente almibar clarificado y colado, y se pone al fuego para darle el punto de jarave: este se usa echandolo en un vaso despues como la da el tiempo: se refresca con él y no se corrompe.

10. *Otro de limon.*

A seis libras de azucar clarificada y en punto de cubrir, se les echa un cuartillo de zumo de limon colado; y en cerrando el hervor, se quita del fuego, y despues de frio echarlo en frascos.

APENDICE.

BOCADILLOS.

1. *Bocadillo de requeson.*

A una libra de este, libra y media de azucar; hecha almibar ésta y clarificada, se aparta y bate hasta que haga espuma: batido el requeson aparte, se echa en la miel y se està revolviendo para que no haga tolondron; se vuelve à poner a la lumbre, y se sigue batiendo hasta que haga bola y tome punto para apartarlo y echarlo en el cajon con su gragea por encima.

2. *Otro de piñon.*

A cinco libras de azucar clarificada de punto de espejo, se echa una de piñon molido, media de camote y media de almendra: todo esto revuelto se pone à cocer hasta que hace tez, luego se aparta, se bate y se echa en el cajon con su gragea por encima.

3. *Otro de nuez.*

A dos libras de azucar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método que en los anteriores.

4. *Otro de rosa.*

Clarificada la miel, se le da el punto à que haga bolita en el agua; despues se aparta, y luego que esté bien cortado, se le echa la rosa, sin ponerlo á la lumbre.

CUBILETES.

5. *Cubiletes de canela.*

A dos libras de azucar clarificada, una de almendra molida que quede de punto bajo: se cuece media libra de jamon gordo, se muele, se echa en la pasta: se baten catorce yemas de huevos, se les echa una libra de azucar bien remolida, un poco de pan abizcochado idem, y onza y media de canela; revueltos todos los ingredientes à la pasta, si se advierte que queda muy espesa, se echa otra poca del mismo almidar y se deja reposar: la masa se hace de una poca de harina, huevos y manteca, todo á proporcion de que despues de bien amasada quede tierna para irse estendiendo y untando con manteca fria; se echa el relleno y se cubre este con una hojita delgada de la misma masa, su ajonjoli por encima, y se mete en el horno que no esté muy caliente.

6. *Otro de arroz.*

A medio de arroz cernido y molido, se echan cinco claras y diez yemas, tantita sal y una poca de manteca: amasado esto muy bien, se estiende, se untan los cubiletes con manteca fria; se echa el relleno de la pasta ó picadillo segun se quiera, se cubre con la misma masa delgada y untados con manteca derretida, se meten al horno.

7. *Otro de mantequilla.*

A una libra de harina de flor, se echan dos huevos enteros, tantita agua tibia y sal; se amasa esto bien hasta que quede suave; estendido á palote, se le van poniendo unas pelotitas de mantequilla fresca bien lavada, se dobla la capa, se echa sobre esta mas mantequilla: se vuelve á doblar la capa, y á cinco ó seis dobleces en los mismos terminos, vuelve á palotearse y se estiende para ir cortando los cubiletes y echarles el relleno de carne, cajeta ó pasta; se tapa con su respectiva capa de la masa, se unta con mantequilla y se meten en el horno.

8. *Otro de carne.*

Se pica un lomo de puerco, y se le echan todas especias; estará prevenido el nistamal lavado y molido, y puesto en una cazuela, se le echa agua de sal y manteca; se hacen unos tamales, se ponen á cocer, despues se muelen con unas yemas de huevo y se va haciendo la masa muy delgada en el mismo

metate; de estos se van formando los cubiletes para echarles el relleno, luego se tapan y frien en manteca.

9. *Otro de almendra.*

Una libra de almendra mondada y molida en agua, nueve claras de huevo batidas hasta que estén duras, diez y ocho yemas, un puño de azucar molida, y untados los moldes con mantequilla, se les despolvorea un poco de bizcocho duro bien remolido para que se peguen; se echa todo lo antes dicho que este bien incorporado y se mete á cocer al horno: al siguiente dia se sacan del molde, se pican por todos lados con un alambre y se echan en almibar aguado á que hierva á fuego manso, aparte se tendrá hervido almibar espeso para echarselo por encima y clavetearlos bien con piñones.

CONSERVAS.

10. *Conserva de granaditas de China.*

Se mondan estas y se echan en agua clara bién caliente, teniéndolas por espacio de nueve dias y mudándoles dicha agua diariamente; se tiene el almibar clarificado de medio punto, y se echan para que en tres dias consecutivos puestas al fuego penetren bien y queden de punto regular.

11. *Otra de cebollas.*

Se cuecen estas las mas blancas y mejores que haya con una poca de sal; despues se deshojan y se echan en agua tibia, teniendo cuidado de mudársela cuantas veces sea necesario hasta que pierdan enteramente el sabor; se tomará la azucar necesaria, y clarificada se pone al fuego; ya que está algo subida de punto, se echan las cebollas para que vayan conservando hasta que queden de punto regular. Puede servir de ante, echándole en platos y rociándola con bastante vino blanco, una poca de azucar, canela y pastilla por encima.

12. *Otra de Zandia.*

Se troza ésta en rebanadas y se pone al fuego en agua de sal; luego que esté cocida se aparta y se le mudan varias aguas hasta que pierda el mal sabor: puesta el almibar clarificado al fuego, se le echa la zandia para que se vaya conservando, hasta que quede de color de vidrio.

13. *Otra de chiles rellenos.*

Descoronados estos con suavidad y desvenados, se les quita las pepitas, se enjugan y y echan en agua de sal, la que se les mudará al dia siguiente con otra que tenga una poca de sal asentada: á la media hora se le

muda esta y pasa á la primera agua, teniendo cuidado de variarla las que fueren necesarias hasta que pierda el picante; en seguida se ponen al fuego á que den un hervor, se prueban, y si perciben aun algun sabor de picante, se echan en agua clara hasta que se les quite. Se clarifica el almibar, y puesto al fuego manso, se echan los chiles para que vayan conservando: luego que estén bien conservados, se rellenan de pasta de cidra, coco ú otra cualesquiera cosa, para cubrirlos despues con su ajonjoli y agua de azahar por encima.

14. *Otra de naranjas.*

Se toman las naranjas bofas y se mondan á cuchillo ó á rallo; se les da unas cuantas sajaditas y se echan en agua de sal, mudándosela cada dia; despues de tres dias, se echan en agua sola, y se les muda cada dia hasta que no tengan amargo: luego se ponen á cocer con sal, y dado el primer hervor, se les quita aquella agua y se les echa otra simple y tibia para que no se pasmen, y se ponen à hervir; y tantas cuantas veces saliere amarilla el agua en que se cuecen, se les ha de mudar hasta que salga clara, y estando ya bien cocidas se quitan del fuego, y despues enjuagadas en dos aguas tibias, se echan en el almibar de medio punto, y en tres dias con fuego lento se les dá el punto: esto se entiende con gajos y todo, y si se quiere hacer sin ellos, se hace mas presto.

15. *Otra de pera bergamota.*

Se ponen las peras á cocer en una olla con zacate de carbon en el fondo, y encima de ellas con tequesquite en el agua: asi que estén bien cocidas se mondan y se pesan, y á cada libra y media, se clarifica el almibar y se le echa jalea de durazno, la que bastare á que tome cuerpo; y estando de medio punto, se echan las peras y se le da el punto en dos dias.

16. *Otra de cidra.*

Se cojen las cidras y despues se rallan, apretándole las tripas; se echan en un cotence y se amarra, cosa que quede flojo; se echan en una batea y se lavan con agua, untándole jabon; se refriega como la ropa hasta que larga el amargo, y despues se enjuga con muchas aguas hasta que ya no sepa á jabon: se tiene clarificado el almibar de medio punto, se echa la cidra y se le da el punto que se quiera.

17. *Otra de limones.*

Se toman los limones grandes y se van picando con un fistol; se echan en agua donde se tienen por nueve dias, mudándosela diariamente; despues se ponen á cocer con sal,

que estén blanditos, se van mondando sutilmente, se vuelven á echar en agua hasta que no amarguen, y siempre que en los nueve dias se les muda el agua, se pican de nuevo con el fistol: clarificado el almibar necesario conforme la cantidad de limones, se pone de punto de espejuelo y alli se van echando, y á fuego manso van conservándose en tres dias.

18. *Otra de durazno.*

Se buscan los duraznos mas maduros y colorados por fuera, pero que estén tiesescotos; se hace la cernada de ceniza, que ya acentada se pone á hervir el agua, y se van echando los duraznos poco á poco porque no se machuquen: asi que se hayan cocido bien, se van sacando y pelando con los dedos, y echándolos en agua fria: el almibar de azucar muy blanca se clarifica, y se pone de punto de medio espejuelo, y lavado muy bien el durazno en agua fria se echa el almibar: asi que dan dos ó tres hervores, se apartan del fuego hasta otro dia que darán otros dos ó tres hervores, y se apartan: al tercer dia se les acaba de dar el punto de medio espejuelo.

19. *Otra de pepinos.*

Se toman los pepinos y se echan en agua de sal á desflemar un dia; al siguiente se

mudan dos ó tres aguas á que desflemen bien, y se les van dando unos piquetitos sutiles, y se echan á cocer: luego que esten se sacan y se enjugan bien, se echan en el almibar que ya estará clarificado y de mucho punto, y alli se van conservando hasta darles el que quisieren.

20. *Otra de granaditas sin tripas.*

Despues de mondadas se destripan por la cabeza, cosa que queden enteras; se echan por tres dias en agua de cal asentada mudandoles esta cada dia; despues otros tres en agua clara, y si estos no bastan à que vayan esponjando, pueden tenerse nueve: asi que estén, se pasan por agua caliente, y se van echando en el almibar clarificado de medio punto: se pone al fuego, y luego que hayan hervido un poco se apartan, y al dia siguiente se les da el punto que se quiera.

21. *Otra de duraznos enteros.*

Despues de mondados los duraznos con una cuchilla de punta, se les saca el hueso por la corona, dejándolo entero, se echan á cocer sin que se deshagan: despues de bien cocidos, se echan á que se escurran en un chiquihuitito, y despues en agua hasta que no les quede ninguna jalea: se tiene ya el almibar clarificado de medio punto y se ponen

á que hiervan un poco, y al otro dia se les da el punto de espejuelo.

22. *Otra de melon.*

Los melones maduros y buenos para comer, se parten en tajadas, y mondándose y pasandose por el agua caliente cosa que queden no deshechas, pero cocidas; se echan en el almibar de medio punto, hierven un poco, y al otro dia se les da el punto que se quiera.

23. *Otra de calabaza de Castilla.*

Estas se mondan y destripan, y de la carne se hace tiritas, se ponen á cocer con tantita sal; se echan en agua tibia á que se desalen, luego en el almibar clarificado de medio punto, y despues que hayan hervido, se les echa una poca de jalea de tejocote, manzana, ó durazno, y al otro dia se les da el punto de espejuelo.

24. *Otra de guinda.*

Se deshuesan, y desde el dia antes se les están mudando aguas, y cada vez que se les muda, se menean para que largen la agüita colorada: asi que sale algo clara, se ponen en agua á que den un hervor y salga mas agua colorada: se les muda aquella y se echan en el almibar clarificado, y en dos dias se les da el punto alto.

25. *Otra de capulines.*

Tambien se deshuesan y se enjuagan, y luego se echan en el almibar de medio punto, y en dos dias se les da el punto alto.

26. *Otra de jitomates.*

Se toman los jitomates mas encarnados y se ponen á cocer; se les quita los hollejos, y mudándoles dos ó cuatro aguas frias, se echan en el almibar de punto alto y se dèjan hervir hasta que tomen el punto menos que de espejuelo.

27. *Otra de pera parda.*

Se ponen á cocer las peras en agua de tequesquite bien tapanda la olla; despues se mondan y se van echado en el almibar de medio punto clarificado, y en hirviendo un poco, se dejan hasta otro dia que se les da el punto alto, teniendo cuidado que á la azucar, tanto como al membrillo, se le eche una poca de jalea en el almibar.

28. *Otra de tlalayotes.*

Se toman los tlalayotes y se ponen á cocer; despues se les sacan los corazones y se les quitan los hollejitos de encima; se van echando en el almibar clarificado de medio punto, se dejan hervir y se apartan hasta otro dia que se les da el punto alto.

29. *Otra de higos.*

Se cojen los higos de sazon, cosa que les salga la leche al cortarlos, y estos se ponen á cocer; asi que estén muy blandos, se echan en el almibar de medio punto, y en tres dias que vayan hirviendo á fuego manso se les da el punto alto.

30. *Otra de cacalozuchitle.*

Esta conserva se hace en todo como la de rosa de S. Juan, teniendo cuidado, asi en esta como en todas las que se hacen de flores, que cuezan mucho, porque en eso consiste que no rechinen al comerlas.

31. *Otra de retama.*

Se cojen solo las hojitas, quitándoles las semillas de adentro: éstas se ponen à cocer en bastante agua, y asi que esten bien cocidas, que en esto consiste que no rechine, se le muda aquella agua, echándole otra caliente: se tiene ya el almibar clarificado de medio punto, se echa alli á hervir á medio fuego ó fuego manso hasta que estén bien cocidas, y despues se le da el punto de espejuelo; advirtiendo que cuando esté de medio punto. se le echa una poca de jalea para que no se azucare.

32. *Otra de rosa de San Juan.*

Se toman las hojitas de esta flor, y sin despuntarlas se echan á cocer mucho en bastante agua, haciendo todo lo demas, segun como la de retama.

33. *Otra de rosa de Castilla.*

Despues de despuntada la rosa, se pone à cocer mucho, y à una libra de ésta, cocida, seis onzas de almendra pelada y molida; á libra y media de esta masa una de azucar, y en estando el almibar de medio punto, se echa la masa y se deja hervir hasta que tome el punto de espejuelo bajo.

34. *Otra de chavacanos.*

Se buscan los chavacanos, ni muy verdes ni muy maduros, procurando que sean iguales, porque no estándolo no salen buenos: se ponen á cocer con agua de lejia de ceniza, y en cuanto se empiecen á desollar se apartan, se deshuesan y se echan en agua tibia de sal, que queden hasta otro dia que se sacan, y se echan en otras hasta que se desalen: se les quita el agrio: se tiene el almibar clarificado de medio punto con una poca de jalea de lo que ofreciere el tiempo, como no sea de membrillo, y se echan en ella, se ponen en fuego muy suave, y no se menean con cuchara sino con el mismo cazo: asi que han her-

vido se apartan, y estando frio se vuelven á poner al dia siguiente con la misma diligencia de ponerlos dos veces en el fuego, y se les da el punto de espejuelo.

35. *Otra de clavel.*

Se deshojan los claveles sin despuntarlos' se ponen á cocer, despues de cocidos se pesan y se les echa la misma almendra y azucar como à la de rosa en el almibar de medio punto: en dicho almibar se ha de haber echado zumo de granada, el que bastará para ponerle colorado, y se le da el punto de espejuelo bajo.

36. *Otra de jicama, almedra y camote.*

Despues de cocido el camote se muele, como tambien la jicama y almendra, y estando todo molido se revuenlve las tres cosas en iguales partes: luego se pesa, y á una libra de esta masa se le echa un cuartillo de almibar de medio punto y se pone á hervir hasta que tomando punto que echado en un plato haga corteza: luego se echa en las cajas y se asolean.

37. *Cascos de guayava.*

Se sojen las huayabas y se mondan muy sutilmente; se parten en medias y se les van sacando las tripas, se van echando en agua fria para lavarlas; se ponen à cocer, y

despues se echan con tiento en un chiquihuite á escurrir la jalea: se tiene prevenida la jalea de durazno, y èsta segun la cantidad de guayabas, se le echa en el almibar ya clarificado de medio punto se pone à hervir lentamente, y despues de un poco se aparta y se deja hasta otro dia que se le da el punto poco menos que de espejuelo.

39. *Otros de membrillo.*

Se moudan estos y quitan los corazones, haciendo de cada uno seis cuarterones; se ponen á cocer, se les mudan varias aguas tibias hasta que se hayan desflemado bien: clarificada la azucar, estando de medio punto, se echa toda la pedaceria, agregándole una poca de jalea de manzana, lo suficiente à darle cuerpo al almibar; despues que haya dado algunos hervores, se aparta, y al dia siguiente se le da el punto que se quiera alto ó bajo.

JALEAS.

40. *Jalea de piña.*

A un tanto de esta jalea, otro de la manzana ó durazno, y á cada cuartillo una libra de azucar: puesta al fuego, se espuma muy bien y se le da el punto que á la guayaba; despues se asolea.

41. *Otra de guayaba.*

Se les sacan á estas las tripas y se cuelan en un ayate ó cedazo, y un tanto de esta jalea y otro de la manzana, se miden para que á cada cuartillo se le eche una libra de azucar, poniéndola despues al fuego y espumándola hasta que tome punto que se despegue de la cuchara; luego se echa en la caja y se asolea el tiempo necesario.

42. *Otra de granada.*

Un tanto de esta y otro de membrillo medido, á cada cuartillo libra y media de azucar, observándose en lo demas el método de las anteriores.

POSTRES.

43. *Postre de manjar real.*

Se lava un tanto de arroz, se muele, se cuela con leche y se pone á cocer; se muelen unas pechugas de gallina y se ponen á cocer con sal y una poca de manteca luego; que estèn, se les echa azucar, la que sea necesaria para que siga hirviendo hasta que tome punto mas alto que para manjar blanco, y se vacia en unas torteras; estando frio, se parten pedazos y estos se van friendo con huevo en manteca bien caliente; y se van colocando en una cazuela para que se le e-

che alli mismo el almibar compuesto con almendras, pasas, piñones, acitron, agua de azahar y canela.

44. *Otro de barquillos.*

Se hace un relleno compuesto de requeson, azucar molida en polvo, pastilla encarnada, canela, almendras, avellanas tostadas, pasas, acitron, y agua de azahar, todo esto bien revuelto y amasado: se toman los barquillos, se rellenan con esta pasta y se van friendo con huevo batido en manteca bien caliente, y se tendrá prevenida una cazuela con su respectivo almibar, para irlos echando, adornándolos de pasas, almendras, piñones, acitron, y ajonjolì dorado.

45. *Otro de leche.*

A seis reales de leche se le echan treinta y seis yemas de huevos, una libra de almidon muy deshecho y la azucar necesaria; luego se cuela y se pone á cocer hasta que vaya espesando para echarle una cáscara de limon ò naranja, una raja de canela, clavo y nuez moscada: ántes que se ponga de punto de manjar blanco, se le agrega una mantequilla fresca y sigue hirviendo hasta que quede en el punto regular para echarle por encima un polvo de azucar y canela.

46. *Otro de color de carne.*

Un cuartillo de almendra muy limpia, dos idem de piñones pelados, otro de avellanas idem, otro de nueces chiquitas, otro de idem grandes; todo esto incorporado y bien remolido, se pone á cocer en siete cuartillos de leche cruda y dos libras de azucar, hasta que quede de punto regular: si se advierte que saca el color bajo, se le echará un pedazo de panecillo y canela.

47. *Otro de melon.*

Se monda y se troza, se cuece y se deja en infucion toda la noche; el dia siguiente se le mudan dos aguas y con las pepitas se hace una órchata, la que se cuela por un cedazo, se le echan yemas de huevo, azucar suficiente, canela y clavo, y se bate bien con un molinillo; allí se echan los trozos de melon con un pedazo de mantequilla, se echa en taza ó cazuela y se pone al fuego á que tome el mismo cocimiento que la gericalla.

48. *Otro de manjar blanco del cerro de Arequia.*

A dos libras de leche, cuatro de azucar martajada; colada esta, se le echan seis libras de almidon de flor molido y cernido, una pechuga de gallina tambien molida; puesto esto al fuego, se esta moviendo de modo que

no se corte, hasta que tome punto que despegue del cazo, luego se le echa un poco de agua de azahar y continúa dando unos cuantos hervores para despues váciarlos en un platon, y adornarlo luego que esté frio con canela por encima.

49. *Otro del Principe.*

A una libra de almendra ó coco, seis de azucar clarificada y colada, se le echan cuarenta y cuatro yemas sin batir, dos reales de natillas; despues de molida la almendra, se echa en el almibar á que hierva; ya que está de medio punto, se deja enfriar un poco, se echan las yemas y se vuelve á poner á hervir, á poco se le echan las natillas, y estará hirviendo hasta que se despega del cazo, que es el punto.

POSTRES DE TORTAS.

50. *Torta de natas.*

Rebanado el mamon y mojado en leche con dulce y canela molida, se pone una capa de este y otra de natillas batidas con azucar y canela; consecutivamente se van formando las demas en los mismos terminos hasta concluir, para que puesto entre dos fuegos tome cocimiento; y luego que esté medio dorado, se deja enfriar y se le echa una capa de hue-

vos labrados, volviéndole á poner al fuego para que acabe de dorar.

51. *Otra de almendra.*

A una libra de almendra libra y media de azucar; se amasa bien esta pasta á que quede ralita: en un platon ò cazuela se unta manteca y se pone una capa de mamon mojado en almibar aguado, y otra de la dicha pasta; asi se van formando las demas capas, de modo que la última sea de pasta: se pone entre dos fuegos suaves á que incorpore, y estando ya de buen cocimiento, se costra con betún ò yemas de huevo.

52. *Otra prieta.*

A una libra de azucar clarificada, se le echan diez huevos bien batidos; estando la almibar hirviendo, se echa esto é inmediatamente se menea sin cesár, agregandole nueces y piñones: untada una cazuela con manteca se vacia todo esto revolviendole un poco de ajonjolí, y se pone al fuego por ambas partes hasta que dore.

53. *Otra de requeson.*

Se baten muy bien doce claras de huevo hasta que esten levantadas, y se le revuelve las mismas yemas; se hará lo mismo con un requeson de à dos reales, echandole un poco de azucar molida: dividido en tres partes,

una para teñirla con canela, otra con panecillo y la ultima que debe quedar en blanco; se van poniendo en una cazuela untada con manteca, cada color de por sí, echandole á la última capa un poco de ajonjolí para ponerla entre dos fuegos lentos, para que partido esto en rebanadas, se echen en el almibar caliente, adornàndolo despues con pasas y piñones por encima.

54. *Otra de leche.*

A tres cuartillos de leche bien cocida, se echa media libra de almendra molida, libra y media de azucar y unas yemas de huevo; se pone esto á cocer hasta que se despegue, y se van formando con capas de mamon roceadas con leche, poniéndole luego que esté entre dos fuegos, y queda de gusto.

55. *Otra de arroz.*

Se deshace el arroz en leche con bastante canela y dulce; se pone á cocer hasta que quede bien espeso, luego se aparta à enfriar: se baten los huevos enteros y se revuelven en dicho arroz á que quede ralito; se le echa mantequilla ò manteca y se vacia en una cazuela untada de lo mismo para ponerla entre dos fuegos, llevando encima su canela. Se pueden hacer buñuelitos de esto.

56. *Otra de dulce.*

Se forma una masa con una arroba de harina, seis libras de manteca, treinta huevos enteros, dos libras de azucar y una poca de sal; se revuelve todo esto muy bien, se palotea y se hacen las tiras: se tendrá ya prevenida la pasta, que se hará de cidra ò coco, ò almendra con el dulce necesario; se forma todo esto en un platon ò tortera, poniendole sus tiras y ajonjolì por encima, y se mete en el horno.

57. *Otra de agraz.*

Se desgranan media docena de estos, se ponen á cocer en un cazo de agua hasta que haya dado dos ò tres hervores, y se cierne en un cedazo, de manera que solo los huesos queden arriba; se hará el almibar con una libra de azucar de punto subido, y se le echa el agraz para que hierva hasta que espese; si estuviere ralo, se le echa bizcocho molido, bastante canela idem, y algun olor si agrada, apartándole inmediatamente del fuego para hacer la torta sobre dos ò tres hojas para que se meta á cocer en el horno con su azucar por encima. Se advierte que algunos agraces ò uvas son muy ácidos, y por lo tanto debe proporcionárseles mas el tanto de azucar que debe llevar.

58. *Otra de almendra.*

A dos libras de azucar blanca de medio punto, se echa una de almendra bien molida; luego que esté de punto, se le echan doce claras de huevo bien batidas hasta que levante, se revuelve todo bien y se aparta: la masa se hará de este modo: á una libra de azucar, tres tazas de agua tibia, tres de manteca idem, una escudilla de vino, doce huevos bien batidos, una poquita de sal y tantita levadura, deshecha en esta cantidad de agua; se echa la harina á proporcion que no quede la masa dura, ni muy blanda ni aguada, y se amasa lo mejor que se pueda: luego se untan unas torteras con manteca y se les va echando la pasta arriba espresada, haciéndole á cada una su enrejado de esta masa para irlas metiendo en el horno, y luego que estén doradas sacarlas.

59. *Otra de marquesote.*

Se pondrá á cocer una cantidad de leche hasta que consuma, y se deja al sereno hasta otro dia: para hacer la torta se toma leche necesaria, su azucar correspondiente un poco de olor, pastilla olorosa, todo esto se bate con bastantes huevos á que quede bien incorporado: se embarra una cazuela con manteca, y rebanado el marquesote se forma la primera capa de ella, luego otra de la pas-

ta anterior, y encima otra de la nata de leche serenada; así se van poniendo todas las demas hasta completar la cazuela, que se pondrá entre dos fuegos mansos para que tome cocimiento, teniendo cuidado que no se queme, despues se muele una poca de pastilla y se le despolvorea por encima.

60. *Tirillas de durazno.*

Se trozan estos en tiras menudas, se ponen á cocer, despues se escurren para que les salga la jalea; se echa esta en el almibar clarificado y se les da el punto de espejuelo, advirtiendo que así en los anteriores como en estos se les echa bastante azucar para guardarlos y perservarse de que no se azucaren, echándoles una poca de la misma jalea que han escurrido.

61. *Otras de membrillo.*

Se mondan estos y parten en tirillas muy delgadas, se echan en agua de sal de la mar hasta otro dia que se les muda y lavan en otra, poniéndose á cocer hasta que estén blandas: se clarifica el almibar necesario, echándole una poca de jalea de durazno y las tirillas á que hiervan hasta darle el punto alto de conserva.

62. *Torrijas de natas.*

A un plato regular de natillas bien deshechas, doce ò mas yemas de huevo bien batidas, un poco de mamon desleido, y la azucar correspondiente: bien incorporado esto, se echa en una sarten embarrada de manteca, se pone entre dos fuegos lentos, y luego que haya cuajado se enfria y hacen rebanadas que envueltas en huevo batido se irán friendo en manteca para echarlas en el almibar despues y que tomen el cocimiento necesario adornándolas con pasas, piñones, gragea, y agua de azahar.

61. *Otras de pan con vino.*

Rebanado el pan de sopa se rocia con vino, luego que esté oreado se frie con huevo, y despues se echa en la miel, observando el método anterior.

62. *Escafiroleta.*

A cuatro libras de azucar clarificada de medio punto, una de almendra no muy remolida, y cincuenta y dos yemas de huevo: se bate en el fuego hasta que despegue del cazo que es su verdadero punto.

63. *Pasta de requeson.*

A seis libras de azucar clarificada de medio punto, se le echa un coco, una libra de almendra, un requeson de á dos reales, y media libra de camote; todo esto bien des-

hecho y molido se pone al fuego hasta que despega del cazo: luego se aparta y se acomoda en un platon, poniéndole capas de mamon solo.

64 *Leche burri.*

Un real de leche, medio cuartillo de bizcocho molido, un real de huevos con claras y yema batidos, su correspondiente azucar, almendras y piñones, todo incorporado, se echa en una cazuela untada de manteca, y se pone á dos fuegos lentos hasta que cuajé, para que entre luego en el almibar de punto à que concentre, y se adorne con lo que se quiera.

65. *Papin*

En cuatro reales de leche una libra de almendra molida, medio de arroz idem y doce yemas batidas: bien revuelto esto, se cuela por un cedazo y se pone al fuego hasta que despega; luego se aparta y van formando capas con mamon, llevando la última su canela por encima.

66. *El rico.*

En cuatro pesos de leche se deshacen doce libras de azucar, doce onzas de arroz lavado y molio, una pechuga de gallina sancochada ò pescado si es vigilia, y diez y seis yemas bien crecidas, todo unido y colado por un

cedazo, se pone à la lumbre à que de unos cuantos hervores; luego se le echa media libra de almendra molida, y continua en el fuego meneandole sin cesar hasta que tome el punto que despegue del cazo.

67. *Arequipa*

Seis reales de leche, nueve libras de azucar, una libra de camote, un coco, y media libra de almendra, todo bien remolido y colado, se pone á cocer hasta que tenga el punto correspondiente.

68. *Manjar rreal de carne.*

A nueve libras de azucar clarificada de medio punto que cuaje en agua, se echan tres libras de almendra molida; despues de haber dado unos hervores se le aumentan seis pechugas de gallina, cocidas sin sal, y muy remolidas. y continua al fuego hasta que tome punto, que es cuando despega del cazo; se vacia despues y se clavetea con almendra.

69. *Otro idem de viernes.*

Tres libras de azucar clarificada de medio punto, una de almeddra no muy remolida, media idem de camote blanco, y media de calabacita de Castilla: incorporado todo esto se le da el punto de cajeta, y se clavetea despues con almendra.

70. *Requeson batido.*

A un requeson de á dos reales se le echan dos cucharadas de miel virgen: luego que estè bien batido se hierve en almibar de gusto, despues se aparta y se hace con capas de mamon.

71. *Curipa.*

A cinco cuartillos de leche, dos libras de azucar y dos onzas de almidon, deshecho en una taza de esta leche, la que colada se incorpora en la demas y se pone al fuego sin dejarla de menear hasta que tome cuerpo.

72. *Bigotes del rey de Prucia.*

Un real de acitron, uno de almendra, doce yemas de huevo cocidas, medio de tuétano de vaca, y un poco de bizcocho: bien remolido è incorporado se hacen los bigotes, se cubren con huevo batido, se revuelcan despues en pan rallado y se frien en manteca para servirse, con un poco de canela por encima.

73. *Papa de obispo.*

A un tanto de leche otro de pan molido; revuelto esto, conforme fuere espesando, se va echando mas leche: despues se cuela, se le echan unas yemas, á que quede amarillo, azucar correspondiente, unas rajas de canela,

y puesto al fuego á que tome el cocimiento necesario se sirve con su canela en polvo y pastilla por encima.

74. *Pasta de requeson.*

A seis libras de azucar clarificada de medio punto se echa un coco, una libra de almendra, un requeson de á dos reales y media libra de camote: remolido muy bien todo esto, se pone al fuego y está moviéndoe con la cuchara hasta que despegue del cazo que es el punto que debe tener, luego se aparta y echa en el platon para ir formando una capa de mamon solo, y otra de esta pasta, y despues se adereza con lo necesario.

75. *Molletes de mamey.*

A media libra de almendra tostada y molida, un real de mameyes muy encarnados y molidos, dos cajas de mamon deshecho à mano y azucar molida competente. De todo esto revuelto, se van formando los molletes que se enfrien en manteca con huevo, y se van echando en el almibar de punto con agua de azahar para darles buen gusto, y luego se adornan con sus pasas, almendras, acitron y gragea.

76. *Huevos hilados.*

Hecha el almibar de medio punto, se baten yemas de huevo, cosa que quede duro,

el que echado en un ayate se irá colando en dicho almibar caliente hasta que cueza para irlo sacando y poniendo encima de lo que se ha de adornar con él, ò sobre pastel ò ante.

77. *Escudilla de ángeles.*

Para cada libra de arroz, una de azucar y otra de almendra; lavado muy bien el arroz con agua tibia, se enjuga en unos manteles y se cierne en un cedazo de harina; se pone á hervir un poco de agua y se echa la almendra à que remoje para irla mondando y echándola en agua fria: luego se muele y se cuela por una servilleta limpia, apurandola que de toda la leche que pueda, la que se echa en una olla nueva juntamente con la azucar, y se pone á entibiar hasta que se derrita; luego se coje la harina de arroz y se deshace muy bien en una poca de esta leche para incorporarla con la demas, y continua hirviendo à fuego lento hasta que quede espesa y pierda el sabor de la harina, para echarle al último una onza de canela en polvo.

78. *Molletes rellenos.*

Agujerados los bizcochos se muele almendra, y puesta á hervir en almibar, se le echa ajonjoli tostado, piñones y agua de azahar; despues se aparta, y asique está frio se rellenan con esto los bizcochos, se frien con huevo batido y se echan en el almibar, poniéndole por encima todos sus aderezos.

79. *Ensaladilla de sarten.*

A una libra de almendra remojada y partida por enmedio, se le echa medio de pasas deshuesadas y pedacitos de acitron; se hace el almibar con dos libras de azucar, y luego que estè de medio punto se le echa lo espresado arriba, y continúa hirviendo hasta que quede de punto necesario: esta ensaladilla puede servir para ante.

80. *Capirotada capirotera.*

A una libra de azucar, cuatro onzas de almendra, nueve huevos, real y medio de marquezote, un poco de ajonjoli y pastilla encarnada por encima.

81. *Castaña cubierta.*

Se cojen estas frescas, se les quita el pellejo prieto, dejandoles el amarillo; se ponen á cocer y se les quita el segundo; luego se echan en el almibar clarificado hasta que haya concentrado bien para cubrirlas en otro almibar nuevo.

82 *Calabaza cubierta.*

Se mondan estas, se hacen trozos y se cuecen: luego se sacan y se van poniendo en una tabla al sol á que escurran bien y que-

den blancos; despues se echan en la miel hasta que concentren para irlos cubriendo.

83. *Suspiros de horno.*

A una libra de azucar molida y cernida, nueve yemas de huevo batidas; bien revuelto esto, se bate de segunda ocasion, se van echando en papel y se meten á darles cocimiento en el horno que estè bien templado.

84. *Leche asada.*

A un jarro de à cuartilla de leche, se le echa un puño, con las dos manos, de harina, se deshace bien en la leche; se cuela y echan doce yemas de huevos, una raja de canela, su azucar correspondiente, y se pone al fuego: conforme vaya hirviendo se le va aumentando mas leche y azucar á proporcion, de modo, que luego que llegue á tomar buen punto, se aparta y echa en platones: asi que está fria se derrite mantequilla, correspondiente al tanto, se muele bizcocho tostado y se le echa por encima á la leche; despues se rocia con otra poca de mantequilla sola y se tapa con un comal con lumbre sin ponerle fuego abajo, teniendo cuidado que luego que empiece á dorar, se le ha de dar por tres ocasiones la misma rociada que se le diò primero, para que forme tres capas de costra.

85. *Jiricaya de naranja de China.*

Se esprimen estas, se cuela el zumo á que quede liquido, se le echa azucar y canela al tanto, y á cada taza de este zumo cuatro yemas de huevo bien batido; se echa en una taza grande, se mete en un cazo con agua hirviendo á cocer, teniendo cuidado de meterle un popote hasta que salga limpio: despues se le echa un polvo de canela, y asi se sirve.

86. *Esperiqueta delicada.*

A cuatro libras de azucar de punto que cuaje en el agua, media libra de camote blanco, media id. de almendra y medio coco, todo esto bien remolido; asi que estè de punto regular, se le echan dos reales de natillas y se van formando capas de esto y de mamon rebanado en una fuente; despues se adorna con pasas, almendras y piñones.

87. *Manzanas mechadas.*

Se les saca á estas por arriba una tapaderita y luego el corazon, y se van mechando con clavo y canela; el relleno será de pasta de almendra, azucar molida y unas gotas de agua de azahar, se ponen las tapaderas, afirmándolas con unos popotes clavados, y se echan en el almibar á que conserve á fuego manso, no meneándolas con cuchara, sino

con el propio cazo: luego que hayan concentrado bien el almibar, se les echa vino blanco, agua de azahar y canela.

88. *Otras borrachas.*

Despues de cocidas las manzanas sin mondarlas, se clavetean con canela, clavo y pimienta, echándolas en el almibar bien clarificado y con bastante vino: se dejan hervir á fuego manso por dos ò tres dias para que calen bien, cuidándolas que no se deshagan.

89. *Buñuelos de manzana.*

Pelada la manzana agria, se rebana redonda, se enhuecan de enmedio, se les da un hervor y se frieu en manteca, descubriéndoles el hueco de enmedio; se pone el almibar clarificado con cascara de naranja y clavos de comer; se echan á dar dos hervores, agregándole canela, vino blanco y gragea por encima.

90. *Arequipa de huacamote.*

A tres libras de este cocido, molido y cernido, se le echa una libra de almendra, un real de leche y ocho libras de azucar todo molido; se pone despues al fuego y se le da punto de cajeta.

91. *Natillas del Presidente.*

A un real de leche medio de natillas, doce yemas de huevos, un puño de arroz remojado y molido, y dulce necesario; se rebana el marquesote frio y se van formando capas de este y de lo de arriba espresado adornando la ultima capa con todo lo necesario.

92. *Pudingo.*

A dos reales de leche, cuatro reales de mamon desmigajado, un real de tuetano de de vaca, ocho yemas de huevo y veinticuatro claras; la azucar correspondiente, y media onza de canela en polvo: bien incorporado todo esto, se unta el platon ò cazuela con bastante mantequilla, y se echa, para que puesto entre dos fuegos tome el cocimiento necesario, adornándolo despues con pasas, almendras y gragea.

93. *Escafiroleta de nuez.*

A seis libras de azucar, una de nuez tostada y molida, y veinticuatro yemas de huevo; esto revuelto se pone à hervir y está meneando para que no se queme hasta que tome el punto de cajeta.

94. *Peras rellenas.*

Se mondan estas que sean bergamotas, se les saca el corazon y se ponen á cocer; se echan despues en almibar clarificado y aguado hasta que concentre bien para rellenar-

la con pasta de almendra molida, natillas sin componer, bizcocho de torta molido, azucar suficiente y canela; estando de medio punto el almibar para darle buen gusto, se deshace un poco de la misma pasta en ella, se continua hirviendo hasta que de tres ò yuatro hervores mas para que quede espesa, è inmediatamente irlas colocando en un platon y echarles su canela por encima.

95. *Cocada.*

A una libra de azucar hecha almibar y clarificada, de punto mas alto que el de panocha, un coco rallado, media libra de almendra pelada y molida, y un real de natillas: se pone al fuego á que dé unos hervores, y se aparta á que enfrie para que se le echen catorce yemas de huevo batidas como para huevos reales: despues se vuelve á poner á que hierva, teniendo cuidado de revolverlo bien, y menearlo sin cesar hasta que espese y se vacie en un platon: luego se muele bizcocho duro, se le pone una capa de él encima con pedazos de mantequilla bien repartidos; se cubre con un comal con lumbre dejandolo hasta que dore, y al ultimo se le hacen unas laborcitas con canela en polvo.

96. *Cajeta de yema de huevo.*

A libra y media de azucar clarificada de

punto alto, se aparta á enfriar y se le echa veinte yemas de huevo batidos, y una libra de almendra pelada y molida; bien revuelto todo, se vuelve á poner al fuego no cesando de menearlo, hasta que esté de punto para echarle medio cuartillo de vino, y media onza de canela en polvo, volviendola á menear hasta que despegue del cazo, que será cuando se echa en los cascos.

97. *Basura.*

Se hacen seis libras de azucar en almibar clarificado se echa un coco rallado y media piña; asi que estè de medio punto, se le revuelve un real de natillas; sigue dando unos hervores y se agregan diez y ocho yemas de huevo batidas, meneando sin parar esto hasta que tenga buen punto; despues se aparta y se le echan pasas, almendras y piñones enteros que quede todo incorporado adentro para vaciarlo en un platon, y adornarlo despues por encima con lo que fuere de mejor gusto.

98. *Leche de piña.*

A tres reales de leche hervida con bastante dulce, ya que está de medio punto, se le echa medio de arroz molido, media piña y ocho yemas de huevo: continua hirviendo hasta que con el movimiento de la cuchara

se advierta que despega del cazo para vaciarla en la fuente y hacerle enrejado con canela en polvo.

99. *Manjar de Venus.*

A cuatro reales de leche cuatrolibras de azucar, cuatro id de avellana y una de almendra que se echen en agua caliente para que ablanden; se pelan ambas cosas, se remuelen bien, despues se deshace en una poca de dicha leche con tantita agua, se le agregan veinte yemas de huevo, y por una servilleta limpia se cuela: el bagazo que queda se vuelve á repasar por el metate para colarlo de segunda vez; luego se reune con la demas leche y se pone en un cazo al fuego y se bate con continuacion hasta que llegue al punto que despegue del cazo para apartarlo; se echa en el platon y se clavetea con pasas y almendras enteras.

100. *Espumilla.*

Se baten doce yemas de huevo, lo mismo las claras, aparte; se muele media libra de azucar, y se revuelve con las yemas hasta que espese, despues con las claras, á continuacion media libra de almidon molido y cernido; luego que se haya batido bien, todo reunido se va echando en cascos de cajeta, de modo que no queden llenos, porque esponja, poniéndole en el asiento un papel pegado con

atole; despues se meten al horno que esté templado, dandoles el tiempo necesario al cocimiento que deben tener, é inmediatamente se sacan y se dejan enfriar para vaciarlas en los cascos y echarles azucar en polvo por encima.

101. *Budin.*

A un real de leche hervida, se aparta á enfriar y se le deshacen doce yemas de huevo, una torta de pan de virote remojada, dulce al gusto, pasas deshuesadas, almendras, piñones, acitron y canela: se unta una sarten con manteca ò mantequilla y se pone á darle cocimiento entre dos fuegos; despues se saca y se va cortando con moldes ò cuchillo, y se van colocando en un platon para servirlos.

102. *Lampreado de leche.*

Se cuece una espaldilla de á dos reales, una lengua de toro, y un lomo de puerco asado; se pica todo menudito y se le echa medio y cuartilla de bizcocho, un real de natillas, clavo, pimienta, canela, vino blanco y huevos suficientes con clara y yema batidos: se pueden hacer tortas untando un platon con manteca y poniendo una capa enmedio y la carne al rededor: se le echa su miel por encima y todo lo necesario.

103. *Otro de carne.*

Se cuece una espaldilla y un lomo ancho, se pica muy menudito, y se le echa un real de bizcocho bien remolido, y sus especias: se baten los huevos suficientes y se revuelve la carne á que queden esponjados: se frien larguitos y se echan despues en la miel que debe tener vino, con un poquito de azafran y ajonjoli por encima.

704. *Otro de viernes.*

Se cuecen zanahorias y se muelen; á cada seis libras de estas se le echa una de almendra, una de bizcocho molido; se sazona con canela, clavo, pimienta y nuez moscada: se bate el huevo que quede espeso, se frien larguitas, y se echan despues en el almibar con vino; asi que hayan dado un hervor se apartan y cubren con todos sus aderezos.

105. *Otro de bizcocho.*

Se muelen bizcochos duros y queso añejo, pasas, almendras, ajonjoli tostado, canela, pimienta y azafran: incorporado bien todo esto, se revuelve con huevo batido, de modo que no quede rala la pasta: se forman los bocadillos altos y se frien con mas huevo batido, para echarlos en almibar con clavo, canela, pimienta, ajonjoli tostado, pasas y almendras.

MASAS PARA PASTELES.

1. *Pastel de postre.*

A dos libras de harina cuatro huevos enteros, dos onzas de manteca derretida, un pozuelo de levadura, una poca de sal y agua tibia; se amasa todo esto muy bien y estiende como hojuelas, se le unta con unas plumas manteca derretida, se dobla sin amasar y se vuelve á untar con dicha manteca, haciendo la misma operacion cinco ocasiones: se pone una hoja de esta masa en un platon, la que se cubre con pasta, cajeta compuesta ó picadillo, poniendole encima otra capa de dicha masa con trocitos de manteca arriba, para meterlo al horno y darle despues su betun con clara de huevo batida.

2. *Otra de maiz.*

Molido y cernido el maiz cacahuacentle por un ayate, se vuelve á remoler con un poco de azucar y se amasa, echandole los huevos enteros necesarios; despues se afloja con una poca de manteca y se tiene prevenido picadillo muy bien sazonado con todas sus especias, jamon huevos duros &c: se unta un sarten con manteca, se ponen los totopostles de masa, despues el picadillo y encima la tapa que debe cubrirlo de la misma masa;

se pone á dos fuegos á que cueza por parejo, teniendo cuidado de untarle de cuando en cuando manteca con unas plumas hasta que este de buen cocimiento; y se sirve con azucar y grajea por encima.

3. *Otro de la querétana.*

Se hace un cerco de harina en una mesa, quedando bien cubierto el centro, se baten dos huevos, separadas las claras de las yemas, despues se revuelven con dos onzas de azucar molida, se echan en el centro de dicha harina con dos onzas de manteca derretida, media taza de levadura aguadita, y se va revolviendo con la harina que sea suficiente á que embeba lo de adentro, sin echarle agua, sino un poquito de vino, media naranja esprimida, sal al gusto y tantita agua de azahar; luego que esté la masa de punto, se van haciendo los pastelitos y friendo boca arriba.

De esta manera se hacen las tortas compañeras del manjar blanco: se cuece un chilacayote, despues se limpia sin dejarle pepita alguna, se muele y revuelve, ó con media libra de almendra ó dos cocos molidos; el almibar se hará con cuatro ó seis libras de azucar, en que se echan estas pastas, y se hierve, no dejándolo de menear hasta que tenga punto de cajeta: se unta una tortera que haya estado dos dias en agua y dos en el sol, con manteca, en la que se estiende una

capa de la masa arriba espresada; encima de esta la pasta y se cubre con unas tirillas como enrejado de dicha masa para meterlos despues en el horno.

4. *Otro de tuétano de vaca.*

Se echan los tuétanos en agua, de un dia para otro, se ejugan en una servilleta, se revuelven con un mamon, vino, canela, clavo, pimienta, un poco de culantro y ajonjolí tostado y olor: amasado muy bien esto, se iran formando los pastelitos de las masas arriba espresadas con esta pasta, poniéndolos á cocer entre dos fuegos, untándoles huevo y azucar por encima.

Tambien se pueden rellenas manzanas ó membrillos de dicha pasta, con la diferencia que estos se ponen á cocer en caldo de vino y agua, cubriendolos al último con azucar molida.

5. *Otro frances.*

A una libra de harina se le echa un huevo entero, media mantequilla, tantito vinagre, tequesquite, manteca derretida, sal y media naranja esprimida: amasado muy bien esto á que quede blandito, se bolea con palote y van poniendo trozos de mantequilla en bolitas; despues se le dan cuatro dobleces, y vuelve á estender con el palote, despolvoreándole harina por encima para que no se

pegue en el palote; esta operacion se hace por cuatro ó cinco ocasiones, para que á la ultima, estendida la masa, se corte con el cuchillo al tamaño del p aton en qne se ha de poner. El relleno se hara con dos cuartillos de tuétano de res, frito y colado, dos de almibar, pasas, almendras, piñones, avellanas, nueces y cacahuates, todo picado muy menudito; se echa todo esto en el almibar y se le desmorona el mamon proporcionado á que no quede reseco, y medio de agua de azahar; asi que haya concentrado bien y tomando el punto necesario, se echa sobre la capa que se puso en el platon, tapandolo con otra capa de la dicha masa, de la que se cortan cuatro tiras y se ponen por toda la orilla del platon; luego se unta con manteca y mantequilla por encima para meterlo en el horno.

6. *Empanaditas de horno.*

A doce libras de harina, veinticinco yemas de huevo, cuatro de manteca, una taza de aceite y otra de agua, sal competente: el relleno se hace de esta manera: se pica bastante cebolla y jitomate, se frie con todas las especias, una poca de agua para que no quede espeso, y bastante aceite; y asi que se haya concluido todo, se echa el pescado bien cocido, y se van haciendo las empanadas bien repulgadas para que no se vacien; antes de

meterlas en el horno, se les unta una poca de manteca revuelta con unas yemas de huevo y ajonjolí.

7. *Masa para empanaditas y cubiletes.*

Se amasa una libra de harina con manteca derretida, la que embebiere, cuatro yemas de huevo, un pozuelo de agua rosada, tantita sal, y si se quiere una poca de azucar cernida; se soba bien hasta que esté suave y se labra lo que se quiera, sea cubiletes ó empanadas, para meterlas en el horno.

MASAS PARA BUÑUELOS.

1. *Buñuelos de jeringa.*

En medio de leche se deshace poco más de un cuartillo de almidon, se cuela y pone á cocer con un poco de anis hasta que despega y hace bola; se aparta y deja enfriar para echarle catorce yemas de huevo, deshaciéndolas muy bien para que no quede tolondron; despues se echa en la geringa, y arrempuj a con el palo para que caiga en la manteca caliente, culebreándolo para que forme labores, y echarlo luego á que hierva en la miel con su gragea por encima.

2. *Otros de leche.*

A medio de leche, nueve onzas de almidon, se cuela, se le echa un poco de sal y

pone á cocer, estandolo meneando hasta que despega y hace bolas; luego se aparta y deja enfriar para echarle veinticinco yemas de huevo batidas: se forman bolitas de esto y van echando en la manteca que no esté muy caliente hasta que revienten, y vaciarlos en la miel á que hiervan.

3. *Otros gachupines.*

A una taza caldera de manteca derretida, se echan cuatro de agua, tantita sal y anis, y se pone á cocer; al primer hervor que dé se echa la harina suficiente y está meneando hasta que haga corteza; se aparta, se deja enfriar, se le echan ocho huevos y se deshacen muy bien para vaciarlos en papeles untados en manteca, freirlos y cocerlos en la miel.

4. *Otros pícaros.*

A dos libras de harina floreada, ocho huevos, cuartilla de calabaza cocida y molida; si no fuere tiempo que la haya, suplirá una poca de agua de anis y sal, tantito pulque, levadura y medio de manteca derretida; se revuelve todo muy bien y golpea en una batea ó mesa hasta que haga ampollas, y se echa á sudar en una olla enmantecada, la que se pone al sol hasta que alce bien; luego que haya reposado estará prevenida la manteca caliente en que se han de freir y se van ha-

ciendo los buñuelos, mojandose las manos en agua fria, con mucha delicadeza, lo mas delgado que se pueda, para servirse de ellos, roceandolos con miel y su gragea por encima.

5. *Otros de rosquete.*

En ocho pozuelos de harina bien apretados, se vacian en un cazo y se echan cuatro de agua, uno idem de manteca derretida, sal y un poco de anis; puesto á la lumbre se está meneando á que descubra la suciedad que tenga la harina y demas ingredientes para quitársela: luego que esté bien cocida, se aparta y vacia en una batea, en que se le revuelven diez huevos enteros y se amasa para que incorpore bien: el modo de hacerlos es el siguiente: se ponen dos sartenes con manteca, la una á medio fuego, y la otra á fuego entero; se unta la mano con una poca de manteca desleida, se hace una bolita de la masa y luego un rosquete; se echa esto en la manteca á medio temple para que dé el cocimiento necesario por igual á la masa para que no se queme teniendo cuidado de voltearlo con unos palitos; despues se pasa á la manteca caliente para que dore; y de este modo se siguen haciendo los demas, para que á la conclusion de ellos pasen al almibar.

6. *Otros hojeados.*

Para una libra de harina un huevo; medio de aguardiente, tantita levadura, agua de tequesquite blanco y un poco de sal para que quede la masa suave: esta se estira como para hojuelas y se va doblando una sobre otra hasta que quede hecha un bastoncillo largo; en seguida se corta en trozos pequeños y se estienden á palote, de modo que no queden delgados, luego se toma una taza caldera, y con la orilla de la boca se van cortando los buñuelos, haciendo igual operacion con la orilla del culo de dicha taza en el centro de cada uno de ellos, sacándoles el recorte, y en seguida se van friendo con bastante manteca para echarles al último su respectivo almibar y gragea por encima.

7. *Otros de maiz.*

Molido y cernido el maiz cacahuacentle, como para tamales, se deshace en leche, proporcionando el tanto á que quede espeso, y se le echa tantita sal y manteca: se pone esto á cocer hasta que haga una bola dura; despues se aparta y se deja enfriar para echarle los huevos que necesite hasta que quede la masa muy suave, la que se irá labrando del modo que se quiera, haciendo piezas que puedan freirse en manteca templada y hacer uso de ellos con su almibar por encima.

8. *Otros de almendra.*

A una libra de almendra pelada y molida con tantita agua, se le desmorona otro tanto de mamon, un poco de canela en polvo, y se revuelven huevos crecidos cuantos sean necesarios á los tantos anteriores: puesta una cazuela con manteca á fuego manso, se van echando á freir: á continuacion se hace el almibar, y luego que esté de punto, se divide en dos tantos: á uno se le echa un poco de agua, vino blanco y canela á que quede ralito para ir echando los buñuelos: asi que hayan penetrado el almibar, se sacan á escurrir en un platon, y la miel que haya quedado, incorporada á la otra mitad que se apartó, se le vuelve á dar el punto necesario para echársela por encima con su gragea y canela por encima.

9. *Otros griegos.*

A cuatro reales de leche, se le deshacen cuatro libras de almidon, y colado por una servilleta se le echa una puntita de dulce, un poquito de anis y se pone en un cazo á cocer; conforme vaya cuajando se le va untando una poca de manteca para que no se pegue; asi que se advierta esté cocida, que suene á tamal, se envuelve en una servilleta á que se enfrie, y se le echan á razon de doce huevos

quebrados por libra, ó mas, si fuere necesario; cuya esperencia se hará echando una bolita de ella en la manteca á freir, y si tiene migajon se le aumenta el huevo, pues han de quedar huecos; si no se continuan friendo hasta la conclusion, y puede darseles el uso que se quiera, ó dejarlos secos para tomar chocolate, ó echarles su almibar y gragea por encima.

10. *Otros de tuetano de vaca.*

Se echan en una ollita con agua un real de tuetanos á que se les quite la sangre; al dia siguiente se securren y ponen en la lumbre á que se derritan como manteca: se miden tres libras de harina, se le echa esta manteca, diez y ocho huevos, cuartilla de manteca, otra de pulque, un pedazo de levadura deshecha en él, un poco de anis, su cal correspondiente y un grano de tequesquite blanco: bien incorporado todo esto, se soba en una batea ó mesa hasta que haga correa y despega bien; en seguida se unta una olla con manteca y se echa alli á reposar para que despues se empiecen á labrar los buñuelos.

MASAS PARA ROSQUETES.

1. *Rosquetes de la libertad.*

Se baten sesenta yemas de huevos y se les echa catorce onzas de azucar, otras tantas de manteca, una taza de agua de azahar, y la harina que pidiere, quedando la masa tan blanda que se pegue, y á puro amasar se le dé cuerpo: se labran los rodeos y se les echa su ajonjoli por encima, no dejandolos que se fermenten porque no lo necesitan, sino inmediatamente se meten al horno, el que ha de tener el mismo temple de las puebas.

2. *Otros picaros.*

A treinta huevos tres naranjas, dos tazas de manteca derretida, una libra de azucar, tres tazas de levadura, tantito tequesquite, y se labran como los anteriores.

3. *Otros bañados.*

A unas yemas de huevo muy batidas se echa tantita agua de tequesquite, manteca derretida y la harina suficiente: despues que se haya amasado todo esto, se hacen y frien en manteca, de ahí pasan al almibar que esté de mas de medio punto, y se sacan para revolcarlos en canela y azucar en polvo.

4. *Mamones.*

Se baten ocho huevos con claras en una olla grande hasta que hagan ojos grandes, se le echan ocho onzas de almidon molido y asoleado, y otras ocho de azucar molida y cernida; luego que se haya incorporado bien todo, se van untando los moldes con manteca y se echa este batido en ellos hasta la mitad para que se metan al horno que est ètemplado, pues en el suben con el calor y llenan; luego se sacan de los moldes y se tapan con una servilleta á que no les de el aire para que no se apelmacen.

5. *Otros mamones.*

Catorce huevos con claras y una libra de azucar se baten en una olla nueva, despues se le echa una libra de almidon molido y cernido; revuelto que sea, se va echando en cajas de papel, ó moldes, con ajonjoli por encima, y se meten al horno.

6. *Masa especial para bizcochos.*

Se pone al fuego un puchero nuevo con agua: asi que este hirviendo se aparta y echa una libra de almendra de esperanza y un puño de la amarga, para que afloje la cáscara, se mondan y echan en agua fria á que se limpien, se enjugan con una servilleta hasta que queden secas, y se muelen en

un metate limpio, no con agua, sino que se echan seis claras de huevo en un plato y conforme se va moliendo se rocia con dicha clara para que no se aceite; esto ha de ser por tres ó cuatro ocasiones, pues ha de quedar la masa muy suave, y se vacia en una porcelana ú otro traste que sea vidriado: despues se muele en otro metate seco una libra de azucar dos veces hasta que quede echa polvo; esta se une á la almendra en tres particiones: la primera se incorpora bien con una cuchara de palo nueva, despues sigue la segunda y luego la tercera: á continuacion se parten veinte y cuatro huevos, separando las claras, y las yemas se irán echando poco á poco á la almendra conforme se vaya meneando con la cuchara, para que quede bien unido: despues se llena un pozillo de raspadura de limones reales y si no fuere su tiempo, de los comunes, y se les echa en los mismos términos. Se mandan hacer unos cajoncitos de hoja de lata de mas de cuarta de ancho, en cuadro, y cinco dedos de alto: á estos se les pone unos papeles en el fondo y costados untados de mantequilla de vaca para que no se despegue el bizcocho, se echa el batido dejando dos dedos á cada uno sin llenar, porque con el fuego suben, se tapan con papel y meten al horno á fuego templado, que es el que necesitan para cocerse: al cabo de una hora, para saber si es-

tan, se les mete un popote y pasan los dedos en él; estando seco se sacan inmediatamente del fuego; mas si conserva alguna humedad dicho popote, se dejan hasta que la consuman. Luego que hayan salido, se dejan enfriar y sacan de los moldes, enteros, para irlos poniendo en un platon, y este donde no haya humedad.

7. *Otros de Maravatio.*

Se hace la pella de harina, se baten treinta huevos hasta que endurescan las claras, y se echan juntamente con veinte onzas de azucar en polvo, una libra de manteca bien caliente, tres tazas calderas de levadura, el zumo de media naranja, tantita agua de tequisquite y una poca de sal; despues de bien incorporado todo se soba la masa, labran los bizcochos y se meten al horno.

8. *Mostachones.*

Clarificadas dos libras de azucar sin darle punto subido, se baten en un cazo, y echa una libra de bizcocho molido meneandolo bien hasta que incorpore; se vuelve al fuego echandole media libra de almendra molida, meneandolo hasta que dé un hervor; se aparta y sigue batiendo echandole cuatro huevos, bastante canela, clavo, el olor que se quiera, y un pedazo de mantequilla para ponerlo otra vez al fuego hasta que tome punto; luego

se quita y deja enfriar, y en un tablero empolvado de harina floreada se vacia todo que quede estendido, y van haciendo los mostachones del modo que gusten, revolcándolos en harina de azucar y canela, y envolviéndolos en papel.

9. *Jornales de dulce.*

A tres libras de maiz, media idem de manteca derretida, ocho yemas de huevo, una poca de agua caliente, azucar al gusto, pasas, almendras, agua de azahar, acitron, y labrados se ponen á cocer.

10. *Rosquillas de almendra.*

A una libra de almendra esperanza se le agregan dos docenas de la amarga, se muele esta con claras de huevo, despues se le echa doce onzas de azucar molida y pasada por tamis, y cuatro yemas de huevos se revuelve, y despues que haya oreado un poco, se sacan por una jeringa y van formando las rosquillas, reposan un poco, y se meten al horno.

11. *Embebidos.*

Se baten diez y seis huevos, aparte las las claras y las yemas, despues se revuelven y se les echa tres onzas de azucar bien remolida, una libra de manteca derretida, tres tazas calderas de levadura, una de agua

tibia, y conforme se vá revolviendo esto se le va echando la harina á no dar lugar á que se corte, hasta que quede la masa en un medio que ni esté dura ni muy blanda; despues se le agrega media libra de manteca fria, se sigue amasando, se le echa azucar desquebrajada, se van labrando y poniendo en papeles para meterlos inmediatamente al horno.

12. *Otros de mantequilla.*

Dos libras de harina, media idem de manteca, media de mantequilla, media de azucar, ocho yemas de huevo, un pozuelo de agua, y se hacen bajo el método anterior.

13. *Otros de pulque.*

A libra y media de manteca, media de azucar remolida, un cuartillo de pulque dulce, y la harina que embebiere todo esto: se amasa y se soba bien, y lo demas como los anteriores.

BEBIDAS FRESCAS.

Chicha.

A doce cuartillos de agua, libra y media de azucar, catorce limones partidos por mitad y esprimidos; con el bagazo se forma una muñequilla en un lienzo y se le echa

nuez moscada, canela, clavo y una poca de pimienta; todo machacado se envuelve y echa en la olla, tapàndola con una servilleta: se pone al sol y al sereno por ocho dias, ó mas, á que fermente bien, y al tiempo mismo de destaparla se endulza con azucar y canela en polvo.

Nobleza.

Se pone á hervir en una olla vidriada con cuatro cuartillos de agua, una onza de canela, medio de clavo, cuartilla de pimienta, una nuez moscada y un real de carmin de lámina, todo que esté bien remolido, y tapado con un cotence para que no evapore; luego que haya dado tres ó cuatro hervores se le echan ocho cuartillos de agua, tres libras de azucar, un cuartillo de chinguirito refino, ó mas, y medio cuartillo de zumo de limon: se rebota muy bien y se deja reposar tapado á que condimente para que se sirva.

Operpope.

A un cuartillo de aguardiente Catalan, se baten ocho yemas de huevo y van echando poco á poco para que no se cuezan, y sigue batiéndose el aguardiente; despues se le echa el dulce al gusto, un real de canela en polvo, una poca de agua de azahar, medio

de almendras molidas, y se le da reposo. A proporcion de los tantos, se puede hacer la cantidad que se quiera, aumentándolos.

CHOCOLATES.

Chocolate de á tres cortado en 18 y 19.

Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azucar en cada libra de cacao: canela onza y media: bizcocho medio, mamon de á medio.

Chocolate de á cuatro.

Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de jaman, de azucar media arroba, canela media onza. Bizcocho de á cinco un real.

Chocolote de á cinco.

Siete libras de Guayaquil, de azucar catorce libras: á una libra de cacao dos de azucar cortado de á 18 y 19. Bizcocho de á cinco un real.

Chocolate de á seis

Siete libras de Guayaquil y de azucar quince libras cortado de á 20. Bizcocho un real.

En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo.

ARTE DE TRINCHAR

Y

SERVIR LAS VIANDAS.

El arte de trinchar y servir las viandas no se considera en el dia como parte esencial de la instruccion de los jóvenes bien educados porque un hombre de tono, no es ningun uxier de vianda; pero como al mismo le es muchas veces necesario este conocimiento para obsequiar á los que honren su casa, ó para ayudar en un banquete al sugeto que lo diere; creo útil enseñar como se deben trinchar y servir las principales piezas que suelen presentarse en una buena mesa. Para que nadie recuse mi autoridad, he tomado por guia al autor del *Manual de los amphytriones*, que dice con la mayor formalidad.

,,El arte de trinchar bien, era teniendo por nuestros padres como tan esencial, que entre los nobles y ricos se consideraba el complemento de una buena educacion. El último maestro que se le ponia á un jóven era

el de trinchar; este le daba lecciones diarias, reuniendo la práctica con el ejemplo á los preceptos, y no cesaba en su instruccion hasta no haber impuesto al discipulo en el curso completo de este dificil arte, y haberlo familiarizado en todos aspectos con las viandas de carniceria, y todas las coyunturas de la caza y volateria"

Sin darle tanta importancia á este arte, esplicaré los primeros preceptos con el fin ya indicado.

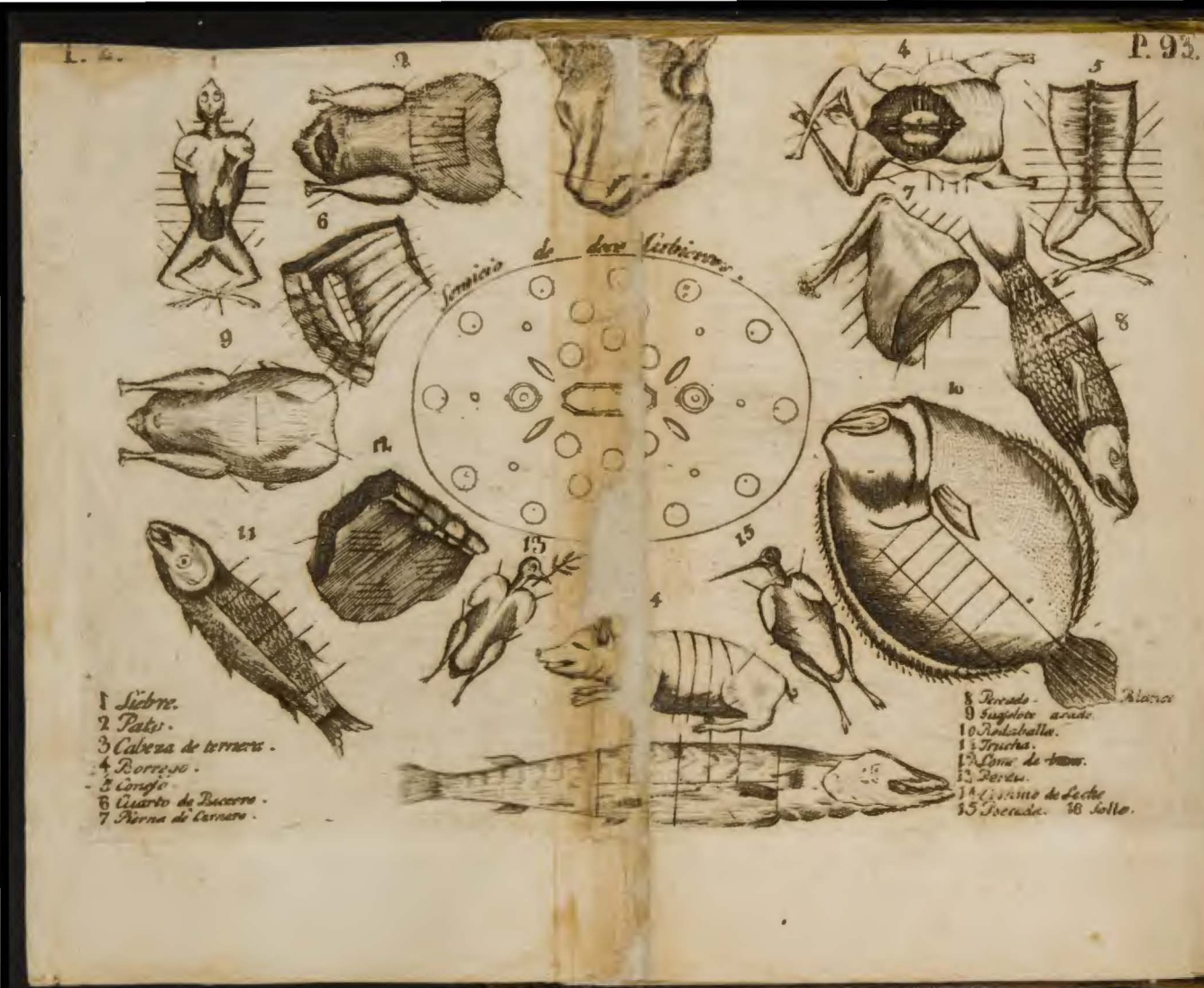
ARTE DE TRINCHAR.

DEL COCIDO.

Es nesesario cortar siempre la carne cocida al traves, á fin que al comerla se encuentre corta, quitandole antes de todos los huesos, nervios y gordura inutil. Cuando el que ha cocinado la pieza es diestro, con facilidad se conoce el hilo de la carne, y por lo tanto se ve igualmente por donde conviene meter el cuchillo para partirla en rebanadas delgadas aunque no demaciado si esta muy cocida, con el fin de que no se desbarate. El que sirve hará de suerte que á cada uno de los que quieran de aquel plato, les toque un poquito de gordura, entendiendose esto lo mismo de cualquiera parte del animal; y en cuanto al pecho, como las costillas es la parte mas delicada, se cuidará de dividirlas bien sirviendose una en cada plato.

DEL ESTOFADO DE VACA.

El estofado se corta como el cocido, encontrandose para este menos dificultad, por



ARTE DE TRINCHAR.

DEL COCIDO.

Es nesesario cortar siempre la carne cocida al traves, á fin que al comerla se encuentre corta, quitandole antes de todos los huesos, nervios y gordura inutil. Cuando el que ha cocinado la pieza es diestro, con facilidad se conoce el hilo de la carne, y por lo tanto se ve igualmente por donde conviene meter el cuchillo para partirla en rebanadas delgadas aunque no demaciado si esta muy cocida, con el fin de que no se desbarate. El que sirve hará de suerte que á cada uno de los que quieran de aquel plato, les toque un poquito de gordura, entendiendose esto lo mismo de cualquiera parte del animal; y en cuanto al pecho, como las costillas es la parte mas delicada, se cuidará de dividirlas bien sirviendose una eu cada plato.

DEL ESTOFADO DE VACA.

El estofado se corta como el cocido, encontrandose para este menos dificultad, por

que un pedazo hecho rebanadas está limpio de los huesos y los nervios; pero es necesario tener cuidado que el partirlo sea de modo, que las lonjas del jamon queden cortadas al sesgo.

DEL COSTILLAR DE TERNERA.

Hay dos modos de trinchar un costillar de ternera. El primero consiste en cortar separadamente las costillas perpendicularmente y de modo que cada una contenga la porcion de solomo, é igualmente del riñon á que tienen unidos á ella: este método, que es el antiguo, ya casi no se haya en uso.

El segundo mas usado y elegante, consiste en levantar desde luego el solomo y se le parte en pedazos de diversos tamaños, haciendo lo mismo con el riñon; en seguida se dividen las costillas, al rededor de las cuales deberá aun quedar bastante carne y pellejo bien frito para que de ellas escojan las señoras lo que gusten.

DE LA CABEZA DE TERNERA.

Los bocados mas delicados son: primero los ojos, luego los carrillos, en seguida las sienes, despues las orejas, y en fin la lengua, que se le pone corrientemente á asar sobre las parrillas y se sirve cubierta de pan rallado, y con una salsa á propósito, teniendo cuidado al hacer los platos, el echar con cada uno de los bocados arriba dichos una porcion de meollada que se saca del cráneo, cuya parte superior deberá habérsele quitado antes de ponerse en la mesa. Se servirán los ojos con la cuchara: se parten bien los carrillos, las sienes y las orejas, y no se usa jamas del cuchillo con la meollada. Todo esto debe hacerse con delicadeza y prontitud, pues la cabeza de ternera ha de comerse bien caliente, y para servirla ha de ser con el pellejo, sin el cual jamas se presentan en las buenas mesas, á no ser que no estén rellenas.

Hay otras que son las mejores en su clase principalmente por sus adherentes y salsa con que las rodean, que las hace tan recomendables.

En estas se sirven como en las demas, los ojos y sesos, acompañando á cada pedazo una porcion de relleno y de salsa, con el cuidado que cada uno de los de la mesa, tenga de todo como son molleja cojugada, anguila, leche de carpa, pichones de cuchara, criadillas de tierra, pastel ternera, con setas y alcachofas, hongos, &c., pues todo esto se encuentra en una cabeza de las espresadas, que son mas fáciles de servir, que las que se componen como es corriente.

DEL LOMO.

Para trinchar el lomo se empieza por separarle el filete de la parte interior que es la mas tierna y delicada; se continua haciendo lo mismo por la parte mas carnosa que es la esterior, y se le nombra corrientemente la tajada de los clérigos; es menos tierna que el filete, pero tiene mejor gusto.

No es corriente en el dia presentar en una mesa un lomo entero, pero sí, el filete que se hace asar despues de haberle picado y aderezado en el asador, sirviéndole con una salsa picante y á propósito. Es muy facil despues el partirlo, pues siempre se hace al traves y en ruedas mas ó menos gruesas.

Lo mismo que queda dicho para partir el filete, se hace para la lengua, teniendo presente que en esta, la parte de enmedio es la mejor y mas delicada.

DE LA PIERNA Y ESPALDILLA DE CARNERO.

Dos modos hay de trinchar una pierna: el primero es mas usado, y consiste en tener con la mano izquierda el mango ó hueso de ella, y con la derecha cortar perpendicularmente las rebanadas desde la coyuntura hasta el hueso del filete; en seguida el músculo de junto la pierna; despues volviéndola al otro lado, se separan los pedazos de detras.

El segundo método consiste (teniendo

siempre el mango con la mano izquierda) en cortarla casi orizontalmente como se cepilla una tabla, cuidando que las rebanadas sean tan delgadas cuanto no puedan deshacerse.

Lo que hemos dicho de la pierna, puede aplicarse á la espaldilla, que se trincha del mismo modo, ya en rebanadas ú horizontalmente. La carne mas prócsima á los huesos es la mas tierna, como tambien la del omoplato; y la parte esterior ó el lomo de la espaldilla es gorda y tiene mejor gusto que la interior.

DEL LECHON.

Es necesario, de un solo tajo con cuchillo bien afilado, cortarle la cabeza en el momento que se le ponga sobre de la mesa, por ser este el solo medio de comer su piel coscorruda, que si no se reblandece; esta precaucion es muy necesaria, porque este pellejo dorado coscorrudo y entero, es el bocado mas delicado y distinguido de un lechon.

Se le quita la piel de cada cuarto, teniendo cuidado de que lleve pegada alguna carne á estas porciones de pellejo, haciendo lo mismo en el lomo y piernas; en cuyo caso se le han quitado los mejores bocados, y to-

da la demas carne que le queda, es desabrida, insípida y de dificil digestion.

DEL CORDERILLO Y DEL CABRITO.

Un cuarto de cabrito se trincha lo mismo que el del corderillo, cuando está separado el cuarto; pero antes, si está el animal entero, se le divide en dos partes iguales á lo largo; se separa cada cuarto, y luego de costilla en costilla ó de dos en dos; tambien se separan las piernas y se parten á rebanadas.

El bocado mas delicado del corderillo, son las costillas, de las cuales á cada una deberá dejarsele un poco del solomo; y la parte mejor del cabrito, son las rebanadas de las piernas.

DE LA GALLINA COCIDA.

El modo de trinchar las gallinas cocidas, es infinitamente simple; pero se necesita un cuchillo bien afilado para ejecutar con aseo esta diseccion.

Por decontado que debe estar colocada de espaldas sobre el platon, presentando la pechuga; al reves de las asadas que deben colocarse con la pechuga para abajo; se le sirve sin cabeza, para que las alas esten mas descubiertas: despues se coloca el temedor con la mano izquierda en la pierna izquierda de la gallina, la que se levantará con precaucion, evitando con cuidado desgarrar el

pellejo; en seguida se separará el ala procediendo lo mismo en el otro lado. Despues se partirà la rabadilla, se levantará la pechuga y quebrarà el caparazon; y despues de haber dividido las alas y las piernas en dos partes, el que trincha dará el plato para que se sirvan los concurrentes. Todo esto debe ejecutarse lo mas pronto posible, pues una de las mejores circunstancias que debe tener, es el que sea servido caliente. El bocado mas delicado es la carne pegada al hueso de la pierna.

DE LA PAVA O PIPILA ASADA.

Tres modos hay de trinchar una pava asada. El primero y mas antiguo consiste en quitar una á una las piernas y los alones. Despues de haber separado las primeras, se parten los segundos en pedazos; en seguida se quita el rico bocado que tienen estas aves sobre la rabadilla, sigue la pechuga, despues se parte la rabadilla y el caparazon. Estas últimas partes son las mas delicadas, aunque menos nutritivas; pero las damas casi siempre les dan la preferencia, y por tanto la politica ecsige que se les ofrezcan al empezar. Se les sirve con la cuchara, las criadillas de tierra, el relleno y las castañas que tiene dentr .

El segundo modo de trinchar una pipila, consiste en quitar primero los alones, en se-

guida se quiebra el cuerpo por encima de la rabadilla que debe quedar unida á las piernas, y forma con ellas una especie de capucho. Como corrientemente este cuarto de atras se le pone aparte, y no se le toca sino al de adelante: se comprende que si este método no es el mejor, al ménos es el mas económico.

El tercer método que hace poco esta en uso, y que se practica en muchas casas de las que en el dia se considera que dan ejemplo de gran tono, consiste en no quitarle ningun miembro: pero se cortan las alas en partes muy delgadas como en los patos, con la diferencia que estas lonjas se parten sobre lo ancho y no á lo largo de las alas, de modo que resultan mas bien pedazos cuadrados que verdaderos filetes. Se continúa del mismo modo bajando por las partes carnosas del animal. Este método es ciertamente el ménos trabajoso para el que trincha; pero tiene el inconveniente de disipar el jugo de la pipila y de que queden al rededor del caparazon los bocados mas delicados.

DEL PAVIPOLLO.

Se trincha el pavipollo lo mismo que la pipila, con la diferencia de que jamas se dejan enteras las piernas, sino que al contrario se les divide en dos partes para comerlas al

momento, quitándole las alas sin cortarlas en rebanadas.

DE LA POLLA ASADA Y DEL CAPON.

El modo de trincar un capon y una polla es infinitamente simple; consiste en quitarle sucesivamente las piernas, los alones, el sabroso bocado de encima de la rabadilla y la pechuga, quitar aquella y dividir horizontalmente el caparazon.

Es necesario proceder con la mayor prestesa, agilidad y primor posible, dividiendo cada pierna en dos partes y cada alon en tres; las pechugas se dejan enteras, procurando hacer seis pedazos del caparazon y rabadilla; despues se hará lo mas pronto posible, por colocar estos diversos pedazos con simetria, y de modo que ninguno oculte á otro; en seguida pasará el plato, y cada uno se servirá á su gusto.

El que quiere manifestar su destreza en el arte de trinchar, y conseguir mientras trabaja la atencion de los concurrentes, hace todas estas operaciones en el aire.

Para hacerlo asi, se clava fuertemente el trinchante con la mano izquierda en la espalda de la polla ó del capon, que se levantará como unas seis pulgadas sobre el plato; despues con el cuchillo que deberá tenerse con la mano derecha, se parten las piernas y las alas sin desprender estas enteramente de

la parte superior de la pechuga. En tal estado se pasa el pollo al que se halla junto. De este modo continúa dando vuelta al rededor de la mesa, manteniéndolo siempre cojido con el trinchante, con cuyo método quedan á poco todos servidos.

Este es adaptable con las perdices y con toda especie de caza que no se parten tiras ó rebandas á lo largo de las hebras de la carne.

DEL POLLO.

El pollo se trincha del mismo modo que el capon y la polla; es decir, que despues de haberle quitado sucesivamente las piernas y los alones, se divide en dos partes el caparazon y la rabadilla, cosa que las señoras prefieren ordinariamente al alon, que es sin embargo el bocado de preferencia en un pollo, por lo tanto convendrá dejarlo á su eleccion.

DEL FAISAN.

El faisan se trincha absoluctamente del mismo modo que la polla y el capon. (*Vease la pàgina* 101.)

DEL ANSAR.

Al presentarse á la mesa debe venir de lomo sobre el plato; se parte en rebanadas

formadas de la carne de las alas y de la pechuga hasta cerca de la rabadilla, asi se quitan hasta ocho tiras: con un poco de destreza, se puede encontrar aun el modo de partir mas en la parte carnosa de las piernas, aunque serian mas duras y menos delicadas que las primeras: despues se colocan todos estos pedazos en el plato, habiendo hecho que retiren de la mesa el caparazon, y se les añade al jugo que han despedido al partirlo el de dos limones, una cucharada de aceite, una ó dos de mostaza, sal y pimienta, y despues de haberle hecho escabechar un instante en estos ingredientes apetitosos, se hace circular el plato para que cada uno de los convidados se sirva. Cuando el ánsar está tierno y poco cocido, resulta el bocado mas rico y delicioso, y segun muchos, muy superior á la mayor parte de los asados á la moda.

DEL PATO Y LA CERCETERA.

Estas dos piezas se trinchan á rebanadas á lo largo de la carne, y se les quitan las piernas y las alas como á otras piezas ordinarias de volateria.

DELA GALLINETA.

La disecacion de la gallineta ecsije un cuidado particular, y ofrece mucha mas dificultad que la del pato, el ánsar y demas

aves de carne negra: como las alas de este pájaro están muy sumidas en la carne, no es fácil encontrar las coyunturas; para conseguirlo, despues de haberle quitado las piernas como es corriente, es menester meter con maña el cuchillo por medio del ala hasta la parte superior, siguiendo de alli á la pechuga; entonces el ala se desprende con facilidad, porque se le sujetaba de la parte de adentro. Sin estas precauciones se corre el riesgo de no poder conseguir el fin y de hacerla pedazos en lugar de trincharla.

DE LA LIEBRE.

Esta se sirve un poco manida, ó asada con jamon sobre el lomo, pero mas corrientemente del primer modo. La parte mas delicada es el lomo, que se parte desde la espaldilla hasta el nacimiento de las piernas, en seguida el hueso del lomo, que es lo que las señoras prefieren. La parte superior y carnosa de las piernas, que se trinchan en forma de embudos, no es tampoco despreciable, y puede por tanto ofrecerseles tambien á las señoras.

DE LA PERDIZ ASADA.

Nada es mas fácil de trinchar que una perdiz asada; en cuyo acto, el que lo ejecuta, puede á poca costa lucir su destreza trinchándola en el aire, manteniendo en la mano izquierda la perdiz cogida en el tenedor, y trabajando delicadamente con la mano derecha con el cuchillo, conservándola siempre en el aire.

Me parece casi inútil añadir que la perdiz se trincha como la mayor parte de la volateria. Se le quita la pierna y ala derecha, en seguida las del otro costado, despues se parte á lo largo el cuerpo en dos partes iguales; advirtiendo que el ala es el bocado mas delicado y tierno, y la pierna la que tiene mas olor. Las señoras prefieren ordinariamente el caparazon, pero siempre será política ofrecerles el alon.

DEL PICHON ASADO.

Cuando los pichones estan bastante gordos se les parte en cuatro partes, de modo que cada miembro lleve consigo la porcion del cuerpo á que está unido. Se parten tambien en dos pedazos de los cuales el uno lo componen las dos alas, y el otro las dos piernas. Algunas veces se parten á lo largo, de modo que cada una de las dos mitades lleve la pierna y ala de un mismo costado. Este método casi no se practica sino en las comidas de ceremonia.

DE LA BECADA Y BECASINA.

La becada se trincha por el método

ordinario, es decir, que se separan las alas, las piernas y la rabadilla del caparazon. El ala es el bocado mas apetecible y delicado, pero las piernas tienen mejor olor.

La becasina es ave del género de la becada pero mucho mas pequeña, pues que apenas será como la codorniz; se sirve entera, aunque las mas veces se divide á lo largo en dos partes iguales. Este es un asado de mucha estimacion por su delicadeza.

DE LA CODORNIZ.

A cada concurrente se le pone en un plato una codorniz entera, á pesar de que cuando estan muy gordas es corriente dividirlas à lo largo en dos partes iguales.

DEL ZORZAL.

El zorzal se sirve entero, dividido, quitandole sus miembros, ó como la codorniz, partido á lo largo en dos partes iguales.

DE LOS PAJAROS HORTELANO Y BECAFIGO.

Estas dos especies de pájaros se sirven enteros.

DE LA TRUCHA.

La trucha se sirve con una cuchara de pescado trazando una línea desde la parte inferior de la cabeza hasta algunas pulgadas de la cola, y otras que partiendo de esta, se

terminan en la circunferencia del pescado; se van quitando con primor los pedazos comprendidos entre estas líneas, y se sirve siempre sobre la misma cuchara á cada uno de los concurrentes: cuando se ha repartido la parte del vientre, se volverá la trucha para servir la parte del lomo.

DEL SOLLO.

Para servirle se empieza por separar con la cuchara la cabeza del tronco del cuerpo; las señoras dan la preferencia á la cabeza, por ser el bocado mas delicado, y para servir este pescado despues de haber tirado una línea de la cabeza á la cola bastante profunda para despojarle de su gruesa espina, se le dividirá por los lados de modo, que cada pedazo participe del vientre y lomo al mismo tiempo. Este pescado es dificil de servirse bien, en atencion à lo fino de sus espinas y á su gran número; pero se consigue el fin con un poco de costumbre y destreza.

DEL ROMBO.

Para servir bien el rombo es necesario tener una cuchara de pescado de plata sobredorada, ó al menos de plata, bien afilada, y tener presente que jamas debe hacerse uso del cuchillo para partir el pescado. Despues de haber formado una cruz sobre

el vientre del rombo profundizando hasta la espina, se tiran líneas transversales desde el medio hasta las espinas del lomo, quitando con destreza con la punta de la cuchara la parte comprendida entre estas lineas, poniendo una para cada uno de los de la mesa, y concluido de este modo con el vientre, se quita la espina; continuando del mismo modo con el lomo, que aunque sin duda es ménos delicado, tiene tambien su mérito.

DEL BARBO.

Se tira con la cuchara de pescado una línea sobre el lomo del barbo desde el nacimiento de la cabeza hasta el de la cola, se le sigue partiendo con otras líneas transversales y separando los diferentes pedazos que resultan, sin tocar para nada á la espina de en medio.

DE LA CARPA.

Para servir una carpa, es necesario empesar separandole la cabeza y enviandola á la persona de mas respeto de la mesa, por ser este el bocado mas apetecible en atencion á la lengua que encierra. En seguida y siempre con la cuchara de pescado, se le quita el pellejo y las escamas que se separan á un lado: luego se tira una linea de la parte inmediata de la cabeza hasta la cola, dividiéndole despues con otras líneas transversales:

se servirá poniendo en los platos los pedazos comprendidos entre ellas, advirtiendo que el lomo es la parte mas delicada.

Los demas pescados segun su forma se parten del modo que los esplicados.

Queda dicho como se trinchan las principales piezas que se sirven en una mesa y de las cuales es útil el conocimiento espresado. En cuanto á las legumbres y cremas, todos saben que se sirven con la cuchara comun, y cuando no se hallan en pozillos ò tacitas al propósito, se sirve á cada uno en un plato, con una cuchara pequeña.

De los postres no se sirven con cuchara, sino las compotas, natillas, conservas y nueces frescas. En cuanto á los platos cubiertos de bizcochos, almendrados &c., es costumbre pasarlos á quien los pide.

MANUAL

DE LICORES.

Licor de agenjo.

Cogollos tiernos de agenjo, una libra, canela, dos onzas, bayas de enebro, una onza, raiz de angélica, dos adarmes, azafran, medio adarme, clavillos, medio adarme, flores de macis, medio adarme, anis, medio adarme, aguardiente de treinta y dos grados, cuatro azumbres y medio, azucar, siete libras, agua clara, dos azumbres. Se pone todo en infusion por espacio de quince dias: pasados estos, se saca, se filtra y se embotella.

Esta es una regla general para los siguientes.

Anisete de Burdeos.

Aguardiente, cuatro azumbres, anis verde, seis onzas, matalahuga, una onza, coreandro, una onza, hinojo, una onza, agua co-

mun, dos azumbres, azucar, seis libras, y se procede como el anterior.

Cuirasseau.

Aguardiente, dos azumbres y media, la corteza de diez y seis limones regulares, canela, un adarme, flor de macis, un adarme, agua comun, una azumbre y media, azucar, tres libras, y se procede como los demas.

Vespetro.

Aguardiente, dos azumbres y media, agua comun, una azumbre, grana de angélica, dos adarmes, carvi, dos adarmes, cilantro, dos adarmes, hinojo, dos adarmes, la corteza de dos naranjas agrias, y cuatro libras de azucar.

Perfecto amor.

Aguardiente, tres azumbres, la corteza de dos cidras, un cuarto depanza de corteza de limon, clavillos, medio adarme, agua comun, una azumbre y media, azucar, cinco libras.

Cafe.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, agua clara, dos azumbres, azucar, cinco libras, café de moca tostado y molido una libra.

Té

Aguardiente, cuatro azumbres y media, agua comun, dos azumbres, dos onzas de buen té, y cinco libras de azucar.

El té se pondra en un puchero de agua hirviendo, y cuando haya dado un hervor, se retira del fuego y se tapa muy bien, para que el té se deshaga ó desenvuelvan las hojas: cuando esté frio, entonces se mezcla todo y se procede como los demas.

Yerba-buena.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, yerba-buena tierna, dos libras, la corteza de seis limones regulares, dos azumbres de agua clara, dos granos de esencia de yerba-buena, y siete libras de azucar.

Canela.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, dos azumbres de agua clara, canela, una libra, y siete libras de azucar.

Rosas.

Aguardiente, dos azumbres, agua comun, un azumbre, cochinilla, un grano, sal de tártaro, veinte y cuatro granos, azucar, dos libras, hojas de rosas frescas y de buen olor, dos libras,

Si se quiere mas olorosa, en lugar del agua comun se empleará en agua de rosas.

Aceite de anis.

Tómense tres azumbres de aguardiente, una azumbre de agua clara, cinco onzas de matalahuga, y seis libras de azucar.

Persicot.

Aguardiente, tres azumbres, almendras de albaricoques, dos libras, canela, un adarme, agua clara, una azumbre, una copa de agua de flor de naranja, y cinco libras de azucar.

Licor suave.

Aguardiente, cuatro azumbres, clavillos, medio adarme, flor de macis, medio adarme, agua comun, una azumbre y media, agua de flor de naranja doble, una libra, agua de rosas doble, una libra, espíritu de jazmin, cuatro granos, ambre, cuatro ganos, y seis libras de azucar.

Crema de mirto.

Seis azumbres de aguardiente, flor de mirto, una libra, hojas de melocoton, cuatro onzas, una nuez moscada, agua comun, tres azumbres, azucar, nueve libras.

Crema de limon.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, la corteza de treinta limones regulares, la corteza de cuatro naranjas, coriandro, una dracma, cuatro clavillos, agua comun, dos azumbres, y seis libras y media de azucar.

Crema de flor de naranja.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, flor de naranja, tres libras, agua clara, dos azumbres, y seis libras de azucar.

Crema de enebro.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, bayas de enebro, cuatro onzas, canela dos onzas, cuatro clavillos, agua comun, dos azumbres, y seis libras y media de azucar.

Crema de angelica

Aguardiente, cuatro azumbres y media, dos azumbres de agua comun, raiz de angelica, nueve onzas, ballas de enebro, una onza, canela, dos onzas, y seis libras de azucar.

Aceite de venus.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, grana de carví, dos onzas, chirvias salvages, dos onzas, daucus criticus, ó sea zanahoria silvestre, dos onzas y media, flor de macis,

cuatro granos; canela, una onza; agua comun, dos azumbres, y siete libras de azucar.

Crema de vainilla.

Seis cuartillos de aguardiente; vainilla, seis granos; ambre un grano, unas gotas de esencia de vainilla, y cinco libras de azucar.

Crema de agenjo.

Aguardiente, cuatro azumbres; cogollos tiernos de agenjo frescos, una libra; la corteza de cuatro naranjas, y siete libras de azucar.

Crema de laurel.

Cuatro azumbres de aguardiente; flores y hojas de mirto, una libra; hojas de laurel, una libra; una nuez moscada y machacada; clavillos, medio adarme, y siete libras de azucar.

Crema de cacao.

Aguardiente, tres azumbres; cacao, cuatro libras; canela, cuatro dracmas; espíritu de vainilla, tres dracmas; agua comun, seis cuartillos, y cinco libras de azucar.

Se toma el cacao de Caracas de la mejor calidad, se tuesta como para fabricar chocolate, y se quebranta en un mortero de mármol. Se deslie el agua con el azucar á la

lumbre; luego que se ha enfriado, se echa el espíritu de vainilla, se mezcla todo, se filtra y se embotella.

Crema de jazmin.

Aguardiente, una azumbre; espíritu de jazmin, cuatro onzas; agua de flor de naranja, dos onzas; agua comun, cinco cuartillos, y tres libras y media de azucar de pilon.

Aguardiente de andaya.

Aguardiente, seis azumbres; matalahuga, dos onzas; coriandro, dos onzas; la corteza de seis naranjas; lirio de Florencia, cuatro onzas, y cinco libras de azucar: el lirio de Florencia ha de ser en polvo.

Marrasquino.

Tómense diez azumbres de aguardiente; guindas agrias, sesenta y cinco libras; hojas de guindas, cinco libras; espíritu de rosas, seis onzas; espíritu de flor de naranja, seis onzas; espíritu de jazmin, una onza y media, y diez y ocho libras de azucar.

Agua de barbadas.

Aguardiente, cuatro azumbres y media; la corteza de seis cidras; canela, dos onzas; la corteza de tres naranjas; agua comun, dos azumbres, y siete libras de azucar.

Agua de Chamberi.

Tómese medio adarme de clavillos; flor de macis, cuatro granos; aguardiente, cuatro azumbres; azucar, diez libras.

Agua de cazador.

Aguardiente, una azumbre; una azumbre, de agua de yerba-buena; azucar, dos libras, y cuatro gotas de esencia de yerba-buena.

Agua de badiana.

Tómense cinco libras de badiana; anis, una onza; aguardiente cuatro azumbres; azucar, ocho libras.

El aguardiente que se menciona para las cuatro aguas anteriores, ha de ser de veinte y cuatro grados.

Ratafias que deben durar un mes y medio cada una, y el aguardiente que entra en su composicion ha de ser de veinte y dos grados.

Ratafia de claveles.

Pétalos de claveles encarnados, dos libras; aguardiente, tres azumbres: clavillos, una dracma; agua comun, dos cuartillos; azucar, tres libras.

Se cogen claveles pequeños de un encarbado subido, que no tiene mas de cuatro hojas, y en su tronco tienen otras pequeñas: se han de coger en tiempo seréno y despues de haber salido el sol: se pone todo junto en infusion por dicho tiempo, añadiéndole un poco de cochinilla para darle un color mas hermoso y subido, y pasado el tiempo referido, se filtra y se embotella.

De este modo se hacen las que siguen, es decir, que deben durar el mismo tiempo y el aguardiente debe ser de los mismos grados.

De casis.

Aguardiente cuatro azumbres y media; casis, seis libras; clavillos, dos dracmas; azucar, cinco libras.

De nueces verdes.

Tómense cien nueces verdes, y se machacarán con una dracma de clavillos, una onza y media de canela, dos granos de flor de macis, una nuez moscada machacada, y seis libras de azucar, y se pone todo en infusion en cuatro azumbres y media de aguardiente.

De membrillos.

Se toman membrillos bien sazonados, se rasparán corteza y carne, y se pondrá en un lugar templado por espacio de veinte y cua-

tro horas; luego de pasadas estas, se pondrá en un lienzo y se esprimirà con mucha fuerza el zumo.

Para cada dos cuartillos de éste, se empleará media libra de azucar, y por el todo dos azumbres y media de aguardiente.

De anis.

Aguardiente, cuatro azumbres y media, anis, media libra; coriandro, cuatro onzas; canela, medio adarme; flor de macis, un adarme; cinco libras de azucar.

De noyó.

Aguardiente, dos azumbres; almendras de albaricoque, una libra y tres onzas; canela, un adarme; azucar dos libras.

De scubac.

Aguardiente, tres azumbres; azafran, una onza; bayas de enebro, una onza; hinojo verde, media onza; coriandro, media onza; canela, una onza; angélica, un grano: flor de macis, un grano; clavillos, un adarme: siete libras de azucar.

De granadas.

Aguardiente, tres azumbres; zumo de granadas, seis cuartillos; canela, medio adarme, y cinco libras de azucar.

De melocoton.

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de melocoton, dos azumbres; canela medio adarme, y cinco libras de azucar.

De grosellas.

Tómense dos azumbres de aguardiente; una azumbre de zumo de grosellas; canela, medio adarme; clavillos, medio adarme, y dos libras de azucar.

De frambuesa.

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de frambuesas, dos azumbres; zumo de cevezas, dos cuartillos, y azucar cuatro libras.

De rosas.

Aguardiente, dos azumbres; agua de rosas, una azumbre; un grano de cochinilla, y dos libras de azucar.

De periscot.

Almendras de albaricoque, dos libras; canela, medio adarme; una copa de agua de flor de naranja; tres azumbres de aguardiente y cinco libras de azucar.

Melocotones al aguardiente.

Se escogen treinta melocotones bien madnros y encarnados; se restregarán con un lienzo limpio; se pican con un alfiler gordo

por todos lados hasta el hueso; se clarifican tres libras de azucar, y estando aun al fuego, se echan los melocotones revolviéndolos continuamente hasta que se ablanden, que entonces se sacan y se ponen encima de un tamiz para que caigan las gotas: durante esta operacion se vuelve el azucar al fuego, y cuando se observa que se vuelve espeso, se clarifica con una clara de huevo, y en habiendo dado dos ó tres hervores, se echa encima de los melocotones; que se habrán puesto en una cazuela barnizada, en donde se dejarán estar veinticuatro horas; esta última operacion se volverá á repetir tercera vez: despues se sacan de uno en uno, y se ponen en frascos de vidrio de boca ancha, y se le añade una azumbre de almibar, y dos azumbres de aguardiente de veinte y cinco grados, y se tapa muy bien; pero no se servirán hasta pasados dos meses.

Lo mismo se practicará con los albaricoques y otras frutas semejantes.

MODO DE HACER VARIOS JARABES.

De violeta.

Flores de violeta mondadas de sus rabos y cálices, dos libras; se machacan ligeramente en un mortero; se ponen en una vasija de tierra barnizada, y se le echa encima una azumbre de agua hirviendo, y se

dejar estar asi doce horas; luego se clarifican dos libras de azucar para cada diez y siete onzas de líquido, y cuando está en su punto, se le mezcla la agua de violetas, se cuela y se embotella.

Del mismo modo se hacen los de amapolas, yerba-buena, agenjo, claveles &c.

De frambuesas.

Tómense para cada tres libras de frambuesas, cinco libras de azucar, y se procede como el anterior.

De horchata.

Tómense doce onzas de almendras dulces, y seis onzas de almendras amargas; se ponen en un puchero con agua á la lumbre; se hacen hervir hasta que tengan su punto, que será cuando se pelan; se sacan del fuego y se echan en agua fria: luego se sacan, se mondan, y se machacan con un mortero de marmol: cuando esten bien machacadas, se deslia la pasta con seis cuartillos de agua; luego se clarifican cinco libras de azucar, y cuando este tiene su punto, se le mezcla la leche de las almendras y una onza de agua de flor de naranja; se cuela y se embotella.

De capilera.

Se toman para cada seis libras de azucar

tres onzas de culantrillo, y tres cuartillos de agua, y se procede como el de violeta.

De limon.

Se toman para cada dos libras de azucar, cinco onzas de cortezas de limon; se ponen en infusion en dos libras de agua caliente, y se dejará estar bien tapado por espacio de doce horas: pasadas estas se procede como el anterior, advirtiendo que cuando se saca la corteza del limon, no debe escurrirse apretadamente con las manos, porque resultaria amargo el jarabe; se cuela y se embotella.

De vinagre.

Se clarifica azucar, y se deja mas espeso de lo regular, cuando esta en su punto se saca el fuego y se echa vinagre hasta el punto de acidez que se quiera; se cuela y se embotella.

Polvos para hacer limonada artificial.

Azucar blanco, una libra; sal de acedera, media onza; esencia de limon, ocho gotas: se mezcla todo junto, y se pone en papeles que contengan una onza cada uno, y se guardan para el uso.

Cuando se quieran usar se pondra un papel en un vaso de medio cuartillo, se llena de agua y queda echa la limonada.

Agua de colonia.

Esencia de bergamota, una onza; esencia de cidra, esencia de limon, esencia de naranja; de cada cosa un cuarto de onza: esencia de espliego, esencia de tomillo, esencia de romero; de cada cosa dos adarmes: agua de torongil, agua de flor de naranja, agua de rosas, de cada cosa dos onzas: se pone todo á destilar en alambique de vidrio en el baño de arena, hasta que acabe de pasar la azumbre de espiritu de vino que debe emplearse.

Agua de torongil.

Espiritu de vino, una azumbre; torongil tierno, seis onzas; hojas y raiz de angelica, seis adarmes; espligo, dos adarmes; cardosanto, doce adarmes; nuez moscada, seis adarmes; canela, dos adarmes; calamo dos adarmes; clavillos, dos adarmes; flor macis; seis adarmes; badiana, un adarme; corteza de limon, cuatro adarmes; coriandro, dos adarmes; agua comun, un cuartillo; se pone á destilar en alambique de vidrio al baño de arena, hasta su fin.

Leche virginal.

Benjui, estoraque en pan, de cada cosa onza y media; clavillos, calamo aromático de cada cosa un adarme; canela, cuatro adar-

mes; una nuez moscada; espiritu de vino, dos cuartillos; se hace destilar todo junto en el baño-maria, hasta su fin.

Modo de filtrar los licores.

La buena filtracion, da hermosura y claridad á los licores.

La filtracion hecha por papel de estraza, es muy clara, pero es de mucha duracion.

Se pueden filtrar tambien por medio de unas mangas de bayeta blanca y espesa, que no deben tener otra abertura que la que se tira el licor.

Igualmente se filtran por medio de una manga de castor, sin mezcla de lana, que se manda hacer á un sombrerero.

Si se quieren elaborar cantidades mayores que las que se esplicarán mas adelante, es necesario tener presente las proporciones de los ingredientes que entran en su elaboracion, à fin de que salgan como corresponde.

Si los licores se hacen por destilacion, se verificará en baño-maria por ser el mas á proposito, porque el hacerlos á fuego abierto, es mas espuesto por la desigualdad del calor.

Los licores que se hacen por infusion, es una preparacion por la cual se saca la fragancia, cualidades y color de las flores ó frutas, esprimiendo su zumo y mezclándolo con el aguardiente.

La infusion tiene todas las ventajas, porque ella estrae de una manera uniforme y sin alteracion las sustancias aromaticas.

Ratafia.

P. ¿Qué es Ratafia?

R. Es un licor que se hace de ciertas frutas y flores, sin necesidad de destilacion.

P. ¿Cómo se hace la ratafia de frutas rojas?

R. 1 Se toman 6 libras de cerezas muy maduras, 3 de frambuesas, 3 de fresas, 3 de grosellas y una de guindas se les quitan los palillos, se estrujan, y se dejan fermentar 24 horas. 2. Se cuela el jugo por un lienzo claro, y por cada cuartillo se pone otro de aguardiente, y 6 onzas de azucar buena, en polvo; se agita el compuesto, y por cada 6 cuartillos, se le echan 1 onza de almendras amargas en pedazos, 4 clavos de comer, 2 adarmes de canela, 2 de pimienta blanca, y en el todo se echan 2, ó 3 nueces moscadas. 3. Se tapan las botellas, que serán de vidrio, y nunca de metal, con un buen tapon de corcho, y un pedazo de pergamino mojado (*) y se ponen al sol por espacio

de 2 meses, agitandoles mucho cada dia. 4. Al cabo de este tiempo, se vuelca con mucha delicadeza la parte del liquido que está clara, y la que no lo està se pasa por una manga de paño, ó haveta, cuya boca se mantiene abierta, con un haro de alambre. 5 Se vuelve à embotellar.

P. Cómo se hace la ratafia de claveles?

R 1. Se coge una especie de clavel muy pequeño, cuya flor no tiene mas que 4 petalos, ú hojas, de un color rojo oscuro No se hace uso mas que de los petalos, de los cuales se toma la porcion que parezca necesaria. 2 Se ponen estas hojas en un frasco de vidrio, con 4 clavos de comer, una pequeña porcion de canela, y otra de raspaduras de nuez moscada: se llena el frasco de aguardiente, se tapa, y se pone al sol por el espacio de 6 semanas. 3. Se cuela el líquido con precaucion. 4 Se endulza con una dosis de 6 onzas de azucar disuelta en una pequeña cantidad de agua, por cada cuartillo de aguardiente. 5. Se mezcla la almibar con el aguardiente, y se vuelve á poner al sol por espacio de 3 semanas. 6. Se cuela por la manga, si está turbio, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la ratafia de nueces?

R. 1. Se majan las nueces, antes que se endurezca la cascara. 2. Se ponen en aguardiente, con canela, clavo, y nuez moscada, por espacio de 6 semanas. 3. Se cuela, y se endulza, dejando reposar el compuesto otras 6 semanas. 4. Se embotella con precaucion, para que no se enturbie.

P. ¿Cómo se hace la ratafia de membrillo?

R. 1 Se escogen membrillos gruesos, maduros, y sanos; se limpian con un lienzo, y se raspan en un rallo, arrojando los huesos. 2. Se dejan fermentar 24 horas, y se esprimen en un lienzo claro. 3 Se derriten en 6 cuartillos de este jugo, 3 libras de azucar molida, añadiendo 4 cuartillos de aguardiente, 1 de espíritu de vino, 12 clavos de comer, una onza de canela y una pequeña dosis de nuez moscada. 4. Se tapa la vasija, se coloca por 2 meses en una pieza templada, y otros dos al sol. 5. Se cuela en la manga, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la ratafia de Noyó?

R. 1. Se toman los huesos de albaricoque maduro, y sin romperlos, se ponen en la vasija con el aguardiente, se tapa, y se deja al sol por espacio de 2 meses. 2 Se cuela la infusion por un tamiz de seda, y se arrojan los huesos. 3. Se vuelve á poner la infusion en la vasija, y se añaden por cada cuartillo 6 onzas de azucar en turrones, que se mojan antes en agua. 4. Se vuelve

á poner al sol por espacio de 8 dias. 5. Se cuela en la manga, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la ratafia de azahar?

R. 1. Se toma libra y media de petalos de azahar, escogiendo la parte mas blanca del petalo, y con 9 cuartillos de aguardiente, se ponen al sol por espacio de 1 mes en una vasija de barro ó vidrio, perfectamente cerrada. 2. Se añade media libra de azucar molida á cada cuartillo de aguardiente, se vuelve á poner al sol por 8 dias, agitando la vasija con frecuencia. 3. Se cuela en la manga, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la ratafia llamada en Francia *Escubac?*

R. 1 Se hace la infusion por 3 semanas en 6 cuartillos de aguardiente, con una onza de azafran, 1 de agallas de enebro, media de anis verde, una pequeña dosis de nuez moscada, 8 clavos de comer y 12 chufas. 2. Se echa por cada cuartillo de aguardiente, 3 cuarterones de azucar en turrones, mojados antes en agua. 3. Se vuelve á poner al sol por otras 3 semanas, agitando frecuentemente la vasija 4. Se destapa la vasija, se remueve el fondo con una espàtula, se endulza mas, si no lo está bastante, se vuelve à poner al sol por espacio de 3 semanas. 5. Se filtra en la manga, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la retafia de Grenoble?

R. 1. Se quitan los palillos de las cerezas, se estruja el fruto, se rompen los huesos, y se pone à hervir el todo. 2. Se deja enfriar en un lebrillo de barro, y se esprimen 30 cuartillos de jugo, en los cuales se echan 14 libras de azucar molida. 3. Se echa el liquido en un barril, con 24 cuartillos de aguardiente, canela, 2 clavos de comer, y 2 libras de hojas de cerezo. 4. Cuando està claro el líquido se cuela, se clarifica con clara de huevo, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el Agua Divina?

R. 1. Se ponen en una basija de barro 4 cuartillos de espíritu de vino, muy rectificado, 1 adarme de aceite esencial de limon, otro tanto de bergamota, 8 onzas de agua de azahar doble, y se agitan todos estos ingredientes. 2. Se le añade la almibar, hecha sin fuego, con 4 libras de azucar, y 8 cuartillos de agua, y se vuelve á agitar. 3 Al cabo de 3 dias, se filtra y se embotella.

P. ¿Cómo se hace la crema de azahar con vino de Champaña.

R. 1. Se hierven 5 libras de azucar, en 3 cuartillos de agua y despues de un solo hervor, se añaden 1 libra 12 onzas de flor de azahar escogida, y se cubre la vasija. 2. Cuando el líquido se ha enfriado, se le echan 3 cuartillos de vino de Champaña, y

3 cuartillos de espíritu de vino, se deja 24 horas, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace la crema de café?

R. 1 Se tuesta 1 libra de café dejándole un color amarillo oscuro, y se pone en infusion, durante 4 dias, en 8 cuartillos de buen aguardiente, con 2 cortezas de naranja. 2. Se endulza con almibar, hecha con 4 cuartillos de agua, y 6 libras, 8 onzas de azucar, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace la crema de vainilla?

R. 1. Se toma una cantidad proporcionada de vainilla, se rompe, y se pone en 3 cuartillos de agua, con 1 grano de ambar, y 5 libras, 1 cuarteron de azucar. 2. Se pone al fuego, y despues de un hervor, se separa. 3. Cuando esta fria la infusion, se le añaden 3 cuartillos de espìritu de vino, que se dejan en infusion 6 dias. 4. Se le da color con cochinilla, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace la crema de yerba-buena?

R. 1. Se destilan 8 cuartillos de aguardiente con libra y media de yerba-buena, reciencogida, y 6 cortezas de limon. 2. Se sacan los 4 primeros cuartillos, se añaden 2 adarmes de esencia de yerba-buena, se endulza, y se filtra.

Frutas en Aguardiente.

P. ¿Cómo se preparan los alberchigos en aguardiente?

R. 1. Se escogen 30 alberchigos gruesos, de buen color, y que no esten perfectamente maduros; se cepillan, y se les hacen algunas incisiones hasta el hueso, á fin de que pueda penetrar el líquido. 2. Se hace la almibar con 3 libras de azucar, y cuando hierve, se le echan los alberchigos, meneandolos con la espumadera. 3. Se aparta del fuego, se pone la fruta en un tamiz, y se vuelve á poner la almibar al fuego. 4. Se pone la fruta en un lebrillo, y se vuelea encima la almibar hirviendo. En este estado se conservan 24 horas. 5. Se vuelven á sacar los alberchigos, y se repiten las mismas operaciones. 6. Al tercer dia se ponen al fuego los alberchigos con el almibar, y se deja hervir muchas veces. 7. Se deja enfriar, se colocan los alberchigos uno á uno en un frasco, se llena con 2 cuartillos de aguardiente fuerte, y con 2 de almibar y se pone un buen tapon de corcho. No se harà uso hasta que la fruta haya bajado á fondo.

P. ¿Cómo se preparan los albaricoques en aguardiente?

R. Del mismo modo que los alberchigos, con la diferencia que despues del primer

hervor con la almibar, los albaricoques se dejan algun rato en agua fria.

P. ¿Cómo se preparan las cerezas en aguardiente.

R. 1. Se escogen las mejores cerezas, y se les cortan la mitad de los palillos; se ponen en agua, y despues de media hora se ponen à secar en un tamiz. 2. Cuando estan secas, se ponen en un frasco, con un cuarteron de azucar por cada libra de fruta, una poca de canela, y de pimienta. 3. Se llena el frasco de aguardiente, y se deja un mes en infusion.

Encurtidos.

P. ¿Como se preparan las cebollas encurtidas.

R. 1. Se escoge una cierta cantidad de cebollas poco mayores que avellanas, se les quita el pellejo esterior, y se ponen en agua hasta que la primera hoja ha adquirido alguna transparencia. 2. Se secan, se ponen en una vasija de barro, sin vidriado, y se cubren de vinagre blanco, que haya hervido. 3. Se añaden los aromas, que consisten en pimienta blanca, raiz de gengibre, moztaza blanca, tomillo, oregano, y sal, y se tapa con corcho.

P. ¿Cómo se encurten las avellanas?

R. 1. Se parten avellanas verdes, y se pican con aguja. 2. Se ponen en salmuera fuerte por espacio de 10 dias. 3. Se secan, se ponen en la vasija, y se cubren de vinagre que haya hervido. 3. Se añaden los aromas. Este encurtido no puede usarse antes de 6 meses.

P. ¿Cómo se encurten los pepinillos?

R. 1. Se escogen pepinillos de 2 pulgadas de largo, se pican con un tenedor, y se ponen en la vasija. 2. Se echa el vinagre hirviendo, y los aromas. Del mismo modo se encurten pimientos, judias verdes, y rabanillos.

P. ¿Cómo se encurten las beterravas?

R. 1. Se cuecen hasta ablandarlas suficientemente, se mondan y parten á rebanadas. 2. Se echan en la vasija cuando están frias, se cubren de vinagre blanco, con los aromas acostumbrados.

P. ¿Cómo se encurten los hongos?

R. 1. Se escogen los mas pequeños, se mondan, y se ponen en salmuera. 2. Al cabo de tres dias, se quita la salmuera, se ponen en la vasija, y se cubren de vinagre hirviendo, con los aromas.

P. ¿Como se encurten los alcauciles?

R. 1. Se escogen alcauciles de buena calidad, se ponen á hervir, y cuando están

tiernos, se les quitan las hojas, y el pelo. 2. Se echan las cabezas en salmuera, por espacio de 48 horas. 3. Se cubren de vinagre, que haya hervido, con aromas.

Sirop.

P. ¿Qué es sirop?

R. Es una disolucion de azucar en agua, ó sea almibar, con la adicion de algunas sustancias espirituosas, ó aromaticas. El sirop de la Farmacia se llama *jarave*.

P. ¿Cual es el uso mas general del sirop casero?

R. Es un refresco muy agradable al paladar, y como tal tiene escelentes propiedades.

P. ¿Cómo se hace el sirop de culantrillo?

R. 1. Se escogen las hojas de culantrillo mas sanas, se limpian, se ponen en un lebrillo, y se les echa encima la almibar hirviendo. 2. Se cubre el lebrillo, se deja la infusion durante una hora, se cuela por un lienzo, y se le echan algunas gotas de agua de azahar doble.

P. ¿Cómo se hace el sirop de malvavisco?

R. 1. Se toman 6 onzas de raiz de malvavisco, se lavan, se raspan y se cortan. 2. Se hierven por el espacio de una hora, en 3 libras de agua. 3. Se hace el almibar con

esta misma decoccion, y con 7 libras de azucar. 4. Se clarifica con clara de huevo, y se cuela.

P. ¿Cómo se hace el sirop de orchata?

R. 1. Se hace una leche de almendras, con 6 onzas de almendras dulces, y 6 de amargas. 2. Se pone á calentar á fuego lento, y se disuelve en ella 1 libra 12 onzas de azucar de pilon, en pedazos. 3. Se deja enfriar, se le echan algunas cortezas de limon y naranja, se cuela, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de vinagre?

R. 1. Se hace al fuego una decoccion de 3 libras de vinagre de color, con 6 libras de buena azucar de pilon; se clarifica, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de moras?

R. 1. Se escogen 4 libras de moras, que no estén perfectamente maduras, y se ponen al fuego con 4 libras de azucar terciada, cuidando de que no se aplasten las moras. 2. Se deja hervir hasta que el jugo de las moras estraido por el calor, haya derretido las moras. 3. Se pasan por un tamiz sin apretarlas, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de yerbabuena?

R. 1. Se toman las hojas mas altas de la planta, en cantidad de 4 onzas, y con 2 libras de agua, se destilan en el alambique,

para tener 6 onzas. 2. Se derriten al baño de maria 10 onzas de azucar, se mezclan con las 6 onzas que ha dado el alambique, y con 4 libras de azucar. 3. Se pone á hervir con el líquido que quedó en el alambique, hasta que tenga el punto necesario. 4. Se clarifica con clara de huevo, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de limon?

R. 1. Se toman 8 onzas de zumo de limon, se dejan en un vaso de vidrio por 24 horas, y se filtra. 2. Se ponen en una fuente de pedernal 15 onzas de azucar, en turrones como nueces, se derrama sobre el azucar el sumo de limon, y se pone al baño de maria. 3. Cuando el compuesto está liquido, se separa del fuego, se clarifica y se embotella. Del mismo modo se hace el sirop de naranjas, y el de granadas.

P. ¿Cómo se hace el sirop de violetas?

R. 1. Se toman las flores de violeta de jardin, en cantidad de una libra, y se muelen suavemente en un mortero de piedra. 2. Se ponen en una vasija de estaño, al baño de maria, con dos libras de agua hirviendo. 3. Se separa del fuego, y se deja la infusion durante 24 horas, en un sitio caliente. 4. Se cuela por un lienzo fino, se estruja fuertemente la flor, y se deja reposar la infusion una hora. 5. Se cuelan sin

apretar 17 onzas de la infusion, y se ponen al baño de maria con 2 libras de azucar, en una vasija cerrada, meneando de cuando en cuando, hasta que se ha derretido el azucar. 6. Se deja enfriar, se clarifica, si es necesario, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de eter?

R. 1. Se hace una libra de almibar, con agua destilada, y cuando está fria, se le añade media onza de eter sulfurico rectificado. Las botellas deben estar muy bien cerradas, para que no se evapore el eter.

P. ¿Cómo se hace el sirop de vainilla?

R. 1. Se ponen en una libra de agua destilada, 2 onzas de vainilla, en pedazos, y se dejan 8 dias. 2. Se filtra, y con la misma agua se hace el almibar, sin fuego. 3. Se cuela, se embotella y se conserva en sitio fresco.

P. ¿Cómo se hace el sirop de manzanas?

R. 1. Se toman 6 manzanas, no de las mas gruesas, se mondan, y se cortan en pedazos. 2. Se ponen en una vasija de barro, con 3 cuarterones de azucar en polvo, y 3 cucharadas de agua. 3. Se cierra la vasija, y se pone al baño de maria, hirviendo. 4. Se deja enfriar, se cuela y se embotella, añadiendo á cada botella una pequeña dosis de agua de azahar doble, ó algunas gotas de limon.

P. ¿Cómo se hace el sirop de café?

R. 1. Se hace en 2 mitades una infusion de 2 libras de escelente café, tostado, y molido, en 2 cuartillos de agua, y se deja reposar. 2. Se hace una libra de almibar muy espesa, se mezcla con la infusion de café, y se pone el todo en una vasija cerrada, de barro, con media libra de azucar. 3. Se coloca la vasija en la ceniza caliente por espacio de 9 horas. 4. Se cuela en la manga, se deja enfriar, y se embotella.

P. ¿Cómo se hace el sirop de ponche?

R. 1. Se ponen en una vasija de plata, ó de hoja de lata la cantidad que parezca conveniente de aguardiente de Francia, y otro tanto de rom; 3 limones, partidos á rueda, con la corteza; 2 adarmes de canela, en pedazos; 2 adarmes de nuez moscada; media onza de te verde, y libra y media de azucar. 2. Se pone al fuego y cuando está reducida la azucar, se aparta, y se le pega fuego hasta que todo el liquido queda reducido á mitad. 3. Se añade una buena dosis de zumo de limon, otra de rom, y siete libras de azucar, se pone en una vasija á fuego lento, y cuando la azucar está derretida, se cuela y se embotella. Para hacer ponche con este sirop, no se necesita mas de echar una cucharada de sirop en un vaso de agua caliente.

P. ¿Qué precauciones se deben tomar para la conservacion del sirop?

R. 1. Las botellas deben ser pequeñas. 2. si se observa algun principio de fermentacion, se vuelven á poner al fuego y se le añade una pequeña dosis de azucar. 3. Algun tiempo despues de hecho el sirop, conviene destapar la botella, y quitar con la punta de un cortaplumas, la ligera pelicula blanca que suele formarse en la superficie. 4. Antes de embotellar es necesario secar perfectamente las botellas.

Conservacion de toda clase de alimentos.

P. Cuál es el mejor modo de conservar las sustancias que nos sirven de alimento?

R. El mas seguro, cómodo y fácil de los conocidos hasta ahora, es el inventado por el quimico frances Mr. Appert.

P. ¿En qué consiste principalmente este método?

R. En sustraer los comestibles, que se quieren conservar, de la accion del aire atmosférico, que es el que provoca, y desarrolla la descomposicion, y la corrupcion en todas las sustancias que se descomponen y corrompen.

P. ¿Cuales son las operaciones esenciales que sirve de base al metodo de Mr. Appert?

R. 1. Meter el comestible que se quiere conservar en la botella ó frasco, que lo pueda contener sin romperlo, ni deteriorarlo. 2. Cerrar la botella ó frasco con la mayor precaucion posible, pues en esto consiste el ecsito de la operacion. 3. Someter la vasija que contiene el comestible, á la accion del agua hirviendo, en baño de maria, durante mas ò menos tiempo, segun la calidad del comestible. 4. Sacar la vasija del baño de maria, cuando convenga, segun la calidad del comestible.

P. ¿Cuales son los resultados que se consiguen, por medio del mètodo de Mr. Appert?

R. 1. La conservacion perfecta de las sustancias. 2. La conservacion de sus jugos y sabor, por delicado que este sea. 3. La duracion de las sustancias conservadas, las cuales pueden mantenerse en el mismo estado durante muchas años, como lo han confirmado las esperiencias hechas en largos viages marítimos.

P. ¿Cómo deben ser las vasijas de que se hace uso en este método?

R. De vidrio, ó cristal, con la boca proporcionada al comestible que en ella se introduce. Las botellas comunes de vino pueden servir para los líquidos, y para los objetos de pequeño volumen, como judias, habas, guisantes, granos de granada &c.

P. ¿Cómo deben ser los tapones de que se hace uso en este método?

R. Deben de ser del corcho mas compacto que se pueda encontrar, y entrar perfectamente en el cuello de la vasija.

P. ¿Qué precauciones se deben tomar con los tapones?

R. 1. Mojarlos en agua antes de ponerlos en la botella. 2. Sujetarlos esteriormente con dos alambres cruzados. 3. Cubrirlos por fuera con una composicion hecha de cal en polvo amasada con queso fresco.

P. ¿Cómo se prepara el baño de maria de que se hace uso en este método?

R. La caldera en que se da el baño de maria debe tener una cobertera, y en el fondo un pequeño conducto, que se abra, y se cierre por medio de una llave. En esta caldera se colocan las vasijas despues de cerradas, y de sujeto el tapon con un alambre. Las vasijas se ponen en pie, y la caldera se llena de agua fria, que debe llegar al reborde ó anillo de las vasijas, y nunca mojar el tapon. Hecho esto se aplica el fuego, y cuando el agua hierve, se aumenta el fuego, para conservar el hervor todo el tiempo necesario, segun la calidad del comestible. Pasado este tiempo, se aparta el fuego, de-

jando inmovil la caldera, y un cuarto de hora despues, se abre el conducto, para dejar salir el agua. Media hora despues de salida el agua, se destapa la caldera y dos horas despues de destapada se quitan las botellas.

P. ¿Que precaucion se debe tomar con las vasijas cuando se ponen en la caldera?

R. Conviene que cada vasija esté metida en un saco de lienzo, para que la accion del calor sea mas gradual, y para que si una por casualidad se rompe, sea mas fácil recoger los pedazos.

P. ¿Cómo se conservan segun este método los guisantes verdes?

R. 1. Se cogen antes de estar perfectamente maduros. 2. Se ponen en la vasija, se cierra con el tapon, se pone al baño de maria hirviendo por espacio de una hora.

P. ¿Cómo se conservan los espárragos?

R. 1. Se limpian, se meten en agua hirviendo y despues en agua fria. 2. Se secan, se ponen en la vasija, con la cabeza ácia abajo, y se da un solo hervor.

P. ¿Cómo se conservan las judias verdes?

R. Como los guisantes, con la diferencia de que el baño debe durar hora y media.

P. ¿Cómo se conservan los alcauciles?

R. Despues de despojados de las hojas

esteriores, se sigue el mismo método que con los espárragos.

P. ¿Como se conserran las espinacas?

R. Despues de lavarlas, secarlas, y picarlas, se les da un baño de maria de un cuarto de hora hirviendo.

P. ¿Cómo se conservan los huevos frescos?

R. Se ponen en la vasija, llenando los huecos con miga de pan, y se pone el agua del baño á 75 grados de Reaumur. Cuando se sacan de la vasija para hacer uso de ellos, es necesario cocerlos en agua á la misma temperatura.

P. ¿Cómo se conserva el caldo de puchero?

R. 1. Se pone á cocer la carne, y cuando esté cocida á algo mas de la mitad, se saca la mitad de la carne, que se quiere conservar, y se le quitan los huesos. 2. Cuando está hecho el puchero, se cuela el caldo, y se embotella segun el método prescrito. 3. Si se quiere conservar la carne, á que se há quitado el hueso, se pone al mismo tiempo en los frascos convenientes con una pequeña porcion del caldo. 4. Se ponen las vasijas, tanto los de caldo solo, como las de carne, en la caldera, que se llena de agua fria, hasta el anillo, ó borde de las vasijas. 5. Se cubre la caldera con su cobertera, y encima de esta, con un liezo mojado. 6. Se

pone el fuego debajo de la caldera, y cuando empieza á hervir, se conserva el mismo grado de calor por espacio de una hora. 7 Se retira el fuego, y media hora despues se deja salir el agua por el conducto 8. Media hora despues se descubre la caldera. 9 Una hora despues se retiran las vasijas, y se cubren los tapones con pez o con lacre.

P. ¿Cómo se conserva la leche?

R. 1. Se toman 12 cuartillos de leche recien ordeñada, y se ponen à un baño de maria ó de arena, ó mucho mejor de vapor, hasta que se reduzcan á la mitad. 2. En este estado se le echan 12 yemas de huevos frescos, muy bien batidas, y desleidas en la misma leche, y se deja media hora mas al baño de maria. 3. Se embotellan segun el metodo prescrito, y se ponen en la caldera donde se mantiene el hervor por espacio de dos horas.

P. ¿Cómo se conserva la manteca fresca?

R 1. Se toman 6 libras de manteca muy fresca, se lavan, se secan con una servilleta, y se cortan en pedazitos. 2. Se ponen en las botellas. amasàndola con un palo, à fin de que no queden huecos, y dejando el cuello de la botella vacio. 3. Cerradas las botellas, se ponen al baño de maria, hasta el primer hervor, retirándolas cuando empieza à disminuir el agua del baño.

P. ¿Qué resulta de esta operacion?

R. La manteca conservada por este medio, aunque pasen diez ó doce meses, no solo no se deteriora, sino que adquiere mejor sabor que recien hecha, lo que procede de precipitarse al fondo de la botella toda la parte caseosa que contiene.

P. ¿Cómo se conservan las fresas?

R. Siendo tan delicada esta fruta, es imposible conservarla entera, pero su jugo se conserva con todo su perfume del modo siguiente: Se ponen en tamiz las fresas, y se estrujan con una cuchara de plata; se les echa una buena cantidad de azucar en polvo, y otra menor de zumo de limon. Se embotella por el método ordidario, se pone en el baño hasta el principio del hervor, y se retira.

P ¿Qué observacion se debe hacer sobre el descubrimiento de Mr. Appert.

R. Es de una incalculable utilidad para los largos viajes del mar, durante los cuales se pueden conservar, sin temor de alteracion, ni corrupcion, toda especie de sustancias por delicadas que sean.

PERFUMES.

P. ¿Cual es la principal operacion necesaria para hacer toda clase de perfumes?

R. La destilacion de las sustancias olorosas, cuyo obgeto es la estracion del aroma.

P. ¿Qué se observa en la estraccion del aroma?

R. Que siendo una sustancia estraordinariamente volàtil, es imposible obtenerla sin estar unida con otra sustancia mas fija ó menos volátil.

P ¿En qué consiste el acierto de la operacion de estaer el aroma?

R. En hallar la sustancia conque mas fàcilmente se uue el aroma que se quiere estraer.

P ¿Cuales son las sustancias conque mas fàcilmente se unen los aromas?

R. 1. Agua natural. 2. Espiritus. 3. Aceites esenciales.

P. Que se infiere en esto?

R. Que las aguas de olor se pueden dividir en tres clases, àsaber: 1. Aguas de olor sencillas. 2. Aguas de olor espirituosas. 3. Aceites aromáticos.

P. Cuales son las principales operaciones necesarias para hacer las aguas de olor sencillas?

R. 1. Se llena hasta la mitad la vasija del alambique, de las flores ó plantas que se van à destilar; se vierte encima una infusion ó bien una decoccion fuerte del jugo de la flor ó planta. 2. Se destila, procurando que no se peguen al fondo las hojas, y graduando el calor del alambique. 3. Se repite la

destilacion con nuevas plantas ó flores, y con el agua que ha salido de la primera destilacion.

P. ¿Cómo se hace el agua de rosa?

R. 1. Se cogen rosas cuyo color no sea muy subido, antes de salir el sol, y en un tiempo no muy seco, ni muy hùmedo. 2 Se ponen las hojas de la flor, ó petalos en el alambique, à razon de una libra por 1 cuartillo de agua. 3. Se dejan en agua, con un puñado de sal, por espacio de 24 horas. 4. Se aplica el fuego y se destila.

P. ¿Cómo se hace el agua de azahar?

R. Del mismo modo que la de rosa, con la diferencia de que las cantidades son 1 libra de flor, por 4 cuartillos de agua.

P. ¿Cuáles son las principales operaciònes necesarias para hacer las aguas de olor espirituosas?

R. 1. Escoger espiritu de vino, de la mejor calidad posible, y perfectamente rectificado. 2. Macerar en este espiritu la sustancia cuyo aroma se quiere estaer, durante el tiempo que cada aroma necesita. 3. No emplear otra vasija que las de vidrio, cristal, ó vidriado. 4. Hacer las operaciones en un sitio conveniente, segun lo requiera la naturaleza de la sustancia. 5. Destilar al baño de maria. 6. Volver á destilar con nuevas sustancias el producto de la primera destilaciòn.

P. ¿Cual es el inconveniente de las aguas de olor espirituosas.

R. El olor de quemado que adquiren y que suele ser inevitable.

P. ¿Cómo se corrige este defecto?

R. Metiendo los frascos, por algun tiempo, en yelo majado y sal.

P. ¿Como se hace el espiritu de rosas?

R. 1. Se vierte 1 cuartillo de espiritu de vino sobre una libra de hojas de rosa blanca, cogidas antes de salir el sol. 2. Se destila y se retira la mitad del producto. 3. Conviene hacer la operacion en un subterraneo, ó en una pieza fresca.

P. ¿Cómo se hace el espiritu de azahar?

R. Del mismo modo que el espiritu de rosa, con la diferencia que para una libra de hoja, de flor de azahar, se necesitan 3 cuartillos de espiritu.

P. ¿Cómo se hace el espiritu de bergamota?

R. Se prepara el liquido con cuatro cuartillos de espiritu; 4 onzas de esencia de bergamota, 1 vaso de agua de azahar, 4 onzas de tintura de menjui, y algunas gotas de esencia de ambar.

P. ¿Cómo se hace el agua ó espiritu de la reina de Hungria?

R. 1 Se ponen en infusion por espacio de 3 dias, libra y media de flores de espliego, ó alhucema; en seis cuartillos de espiritu de vino. 2. Hecha la infusion se le añaden media libra de azahar, y 1 cuartillo de agua. 3. Se destila retirando una cantidad del producto, igual á la del espiritu de la infusion.

P ¿Como se hace el agua Vulneria?

R. 1. Se toman 4 onzas de cada una de las plantas siguientes: salvia, agenjos, hinojo, bisopo, torongil, albahaca, ruda, tomillo, mejorana, oregano, romero, mastranzo, y flores de espliego. 2, Se ponen en el alambique con 8 libras de espiritu, despues de haber estado en él 24 horas. 3. Se destila y se retiran 7 libras de espiritu.

P. ¿Cómo se hace el espiritu de torongil, llamado comunmente agua del Carmen?

R. 1. En 8 libras de espiritu, se dejan por espacio de 6 dias, 4 onzas de cortezas de limon, 2 de nuez moscada, 2 de clavo y canela, y 1 libra de torongil picado. 2. Se destila todo el liquido á fuego, y se vuelve à destilar al baño de maria, retirando 7 libras de espiritu.

P. ¿Como se hace el agua de Colonia?

R. 1. Se echan en 25 cuartillos de espiritu, 2 onzas de esencia de bergamota, 2 de esencia de limon, espliego, tomillo y romero. 2. Se añaden dos cuartillos de agua de torongil, y una buena porcion de agua de azahar. 3 Se destila como el agua de torongil.

P. ¿Cómo se hace el agua ó espiritu de miel?

R. 1. Se ponen en 12 cuartillos de espiritu, 3 libras de rosas, 4 onzas de azahar, y 2 cortezas de limon. 2. Se añaden 2 adarmes de ambar y almizcle, 4 onzas de vainilla, y algunos clavos. 3. Se menean mucho tiempo estos ingredientes. 4. Se añade libra y media de miel, y cuartillo y medio de agua de rosa doble. 5. Se deja en infusion 3 dias, y se destila al baño de maria.

P. ¿Cómo se hace el espiritu de clavo?

R. 1. Se pone en media libra de espiritu de vino, 1 onza de clavos de comer partidos, y se deja la infusion 3 dias. 2. Se destila todo el liquido al baño de maria, y se repite la operacion.

P. ¿Como se hace el agua de Lavanda?

R. 1. Se ponen 6 libras de flores de espliego, y una libra de rosas en 24 cuartillos de espíritu de vino, con 4 cuartillos de agua. 2. Se destila una cantidad igual á la del espiritu que se ha empleado.

P. ¿Cómo se preparan los aceites aromáticos?

R. Antes de saber preparar los aceites aromàticos es necesario saber estraer el aceite esencial de las sustancias olorosas.

P ¿Como se estrae el aceite esencial de las sustancias olorosas?

R. Esta operacion requiere ciertos preparativos que es preciso hacer con tino y delicadeza.

P. Esplicad los preparativos necesarios para estraer el aceite esencial de las sustancias olorosas.

R. 1. Si la sustancia olorosa es una planta, esta debe hallarse en perfecto estado de madurez. 2. Las plantas se pondràn á secar á un aire templado, para que se despojen de la humedad inútil. 3. Toda sustancia olorosa, de que se va à estraer el aceite esencial, debe estar en agua, despues de seca al aire por espacio de 24 horas con una buena contidad de sal. 4. El alambique no se llenará nunca con las sustancias olorosas, sino que estas ocuparán solo los dos tercios del alambique. 5. Debe graduarse el fuego en terminos que sea muy vivo, cuando las sustancias dan un aceite pesado, como la canela, y muy lento, cuando el aceite es volatil, como el romero. 6. Debe limpiarse lo interior del alambique antes de empezar la operacion, con espiritu de vino muy fuerte.

P. Hechos estos preparativos ¿cómo se procede á la destilacion del aceite esencial?

R. 1. Se ponen las plantas, ó sustancias en infusion con el agua en que han macerado, en la vasija del alambique. 2. Se cubre con la montera; y se tapan las junturas con

engrudo. 3. Se empieza por un fuego moderado, y se va graduando lentamente. 4. Se observará el color del liquido destilado, el cual durante algun tiempo sale de color de leche, y se retira el fuego, cuando este liquido empieza à salir claro. 5. Se observará el aceite esencial que nada sobre el liquido

P. ¿Cómo se separa el aceite esencial del líquido en que está nadando?

R. 1. Se toma un embudo de cristal, de la capacidad de un cuartillo. 2. Se cierra perfectamente el agugero con la yema del dedo. 3. Se llena del líquido, y se deja asi algun rato hasta que todo el aceite se ha reunido en la superficie. 4. Entonces se da salida al liquido, y cuando todo el agua ha salido, se vuelve à cerrar con la yema del dedo, quedando el aceite solo en el embudo.

P. ¿Qué se hace con el agua que ha salido del embudo?

R. Como este agua esta impregnada del aroma de la sustancia, es de mucha utilidad para destilar aceite esencial de la misma.

P. ¿Que precaucion se debe tomar en la destilacion del aceite esencial?

R. Aunque hemos dicho que la juntura de la vasija se debe cubrir de engrudo, es sin embargo conveniente dejar sin cubrir algun resquicio, para dar salida al aire que se desprende de las plantas.

P. ¿Como se varian las operaciones que se acaban de describir?

R. Estas operaciones se varian segun la naturaleza de las sustancias de que se estrae el aceite esencial.

P. Enumerad las diferencias de las sustancias olorosas que influyen en la diversidad de operaciones necesarias para estraer de ellas el aceite esencial.

R. 1. Plantas olorosas. 2. Granos, y semillas. 3. Especias. 4. Frutas aromaticas. 5. Maderas aromaticas. 6. Flores olorosas.

P. ¿Como se destila el aceite esencial de las plantas olorosas?

R. Las plantas olorosas dan el aceite esencial por medio de las operaciones que hemos descrito, observando tan solo que las plantas deben estar empapadas en agua, y que no deben descansar en el fondo de la vasija del alambique, sino en unas parrillas de hierro, puestas en este fondo.

P. ¿Como se destila el aceite esencial de los granos y semillas?

R. Para la destilacion de los granos y semillas es necesario que la infusion que precede à la destilacion se haga en un sitio caliente, y retirar el liquido que resulta cuando empieza á salir del alambique sin color.

P. ¿Cómo se hace la destilacion del aceite esencial de las especias?

R. 1. Se hace la infusion con mayor dosis de sal que en las destilaciones precedentes, y se deja durante 6 dias en una pieza caliente. 2. Se hace la destilacion, procurando que haya un gran espacio vacio en la vasija del alambique, afin de que el aceite pueda subir con igualdad. 3. se aplica un fuego muy vivo. 4, Se repite la destilacion 3 veces. 5. La tercera destilacion debe dar media onza de aceite por 2 libras de especia.

P. ¿Cómo se estrae el aceite esencial de las frutas olorosas?

R. 1. Se raspa la pelicula esterior de la fruta. 2. Esta operacion se hará sobre un plato, y el liquido que gotea, se pone en una botella. 3. Las raspaduras se aprietan entre dos cristales ó vidrios, y el zumo que resulta se mezcla con el que está en la botella. 4. Se deja reposar y se embotella.

P. ¿Como se estrae el aceite esencial de las maderas olorosas?

R. 1. Se toman seis libras de birutas, y se ponen en infusion, por espacio de 4 dias, en 12 cuartillos de agua de rio, y en un sitio caliente. 2 Se hace la infusion graduando lentamente el fuego. 3. se retira onza y media de aceite.

P. ¿Como se estrae el aceite esencial de las flores olorosas?

R. 1. Se toman 12 libras de hojas de la flor, y se machacan, en un mortero de piedra, con un buen puñado de sal. 2. La masa que resulta se deslie en 12 cuartillos del rio, y se deja en infusion durante 24 horas. 3. Se destila al baño de arena, á fuego muy lento. 4. En el liquido que resulta se ve una especie de grasa que nada en la superficie, y que es el aceite esencial. 5. El agua remanente es una escelente agua de olor.

P Esplicado ya el modo de hacer los aceites esenciales, esplicad el modo de hacer los aceites aromaticos?

R. En esta operacion se sigen reglas diferentes segun la calidad de las sustancias; pero hay ademas reglas generales apacibles á todos ó casi todos los aceites aromaticos.

P. ¿Cuales son las reglas generales para hacer los aceites aromáticos?

R. Se hace una caja de madera de pie y medio de largo, y de ancho, y de 1 pie de alto, forrada en lo interior de hoja de lata, con una abertura lateral, por donde pueda entrar la mano. 2. En lo interior de esta caja ha de haber varios listones de madera, que se apoyen en ambos lados, y que no toquen al fondo ni á la tapa. 3 Sobre estos listones se estienden unos pedazos de algun

tegido de algodon, en uno, en dos ó tres dobleces, empapados en aceite, sobre estos paños se estiende la flor. 5. Se renueva todos los dias la flor, hasta que el aceite està bien perfumado. 6. Se esprimen los paños, se deja reposar el aceite y se embotella.

P. ¿Que clase de aceite debe ser el que se emplea en estas operaciones?

R. El mejor es el de las avellanas; mas tambien se puede emplear el de almendras dulces, y aun el de olivas, con tal que no esté rancio, y que no tenga olor.

P. ¿Como se hace el aceite de jazmin?

R. 1. Se coge la flor antes de salir el sol, para que no haya evaporado el perfume, y se le quita el caliz. 2. Se estiende sobre los paños una tapa de flor de 2 dedos de grueso, y se renueva todos los dias. 3. A los 12 dias se esprimen los paños.

P. Cómo se hace el aceite de rosas?

R. Se cogen las rosas antes de salir el sol, y se pone media libra de flores en infusion en una libra de aceite, meneándolo con frecuencia. 2. Al cabo de 24 horas, se cuela el aceite por un paño, esprimiendo con mucha fuerza. 3. El aceite que resulta se vuelve á poner en infusion con otra media libra de rosas, y se vuelve à colar y esprimir. 4. Esta operacion se repite hasta seis veces.

P. Como se hace el aceite de azahar?

R. Del mismo modo que el de rosas.

P. ¿Como se hace el aceite de violetas?

R. Se cogen las violetas y se separan del caliz; se machacan, y se pone media libra de la masa en tres libras de aceite, por espacio de quince dias. 2. Se cuela esprimiendo las flores, y se vuelve á poner el aceite con una libra de violetas machacadas, y se deja en infusion tres dias á un baño de maria tibio. 3. Se vuelve á colar y á esprimir.

P. Cómo se hace el aceite de vainilla?

R 1. Se ponen en infusion 2 onzas de vainilla de buena calidad, en pedazos, en una libra de aceite, durante quince dias. 2. Se agita de cuando en cuando, y se deja descansar dos ó tres dias antes de embotellar.

P. ¿Como se hace el aceite de almizcle?

R. 1. Se toman 2 adarmes de almizcle y uno de ambar, se machacan con un poco de aceite, y se mezcla con una libra de aceite. 2. Se dejan en infusion quince dias, y se procede en lo demas como con el aceite de vainilla.

P. ¿Como se hacen los vinagres aromaticos?

R. Los vinagres aromáticos se hacen por infusion, y por destilacion, variando las operaciones, segun la naturaleza y calidad de las sustancias.

P. ¿Como se hace el vinagre aromático de espliego?

R. 1. La infusion se compone de tres libras de flores de espliego, en doce cuartillos de vinagre blanco, durante quince dias. 2. La destilacion se hace al baño de maria, y se retiran 8 cuartillos.

P. ¿Como se hace el vinagre de rosa?

R. 1. La infusion se compone de 6 libras de hojas de rosas, y diez cuartillos de vinagre blanco, y dura quince dias. La infusion se debe hacer al sol ó á un calor templado. 2. La destilacion se hace al baño de maria, y se retiran 6 cuartillos.

P. ¿Como se hace el vinagre de los cuatro ladrones?

R. Este vinagre, cuyo uso es tan provechoso en tiempos de epidemia, y en los paises mal sanos, se hace del modo siguiente: se hace en un cántaro una infusion de 6 cuartillos de vinagre fuerte y blanco, 2 puñados de sal, 2 onzas de clavo de comer, 4 cabezas de ajo en pedazos, 4 onzas de raiz de genciana, y docis proporcionadas de romero, agallas de enebro, agenjos, salvia, tomillo, espliego, yerba-buena, ruedas de cebolla, y una onza de asafetida. La infusion dura 6 semanas. Se cuela esprimiendo, se añaden al liquido colado 2 onzas de alcanfor disueltas en un poco de espiritu de vino, se filtra y se embotella.

P. ¿Como se prepara la grasa para hacer la pomada?

R. 1. Se toma una cantidad de grasa de baca ó de carnero, fresca y sin olor; se quita la membrana esterior, se parte la grasa en pedazos, se lava muchas veces, y se machaca largo tiempo. 2. Se esprime, para que se desprenda de toda humedad, y se pone á derretir, meneándola con una espátula, y espumándola con frecuencia. 3. Cuando deja de hacer espuma, se vacia en una vasija de barro, colándola por un paño y esprimiéndola. 4. Cuando se enfria, se toma la masa, ó pan principal que forma, y no las otras partes que no adhieren al pan. 5. Se vuelve á derretir, con un poco de agua de azahar, para que no arda, se vuelca otra vez en la vasija, colándola, y se deja enfriar.

P. ¿Como se prepara la manteca de puerco para pomada?

R. Del mismo modo que la grasa de baca y carnero, con la diferencia de que se debe volcar en vasijas vidriadas, y de que cuando està fria no se hace uso de la parte de manteca que queda en el fondo de la vasija.

P. ¿Como se hace la pomada de rosa?

R. 1. Se derrite en baño de maria de estaño la grasa preparada, á un calor sumamente lento. 2. Se le echan una gran cantidad de hojas de rosa muy frescas, procurando que cuando la grasa está liquida, las

hojas permanezcan en la superficie. 3. Se dejan cuatro horas en el paño, se cuela con mucha fuerza, y si es posible, con prensa, y se repite toda la operacion 6 ó mas veces.

P. ¿Como se hace la pomada de vainilla?

R. 1 Se toman 8 libras de grasa preparada, mitad de puerco y mitad de carnero y baca. 2. Se derrite en el baño de maria, se retira y cuando está tibia se le echan cinco onzas de vainilla en polvo, incorporándola con una espátula.

P Cómo se hace la pomada de pepinos?

R. Esta pomada, que se usa con buen efecto para conservar la tersura del cutis, se hace del modo siguiente: se toman cuatro libras de manteca de puerco, seis de pepinos, seis de melon, dos de manzanas pequeñas y dos de leche de bacas. Los pepinos, melones y manzanas, se pondrá sin las cortezas y en pedazos gruesos. Se pone á calentar á fuego muy lento por espacio de diez horas, se separa, se esprime con mucha fuerza, ó con prensa, se deja enfriar, se derrite dos veces en baño de maria, y se lava muchas veces.

P. ¿Cómo se hace la pomada para quitar los granos del rostro?

R. 1. Se toman tres onzas de aceite de almendras dulces, sin fuego, dos adarmes de cera virgen, y una y media de esperma de ballena. 2. Se derrite la cera al baño

de maria, y cuando está líquida se añaden los otros ingredientes. Esta operacion se hace en una vasija de plata. 3. Se retira del baño, y se echan ocho onzas de agua de rosa, se mezcla muy bien, y se retira del fuego.

P ¿Cómo se hace la leche virginal?

R. 1. Se toman dos y media onzas de menjui, cuatro de estoraque, media de clavos, media de canela, cuatro nueces moscadas, siete granos de almizcle, cuatro granos de ambar, dos cuartillos de espíritu de vino. 2. Se majan los aromas y se ponen en infusion al sol, en una vasija, muy bien tapada, por el espacio de quince dias, meneando cada dia la vasija. 3. Se vuelca el licor en un embudo con agugeros, y se filtra. Para hacer uso de este compuesto, se echan algunas gotas en agua, hasta que ésta se ponga del color de la leche.

P. ¿Cómo se hace la leche de rosas?

R. 1. Se toma una libra de almendras dulces, una onza de esperma de ballena, una de jabon blanco, una de cera virgen, dos y medio cuartillos de agua de rosas doble, y un vaso de espíritu de rosa. 2. Se majan las almendras mondadas en un mortero de mármol, con una cantidad de agua de rosas. 3. Se derriten al baño de maria la cera, el jabon y la esperma, y se mezcla con las almendras poco á poco, y meneando sin

cesar. 3. Se echa el agua, y el espíritu de rosas, y se cuela.

QUESO.

P. ¿Esplicad la naturaleza del queso?

R. El queso es la parte gelatinoso, ó mucilaginosa de la leche, que se ha cuajado por algun medio artificial, y que adquiere en lo sucesivo diferentes grados de solidez, y consistencia.

P. ¿En qué consiste principalmente la diferencia que se nota entre las varias clases de queso.

R. En la diversidad de los pastos.

P. Esplicad el influjo de los pastos en la diferencia de los quesos.

R. El pasto de los montes, y de todos los sitios elevados, de mayor delicadeza, y perfume á la leche; que los pastos de los sitios bajos, y llanos.

P. ¿Cuales son las principales operaciones necesarias para formar el queso.

R. Cuatro, à saber: 1. Cuajar la leche. 2. Salar la parte cuajada. 3. Sacarla. 4. Afinarla.

P. ¿Cómo se cuaja la leche?

R. Toda sustancia que contenga un principio ácido bien caracterizado sirve para cuajar la leche, mas no todas las sustancias ácidas la cuajan con igual perfeccion.

P. ¿Qué sustancia es la que mas comunmente se emplea para cuajar la leche?

R. La leche ya cuajada que se encuentra en el cuajo, ó último estómago del ternero, y del cordero.

P. ¿Cómo se determina la cantidad de cuajo que se debe emplear en cierta cantidad de leche?

R. No puede darse regla fija para esta determinacion, pues depende de la calidad mas ó menos ácida del cuajo, y de la mayor ó menor facilidad de la leche à cuajarse.

P. Describid la operacion siguiente.

R. Cuajada la leche, se toma con una espumadera, por cuyos agugeros se dà salida al suero, y se pone en los moldes que han de dar al queso la figura que ha de tener. El fondo del molde ha de tener agugeros, para que todo el suero salga.

P. ¿Qué se hace despues de llenos los moldes?

R. Se pone à secar el queso, sobre unas varas cruzadas de mimbres, que se revisten de paja en la parte superior, y sobre esta paja se disponen los quesos, cubriendolos por los lados con una tela gruesa, y floja, para preservarlos de los insectos.

P. Describid la operacion siguiente.

R. Se reduce á salar los quesos, echándoles cada dia cierta cantidad de sal, y vol-

viéndolos de arriba abajo, para que tomen por todas partes la sal que necesitan.

P. ¿Qué precaucion se debe tomar en estas operaciones?

R. Se debe procurar que los quesos no se sequen demasiado pronto, ni demasiado despacio, porque en el primer caso se abren, y en el segundo se enmohecen.

P. ¿Qué se hace con los quesos despues de salados, y secos?

R. Se ponen en un sitio fresco, mas no sobradamente humedo; se colocan sobre tablas muy limpias, y se frotan con aceite, ó se cubren con mosto, ó con lienzos empapados en vinagre.

P. ¿Qué otro medio se puede emplear para hacer buen queso?

R. Se puede hacer con leche de vacas, cocida, que es como se hace el famoso queso de Gruyeres en Suiza.

P. Describid las operaciones necesarias para hacer el queso de Gruyeres.

R. Es necesario antes de todo que la caldera en que se ha de cocer la leche, penda por medio de una cadena, de un brazo movible de hierro, á fin de poderla retirar del fuego cuando sea conveniente. La caldera debe estar muy limpia. La leche pasa a la caldera por un colador ó tamiz, que estorva el paso à todo cuerpo estraño.

P. ¿En qué disposicion debe estar el fuego debajo de la caldera?

R. Es esencial que sea un fuego moderado, para que no se precipite la evulicion.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Cuando la leche ha empezado á calentarse, se agita en todos sentidos con un cucharon de madera lleno de cuajo, por cuyo medio, la leche de la caldera se cuaja con prontitud.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Cuando empieza a cuajarse la leche, se retira la caldera del fuego, se deja reposar algun tiempo, se corta la parte cuajada en angulos rectos con una espada de madera, y se evita por todos los medios posibles que toda la leche cuajada se convierta en una sola masa. Esta operacion se repite muchas veces, colocando la caldera sobre el fuego, y retirándola sucesivamente.

P. ¿Qué se hace despues de separada, y subdividida la masa?

R. Se saca el suero con el cucharon de madera, dejando sin embargo alguna porcion en el fondo, para que pueda cocer en ella la leche cuajada.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se vuelve á colocar, y a retirar varias veces la caldera del fuego, agitando sin

cesar la leche, hasta que la pasta está bastante cocida.

P. ¿Cómo se conoce que la pasta está bastante cocida?

R. En que los cuajarones que nadan en el suero han adquirido cierta dureza; en que se escapan de los dedos, si se aprietan, y en que empiezan á amarillear

P. ¿Qué se hace cuando se conoce que la pasta està bastante cocida?

R. Se retira del fuego, sin cesar de agitarla, y se aprietan con el cucharon los cuajarones para que formen un solo cuerpo solido, procurando esprimir el suero que contienen. Hecho esto, se pone la masa en una vasija chata.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se pone la masa en los moldes, apretándola antes con un lienzo, y cargando los quesos de piedras, à fin de esprimirlos mas, y mas, y de que se despojen de todo el suero.

P. ¿Qué se hace con los quesos interin están en prensa?

R. Se salan todos los dias, por sus superficies, alta y baja, hasta que se conoce que no admiten mas sal.

P. ¿Cómo se conoce que los quesos no admiten mas sal?

R. Por la humedad sobrante que presenta la superficie.

P. ¿Cuanto tiempo deben estar los quesos en los moldes?

R. Tres semanas, ó un mes, segun lo que tarden en tomar la consistencia que han de tener.

P. ¿Qué se hace con los quesos despues de sacados del molde?

R. Se ponen en el subterraneo para que el frio de la atmosfera los consolide.

P. ¿Qué se hace con el suero que ha resultado de estas operaciones?

R. Se pone à hervir en la misma caldera, añadiendole algunas cantidades de leche fria Cuando el hervor ha producido una espuma blanca, se echa en la caldera cierta cantidad de suero agrio, é inmediatamente se forma un cuajo, que se retira con una espumadera, y forma un manjar muy sabroso, que se llama *Brocota*

P. ¿Qué otro producto se saca de la *Brocota*?

R. Si la *Brocota* se recoge en unas servilletas, y se cuela del techo en sitios ventilados, resulta otra especie de queso muy agradable al paladar, que se llama *Chigre*.

P. ¿Cómo se hace el queso ingles llamado Cheshire?

R. Para hacer este queso, es necesario tener preparada de antemano una infusion de cuajo.

P. ¿Cómo se ha ce esta infusion?

R. Poniendo à hervir en agua y sal, el cuajo entero del animal, hasta que el agua está bien saturada de cuajo. Cuatro ó cinco minutos de hervor, bastan por lo comun.

P. Esplicad las otras operaciones.

R. Se toman ochenta cuartillos de leche de vaca, acabada de ordeñar, y se ponen en una vasija, con seis cucharadas de infusion de cuajo, agitándola por algunos minutos, cubriéndola despues, y dejándola reposar por espacio de tres cuartos de hora, hasta que empieza á cuajarse.

P. ¿Qué se hace cuando la leche empieza á cuajarse?

R. Se agita la leche hasta que se cuaja de un todo, y entonces se aprieta con la espumadera, y con la mano, para que se despoje de todo el suero.

P. ¿Qué se hace con la masa cuando está en este estado.

R. Se amasa en unos hornajos, en cuyo fondo hay agugeros, por los cuales sale el suero, á medida que se amasa el queso. Se pone despues en una tela, con un peso encima de cuatrocientas libras. La tela se muda dos veces al dia. Se vuelve à amasar el queso con sal, y se deja, durante aquella noche en el hornajo. Al dia siguiente se vuelve à salar, se le dà la forma que ha de tener, y se pone á secar, despues de

lavarlo con agua fria, y se vuelve de arriba abajo, interin seca.

P. ¿Cómo se hace el queso frances de Roquefort?

R. Este queso se hace con leche de ovejas, mas su sabor particular depende de dos circunstancias esenciales: 1. El pasto de las ovejas: 2. El sitio en que se conserva el queso.

P. ¿Qué condiciones ha de tener el pasto de las ovejas?

R. Ha de ser pasto de monte, y yerba poco sustanciosa, pero suave, y olorosa.

P. ¿Qué condiciones ha de tener el sitio en que se conserva el queso?

R. Debe ser subterraneo, espuesto al Norte, muy frio, de una temperatura siempre igual, y si es posible formado por escavacion en piedra viva.

P. ¿Qué especie de cuajo se usa para hacer esta clase de queso?

R. Una infusion hecha del modo siguiente: se pone á secar al aire el cuajo del cordero con sal. Cuando está acartonado, se pone à hervir en agua, ó en suero, por espacio de 24 horas, y este liquido es el que sirve para formar el queso.

P. ¿Qué se hace con la leche de ovejas, inmediatamente despues de ordeñada?

R. Se cuela por un lienzo, y se deja pa-

sar á una caldera de cobre, perfectamente estañada, y limpia.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se echa en la caldera una cantidad proporcionada de infusion de cuajo, se agita algun tiempo, se deja reposar, y en menos de dos horas la leche está cuajada.

P. ¿Qué se haee cuando la leche está cuajada?

R. Se amasa mucho tiempo, y en todos sentidos; hasta que se ha separado todo el suero, y la parte cuajada forma una masa.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se inclina la caldera con tiento para volcar el suero en otra vasija.

P. ¿Qué se hace con la masa cuajada que queda en la caldera?

R. Se corta con un cuchillo de madera, y los pedazos cortados se ponen en los moldes.

P. ¿Describid los moldes.

R. Son unos cubos cilindricos de madera de encino, cuyo fondo esta agugerado.

P. Describid la operacion siguiente.

R. Puesto el queso en los moldes se rompe con las manos, se vuelve á amasar, se aprieta con la mayor fuerza posible, se llena el molde hasta que casi rebozc, y se pone en prensa con unas tablas limpias, cargadas de un peso de cincuenta libras.

P. ¿Cuanto tiempo ha de estar el queso en los moldes?

R. Doce horas poco mas ó menos, durante cuyo intervalo se vuelve de hora en hora, hasta que se observa que no sale suero alguno por los agugeros del fondo.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Cuando se observa que no sale suero por los agugeros del fondo, se saca el queso del molde, se seca esteriormente con un lienzo, y se pone á secar en una pieza muy ventilada, sobre tablas muy limpias, envolviendolo, y apretàndolo con tiras de lienzo, á fin de que no se abra.

P. ¿Cuanto tiempo se dejan los quesos en esta disposicion?

R. Quince dias poco mas ó menos.

P. ¿Qué precauciones se toman con el queso interin està secando?

R. Volverlo de arriba abajo, dos veces al dia, y frotar y limpiar las tablas con el mayor esmero.

P. ¿Qué se hace con los quesos cuando están secos?

R. Se llevan al subterraneo, cuyas condiciones indispensables hemos indicado, salandolas antes de todo, con sal de la mejor calidad, y muy pulverizada.

P. ¿Cómo se sala esta clase de queso?

R. 1. Se echa la sal en una de las partes llanas del queso, y se le deja alli por espa-

cio de 24 horas. 2. Al cabo de esta tiempo, se vuelve el queso, y se sala la otra parte llana. 3. Al cabo de dos dias se restregan los lados del queso con una tela fuerte. 4. Al dia siguiente se raspa con un cuchillo. 5. De estas raspaduras se forma un queso de bola, que aunque de inferior calidad, no deja de ser agradable.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se colocan los quesos, uno sobre otro, en pilas de ocho, ó diez, y en esta situacion se dejan por el espacio de 15 dias. Entonces echan de si una especie de moho, ó eflorecencia, la cual se deja hasta que tenga tres ó cuatro pulgadas de grueso. Se raspan, y se mudan de colocacion. Esta operacion se repite de quince en quince dias, por el espacio de dos meses, al cabo de los cuales, el queso queda en su mayor perfeccion.

P. ¿Qué relacion hay entre la cantidad de la leche, y la de queso de esta especie?

R. Cien libras de leche dan veinte libras de queso, muy sustancioso y compacto.

P. ¿Qué condiciones debe tener el buen queso de Roquefort?

R. La buena calidad de este queso se echa de ver en ciertas venas verdosas, ó azuladas que se notan en lo interior.

P. ¿Qué se hace con el suero que han producido todas estas operaciones?

R. Un requeson muy sabroso, para el cual se emplean las manipulaciones siguientes: se pone al fuego, y se espuman todas las serosidades que arroja. Cuando está purificado de esta espuma, se le echa cierta cantidad de leche fria. Entretanto se procura que el fuego sea lento, á fin de que no haya hervor. Muy en breve se produce una sustancia coabulada, que sube, y ocupa la parte superior de la caldera. Cuando esta sustancia tiene dos pulgadas de grueso, se aparta la caldera del fuego, y se toma aquel coabulo con una espumadera. Este es el requeson, que se deja enfriar, antes de hacer uso de el.

P. ¿Como se puede perfeccionar el queso de esta clase?

R. Mezclando la leche de ovejas con cierta porcion de leche de cabras.

P. ¿Como se hace el queso de ovejas frezco?

R. Esta operacion es sumamente sencilla, y se reduce á mezclar con la leche fria, una pequeña porcion de leche tibia; se cuaja en basijas bien cerradas, se retira el cuajo, se pone en los moldes, que son de madera, o de barro vidriado, con fondo agugerado, y pocas horas despues està hecho el queso.

P. ¿Como se prepara esta clase de queso para que tenga un gusto mas agradable?

R. Se vuelca el queso frezco en una fuente, se añade una porcion de nata, de azucar, de flor de azahar, y se revuelve toda la masa con una cuchara de madera, ó de plata.

P ¿Como se hace el queso de leche de cabras?

R. El mejor queso de leche de cabras que se hace en Europa, es el llamado de Mondor, el cual se hace del modo siguiente: Se ordeñan las cabras antes de salir el sol, y se deja reposar la leche por el espacio de 2 horas. Se le echa el cuajo, y se menea con un cucharon de madera. Se deja reposar 10 horas, al cabo de las cuales toda la masa está cuajada. Los moldes, chatos y circulares, se ponen sobre una cama de paja, y se revisten interiormente de un lienzo muy fino. Se pone la masa en los moldes, se amasa, se sala, se quita el lienzo, y los quesos se pondrán sobre otra cama de paja en un sitio templado donde sequen gradualmente.

P. ¿Cómo se perfecciona el sabor de esta clase de queso?

R. Despues de tenerlo algun tiempo en vino blanco, se pone entre dos platos, y asi se deja por algunos dias, procurando volver los platos cada dia, de modo que el de abajo, quede arriba al dia siguiente Se pondràn tambien sobre el queso algunas hojas de perejil.

P. ¿Qué especie de cuajo se usa para hacer este queso?

R. Una composicion que consta de vino blanco, vinagre, en mucha menor cantidad que el vino, sal, y un pedazo de vegiga de marrano seca

P. ¿Qué precauciones se deben tomar con las cabras de cuya leche se hace el queso de Mondor?

R. 1. Deben tenerse con el mayor aseo, circunstancia que influye en la calidad de la leche. Debe dársele algunos puñados de sal y agua dos veces al dia. 3. Debe darsele de cuando en cuando algunas legumbres cocidas. 4. Lo principal es que pasten poco en el campo, y que estén mucho tiempo en el establo.

P. Espliçad las ventajas que resultan de la fabricacion del queso.

R. 1. Aprovechar un producto tan abundante en los paises de buenos pastos como la leche. 2. Proporcionarse un alimento sano, nutritivo, y barato. 3. Si esta operacion se hace en grande, se crea un ramo de comercio sumamente lucrativo, y que en el dia contribuye considerablemente á la prosperidad de muchos paises de Europa.

Del pan.

P. ¿De que sustancia se hace el pan?

R. De la harina de diferentes granos, y

de la pulpa de diferentes raices y frutas, mas solo trataremos en este lugar del pan hecho con la harina de trigo, centeno, maiz y arroz, y con la pulpa de patatas, y manzanas.

P. ¿Que conocimiento es necesario antes de tratar del modo de hacer el pan?

R. El de las diferentes sustancias de que se compone el grano.

P. Haced la enumeracion de estas sustancias.

R. En el grano de todas las plantas cereales se encuentra; 1, Una pelicula esterior, que se separa facilmente del grano, cuando está humedo, y que forma por la molienda, el afrecho ó salvado. 2, Debajo de esta pelicula, hay una sustancia suave al tactõ, dulce, y dificil de convertirse en polvo fino. Esta parte, de que se saca la harina mas gruesa para hacer el pan bazo, compone la mitad de las partes constituyentes del grano. 3. El corazon del grano, que es una sustancia farinosa, casi transparente, y que se convierte con facilidad en el polvo impalpable llamado flor de harina.

P. ¿Qué sustancias componen el grano de la planta cereal, considerada quimicamente?

R. 1. Almidon. 2, Gluten. 3 .Mucilago zacarino. Estas tres sustancias se hallan en varias dosis en las diferentes especies de granos.

P. ¿Hay algun modo facil de separar estas tres sustancias?

R. El modo siguiente es el que se practica cuando se trata de separar estas sustancias. Llénase de harina un saco de tela gruesa de lino, se ata la boca, y se pone en agua fria, apretando la harina del saco con las manos. El almidon, en este caso, se desprende en forma de polvo muy blanco, y la masa interior adquiere mas elasticidad a medida que el almidon va saliendo. Se continúa amasando el saco, hasta que el agua sale de él sin color. Entonces se saca del agua el saco, que contiene una masa de color cenizoso, semi-transparente, tenaz, glutinosa, y elástica. Este es el gluten. El almidon se precipita, al cabo de algun tiempo, al fondo de la vasija, y se separa cuando se ha precipitado de un todo. El agua remanente contiene en solucion el mucilago zacarino, y puede convertirse en sirop, por medio de la evaporacion á fuego muy lento.

P. ¿Qué relacion hay entre la cantidad de grano y la de harina que en él se contiene?

R. Segun las esperiencias mandadas hacer por la Junta de Agricultura de Londres, 61 libras de trigo, dan 60 tres cuartas libras de toda especie de molienda, las cuales cernidas, producen 46 tres cuartas libras de harina, y 12 tres cuartas de salvado, de va-

rias clases. De este sa'vado se pueden sacar 3 libras de harina.

P. ¿Cómo se llama el resultado de las operaciones con cuyo medio se convierte la harina en pan?

R. Panificacion.

P. ¿Cómo se esplica esta operacion?

R. La panificacion es un efecto inmediato de la fermentacion del mucilago zacarino. Esta fermentacion se comunica a la parte glutinosa, y de sus resultas se espele el gas àcido carbónico comprendido en la masa, quedando ésta esponjada y mucho mas porosa que antes. El calor del horno combina el almidon con el agua, y hace desaparecer el gluten.

P. ¿Qué se infiere de esta esplicacion?

R. Que mientras mas dura la fermentacion, mas ligero, y mas poroso es el pan que resulta.

P. ¿cuàl es la primera precaucion que se debe emplear antes de hacer pan?

R. La acertada eleccion de la harina.

P. ¿Cómo se conoce la harina de buena calidad?

R. La harina para ser escelente debe tener un color algo amarillento; debe ser seca y pesada; pegarse á los dedos, y formar una especie de pelota si se aprieta con la mano cerrada.

P. ¿Como se prueba la buena harina?

R. Se toma la cantidad de harina que puede contenerse en la mano cerrada, y con agua fria se hace una bola que no tenga mucha consistencia. Si la harina absorve el tercio de su peso de agua, si la pasta se endurece pronto al aire, y si se mantiene entera, es señal de que la harina està bien hecha, y que es de buen trigo.

P. Que otras sustancias entran en la composicion del pan?

R. 1. Agua. 2. Sal. 3. Levadura.

P. Que cantidad de agua debe entrar en una cantidad dada de harina?

R. Es imposible dar reglas fijas sobre este punto, pues la cantidad del agua depende de su calidad, de la calidad de la harina y de las costumbres de cada pais.

P. ¿Que cantidad de sal debe entrar en una cantidad dada de harina?

R. Tambien esta circunstancia depende del gusto dominante. En la mayor parte de Francia se ehan 12 onzas de sal á 70 libras, de harina y en Inglaterra, de 4 á 5 libras de sal á 280 libras de harina.

P. ¿Que es levadura?

R. Es una porcion de masa que se deja fermentar, y que sirve para comunicar la fermentacion á la masa recien hecha, de que se ha de formar el pan.

P. ¿Cuales son los caracteres de una buena levadura?

R. La levadura es buena cuando ha adquirido el doble de su volumen positivo; cuando ha tomado cierta convecsidad; cuando apoyando en ella la mano ligeramente, la rechaza; cuando nada en el agua, y cuando abierta con los dedos, ecshala un olor acido, mas no desagradable.

P. ¿Qué proporcion debe haber entre la cantidad de la levadura, y la de la masa?

R. Esta determinacion pende de la clase de pan que se usa en cada pais, pues en unos gustan de pan mas ligero y poroso, que en otros. En Francia, se emplea en verano una cantidad de levadura igual al tercio de la masa, y á la mitad de la masa en invierno.

P. ¿Qué reglas deben observarse en el uso de la levadura?

R. 1. Debe emplearse levadura frezca, aunque sea necesaria mayor cantidad. 2. En tiempos frios, y para harinas húmedas, se requiere una levadura mas adelantada. 3. En ningun caso debe usarse la levadura que ha fermentado en demasia.

P. ¿Es conveniente poner alguna cantidad de salvado en la masa?

R. Esta práctica es realmente perjudicial. 1. Porque el salvado no alimenta, ni se digiere en el cuerpo del hombre. 2. Porque la masa nunca será perfecta, si hay en ella salvado.

P. ¿Qué uso puede hacerse del salvado en el pan?

R. Para dar mas sustancia alimenticia al pan, puede usarse el método siguiente: — Se pone el salvado en agua por espacio de 24 horas; despues se recoge, y se pone en una tela gruesa; en seguida se aprieta, y con el agua que despide se hace la masa. Esta agua está impregnada de toda la parte nutritiva que se contiene en el salvado.

P. ¿Cómo se debe hacer la masa de harina de trigo?

R. Esta operacion requiere las siguientes manipulaciones. 1 Se estiende la harina en la vasija en que se ha de amasar, y se abre en la parte de enmedio un hoyo, en que se pone la levadura, y el agua. 2. Se deslie la levadura con una parte del agua, y se mezcla el resto del agua, con el resto de la harina. 3. Esta operacion se hará con mucho esmero, afin de que no queden bolas, ni desigualdades. 4. Se empieza á amasar, agitando la masa en todos sentidos. 5. Cuando la masa ha adquirido una consistencia igual, se añade agua, y se continúa el trabajo con el mayor vigor posible. 6. La última operacion se reduce á estender muchas veces una parte de la masa, y dejarla caer de golpe sobre el resto, de modo que formen protuberancias ó bombas de aire. 7. Cuando la masa

ha adquirido el grado de consistencia que ha de tener, se reune y se le echan algunos puñados de harina. 8. Se deja reposar el tiempo necesario para que se levante hasta el punto que se requiere. 9. Se divide, dándole la forma que ha de tener el pan.

P. ¿Qué reglas deben observarse para la operacion de hacer cocer el pan?

R. Esta operacion es muy sencilla, y toda su dificultad se reduce á dar un temple conveniente al horno, y á dejar el pan en él, el tiempo necesario para que tenga el grado que necesita.

P. ¿Hay alguna clase de horno ventajoso para cocer el pan?

R. Se han adoptado muchos métodos mas ó menos perfectos de hacer hornos, mas todos corresponden al efecto,

Pan de harina de Centeno.

P. ¿Cuales son las escelencias del pan de harina de centeno?

R. El pan de harina de centeno, especialmente si se hace con parte de harina de trigo, es sumamente nutritivo y sabroso.

P. ¿Qué precaucion se debe observar para hacer el pan de harina de centeno?

R. Es requisito esencial que el grano esté perfectamente seco antes de molerlo.

P. ¿Qué diferencias se observan entre el modo de hacer el pan de harina de centeno y el de la de trigo?

R. 1. La cantidad de la levadura debe ser la mitad de la harina del amasijo. 2. El agua debe estar caliente. 3. La masa debe tener mas consistencia. 4. El horno tendrá menos grados de calor. 5. El pan estará en él mas tiempo.

P. Descubrid el modo de hacer el pan de harina de centeno, como se practica en Inglaterra.

R. 1. Se guarda una libra de masa, durante algunos dias, segun el calor del clima. 2. Cuando se va á hacer uso de ella, se le añade una porcion de harina, y se amasa con agua caliente. 3. Se toman 22 libras de harina, y se dividen en 4 partes. 4. Una cuarta parte se mezcla con la levadura, se amasa con agua caliente, y se guarda la masa que resulta, cubierta con un paño, hasta que fermenta. 5. La misma operacion se practica sucesiva, é individualmente con cada una de las tres cuartas partes, cuidando de que cada una fermente hasta el punto necesario. 6. Se añaden seis onzas de sal, se amasa el todo y se forman 8 panes gruesos. 7. Los panes se ponen en el horno, cuando han empezado á alzarse.

Pan de Harina de Maiz.

P. ¿Cómo se hace el pan de harina pura de maiz?

R. 1. Se amasa con agua caliente toda la harina, y cuando ha adquirido bastante consistencia, se le echa la levadura. 2. Se continúa amasando la mezcla, hasta que lo está suficientemente. 3. Se cubre, se deja reposar, y se calienta el horno. 4. Se vuelve á trabajar la masa, con agua fria, si ha empezado á fermentar. 5. Se divide en moldes de barro, cubriéndolos antes con hojas de col ó de castaño, para que la masa no se pegue. 6. Cuando estan suficientemente cocidos los panes, se sacan los moldes del horno, y se vuelcan.

P. ¿Cómo se hace el pan de harina de maiz, mezclada con harina de trigo?

R. 1. La noche antes de hacer el pan, se desleirá la levadura con harina de trigo y agua fria, formando una masa fuerte, que se dejará fermentar toda la noche. 2. Al dia siguiente se empieza á amasar la harina de maiz, con la levadura, y hecha la masa, se le echará la harina de trigo, y se continuará amasando. 3. Se dejará reposar la masa, en porciones de dos, tres ó mas libras, puestas en canastos de junco, y entretanto se calentará el horno. 4. Se formarán los panes, y se pondrán en el horno, el cual no

tendrá tanto calor como para el pan de harina de trigo.

Pan de harina de Arroz.

P. ¿Cómo se hace el pan de arroz?

R. Hay muchos modos de hacer este pan. En Inglaterra se practica del modo siguiente. 1. Interin se amasa la harina, se pone á hervir un caldero de agua, con algunos puñados de arroz en grano. 2. Cuando el agua ha hervido hasta adquirir cierta consistencia, se echa en la masa, y se continúa amasando. 3. Se añade un poco de sal, y de levadura de cerbeza. 4. Se deja reposar la masa, y se cubre con un paño caliente. 5. Se calienta el horno, y la masa se pone en un molde que tiene un mango largo, cubriendo el molde de hojas de col, para que la masa no se pegue. 6. Se introduce el molde en el horno, y se vuelca el pan que contiene.

P. ¿Describid otro modo de hacer el pan de arroz.?

R. 1 Se pone á hervir un cuarteron de arroz, hasta ablandarlo. 2. Se saca el arroz del agua, se cierne, y cuando está frio, se mezcla con tres cuarterones de harina de trigo, una cucharada de levadura de cerbeza, y dos onzas de sal. 3. Se deja reposar el todo durante tres horas, se amasa, y se echa en la superficie una porcion de harina

de trigo. 4. Se pone al horno, por espacio de hora y cuarto, y resultarán una libra y 14 onzas de escelente pan, de que no se debe hacer uso sino dos dias despues de cocido.

Pan de Patatas.

P. ¿Cómo se hace el pan de patatas?

R. El pan de patatas se puede hacer de muchos modos. Uno de los mas practicados es el siguiente: 1. Se monda una cantidad de patatas, y se ponen á cocer en agua, hasta que quedan reducidas á pulpa. 2. Se sacan del fuego, y se amasan con el agua en que han hervido. 3. Se continúa amasando con doble cantidad de harina de trigo, y la necesaria de sal y levadura. 4. Se deja reposar la masa, se cubre, y cuando ha fermentado, se hacen los panes, y se ponen en el horno.

P. Describid otro modo de hacer el pan de patatas.

R. Se toman 12 libras de patatas, mondadas de calidad mas farinosa. 2. Se hierven y cuando estan secas se aprietan contra un cernador, hasta que se reducen, y se ciernen como harina. 3. Se amasa lo que resulta con 20 libras de harina de trigo, y se continúa la operacion como para hacer el pan de esta harina.

P. ¿Cómo se hace el pan de patatas en Francia?

R. 1. Despues de lavadas muchas veces las patatas, se raspan en un rallo, y se deslie lo que resulta en agua. 2. Se pasa este agua por tamiz, y el depósito que se forma en la vasija que lo reciben, se recoge, se divide, y se pone á secar. 3. Se toma parte igual de pulpa de patatas, y se amasa con aquella especie de harina, añadiéndole las cantidades necesarias de sal, y levadura de cerbeza. 4. Se deja descansar dos horas, se hacen los panes, y se dejan en el horno por el espacio de hora y media.

P. ¿Cómo se hace en Inglaterra el pan de patatas y arroz?

R. 1 Se pone á cocer una cantidad de arroz en grano, hasta que se ablanda; se aparta del fuego; se seca, y se deja toda la noche en una vasija. 2. Al dia siguiente se amasa el arroz con igual cantidad de patatas reducidas á pulpa caliente, y con igual cantidad de harina de trigo. 3. Se añade la sal y la levadura, se deja fermentar, y hechos los panes, se ponen en el horno.

Pan de manzanas.

P. ¿Cómo se hace el pan de manzanas?

R. 1. Se hierven y mondan las manzanas. 2. Se mezclan y amasan, aun calientes, con doble volumen de harina de trigo, leva-

dura y sal, sin agua, pues basta el jugo de la fruta. 3. Cuando la masa tiene bastante consistencia, se pone á reposar en una vasija, por espacio de doce horas. 4. Se forman los panes, se ponen al horno, y resulta un pan esquisito, sano y ligero.

P. ¿Qué sustancia se emplea en Francia y en Inglaterra para hacer pan, en lugar de la levadura de harina?

R. La levadura de cerbeza, que es la espuma que hace este licor en su primera fermentacion.

P. ¿Qué ventaja resulta de esta innovacion?

R. La levadura de cerbeza da un buen gusto al pan, lo hace mas ligero, y evita el sabor ácido que muchas veces le comunica la levadura de harina.

P. ¿Qué preocupacion reina generalmente acerca del pan.

R. Muchas personas creen que la buena calidad del pan consiste en que se componga la masa únicamente de la parte mas fina, y escogida de la harina, siendo asi que toda la parte del grano que puede ser reducida á este estado, tiene cuantos requisitos son necesarios para hacer un pan sabroso y nutritivo. De este error nace que la escelencia del pan se cifra tan solo en su blancura, la cual puede obtenerse por medios artificiales, dañosos à la salud.

GALLETA O VIZCOCHO DE MAR.

P. ¿Cómo se hace la galleta?

R. Esta operacion es muy sencilla, y solo requiere esmero y atencion, cuando se hacen grandes cantidades de galleta, como sucede en las manufacturas inglesas. En estas, se hace la masa, por medio de una gran palanca movible, cuya estremidad se engancha en la pared. Cuando la masa tiene la consistencia necesaria, se corta en grandes rebanadas; y pasa á una mesa donde se le da la configuracion de galleta, y de alli al horno. En las fábricas de galleta de Inglaterra, se hacen 70 cada minuto, por medio de cinco operarios.

VINAGRE.

P. ¿En qué consiste la naturaleza del vinagre?

R. En el segundo grado de la fermentacion vinosa, que comunica al vino, mayor fuerza de acidez, y lo convierte en vinagre.

P. ¿Cuales son los medios que facilitan este segundo grado de fermentacion?

R. Son muchos, y todos ellos puestos en practica en diferentes paises. Los principales son: la lia de los vinos ácidos; la lia

del vinagre; la levadura agria, y las sustancias animales.

P. ¿Qué observacion debe hacerse con respecto al vinagre hecho por medio de las sustancias animales?

R. Que es el menos durable, y propende facilmente á la putrefaccion.

P. ¿Qué circunstancias se requieren en el sitio en que se hace el vinagre?

R. 1. La ventilacion, porque el aire libre es necesario para la fermentacion. 2. Una temperatura caliente.

P. Indicad un medio fácil y económico de hacer buen vinagre para el consumo doméstico.

R. Basta para esto adquirir un barril de vinagre de buena calidad, y reemplazar la cantidad que de él se saque, con una cantidad igual de vino bueno, y sobre todo, claro, procurando que el tapon de corcho no esté demasiado apretado, à fin de que dé entrada à cierta porcion, de aire. Agotado el vinagre primitivo no por esto deja de ser bueno el que se forma consecutivamente del vino que en él se va echando.

CIDRA.

P. ¿Qué es cidra?

R. Es un licor sumamente sano y agradable, que se hace por medio de una infusion fermentada de manzanas.

P. ¿Qué condiciones debe tener el fruto para que la cidra sea de buena calidad?

R. 1. El fruto debe estar en estado de perfecta madurez. 2. No debe haber ningun fruto podrido.

P. ¿Cuales son las principales operaciones necesarias para hacer la cidra?

R. 1. La trituracion. 2. La prensa. 3. La fermentacion.

P. ¿Cómo se hace la trituracion del fruto?

R. Diferentes son los medios empleados para conseguir este fin. Lo importante es que la manzana quede deshecha, y para ello conviene facilitar la operacion con una pequeña cantidad de agua.

P. ¿Qué se hace despues de la trituracion?

R. Se deja reposar su residuo en una cuba abierta, por espacio de seis horas poco mas ó menos.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Se dispone el fruto para la presion, en capas de seis pulgadas de espesor, sujetas por los lados con largas piezas de madera, y separadas entre si con capas de paja. El todo debe tener cuatro pies de alto. Sobre la última capa de paja, que cubre la última capa de fruto, se coloca una tabla, y sobre esta la prensa.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Hecha la preparacion descrita, se pone en movimiento la prensa, y se recibe el jugo en un tonel ó barrica, de donde se saca con jarros, ú otras basijas, y se echa en otros toneles, por un embudo, en cuyo fondo hay un tamiz de cerda.

P. Esplicad la operacion siguiente.

R. Trasladado el líquido á estos toneles, se deja fermentar, y concluida la fermentacion, se tapan los toneles, y se dejan tranquilos por espacio de un mes, al cabo del cual se puede trasegar la cidra, y está ya en estado de servir.

P. ¿Cómo se puede perfeccionar la cidra?

R. La cidra se perfecciona hirviendo cierta cantidad de ella, con una dósis proporcionada de miel, hasta reducirla á un sirop espeso, y mezclando despues este ingrediente con el resto de la cidra.

LICORES.

P. Enúmerad las operaciones de que es necesario tener algun conocimiento para hacer licores.

R. 1. La infusion. 2. La maceracion. 3. La destilacion. 4. La mezcla, ó composicion. 5. La coloracion. 6. La filtracion. 7. La clarificacion.

P. ¿Qué es infusion?

R. Es una operacion que sirve para estraer de los cuerpos sólidos, diversos principios, por medio de un líquido mas ó menos caliente.

P. ¿Qué requisito suele ser importante en la infusion?

R. La suavidad del calor, para lo cual se usa el baño de arena.

P. ¿Cómo se egecuta el baño de arena?

R. Se llena de arena una caserola de cobre, ú otra cualquiera vasija, y se coloca sobre una estufa, ó sobre una hornilla. En la arena se pone la vasija en que se hace la infusion.

P. ¿Qué condicion ha de tener el baño de arena?

R. La arena no ha de tener nunca un calor superior al que puede resistir la mano.

P. ¿Qué ventajas tiene la infusion?

R. 1. La de estraer facilmente las sustancias aromáticas, sin el inconveniente del sabor empireumativo que suele comunicarles la destilacion. 2. La de conservar en toda su pureza el sabor de las sustancias.

P. ¿En qué vasijas debe hacerse la infusion?

R. En vasijas de vidrio, de cristal, ó de tierra, que tengan una boca estrecha.

P. Qué otra condicion ecsige la infusion?

R. Que esté perfectamente cerrada la vasija, con un tapon de corcho y una banda de papel.

P. ¿Qué es maceracion

R. La maceracion no se distingue de la infusion sino que se hace con un líquido frio.

P. Qué condicion requiere la maceracion?

R. Que la vasija en que se hace no sea en ningun caso de metal.

P. ¿Qué es destilacion?

R. Es una oparacion que sirve para separar los cuerpos volàtiles de los cuerpos fijos por medio del calor.

P. ¿En qué se funda la destilacion?

R. En la propiedad que tinen los cuerpos liquidos de convertirse en vapor, cuando se someten á una temperatura fuerte.

P. ¿Qué es coloracion?

R. Es la operacion que sirve á dar un color agradable á los licores, por medio de ciertas sustancias.

P. ¿Qué sustancias son las que mas comunmente se usan para dar color á los licores?

R. Para el color rojo se hace uso de la cochinilla y del alumbre, y para el color amarillo, del azucar y de la flor del alheli amarillo.

P. ¿Cómo se usan la cochinilla y el alumbre?

R. Para seis cuartillos de licor, se emplean tres adarmes de cochinilla, y medio

adarme de alumbre, pulverizando estos ingredientes, mezclándolos con una dósis correspondiente de agua, y volcando el conjunto en el licor.

P. ¿Cómo se hace uso del azucar para dar color á los licores?

R. Se derrìte una cucharada de azucar, en una cuchara de hierro, á fuego lento, teniendo el mayor cuidado en que no se queme, para lo cual se meneará con frecuencia. Se diluye en agua, cuando está amarilla, y se mezcla con el licor.

P. ¿Cómo se hace uso de la flor de alhelies amarillos para dar color á los licores?

R. Se pone esta flor en infusion, á fuego lentó. en agua ó en espiritu de vino, y cuando la infusion está hecha, se mezcla con el licor.

P. ¿Qué es filtracion?

R. Es una operacion que sirve á separar del licor muchas pàrticulas sutiles qne turban su transparencia.

P. ¿Cual es la mejor sustancia que se puede emplear para filtrar los licores?

R. El papel, que se prepara en cuatro ó cinco dobleces, y que se renueva, cuando se hecha de ver que el licor no pasa.

P. ¿Qué es clarificacion?

R. Es una operacion en virtud de la cual los licores que no han perdido todas sus im-

purezas en la filtracion, acaban de perderlas.

P. ¿Cómo se hace la clarificacion?

R. Con claras de huevo, á razon de una para tres cuartillos de licor. Se agita el licor con el huevo, se deja algun tiempo á un calor suave, y se vuelve á pasar por el filtro.

P. ¿Cual es la sustancia principal de las que entran en la composicion de los licores?

R. Aguardiente, que es una composicion de agua y alcohol, obtenida del vino ú otro licor fermentado por medio de la evaporacion, y de la destilacion.

P. ¿Cómo se hace el aguardiente de arroz?

R. Destilando el grano despues de haberlo tenido algunos dias en agua, y despues de haberlo puesto á secar en una pieza de una temperatura alta.

P. ¿Cómo se hace el aguardiente de cerezas?

R. Este licor agradable, conocido en Alemania con el nombre de *Kirsch-wasser* ecsige las operaciones siguientes: 1. Se coge el fruto con mucha precaucion, no tomando mas que el que esté muy maduro. 2. Se pone en canastos de mimbre, sobre una cuba. 3. Se estruja con instrumentos de madera, dejando caer el jugo en la cuba. 4. Se majan, y rompen los huesos y se mez-

clan con el jugo. 5. Se deja fermentar, y terminada la fermentacion, se destila.

P. Cómo se hace el aguardiente de ciruelas?

R. Lo mismo que el de cerezas, con la precaucion de arrojar los huesos, por contener estos una especie de aceite, sumamente perjudicial á la salud.

P. ¿Cómo se hace el aguardiente de ginebra?

R. 1. Se rompen las agallas del enebro, y se ponen á hervir en poca agua. 2. Se cuela la decoccion en mayor cantidad de agua. 3. Se pone á fermentar con cierta cantidad de pan de centeno, azucar prieta, y algunas yerbas aromáticas. 4. Terminada la fermentacion, que dura por lo comun un mes, se trasiega y se pone á destilar.

P. ¿Qué inconveniente tienen los aguardientes que no se hacen del vino?

R. La produccion de un ácido acético, que da mal sabor al aguardiente, y que produce funestos efectos en la salud.

P. ¿Cómo se evita este inconveniente?

R. Echando en la cuba en que fermenta la sustancia que se ha de destilar, una porcion proporcionada de cal viva.

P. ¿Cómo se hace el licor de café?

R. 1. Se toman tres libras de café de la

mejor calidad. 2. Se tuesta medianamente, y se muele. 3. Se pone en infusion en 5 cuartillos de espiritu de vino, muy bien rectificado, y 4 cuartillos de agua clara. 4. Se deja reposar la infusion por el espacio de 8 dias. 5. Se destila. 6. Se endulza con 5 libras de azúcar, cocidas en 5 cuartillos de agua. 7. Se filtra.

P. ¿Dómo se hace el licor de canela?

R. Se toma una libra de escelente canela, se rompe, y se deja en infusion durante 15 dias en 9 cuartillos de aguardiente, y 5 de agua. 2. Se destila. 3. Se vuelven á destilar los 6 primeros cuartillos. 4. Se vuelven á destilar los 6 siguientes. 5. Se suspende la destilacion cuando ha producido 5 cuartillos de licor. 6. Se endulza, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace el licor de limon?

R. 1. Se toman 30 limones frescos, de cáscara gruesa, y que no hayan sido manoseados. 2. Se mondan, dejando la menor parte de corteza posible. 3. Se ponen en infusion en 9 cuartillos de aguardiente, con 4 cortezas de naranja y 4 clavos de comer. 4. Se deja la infusion un mes. 5. Se destilan 5 cuartillos, y se mezclan con otros 5 de almibar. 6. Se clarifica con clara de huevo.

P. ¿Cómo se hace el licor de azahar?

R. 1. Se coge el azahar en tiempo sereno, y poco despues de salido el sol. 2. Se separan los petalos, ú hojas de la flor y se dejan en infusion, durante un mes, en 9 cuartillos de aguardiente. 3. Se destilan dos veces los 6 primeros cuartillos, y se detiene la destilacion, cuando ha dado 5 cuartillos. 4. Se endulza con almibar hecha con 6 libras de azucar, y 4 cuartillos de agua de azahar doble, y se filtra.

P. ¿Qué propiedades tiene este licor?

R. Ademas de un sabor esquisisto, es uno de los mas saludables de que se pueda hacer uso.

P. ¿Cómo se hace el anisete?

R. 1. Se pulveriza media libra de anis fresco. 2. Se deja en infusion por espacio de 15 dias, en 9 cuartillos de aguardiente. 3. Se destilan 5 cuartillos. 4. Se filtra y se clarifica.

P ¿Cómo se hace el licor de ajenjos?

R. 1. Se toman 18 puñados de agenjes, 2 onzas de canela, 2 adarmes de azafrán, 6 clavos de comer, y una pequeña dósis de anis, y se pone en infusion por el espacio de 15 dias, en 9 cuartillos de aguardiente. 2. Se destilan 6 cuartillos dos veces, y se detiene la destilacion à los 5 cuartillos. 3. Se endulza con almibar hecha con 6 libras de azúcar, cuatro cuartillos de agua de fuente

y 1 cuartillo de agua de azahar doble. 4 Se da color con cochinilla y alumbre, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace el licor singular?

R. 1. Se toman las cortezas de 2 limones, y de dos naranjas, 1 onza de canela, 6 clavos de comer, medio adarme de anis, medio de azafrán y 1 nuez moscada. 2. Majados estos ingredientes, se ponen en infusion en 5 cuartillos de espiritu de vino y 4 cuartillos de agua, por el espacio de un mes en una pieza caliente, agitando de cuando en cuando la vasija. 3. Se destilan dos veces los 6 primeros cuartillos, y á los 5 cuartillos se detiene la destilacion. 4. Se endulza con almibar hecha con 6 libras de azucar, 3 cuartillos de agua y 2 de agua de azahar doble. 5. Se da color con cochinilla y se filtra.

P. ¿Cómo se hace el aguardiente de Audaya?

R. 1. Se ponen en infusion en 12 cuartillos de aguardiente 2 onzas de anis, 6 cortezas de naranja, y 4 onzas de Iris de Florencia en polvo. 2. Se destilan los 5 primeros cuartillos, y á los 6 y medio se detiene la operacion. 3. Se endulza con 5 libras de escelente azucar, y 6 cuartillos de agua, y se filtra.

P. ¿Cómo se hace la agua de oro?

R. 1. Se ponen en infusion 6 cortezas de limon, 1 nuez moscada, y un poco de anis

en 4 cuartillos de aguardiente. 2. Se destila, se filtra, se da color con azafran, y se embotella. 3. Se deslie en un plato una hoja de oro con el licor, y cuando está bien desleido, se echa una cucharada en cada botella.

P. ¿Cómo se hace el licor de perfecto amor?

R. 1. En 6. cuartillos de aguardiente, se hace la infusion con 4 cortezas de limon, 2 de naranja y 4 clavos de comer. 2. Se sacan por la destilacion 4 cuartillos. 3. Se endulza con 5 libras de azúcar, y tres cuartillos de agua. 4. Se da color con cochinilla y se filtra.

P. ¿Cómo se hace el Curazao?

R. 1 La infusion se hace por el espacio de 5 dias, en 15 cuartillos de aguardiente, con anis, hinojo, 4 cortezas de naranja y 4 de limon. 2. Se destilan 5 cuartillos. 3. Se endulza con 7 libras de azúcar y 4 cuartillos de agua y se filtra.

COLMENAS. (*)

P. ¿Qué conocimientos son necesarios para el buen gobierno de un colmenar?

---

(1) Estando tan estendido en este departamento el cultivo de abejas, nos ha parecido conveniente no privar a nuestros suscritores de un articulo de tanta utilidad; por conclusion de esta obra.

R. Es necesario tener algunas nociones de la historia natural de las abejas.

P. ¿De cuantas clases son las abejas que se encuentran en una colmena?

R. De tres. 1. La reina. 2. Los zanganos. 3. Las abejas obreras.

P. ¿Cual es el secso de estos diferentes individuos?

R. 1. La reina es la ùnica hembra de la colmena. 2. Las zanganos son machos. 3. Las abejas obreras no tienen secso.

P. Haced una descripcion de la reina.

R. Es menos gruesa, y mas larga que los zanganos, y mas larga y mas gruesa que las abejas. Sus alas son muy pequeñas; raras veces vuela; su trompa es corta y sutil. Su color es pardo claro en la parte superior del cuerpo, y muy amarillo en la inferior.

P. ¿Qué particularidades se notan en la reina.

R. Las abejas no consientes mas que una reina en cada colmena, y matan à otra cualquiera que se introduce. La reina intrusa se deja matar comunmente por su inclinacion á vivir en compañia de las abejas.

P. ¿Cuales son las funciones de la reina?

R. Visitar todas las celdas, ó alveolos, escitar las abejas al trabajo, poner los huevos en los alveolos que ellas han trabajado, y ser la única depositaria de la fecundidad, y de la propagacion de su especie

P. ¿Qué particularidades se notan en la fecundidad de la reina?

R. Que tiene dos ovarios capaces de contener al mismo tiempo 5,100 huevos.

P. Haced una descripcion de los zanganos.

R. Su cuerpo es menos largo que el de la reina, y mas grueso que el de las obreras. Tienen la cabeza redonda, la trompa muy corta, y las álas tan largas como el cuerpo. Carecen de aguijon, y tienen en el último par de piernas una especie de cepillo, ó broza, con que se limpian la parte inferior del cuerpo, que es peluda.

P. ¿Qué ocupacion es la de los zanganos?

R. Fecundar á la reina.

P. ¿En qué número se hallan los zanganos en la colmena?

R. Este número es proporcionado al de las abejas. En las colmenas muy pobladas suele haber 200 zanganos.

P. ¿Qué particularidades se notan en los zanganos?

R. Nacen á fines del invierno, y viven tranquilos durante la primavera, que es cuando fecundan á la reina. Pasado este tiempo las abejas los echan de la colmena, y los matan si se obstinan en permanecer.

P. Haced la descripcion de las abejas obreras.

R. La cabeza es casi triangular. Tienen

5 ojos, 2 de los cuales, que son los de los lados, estan divididos en innumerables pequeñas superficies; los tres restantes son lisos, y estan colocados en la parte superior de la cabeza. La trompa es larga, y se mantiene doblada y cubierta de un estuche, cuando la abeja no trabaja. Cuando trabaja, se desarrolla y prolonga, y con ella recoge la miel de las flores. El cuerpo se compone de 6 anillos, y cada anillo de 2 escamas. Tiene en la parte superior del vientre un aguijon que se mueve en todos sentidos, y que se compone de 2 piezas. Cuando pica suele dejar este aguijon en la picadura, y entonces muere. El aguijon está empapado en un veneno, que es el que causa la inflamacion y el dolor.

P. ¿Cuales son las ocupaciones de las abejas obreras?

R. Buscar y estraer la miel de las plantas; labrar los panales; alimentar á las jóvenes; limpiar la colmena; sacar de ella los cadaveres de las que mueren; defender las colmenas, y pelear denodadamente con las otras abejas, é insectos que las atacan.

P. Que particularidades se notan en las abejas.

R. Muchas y muy admirables en su laboriosidad, destreza, prevision y gobierno, mas lo dicho basta para tener una idea preparatoria del manejo de las colmenas.

P. Que ventajas produce un colmenar?

R. Las dos importantes producciones de cera y miel, que tanto uso tienen en la industria rural y domestica, y cuyo comercio es tan lucrativo.

P. ¿Qué esposicion debe tener un colmenar?

R. Debe estar espuesto al medio dia, pero bajo la sombra de los árboles en los paises calientes.

P. ¿Dónde debe estar colocado el colmenar?

R. 1. Cerca de las plantas de que se alimentan, y cuya miel recogen las abejas. 2. Lejos de los arenales y sitios áridos. 3. En las inmediaciones de alguna corriente de agua.

P. ¿Cómo deben disponerse las colmenas?

R. 1. Con bastante separacion, para que un hombre pueda dar la vuelta á cada colmena. 2. Se pega la parte inferior á la tabla con una mezcla de bañiga de buey, y ceniza. 3. Se apoyan siempre en madera y nunca en piedra ni ladrillo. 4. Sobre cada colmena se pone un peso de 15 libras. 5. En los paises muy lluviosos se cubren con un tinglado.

P. ¿Cual es la forma que conviene dar á la colmena?

R. La forma de las colmenas varia mu-

cio segun los paises, y segun las mejoras y adiciones inventadas por los agronomos; pero cualquiera que sea la forma de la colmena, deben observarse en su construcion ciertas condiciones esenciales.

P. ¿Cuales son las condiciones esenciales que deben ser observadas en la construccion de las colmenas?

R. 1. Si son de madera, debe ser de una calidad muy ligera, perfiriendo la de pino, y pinabete, por el olor que despiden. 2. La parte superior debe ser chata para que no sea dificil castrarlas. 3. Lo interior debe tener la capacidad necesaria, para que las abejas puedan trabajar con desahogo.

P. ¿En qué se conocen las buenas cualidades de un enjambre?

R. 1. En la actividad y viveza de las abejas. 2. En el ansia que demuestran al entrar en la colmena. 3. En la tersura y firmeza de las álas. 4. En el aseo de lo interior, y en que no hay abejas muertas.

P. ¿Cual es el tiempo mas conveniente para establecer un colmenar?

R. A fines de invierno, y principios de primavera.

P. ¿En qué tiempo se deben encerrar las abejas?

R. Esta precaucion solo es necesaria en los paises muy frios, cuando empiezan los hielos.

P. En caso de escasear las provisiones naturales de las abejas ¿qué clase de alimento se les debe proporcionar?

R. El mejor alimento para las abejas es la miel; pero si ésta falta, debe dárseles el jugo de algunas frutas dulces, como peras, y manzanas, mezclado con azucar terciada, procurando no presentarles grandes dósis á fin de que no se ágrie.

P. ¿Qué precauciones son necesarias para suministrar este alimento á las abejas?

R. 1. El jugo debe estar frio. 2. Debe colocarse á cierta distancia de la colmena.

P. ¿En qué casos se deben mudar las colmenas?

R. 1. Cuando es vieja, ó ha sufrido algun daño. 2 Cuando abundan en ella los insectos que atacan los panales. 3 Cuando el enjambre es demasiado pequeño con respecto á la estension de la colmena.

P. ¿En qué época conviene mudar la colmena?

R. En el mes de Mayo.

P. ¿Qué medios se emplean para desalojar las abejas de la colmena que ocupan?

R. 1. El agua. 2. El humo. 3. El soplo de un fuelle.

P. ¿Cual de estos medios es el mas seguro y como se emplea?

R. El agua parece mas conveniente y se emplea, colocando la colmena nueva sobre la

vieja, é introduciendo esta poco á poco, en un lebrillo lleno de agua. El frezco del agua obliga à las abejas à subir y á acomodarse en su nueva habitacion.

P. ¿Qué se hace con las abejas que caen á la agua y parecen ahogadas?

R. Se recogen con una espumadera, y se ponen al sol, cuyo calor las vivifica de nuevo.

P. ¿Cómo se castran las colmenas?

R, Quitando de ellas una parte de los panales que las abejas han trabajado, para aprovecharse de la cera y de la miel.

P. ¿Qué otra ventaja produce la operacion de castrar las colmenas?

R. La de despojarlas de una materia inútil, que estorba los trabajos ulteriores y se opone à la multiplicacion de la especie.

P. ¿Qué cantidad de panales debe quitarse de las colmenas?

R. Esta cantidad depende de la estacion. En Otoño deben quitarse pocos panales y en Primavera se pueden quitar la mitad, escepto el caso de que la colmena esté poco abastecida.

P. ¿Cuales son los diferentes resultados de la operacion de castrar las colmenas en estas dos distintas épocas?

R. Los productos cogidos en Otoño son mucho mejores que los cogidos en Primavera, y los de Primavera, mucho mas abundantes que los de Otoño.

P. ¿Cuantas veces se debe castrar la colmena en el curso del año?

R. Esta circunstancia depende no solo de la cantidad de panales que encierra la colmena, sino tambien de la abundancia, y calidad del pasto que tienen en las cercanias.

P. ¿Qué reglas se deben observar en la operacion de castrar las colmenas?

R. 1. Distinguir los panales que tienen miel de los que tienen huevos, pues á estos no se debe tocar. 2. Escoger un dia de una temperatura favorable, y en que las abejas muestren mucha actividad. 3. Precaverse de los ataques de las abejas con una capucha, una máscara de alambre, guantes fuertes, y todas las demas cautelas que parezcan oportunas. 4. Se cortan los panales con un cuchillo muy afilado, cuya punta es curva ácia la parte inferior. 5. Se procura dar el mayor corte àcia el sitio en que da el sol. 6 Se limpia la colmena quitando todos los pedazos que caen al suelo de ella.

P. ¿Cómo se detiene un enjambre que ha tomado el vuelo?

R. Preparando en las cercanias del primer árbol en que se paran, una colmena muy limpia, con algunos fragmentos de panales en su interior. Si el enjambre se para en el hueco de un árbol, ó de un muro,

se aguarda la noche, que es la época en que estan amortiguadas, se cogen con la mano, defendida por un guante fuerte, y se coloca la mayor parte de ellas en la colmena. Las otras acuden en la mañana siguiente.

P. ¿Qué se hace con los panales cuando se han sacado de la colmena?

R. La primera operacion que se hace con los panales es estraer la miel que en ellos se contiene.

P. ¿Cómo se estrae la miel de los panales?

R. 1. Se escogen los panales mas blancos y mas gruesos. 2. Se pasa ligeramente un cuchillo por la superficie de los alveolos, para romper la cubierta que tienen, y que impediria la salida de la miel. 3. Se rompen los pedazos y se colocan en canastos de mimbres muy limpios. 4. Debajo se colocan vasijas de barro vidriado, en que va cayendo la miel. 5. Se separa la primera miel que cae, que se llama miel virgen y que es la de mejor calidad. 6. Se rompen los pedazos en otros mas pequeños y se añaden los de color mas oscuro, y menos voluminosos. 7. Cuando ha cesado de colar la miel, se amasan ligeramente los panales con la mano. 8. Se separa esta miel, que es la de segunda calidad. 9. La tercera se estrae de los panales amasados, estrujandolos fuertemente, ó poniendolos en prensa.

P. ¿Qué se hace con la cera despues de haber estraido de ella la miel?

R. 1. La masa de los panales se pone en agua fria y clara, por espacio de 3 dias. 2. Durante este tiempo se menean frecuentemente y con fuerza, á fin de separar todas las particulas de miel que contienen. 3. Se cuida de que no la ataquen las abejas. 4. Pasados los tres dias, se pone á un fuego moderado, en una caldera, con bastante cantidad de agua, dejando un espacio vacio, de 5 ó 6 pulgadas. 5. A medida que hierve, se menea con una espátula. 6. Cuando empieza á derretirse la cera, se disminuye el fuego. 7. Cuando la cera está derretida, se echa mezclada con el agua, en un saco de tela fuerte. 8. Se pone este saco en la prensa, mojando esta antes con agua fria, y mojando tambien el saco. 9. La cera que queda en el saco, se vuelve á poner en agua fria, à hervir, y á aprensar como la primera. 10. Debajo de la prensa, se ponen las vasijas en que cae el liquido. De él se separa con un cuchillo la cera que se coagula, raspàndola para que no se mezcle en ella ningun cuerpo estraño.

CALENDARIO GASTRONOMICO PERPETUO.

ENERO.

Tomate.—De todas las variedades de tomates que hay en Europa, en Megico solo conocemos dos nombrados propiamente *el redondo y el Oblongo*. El primero se distingue porque la planta es tan crecida, y tiene su punto casi enteramente redondo, liso, pequeño, de uno á dos dedos de diámetro, de carne apretada y de bastante aguante. El segundo es llamado *oblongo* por la figura de su fruto que es asi, adelgazado por el pezon, y ensanchado por su estremidad de tres dedos de largo, de carne firme y de mucho aguante.

Las primeras siembras del tomate se ejecutan por Enero, y por Agosto se hacen las últimas, que deben proporcionar planta para la última tanda de tomates forrados en las estufas. En los espresados seis meses se repiten sucesivas siembras segun la necesidad que se advierte para los plantios. Las de Enero, Febrero y Marzo se verifican en camas calientes ó *almajaras* y en cajo-

neras ó alvitanas; las de Marzo, Abril y Mayo, en eras hondas ú oyas que puedan reservarse en caso necesario de las heladas tardías y escarchas que se esperimentan en este pais; y las restantes en eras regulares sin riesgo alguno de las intemperies.

Los tomates se cojen de las plantas luego que se han puesto colorados, que aun en muchas ocasiones los colectan verdes, con el fin de guardarlos por algunos dias, conservan siempre cierta aspereza desagradable que conviene evitar.

Usos económicos y medicinales. Se comen los tomates crudos con sal; pero es alimento muy frio, y no de los mas saludables: tambien se comen guisados de varios modos. Su uso diario es para las salsas y preses, comunicando un gusto ácido muy grato. Algunos los adoban en vinagre con sal y pimienta negra, haciendo algunas incisiones para que se penetren mas bien del vinagre. En esta disposicion se guardan por mucho tiempo sin podrirse; pero deben escojerse para este fin tomates no muy maduros. El fruto del tomate escita el apetito y conforta el estómago, debilitado por el escesivo calor.

FEBRERO.

Rabano.—Llamamos rábanos á todas las castas de raiz mas gruesa, sabor mas picante, coronas mayores, y mas lentas en formarse y tallecerse. Entre todas las especies que se conocen de esta planta, la mas adaptada á nuestro temple es el *Rabanito de todos tiempos*, que es muy precoz, de raiz blanca, pequeña, redonda, y produce la corona con pocas hojas, y á las tres semanas ó al mes de sembrarse ha crecido lo suficiente para gustarse en las mesas.

Las tierras ligeras, sueltas, bien mullidas y frezcas son las mejores para las siembras de los Rábanos; en las muy fuertes crian las plantas grandes coronas, y las raices muy pequeñas é inservibles. Las siembras que se ejecutan de Rábanos por Febrero hasta Mayo, y las de Agosto hasta Octubre, se verificarán en eras al descampado, ya hondas ó superficiales; pero las de octubre hasta Febrero, convendrá hacerlas en albitanas para resguardo de los hielos.

Usos económicos y medicinales. Se comen los Rábanos crudos con sal y en las ensaladas, pero es comida indigesta, que no conviene á todos los estómagos. Las hojas tiernas de estas plantas se comen tambien en ensaladas crudas. Los Rábanos cocidos es manjar mas delicado aun que los espar-

ragos; pero han de cocer por cosa de una hora para que se ablanden.

Berengena.—La berengena es planta originaria de Africa. En los climas cálidos se cultiva con el mayor esmero, y es uno de los comunes alimentos de sus habitantes. Tres son las especies que se conocen: la *comun, la muruna ó morada*, y la de *huevo*.

Las primeras siembras de berengena se ejecutan en Febrero y Marzo en alguna alvitana, estujilla, hoya ó criadero hondo. Antes de colocar la basura en la estujilla ó cama caliente, deberá estar amontonada por ocho ó diez dias para que fermente y se pase aquel calor que en el principio daria á la planta. Allanada esta se ejecuta la siembra, cubriendo la cimiente con medio dedo de mantillo. Es planta anual que solamente se reproduce por sus semillas. El cuidado que piden es regar los semilleros á mano para que halla humedad continua y que fomente su vejetacion.

Usos económicos y medicinales. La berengena es alimento indigesto, poco delicado é incipido. En el uso domestico se usa en vez de verdura, en almoronía y en diferentes otros guisos y menestras. En medicina se aplica esteriormente para calmar los dolores esternos; y á veces tambien para resolver tumores é inflamaciones.

MARZO.

Ajo.—El ajo comun es un vejetal muy estimado en este pais y del que se hace un consumo de su raiz ó bulbo, á pesar de su olor particular fuerte, poco grato é incómodo á muchas personas delicadas. Tiene este vegetal su raiz bulbosa como puesta de seis hasta doce ó mas bultitos que se hallan reunidos por su base, y todos juntos componen lo que llamamos *cabeza de ajo*, y á cada uno separadamente se le da el nombre de *diente de ajo*. Cada diente se halla envuelto de una túnica blanca á veces algo rojisa membranosa transparente muy delgada, semejante á las muchas que cubren todo el bulto ó raiz bulbosa y que en estando secas se separan con la mayor facilidad.

Se necesitan dos años para propagar el ajo por semilla hasta perfeccionar su raiz, y asi es método mas acertado y mas puesto en uso, el multiplicarle por dientes ó escamas. A falta de estas, pueden ejecutarse las siembras en Marzo, y no necesitan otros cuidados que limpiar de malas yerbas el terreno, y dar algunos riegos en tiempo de mucha sequedad. En poniéndose la hoja de color amarillo, y faltando el jugo al tallo, es tiempo de sacar de tierra los bulbitos inmaturos, para replantarlos en Noviem-

bre del mismo año, ó en Marzo del año siguiente, en temperamentos frios.

Usos medicinales y económicos. El ajo se considera como un preservativo contra la peste y contra las enfermedades contajiosas; es muy estimulante y un poderoso deurético y espectorante. Muchas veces sirve para curar las tescianas; tambien es antiescorbútico. Un diente ó dos de ajo machacado con algo de miel, producen buenos efectos á los dolores reumàticos. Echando un cuartillo de agua hirviendo sobre una libra de ajos en una vasija bien tapada, y añadiendo á estos ingredientes una libra de azucar despues de una digestion de doce horas, para que pierda la acrimania, se compone el jarabe de ajo, que como espectorante se manda con mucho fruto en los afectos de pecho producidos por materiales espesos que atacan el pulmon.

ABRIL.

Coliflor.—A la isla de Chipre debemos la propagacion del cultivo de la coliflor; aunque se ignora el parage de donde fué introducida en ella. Considérase comunmente como variedad de la berza comun: se constituye por el celebre cultivador Miller, con los broculis por especie distinta. Los broculis se aprocsiman á la coliflor mas que las demas brezas, y comprueba su grande afinidad y analogia la facilidad con que se bastardean estando unas especies inmediatas á las otras en el tiempo de su florescencia.

Los paises càlidos son los mas propios para esta produccion: en los muy frios sienten las heladas, y à fuerza de cuidados pueden lograrse producciones diminutas é incipidas, apreciables locamente en la imaginacion de aquellos que hacen mérito de la escases de un fruto, para darle entrada en sus mesas. Se conocen dos especies de coliflor la una llamada *comun ó tardía*, y la *temprana ó de Valencia*. La hoja de ambas es un poco dentada ó blonga de color verde azulado con sus bordes lisos y las *nerburas* blancas. La pella que es la parte comestible es el conjunto ó reunion de todos los tallos de flor, antes de desenvolverse y abrir en flor. Aquellas plantas de

pella mas abultada de grano ó botoncito de flor mas menudo son las estimadas.

En dos tiempos pueden ejecutarse las siembras de coliflor, segun se destinan para cosecha de primavera ó de invierno. Las siembras de coliflor al descampado se principian en Abril, siguiendo con otras nuevas siembras sucesivamente hasta últimos de Mayo. Los hortelanos no distinguen las dos especies temprana y tardía, para sembrarlas en tiempos distintos, sino que ejecutan ambas siembras à un tiempo. Con todo, las unas sazonan, y forman sin pellas desde Octubre, y las otras hasta Enero no principian à darlas. Las siembras se ejecutan del mismo modo que las de bróculis.

Usos económicos. La coliflor se cultiva ùnicamente para conseguir sus pellas blancas que son tanto mas estimadas cuanto que se hallan mas apretadas y tienen el grano mas fino é igual. Las pellas de coliflor se condimentan de varios modos, y es una comida escelente y delicada.

MAYO.

Cardo.—Dos son las especies conocidas del cardo, que sin embargo de considerarse por la mayor parte de los batánicos como variedades de una misma especie, con todo, se puede dudar si deben no reputarse como individuos de una misma especie. La primera y sola especie que cultivamos, es la nombrada *cardo comun ó de España*, qué tiene sus hojas sin espinas y no es tan adecuada para resistir al frio, como la otra especie llamada *espinosa*. Las hojas de cardo espinoso estàn erizadas de espinas grandes y duras, por cuya circunstancia muchos no quieren cultivar esta especie. Con todo es preferible à la especie comun por su mayor tamaño, por ser menos sensible al frio, porque se espiga con mas dificultad, y porque tiene un sabor bastante delicado, aunque no tan tierno ni tan dulce como el cardo de España. Esta especie de cardo cultivado, es bastante semejante á la alcachofa, pero se distingue mas principalmente por sus hojas y flores.

A principios de Mayo suele hacerse la siembra principal del cardo. La mayor parte de las plantas que provienen de siembras mas tempranas se espigan y se corren antes de llegar al tamaño de ser útiles, por

los vivos calores que se esperimentan en estos paises. Para obtener una cosecha tardia en Febrero, pueden disponerse algunas siembras por fines de Mayo, y aun en Junio, pero nunca llegaràn los cardos á la magnitud ni provecho de los primeros.

Usos económicos y medicinales. Las pencas y hojas del cardo despues de curarles, son las que se comen aderesadas en ensaladas crudas, ya solas ó mezcladas con otras. Tambien se comen cocidas de varios modos. Es comida naturalmente sana. El cardo sirve tambien para dar forrage á los caballos, que lo apetecen mucho.

JUNIO.

Cebolla.—Son varias las especies de cebolla que se conocen, pero las mas señaladas son la *redonda* y la *larga*. Estas dos especies se subdividen en nuevas variedades, como son la *morada* ó de *España*, la *blanca* ó de *Portugal*, la *temprana* ó de *huerta*, *la larga encarnada*, y la *larga blanca*. El tipo de todas las especies de cebolla que en el dia se cultivan, es la cebolla de Egipto, de cuyo pais es indígena esta planta. Tiene la raiz bulbosa, fugosa, compuesta de un conjunto de telillas que se envuelven y ciñen unas á otras, y todas estan cubiertas de varias *túnicas*, *camisas ó bollizas* membranosas, transparentes y muy delgadas. Las hojas nacen de la misma raiz, son huecas, cilíndricas y puntiagudas, de diez á doce, quince ó mas dedos de largo. Crece el tallo hasta la altura de tres ó cuatro pies. El derecho, lampiño, hueco interiormente, é hinchado àcia su mitad, y se termina por una cabezuela de flores que estan contenidas dentro de una espata membranosa muy delgada. Cada flor se compone de seis pétalos blancos ó rojizos, segun la variedad, de seis estambres, y de un pistilo; y su fruto es una caja de tres celdas que contiene las semillas angulosas y negras.

El tiempo regular de hacer las siembras

de cebolla, es por Junio. La tierra que mas conviene à esta produccion debe ser suelta, de sustancia y beneficiada con estiercol. La tierra fuerte no es tan apropòsito, aunque buena, pero la muy ligera tampoco aprovecha á estas plantas. Ademas de estas circunstancias debe advertirse que no prevalecen debajo de los árboles, y requieren mucha ventilacion; tampoco les convienen los terrenos húmedos.

Usos económicos y medicinales. Se come la cebolla cruda, cocida, y en varios guisos y encebollados. La cebolla es muy deurética, y se tiene por un preservativo en varias enfermedades malignas y epidémicas. La usan algunos médicos para ablandar los tumores duros, aplicándola de cataplasma cocida y asada. Su cimiente es mas fuerte que la del ápio, tomándola en polvos. La cebolla es muy acre y cáustica, pero pierde mucha parte de esta cualidad asada ó cocida.

JULIO.

Nabo.—El Nabo *gordo gallego* que es el únicamente conocido en estos paises, se distingue principalmente por sus raices redondas y carnosas. Echa las hojas radicales grandes, con cortes muy endidosy desiguales de color verde oscuro, el tallo crece de tres á cinco piés de altura, las hojas que le abrazan son oblongas, las flores amarillas. Las vainas ó silicuas cilindricas, y las cimientes redondas, y de un color pardo. Las variedades del nabo gallego son mas constantes, y entre las muchas que se conocen, las muy notables que se diferencian entre sí por la forma, color y tamaño de sus raices y son los nabos *blanco*, *verde*, *morado*, *temprano*, *amarillo y piramidal.* Se diferencian unas especies de otras por el color de la càscara esterior, que es blanca, verde, morada ó amarilla, segun las castas. El piramidal esta asido al terreno solamente por la estremidad inferior de la raiz, pero lleva fuera de tierra la mayor parte del nabo, que tiene la figura de una pirámide redonda puesta al revez.

Los nabos prevalecen en los terrenos ligeros: en los muy fuertes, se crian ramosos, duros y muy nudosos, y producen los nabos pequeños, pero grandes coronas de hojas. En este temperamento vienen mejo-

res y mas sabrosos en tierras frezcas. No daña el que se beneficien las almantas; pero todo estiercol reciente y enterizo es muy perjudicial: debe entenderse ya muy pasado y reducido à mantillo. Los nabos delgados se siembran en Julio, Agosto y Setiembre, y para que no caiga en seco la cimiente, y no se desperdicie, se regarán de pié los tablares antes que se efectue la siembra.

Usos económicos y medicinales.—Los nabos delgados ó comunes, son buenos guisados, cocidos en la holla, y prestan un alimento saludable y de mucho sustento. Su caldo es útil para los males de pecho, y mezclado con azúcar compone un jarabe escelente para la tos y astma. Lavandose con el cocimiento tibio de nabos los piés y manos, se curan los sabañones.

AGOSTO.

LECHUGA—Todas las variedades de lechuga se distinguen facilmente por su figura, color, tiempos de estar de sazon para comerse ú otras semejantes circunstancias que puedan proporcionar señales algo constantes para determinar las diferencias que caracterizan á cada variedad. La especie natural de la lechuga produce sus hojas distantes y no forma cogollo; y en su estado natural silvestre aseguran que tiene cualidades dañosas y contrarias á la salud. Con todo, transportada la cimiente del campo al jardin se dulcifica y mejora con el cultivo; y no obstante no ser muy útil en el uso doméstico, puede blanquearse atada y se cura con todas las variedades de lechuga larga.

Desde primeros de Agosto se comenzarán las siembras de lechuga, repitiendo desde este tiempo hasta fines de Mayo, una nueva siembra de cada doce á quince dias, á fin de no hallarse en ninguna ocasion sin tener plantas para trasplantar. Las primeras y últimas siembras no se aprovechan regularmente á causa de corregirse ó espigarse las plantas con el calor antes de repollar y formar cogollo, inutilizándose el trabajo y cuidados que requiere esta hor-

taliza para prevalecer. Por este motivo debe ocuparse en dicho tiempo por muy corta porcion de tierra para este efecto.

Usos económicos y medicinales.—La lechuga se come en enzalada cruda, y cocida en la oya, ó mezclada con otras legumbres. Las lechugas tallecidas pueden aprovecharse para adobar sus tallos en vinagre. La preparacion que ecsigen se reduce á limpiar sus tallos ó tronchos de la tierra que tienen pegadas, y habiéndolos espuesto por un rato al sol, á fin de que se pongan algun tanto mustios, se introducen en agua hirviendo, de donde se sacan pasados tres minutos, y se dejan despues secar perfectamente. La lechuga purifica y refrezca la masa de la sangre, disuelve los humores alcalinos, es deurética, y el zumo de sus hojas entra en la composicion de algunos jarabes. El jugo lechoso de la lechuga participa de las calidades del opio.

SETIEMBRE.

Espinacas.—La espinaca es planta anual que crece á mas de dos piés de altura, se cria espontaneamente en la Tartaría. Produce sus hojas radicales de seis á ocho dedos de largo, y de cuatro á cinco de ancho, y estan sostenidas por peciólos largos, gruesos y acanalados: las hojas del tallo son opuestas, varian mucho en su figura, y son tanto mas pequeñas, cuanto mas distan de la raiz. Esta planta es *dioica*: es decir, que produce separados los secsos en distintas plantas. Las flores masculinas están dispuestas en racimos terminales; cada una tiene su caliz hendido en cinco lacinios; tiene cinco estambres delgados, y las anteras son oblongas, mellizas y tan llenas de polvillo, fecundante, que cae con estraordinaria abundancia en sacudiendo un poco las plantas cuando estàn en flor. Las flores femeninas nacen en los sobacos ó encuentros de las hojas; su caliz se compone de cuatro laciuias desiguales, y cada flor tiene cuatro pistilos. Las semillas se hallan contenidas dentro de una membrana lampiña ó espinosa.

Se comienzan las siembras de espinaca por Setiembre, continuandólas cada quince dias hasta principios de Noviembre. El terreno se distribuye en eras despues de

bien cabado y abonado; ha de tener fondo y sustancia, y estar libre de la sombra de los árboles, pues de lo contrario no procrearán las plantas: en parages sombrios y faltos de ventilacion, se espigan y corren muy prontamente. La cimiente será frezca y bien granada, y si puede ser recojerá cada uno de por sí la porcion necesaria para hacer sus siembras. Habiendo hallanado la superficie de la era, se esparrama la cimiente muy clara y con igualdad, cubriéndola con dos dedos de trierra para que quede bien enterrada.

Usos económicos y medicinales.—Se comen las hojas cocidas y compuestas de varios modos, y es alimento de fácil digestion, que contribuye á tener el cuerpo libre. La espinaca es muy provechosa para los estreñidos, pues relaja y mueve el vientre.

OCTUBRE.

Alcaparro. Es el alcaparro una mata indígena de las provincias meridionales de España: sus tallos son ramosos, de cinco á seis pies de largo, tendidos y con muchas espinas: las hojas arriñonadas, alternas y sostenidas por peciolos cortos. Los pedúncunos son largos, asilares, y cada uno se termina por una sola flor. La corola se compone de cuatro pétalos blancos recortados y grandes. Produce muchísimos estambres que son blancos en la base, y encarnados en la parte superior. Lo mas estraño de esta planta, es el pedúnculo prolongado que atravieza el caliz, se ve en el centro de la flor mas largo que los estambres, y á su estremidad lleva el germen que es muy corto, el que se convierte despues de una baya carnosa que contiene las cimientes.

El tiempo mas adecuado para hacer esta siembra es por Octubre. La multiplicacion por estaca ó rama es la que mas comunmente se practica. Se escojen para esta operacion algunos tallos frondosos y fértiles, que divididos en trozos de á media vara, y habiendo formado *uña* en su estremidad inferior, se plantan en hoyos de un pié de profundidad y dos de ancho.

Llámase alcaparron ó alcaparra, al boton

de flor antes de desenvolverse, y asi en empezàndole à mostrar, no debe dilatarse la recoleccion, ni esperar à que se abran las flores, para no perder la cosecha. Antes de manifestarse la *rosa*, que asi llaman los cosecheros à la flor, se colectarán en las madrugadas los botones de flor que estén en estado de aprovecharse, advirtiendo que no se estiman los alcaparrones muy gordos ni los mas chicos, y que se prefieren los de un tamaño mediano.

Usos medicinales y económicos. Se usan los alcaparrones ó alcaparras en las salsas y guisos para escitar el apetito; pero es comida muy indigesta. La preparacion del alcaparron para el uso, se hace del modo siguiente: antes de echarle en adobo, se pone al sol por tres ó cuatro horas, despues se llena una vasija de alcaparrones, y encima se echa una porcion de vinagre fuerte hasta que rebose. Se mudará el vinagre cada semana una vez durante las tres primeras semanas, y á la cuarta se guardarán los alcaparrones bien tapados, en su vasija, habiendo antes remudado el vinagre por la cuarta y última vez.

NOVIEMBRE.

Capuchina.—La capuchina, llamada tambien *mastuerzo de indias*, produce sus tallos aollisos, fugosos, lampiños de cuatro á cinco pies, y tendidos cuando no encuentran algun cuerpo que le sirva de apoyo. Las hojas son alternas, abroqueladas, como redondas, con cinco ángulos obtusos, y sostenidos por peciolos largos. Las flores tienen dos ó tres pulgadas de diámetro, son de un color naranjado, y estan sostenidas por pedúnculos muy largos asilares. El caliz es amarillento, de una pieza, partido en cinco lacinias; y la corola de cinco pétalos desiguales, uno de ellos està terminado por un espolon largo, hueco interiormente, á manera de capucha, por lo que se ha dado à la planta el nombre vulgar de *capuchina*: tiene ocho estambres; un pistilo, y por fruto tres bayas acorchadas, cada una de las cuales tiene una semilla.

Las siembras de capuchina se ejecutan desde los últimos dias de Octubre hasta Diciembre, estas se hacen en caponeras, alvitanas ó portales para que se resguarden las plantas de los frios y hielos. En los meses de Enero, Febrero y Marzo es tambien tiempo de disponer semilleros de capuchina, proporcionando los mismos abrigos artificiales que en los antecedentes. Compa-

rando los progresos de unas y otras siembras se observa comunmente que llevan siempre ventaja à las demas que se hacen por Octubre y Noviembre.

Usos económicos y medicinales. Tres partes en esta planta se aceptan para el uso, y son el caliz antes de desenvolverse, la flor ya abierta y la simiente tierna antes de madurar. El caliz y simiente se adoban en vinagre de la misma manera que los alcaparrones, y aun mejor que estos los usan los cocineros con igual fruto. El método de adobarlos se reduce à echar en vinagre la porcion de calizes ó botones que en cada dia se vayan recogiendo en sazon. Estos se ponen en una vasija remudando el vinagre hasta dos ó tres veces para que queden perfectos, dejando pasar entre cada mudanza de seis à ocho dias de intervalo. Las flores se recogen igualmente para adorno de las ensaladas y tienen un sabor de berros. La capuchina es planta antiescorbútica.

DICIEMBRE.

Achicoria.=A la *achicoria de jardin* la tienen los mas botánicos por una variedad de la *chicoria amarga silvestre* conseguida por el cultivo: son no obstante muy parecidas en sus caracteres. La de jardin se distingue de la silvestre en ser planta anual, ó á lo mas bisanual. El método único de propagar esta planta en estos paises es colocarla para su cultivo en parages sombrios y húmedos; y asi se conserva sin bastardear por dos ó tres años, pero con dificutad mas tiempo.

Pueden formarse semilleros en alvitanas en los paises templados, y en los mas frios en cajoneras y camas calientes, para lograr toda anticipacion de este fruto, ejecutando para este fin las siembras por Diciembre y Enero. En hallandose en una altura proporcionada, se entresacarán las mejores para reponer en reguardos ó abrigos que puedan defenderlas de los frios. Se ejecutan las siembras de esta planta en dos tiempos, al aire libre: la primera se verifica desde fines de Febrero hasta Abril, haciendóla bastante espesa. Las plantas de esta siembra se gastan siendo pequeñas, tiernas y antes de amacollar; pues si se trasplantaren del semillero, *se correrian* ò espigarian todas.

Usos medicinales y económicos.=Tiene toda planta un sabor amargo, por cuyo motivo se recomienda como remedio contra las tercianas: es deuretica, y la dan los médicos á los enfermos que padecen obtrucciones. Su uso ordinario es ensalada, y se considera como comida sana que refrezca la masa de la sangre. Las hojas de la Achicoria silvestre se suelen recoger por muchos en la primavera, antes de que se pongan del todo verdes, y las comen en ensalada. Las raices de Achicoria son igualmente comestibles, pero se ahuecan é inutilizan luego que se ha espigado la planta. La apatecen toda clase de ganados, y aumenta la leche á las vacas y ovejas.

FIN DE LA OBRA.

INDICE

DE LAS MATERIAS CONTENIDAS en el primer tomo.

TRATADO I.

SOPAS.

TRATADO II.

ENSALADAS.

TRATADO III.

GUISADOS DE CARNE Y AVES, ASADOS Y TORTAS.

TRATADO IV.

GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA.

TRATADO V.

MASA PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

TRATADO VI.

ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS.

INDICE

DE LAS MATERIAS

contenidas en el segundo tomo.

TRATADO VII.

DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

APENDICE.

BOCADILLOS.

CUBILETES.

CONSERVAS.

JALEAS.

POSTRES.

POSTRES DE TORTAS.

MASAS PARA PASTELES.

MASAS PARA BUÑUELOS.

MASAS PARA ROSQUETES.

BEBIDAS FRESCAS.

CHOCOLATES.

de los Sres. suscritores a esta obra.

PUEBLA.

SEÑORITAS.

Almendaros,
Bravo, Dña. Mariana.
Barreda, Dña. Ana Josefa.
Bautista, Dña. Luz.
Camacho, Dña. Plácida.
Carrasco, Dña. Mariana.
Dominguez, Dña. Josefa.
Fernandez de Lara, Dña. Ines.
Garcia, Dña. Josefa.
Gonzalez, Dña. Teresa.
Gutierrez, Dña. Dolores.
Juarez, Dña. Juana.
Moreno, Dña. Regina.
Madrid, Dña. Carmen.
Olavarrieta, Dña. Margarita.
Ponce, Dña. Agustina.
Pardo, Dña. Manuela.
Perez, Dña. Teresa.
Raso, Dña. Josefa.
Reyes de Reyes E. Sra. Dña. Eligia
Sierra-bigas de Vargas, Dña. Maria de la Luz.
Salazar, Dña. Dolores.
Saldaña, Dña. Benita.
Villarreal, Dña. Francisca.

SEÑORES.

Antuñano, D. Estevan.
Aguilar, *D.* Agustin.
Arrioja, D. *D*iego.
Arrioja, *D.* Juan.
Aedo, *D.* Juan.
Argüelles, *D.* José Maria.
Aldeco, *D.* Manuel.
Arroyo, D. Miguel.
Arrioja, D. Joaquin.
Amable, *D.* Ildefonso.
Almonacir, D. Mariano.
Bravo, D. Francisco.
Buen-Abad, D. Mariano.
Baso Ibañes, Sr. D. Joaquin.
Blanco, D. Alejandro.
Bonilla, D. Antonio.
Barreda, D. Miguel.
Bermudez, D. José Maria.
Bandine, D. Antonio.
Carrasco, D. Mariano.
Campos, D. Manuel.
Chavarri, D. Martin.
Cao Varela, D. Mateo.
Carmona, D. José Maria.
Casasola, D. Agapito.
Cardoso, D. Manuel, por dos suscriciones.
Castillo, D. Joaquin.
Comonfort, D. Ignacio.
Cal, D. Antonio.
Carreto, D. José Maria.
Caro, D. Vicente.
Carrasco, D. Francisco.
Carrillo, D. Agustin.
*D*uran, D. Miguel.
*D*iaz, D. Miguel, por dos suscriciones.

Echávarri, D. Alejo.
Esparsa, D. Benigno.
Espino, D. José Maria.
Encinas, D. Gregorio.
Espinosa, D. Vicente, por tres suscriciones.
Echávarri, D. Vicente Dámaso.
Flores, D. José Maria.
Fuentes de Maria, D. José.
Fuentes de Maria, D. Enrique.
Frias, D. Ercalano.
Feital, D. Joaquin.
Folledo, D. José Maria.
Fernandez, D. José Maria.
Franquis, D. Miguel.
Guerrero, D. Ignacio.
Guerrero, D. Pascual.
Garzon, D. Manuel, por dos suscriciones.
Garmendia, D. José Maria.
Garcia, D. Miguel.
Garcia, D. Mariano.
Gutierrez, D. José Maria.
Gomez, D. José Maria.
Hidalgo, D. Cristobal.
Hernandez, D. Francisco.
Hidalgo, D. Antonio.
Ibarraran, D. Ignacio.
Isunza, D. Rafael.
Kerne, D. Manuel.
Leon Armas, D. Guadalupe.
Lopez, D. Mariano.
Luna, D. Miguel.
Losano, D. Miguel.
Mora, D. Nicolas.
Mateos, D. José Maria.
Morales, D. Manuel.
Molina, D. José Maria.
Morales, D. Roman.
Mercado, D. Francisco.
Obando, D. Mariano, por tres suscriciones.
Ortiz, D. José Joaquin.
Oropesa, D. Mariano.
Ponce, D. Francisco.
Paredes, D. Guadalupe.
Perez, D. Mariano.
Perez, D. Julio.
Palacios, D. José Maria.
Quantle, D. Placido.
Raso, D. José del.
Rodriguez, D. José Maria.
Ramos, D. Francisco de Paula.
Rio, D. Antonio del.
Reyes, D. Nemecio.
Rosa, D. Miguel de la.
Sandoval, D. Gregorio, por dos suscriciones.
Secane, D. Agustin.
Sanchez, D. Manuel.
Salinas, D. José Maria.
Salas, D. Miguel.
Sandoval, D. Felix, por dos suscriciones.
Sagrero, D. Joaquin.
Secano, D. Manuel.
Tello, D. José Maria.
Torres, D. José Maria.
Urrutia, D. José Maria.
Vriarte, D. Manuel, por dos suscriciones.
Urrutia, D. Joaquin.
Vidal de Villamil, D. José.
Zetina Abad, D. Manuel.

SEÑORITAS.

Bolaños de Villañe, Dña. Josefa.
Bolaños, dña. Luz Sebera.
Castillejos de Contreras, Dña. Joaquina.
Enciso de Orosco, Dña. Luz.
Esperon de Chúzari, Dña. Concepcion.
Fagoaga, dña. Mariana.
Garcia de Berges, dña. Guadalupe.
Gutierrez de Beltranena, dña. Josefa.
Garmendia de Santibañes, dña. Guadalupe.
Hernandez, dña. Manuela.
Santaella, dña. Guadalupe.
Torres de Leon, dña. Manuela.

SEÑORES.

Bolaños, D. Juan. N.
Cabero, D. Pedro.
Fernandez del Campo, D. Luis.
Gonzalez, D. Agustin.
Ibañes, D. Ignacio.
Medinilla, D. Ignacio.
Toro, D. Manuel.
Zamora, D. Lorenzo.

MATAMOROS.

SEÑORITAS.

Llano, Dña. Margarita del.
Rodriguez, Dña. Margarita, por dos suscriciones.

Amarillas, D. Manuel.
Aedo, D. Atanacio.
Briones, D. José.
Espejo, D. Mariano.
Serrano, D. Mariano Antonio.
Francisco de la Torre, D. José.
Fuentes, D. Juan N.
Garcia, D. Roman.
Hernandez, D. Vicente.
Hernandez, D. Ignacio.
Labastida, D. Luis.
Montaño, D. Vicente.
Mejia, D. Joaquin.
Oropesa, D. Mariano.
Quintana, D. Miguel.
Rodriguez Cos, D. José.
Rodriguez Fuentes, D. Antonio.
Ricardo de los Monteros, D. José.
Rosa, D. Agustin de la.
Spencer, D. Guillermo.
Serrano, D. Juan.
Sanchez, D. Mariano, por dos ejemplares.
Vargas, D. Rafael.

QUERETARO.

SEÑORITAS.

Ecala, Dña. Antonia, por seis suscriciones.

SEÑORES.

Baca, D. Sabas.
Barbosa, D. José Maria.
Carrillo, D. José Maria.

Herrera y Zavala, D. José Maria.
Lopez, D. Ignacio.
Lopez, D. Petronilo.
Le-Roy, D. Remigio.
Molina, D. Juan.
Samaniego, D. Manuel.
Villa, D. Pedro.

SAN ANDRES Chalchicomula.

SEÑORITAS.

Garmendia, Dña. Ana Francisca.
Legaspi, Dña. Joaquina.
Ordorgostí, Dña. Luz.
Pui, Dña. Rosa.
Suleta, Dña. Lorenza.
Vega, Dña. Josefa.

ATLIXCO.

SEÑORITAS.

Zeron, Dña. Guadalupe.

VERACRUZ.

SEÑORES.

Cabrera, D. Francisco.
Carrasco, D. Carlos, por dos ejemplares.
Castillo y Lanzas, D. Joaquin del.
Escorbo, D. Manuel.
Gonsalez, D. José Maria.
Merced, el P. de la.
Mata, D. Manuel G. de la.
Rodriguez, D. Juan.
Vidal, D. José.