



Libro

de

Cosina

N.º 3.

de la propiedad

de

Eufemia Ruiz de Cuadra

1862

Empanadas de mi madre

A dos libras de harina florea
 da seis yemas de huevo y sal,
 medio posuelo, de agua de
 uris hervido, medio posuelo,
 de agua de tequesquite ascen-
 tado, media tasa de mante-
 quilla derretida y media
 tasa de manteca derretida.
 Si el relleno es de algun dul-
 ce se amasa la masa con le-
 che la suficiente y si el re-
 lleno es de picadillo o pesca-
 do, entonces se amasa con
 vino jeres, se amasa y lita
 que hace ojitos es por que
 ya está. se hacen bolitas
 y con ellas tortillitas. se po-
 ne el relleno en la mitad
 de las tortillitas, se voltea
 la otra mitad á hacer como
 quesadilla, se repulgan y se
 frien en manteca.

Biscochitos de almendra

Se pone una libra de al-
 mendra á remojar en agua
 no muy caliente y que no se
 tarde mucho, se monda y se
 muele y se le echa para em-
 pesar, á molar dos huevos cru-
 dos sin manosear la masa
 para que no se azite, y ya
 que está molida, no muy re-
 molida, se pasa á una me-
 sa y ya estarán veinte onzas
 de azucas, molida y tamisa-
 da y se le va meselando á la
 almendra si es muy pegosa

aquanta las veinte onzas y si no, libra á libras y dos yemas, todo, se amasa muy bien y se toma en pedacitos y se van echando en la geringa de hacer buñuelos y se saca sobre la mesa labrando la figura que quieran y se meten en la tortera con poco fuego pero siempre arriba se le pone mas para que esponjen y para saber cuando estan cocidos se han de despegar de la tortera, esto es lo q.^o tengan color y que se enfrie la tortera para que se levanten sin quebrarlos.

Rosquillas á la Oporanta

A una libra de harina veinte yemas de huevo batidas aparte hta. que esponjen y las claras batidas aparte y ya que está bien esponjado, uno y otro, se revuelven claras y yemas, se le echan tres onzas de azucar bien molida y se bate como turron y se le echa la harina con tres onzas de manteca, medio posuelo de aguardiente, se amasa muy bien y se hacen las rosquillas como las rosquillas de manteca quilla, el orno ha de estar muy caliente: estos se sirven sin almivar ni vetun.

Otras muy buenas

Dos libras de levadura, una libra de manteca, una libra

de azucar, remolida, se le echan treinta yemas de huevo y la harina que los huevos pidieren, un posuelo de sumo de ~~limon~~ naranja agria, todo muy bien batido: la vispera del dia en que se han de hacer, como á la oracion, y se cuesen al medio dia, cada baston de esta masa ha de ser de $\frac{1}{2}$ libra y se comparte para sacar las piezas ni muy chicas ni muy grandes; el orno templado, no se les pone ni vetun ni almivar.

Biscochos de cacahuazintle

A una libra de harina de mais cacahuazintle blanco, se le echan seis onzas de manteca derretida pero no caliente, cuatro huevos dos con claras y dos sin ellas, azucar molida al gusto, se amasa muy bien y se estienda con palote en una mesa, se deja del grueso regular del biscocho de maiz: se cortan con moldes y se meten al orno sobre papeles y se laboran con un peine muy grueso.

Otros de Cacahuazintle

A una libra de harina de mais cacahuazintle blanco, veinte huevos, ocho con claras y doce sin ellas muy bien batidos, tres onzas de manteca

derretida, tres onzas de azucar, y medio de aguardiente. se amasa todo, muy bien, se van labrando las figuras, se ponen en papeles untados de manteca y se meten al horno.

Rodeos

A tres libras de manteca, dos libras y media de azucar bien remolido, diez yemas de huevo, trece claras, un cuartillo de agua, todo esto bien revuelto, se echa harina tanto que se pueda batir, se le echa una poca de sal: se divide en cortos cartoncitos, cada uno se amasa en el tablero, por que si se amasa todo junto, se echa á perder, y en dicho tablero, es donde se le mete mas harina poco á poco, hasta que quede en estado de hacerse los rodeos ó figuras, y luego se meten al horno en papeles con mantequilla y se le echa polvo de canela á unos, á otros polvo de azucar y á otros grapea en polvo.

Otro

Treinta yemas de huevo, se baten en un casito con una palita á modo de molinillo, se le echan diez onzas de azucar molido y se baten con las yemas y así que están espesas se juntan con nueve claras que en un

cantarito, se han de haber batido con un molinillo hasta que estén duras, despues de puntas se baten hasta que se unan, luego ~~tantita~~ cinco onzas de manteca, tantita sal, medio posuelo de chinquirito, se va echando y con la palita se bate un poco, y luego mas harina q. que de de modo que se pueda tender, se soba mucho; se hacen los biscochitos redondos y otras figuras, estos son los que primero entran al horno en papeles untados con mantequilla.

Biscochos de azar

Para una cuarta de harina, se baten diez yemas en una artesa con libra y media de azucar molido, se le echa una poquita de agua de azar y se baten con las manos hasta que estén espesas, se echan dos libras de ~~azucar~~ manteca fria, una libra de levadura que se ha de haber cogido de la misma cuarta de ~~azucar~~ harina, se le echa sal, una poca de agua fria y se revuelven las cinco libras de harina que han quedado, que ni quede dura ni blanda la masa. Se hacen los biscochos y se meten en el horno q. esté templado y se les ha de echar aponoli. Estos

se cuesen luego, que se acaban de hacer.

Biscochos de Sal

A tres libras y media de harina, se le hace un ovo en medio, se echa una libra de manteca fria, una pocas de sal molida y una tasa caldera de agua fria, ~~una~~ ~~se~~ se desase la manteca en la agua con la sal y se va revolviendo la harina como quien revuelve chocolate con la canela, la apunian y prueban la masa para ver, que quede bien sasonada con la sal y si le falta se le echa mas á que le salga en el sabor, y se hacen bastones & para amasarlos, se hacen tortillas grandes estendidas con palote, se les echa aponzoli y una tortilla sobre otra sin apretarla & y se van cortando, la & costras larguitas o, como las costras de dulce que hacen en Sta. Clara: estas entran en el horno, luego q. se hacen se abren y se biscochan, se les echa su pellisco sin unir una con otra, sino por ambos lados se pelliscan adhiriendose que el biscocho que entra en papel siempre ha de ir unido, desp

manteca el papel, tambien hay harinas que piden mas ó menos agua, y asi con tiento se les echa sino que la masa se resaca con mas agua y se vuelve amasar.

Pruebas

A dos libras de harina veinte huevos, diez con claras y diez sin ellas, cuatro onzas de azucar, se revuelve con las yemas y se bate, tambien las claras pero aparte y asi que todo se bate se revuelve con la harina, se le echa un real de aguardiente, cuatro onzas de manteca tibia, se apunian hasta que hagan opo luego luego se hacen las pruebas, despues de frias se hierve agua y en ella se echan hta q. se suben luego se enjugan con una servilleta limpia, despues se rapan un poco al rededor y se meten en manteca tibia y se vuelven á enjugar, se meten en el horno templado y ya cocidas se embentan.

Fortillas de cacahuente

Se echa en un comel una picara de mais del chico, despues se relaba y se pone al sol hta que quede bien seca.

luego se remuele y se le revuelve una tasa caldera de manteca derretida y dos yemas de huevo, azucar al gusto; si quieren que sean de queso se les revuelve este, se hacen chicas y no gruesas para que esponjen, se cuecen en comal á fuego lento; pueden coserse en horno templado poniendolas sobre papel sin untarlas de manteca

Soletas

Se vaten diez y seis claras de huevo y ya cresidas se vaten las yemas y se revuelven, se le echa una libra de azucar serrida, se pone en un caso en el rescoldo y se esta vatiendo, hta que este duro se le echan cuatro onzas de almidon y diez ó dos onzas de arina, todo cernido, ya que está de punto se echa en el plato, se voltea la azucar molida y serrida y se lleva al orno.

Mamonos

Se vaten veinte claras de huevo y luego las yemas y se ~~revuelven~~ sigue vatiendo con una libra de azucar cernida, se le echa una libra de almidon cernido sin dejar de vaticar para que no se añente, acabado de revolver se echa con violencia en los

cascos de papel y ya estará el horno como para soletas ó mas subido y se ponen á coser.

Cubitetes

A una libra de almendra diez y ocho yemas de huevo y nueve claras; se muele la almendra con agua para q. no se aseite que baltamuy remolida que le quede granito, se vaten las yemas aparte hta que haga serrito con la pasta como para huevos reales: las nueve claras se crecen aparte, luego se mezclan con las yemas y se echa la almendra y con la mano se desase á guiso que de con bolas; se tendran prevenidas las casuelitas ó cubitetes embarrados de mantequilla, se llenan y se meten al horno. Tendra el tiempo del marquesote y luego se echan en almivar.

Rosquillas de almendra

A una libra de almendra, medio de azucar, cuatro clavos y dos yemas de huevo bien vaticadas: en los huevos batidos se incorpora la almendra remolida y la azucar, tambien se hacen las rosquillas, se ponen en papeles y se meten en el orno.

Rosquetitos

A dos yemas de huevo una

cucharada de aguardiente re-
fino de castilla y se les vá echan-
do la harina que necesite á que
quede de un cuerpo para pa-
lotearla, echandole medias
cucharadas de arucas en
polvo y en cuanto se revuel-
ven se palotean como gas-
nates, se hacen lo mismo q.
estos, se frien y embuelven
en arucas y canela, sirven
para la reposteria y para
un almuerzo ó comida.

Soletas finas.

A ocho huevos bien batidos
como para freir, se le echan
seis onzas de almidon molido
y cernido en cedazo, una on-
za de arucas molidas y ser-
vidas en la misma disposici-
on que el almidon, se revuel-
ve en el huevo y hta que se
absorba se está variando, se ba-
sia en papeles haciendolas
redondas ó largas y antes de
meterlas al horno, que ha de
estar del temple de dorar un
papel cuando se meten, se
voltean en los papeles con
violencia en arucas molidas
á que se les haga cara y
se ponen en hojas de lata y
se meten al horno y no se
tapan como en los marqueso-
tes y así que se empiesan á
dorar de las orillas, se sacan
y se meten debajo de una
batea ó cuscuela á que no

les dé el aire: hta que se en-
frien se quitan de los pape-
les.

Gorditas de cuajada.

A una tasa caldera de
nistamal descabesado y bi-
en pelado, se muele con dos
tazas de cuajada tierna
que le quede un poquito
de suero: estando bien mo-
vida la masa, se le revuel-
ven seis yemas de huevo, una
onza de arucas molidas,
una poquita de sal, una
cucharada de mantegui-
lla cruda, el poquito sue-
ro que le quedó á la cua-
jada y lo demas, sirve pa-
ra unederselas y no echan
les agua para nada: se
hacen las gorditas y se e-
chan en hojas de tamaral
puntandolas en las hojas
con manteguilla y se me-
ten al horno sobre hojas de
lata; el horno ha de estar
templado.

Trepitas

Una libra de harina se
amasa con media libra de
manteca, dos onzas de arucas
en polvo, agua tibia la que
necesite echandole á esta
agua un granito de tiques-
quite del tamaño de un gar-
banzo, la cuarta parte de un
povuelo de levadura, todo
se amasa hta que haga

veguijas grandes: se mojan los dedos en manteca, se labra la masa haciendo las figuras que uno quiera, se ponen en hojas de lata y se meten al horno que esté del temple del marquesote. La señal que estén cocidas, es cuando se despegan de las hojas de lata, se sacan y se les echa grapea p^a encima.

Marquesote de huevo

A una libra de almidon molido y serrido en un pedazo de flor, se le echa media libra de harina flor se water veinticuatro huevos, las yemas separadas de las claras, seis onzas de azúcar molido y serrido, todo se incorpora en el huevo. Después de batido se echa en las capas hta. la mitad. El horno se calienta metiendo un papel y q^e se dore: se meten las capas ~~h^ata~~ ~~la~~ ~~mitad~~ sobre hojas de lata, se tapa el horno, y se tiene cuidado de estarlo mirando seguido, para que no se rebienten los marquesotes: haciendo costra y tentandose durita ya está, se advierte, que antes de meter las capas al horno, se les echa a ponfoli tostado, y se clar-

retean con pasas, almendras y piñones

Rosquetes de Yemas

Seis Yemas solas batidas con tres onzas de azúcar, molido, así que estén bien batidas se echan dos onzas de manteca derretida, un puñado de vino blanco, y otro de levadura, una poquita de sal y de harina la que se mojaré, y estando la masa se hacen y se meten al horno.

Fortillas de harina

A una peca de harina cinco yemas de huevo, una cucharada de azúcar, una poquita de manteca, todo se mescla y se amasa muy bien; se estira la masa con un palote, se cortan con un molde, se pone una hoja de ~~lata~~ en una orrilla á fuego manso, hta que queden bien cocidas.

Pastelitos y canutos de mantequilla

A una libra de harina, yemas de huevo, agua fria con sal y un pedazo de tesquite muy chiquito, no ha de quedar la masa ni muy dura ni muy aguada, es decir, ni muy blanda, se estiran-

de con el palote á que queda del grueso del dedo chiquito, se parte en pedacitos una libra de mantequilla y se va poniendo en la masa la que se doblará como quien dobla un trapo, se va paloteando suabem^{te} para que no salte la mantequilla se le dá varios dobles á la masa y su polvo de harina, esto se hace hasta que se desase la mantequilla y se vuelve á poner del grueso q^e uno ~~quiere~~ de un dedo chiquito, y con el cuchillo caliente se van cortando para los canutos, se cortan las tiras de dos dedos de ancho ó de tres y se les mta yemas de huevo nomás revueltas y lo mismo á los pasteles: ya se encuentran los moldes untados de manteca y se van enredando con las dichas tiras con el huevo para afuera y se meten al horno y mta que estan frios no se les sacan los moldes y despues se rellenan con la crema y en la punta se les echa canela: se advierte que calientes se les echa azucar molida p^r encima.

Oquelas

A dos libras de harina floreada, seis huevos, tres con clara y tres sin ella, un posuelo de agua de tequesquite y media naranja esprimida un poco de vino blanco, todo esto se amasa mta. que amolla y al tiempo de amasarla truenes: se hace una bolita, se mete en una servilleta y se pone por un rato al sol, se van haciendo las oquelas en manteca, que no este ni muy caliente ni muy fria para que salgan blancas, se corta la masa con carretilla y se frien.

Gasmates

A dos yemas de huevo, una cucharada de manteca ó mantequilla, la harina que embeva, su sal conveniente, tantito vino y se amasa muy bien, se palotean y se van cortando los gasmates como tortilla y luego, se envuelven y á la media hora de tendidos se frien y se rellenan del dulce que uno quiere.

Tortilla de harina

Un real de leche, clavo y pilon de harina, seis yemas

de huevo, medio de vino blanco ó catalán: se revuelven todos esto, á que queda de un espeso regular, se unta un sartén con manteca ó mantequilla y se echa pasta á que tape el asiento del sartén, se saca y se voltea y se enrolla, se le echa azúcar, y una poca de canela en polvo p.^o encima.

Parqués

A una libra de harina, una libra de mantequilla, se pone á derretir, esta y se echa en una casuela con la harina, se batan veinte yemas de huevo como para huevos recién y se revuelven las tres cosas con polvo de azúcar al gusto, y con una cucharada se batan mucho hasta que hace opo, se embarran los moldes chicos ó casuelitas de mantequilla, se les pone un papel encima y se les vá echando esta masa que no quedan menos por, que se esponjan y se meten al horno.

Empañaditas de S. Juanico

A dos libras de harina florecada seis yemas de huevo, sal, medio pozuelo de agua de teques-

quite acentada, medio pozuelo de agua de aris acentada, media tasa de mantequilla derretida, media tasa de manteca tambien derretida: si el relleno es de algun dulce se amasa con leche la suficiente, y si el relleno es de picadillo, entonces se amasa con vino, peres y lta. que hace ojitos está, entonces se echan volitas, se hacen como tortillitas y se echa el relleno en la mitad de la tortilla á hacerlas como quesadillitas, se repulgan y se echan á freir en manteca.

Gasmates

Se batan bien seis yemas de huevo y se le revuelve sal y una cucharada de manteca, otra de agua de aris y otra de agua de tequesquite acentada así que está bien incorporada la agua, se le mezcla una tasa de harina y se palotea, se cortan y con clara se van pegando para formar el gasmate y oreados se frien en manteca y al día siguiente se rellenan de turrón.

Mamones de arroz

A una libra de arroz labado, secado, molido en pol-

vo, y tamisado, una libra de
azúcar, molida y tamisada,
una libra de mantequi-
lla derretida; prevenido to-
do, se vaten veinte yemas
de huevo, como para huevos
reales y las veinte claras
como para freit, y ya va-
tadas se revuelven y se re-
vuelve el arroz tambien muy
bien y sigue la mantequi-
lla y azúcar: es mejor q.
en lugar de una libra
de mantequilla sea li-
bra y ~~media~~ cuatro onzas
por que con una libra sa-
le un poco claro el ma-
non, se vá mesclando
y batiendo y se vate co-
mo para tamales hta.
que hace ojos grandes y se
echa en capitas de papel
para cocerlas en el horno
templado; no se llenan
mucho las capitas por
que es esponja

Biscochitos con queso

A una libra de mante-
ca* siete onzas de mante-
ca, cuatro onzas de azúcar
molida y dos huevos: se
pone una presita con la
arina, hay se mesclan
los huevos en la manteca,
dos onzas de queso de las
barcas bien remolido y
la azúcar ya que está to-
do bien revuelto se mes-

da en la presita de la arina,
se amasa bien todo
junto y se hacen los bis-
cochitos con moldesitos: en
esta misma revoltura se
mescla lo que se coge con
un real de polvo de te-
quesquite blanco y se me-
ten al horno. De este tan-
to se han de sacar tres y
medio ó cuatro reales á
razon de ocho por medio.

Pastelitos de mantequilla vellenos

A medio de leche, cua-
tro yemas de huevo, azu-
car, al gusto, clavo de ca-
nela en rapitas y un pu-
ño de arina, todo esto se
revuelve hta que se de-
segan las yemas, se po-
ne á la lumbre y así
que haya espesado se
le echa cuartillas de vi-
no, peres, la cascara de
un limon rallada, se e-
cha en un platon una qu-
ta de esto y se voltea, si
cae, toda biamo, está y
si se pega ya está. A u-
na libra de arina cua-
tro yemas de huevo, tan-
tita agua fria con sal
y un pedazo de teque-
quite blanco, chiquito,
no ha de quedar la
masa ni muy blanda
ni muy dura: se esti-

* Es arina y no manteca.

ende con palote á que quede muy delgada: des-
de la vispera se dejará en
agua la manteguilla en
pedasos, á otro dia se escur-
re y se le echa agua me-
ba; se ponen trocitos de es-
ta manteguilla sobre
la masa y esta se vá do-
blando echándole siem-
pre su polvo de arina
á que no se pegue la man-
tequilla en la mesa: se
estiendo á que quede del
grosso del dedo chiqui-
to; se corta con cuchillo
caliente, se le pone su
relleno y otra tapita en
cima de masa: se po-
ne en hojas de lata y se
meten al horno tem-
plado como para sole-
tas.

Puchas

A una libra de arina
veinticuatro ó treinta ye-
mas de huevo; una po-
quita de agua de teques-
quite blanco, un poqui-
to de catalan y un pol-
vito de arnear, no mucho
por que no espongan: se
amasa todo esto muy bien
y ya que está muy bien
amorado y suave, se ha-
ce un torsal largo ó torca-
les, se cortan con una me-
didita y se hacen las rue-

ditas y se pegan las pun-
titas con claras de huevo
y se meten al horno que
estará de un temple re-
gular, así que ya salen
del horno se embetu-
nan con turrón como
lo mismo que para
comer; se voltean los
puchos boca á bajo á
que se moje en el tu-
rron, no mucho como
están todas las puchas
y se voltean para arri-
ba, esto se hace de u-
na en una y se po-
nen á secar en la som-
bra ó en el sol y si u-
no quiere les echa gra-
pea sobre el turrón.

Biscocho de natillas

Natidas siete claras de
huevo bta. estar duras
se les mescla á fuer-
za de batido, media li-
bra de arnear en polvo,
cuatro onzas de arina
y un cuartillo de na-
tillas bien escurrida
por sedoso y en capi-
tas de papel despol-
voreadas de arina se
iran echando y se me-
terán al horno muy tem-
plado y luego que cuape
el huevo se sacan.

Mamonos de espuma

A una libra de almidon, una

libra de arucas y diez y ocho huevos con todo y clara. Se pone á asolar el almidon y ya que está asoleado, se muele lo mismo que la aruca pero aparte se vaten bien las yemas y tambien se vaten las claras, cada cosa aparte. las yemas se vaten con la aruca que estará muy bien batida en molida en polvo, asi q. ya están las ~~yemas~~ dos cosas muy bien batidas en el traste donde están las yemas, hay se echan las claras y se revuelve bien y ya que está se vá echando el ~~almidon~~ almidon pero entre dos personas á q. balle callendo en el huevo n.º q. una balle tamisando y otra revolviendo, asi que se acaba y que está bien revuelto se vá echando en ~~un~~ con una cucharada de plata en unos aritos y se meten al horno que ha de estar de un calor regular ni muy caliente ni muy frio, por que si está muy caliente se chamuscán y no se cuecen y si está muy frio se vafan y no esponjan el modo de conocer cuando ya están cocidos es que se le suene con los dedos por donde tienen arito el papel

y no sonar como tambor q. quede dorado por encima y por debajo y por los ~~lados~~ lados se revuelcan en polvo de arucas tamisada. En cuanto se vatican los aritos se llevan de nuevo y se meten luego luego al horno y mientras se revuelve el huevo de cuando encuan do, no á batirlo por que se agua. Los aritos se mandan hacer como aros de sedas del alto de un pulguero y otros dos dedos mas y del ambito de una tassa caldera. Se les pone de un lado una rueda de papel pegada con engrudo á que se haga fondo para echar allí el huevo. No se llevan mucho por que esponjan.

Biscocho relleno

Se vaten diez y seis ó veinte yemas de huevo y se le echa medio de manteguilla y tanta agua de anis y se le vá echando la harina que se embeba y se vá revolviendo poco á poco á que se haga una como mazita y se estiende la mitad arriba y la mitad abajo y en medio se echa la pasta que uno quiera; se compone y se sierra de las orillas y se mete al horno y ya que

esta bien dorado, se embetuna con turrón y de este mismo teñido con panesillo se les hacen sus labores.

Gasmates de naranja

A media libra de harina, se le echan tres yemas de huevo, se pone á derretir la manteca y se revuelve con la harina, se pone á hervir tantito, anís con unas cascaritas de tomate, yá que está, se sacan las cascaras y se le echa la agua con todo y anís, se le echa una agua de tequesquite asentado y ya que está echo, todo esto se revuelve muy bien y se palotea hasta q. está yá de punto, que es cuando hace opitos, entonces se le exprime á la masa una naranja ~~o~~ de china, se revuelve bien y se le dá unas cuantas paloteadas á la masa y se van haciendo los gasmates y se van echando en la manteca á q. se frian y yá que están se rellenan de lo que uno quiera.

Biscochos de mallorca

A una libra de harina, dos onzas de levadura, diez yemas de huevo, dos onzas de mantequilla, dos onzas de manteca, dos reales de

espíritus de clavo, medio de canela molida, media libra de arucas, y un posillo de agua de anís ó lo que me cecite para que quede una masa blanda: todo esto se soba mucho y vate muy bien y á las cinco ó seis horas se reconoce si está la masa bien suada y entonces se labran los biscochos, se ponen en el tendido y así que a floraron bien, se meten al horno, en la inteligencia que ha de estar muy bajo para que tomen su consistencia.

Rosquetes encanelados

A veinticinco yemas de huevo, el sumo de unas naranjas, un posillo de agua de tequesquite bien asentado, medio real de vino blanco, un poco de anís y otro de ~~tequesquite~~ tequesquite a ponfoli y ya que están bien batidas las yemas se les echa todo con la harina que necite que no quede dura se hacen los rosquetes y se frien en manteca y se sacan y se echan en almivar de punto alto y se sacan; si quiere uno se revuelcan en azúcar y canela y se les echa

tambien grapea y si no se de-
 jan en la almivar, corriente y
 se adornan con piñones, pa-
 sas, almendras y aritron.

Mostachones

Se hace almivar, de pun-
 to subido, con dos libras de
 azucar; quitado de la lum-
 bre se le echa una libra de
 viscocho bien molido, se re-
 clve á poner en la lumbrer
 y en empesando á hervir
 se le echa media libra de
 almendra, se quita de la
 lumbrer y se le echan cua-
 tro yemas de huevo, una on-
 za de canela, un poco de cla-
 vo, un pedazo de mante-
 quilla; se vuelve á poner
 á la lumbrer y si se vé q.
 está muy agrio, se le
 echa otro poco de viscocho re-
 molido, se deja enfriar y
 se van haciendo los mosta-
 chones del tamaño que uno quie-
 ra y se revuelcan en canela.

Rosquetes de canela

Se toma un real de huevos,
 un real de vino blanco, sal,
 harina la que cubre el hue-
 vo, que quede muy blanda
 la masa, bien amasados
 se frien en manteca, ya es-
 tará el almivar de medio
 punto, se meten los rosque-
 tes y se sacan prontamen-
 te, se meten en el horno, se
 sacan y se revuelcan en canela.

Mamonos

A veinticinco huevos, ca-
 torce onzas de azucar; se va-
 ten los huevos muy bien con
 una palita en una olla o
 de nueva con la azucar mo-
 lida y serrida se bate muy
 bien hasta que esté espeso,
 se le echan diez y ocho on-
 zas de almidon molido y
 serrido y es cuando se pe-
 san las diez y ocho cabales,
 este se echa y se revuelve
 muy bien á que no se haga
 bolas, muy bien incorpora-
 do todo se va echando en
 las cajas de papel y se me-
 ten al horno que esté bien
 caliente, se les echa a pon-
 poli por encima o azucar.

Bollitos de Naranja.

Se pone un sarton en la
 lumbrer con una tasa de agua
 y una cucharada de man-
 teca y tres cascadas de na-
 ranja rallada á que le dé
 sabor, así que se derritio
 la manteca se le echan cua-
 tro onzas de harina y diez
 yemas, se bate muy bien to-
 do con una cuchara de pa-
 lo hasta que puedan ha-
 cer los bollitos con la mano,
 ya que están echos se les e-
 cha por encima almendra
 picada y azucar y se me-
 ten al horno.

Pan de pulque

A una libra de harina, cuartilla de pulque quitándole tantito, lo que se coge con dos dedos de manteca, sal al gusto y si el pulque es clástico mejor y en caso de que no haya pulque se hace con sorsera. Servá mojado, la harina poco á poco con el pulque hasta que pante así que ya junto se le echa la manteca y la sal y se amasa muy bien hta. que ya no se pega en las manos es señal de que ya está y de hay servan & haciendo bollitos ó galletas ó lo que uno quiera y ya que están hechas, se pivotean muy bien por todas partes y se ponen en una casuela ó sartén embarradas con manteca, pero no mucha, se ponen bien separados uno de otro para que no se punten por que esponjan mucho y se meten al horno á que queden ni muy quemados ni crudos, sino de un dorado regular.

Biscocho de muerto

A una libra de harina, cuatro huevos, cuatro onzas de levadura, dos onzas de manteca, dos onzas de azucar y tantita sal; la azucar se le echa, echa almivar; se amasa todo muy bien y ya que está, se tiene cuidado de que la masa no quede suave, sino que quede durita, y ya que está se hacen los biscochos larguitos ó redonditos, pero si son de estos se les po-

ne una bolita de la misma masa en medio, y cuatro ó tres por las orillas pegadas por encima, y se se derrite una poca de manteca y con una pluma se embarran tantito por encima y se le echa su azucar martajada y se meten al horno.

Rosquetes encanelado

Se vaten yemas de huevo las que uno quiera, se les vá echando harina la que sea necesaria para que se haga masita, de modo que se puedan hacer los rosquetes, se le echa una cucharada de catabar y un polvito de alambre para que esponjen, se hacen los rosquetes y se meten al horno, se embarran con una pluma de almivar y se encanelan con azucar y canela en polvo.

Suspiros

Se vaten las yemas que uno quiera, ya que están se les va echando azucar en polvo hasta que echando un poquito en el papel no se corra y ya está, se van echando separaditos con una cuchara del tamaño que uno quiera y se meten al horno que ha de estar muy poco caliente por que si no se truncan; se les echa poca por encima para que saquen bonito color.

Biscochitos muy buenos

Una libra de manteca, tres huevos, dos con clara y uno sin ella tres

enzas de arucas, lo que se coge con tres dedos de sal y la urina que fuese suficiente para que se haga masa. Se vate la manteca muy bien hta. que haga opitos, luego se les echan los huesos, la arucas y la sal, se revuelve todo muy bien, y se le va echando la urina poco a poco hasta que se haga masita, se está amasando muy bien con la mano, entonces ya que se despega de la mano, entonces ya está buena y se hace un como chorizo largo y redondo no muy gordo, este se hace en la mesa y de eso se van formando esesitas, corasones, estrechitas y las figuritas que uno quiera se van poniendo en papel y se ponen en una casuela que tenga poca lumbre abajo y arriba en un animal: cuando ya están cocidos se cove en que se ponen quieritos, entonces se sacan y se revuelcan en polvo de arucas.

Levadura

Segun lo que se va hacer así es la cantidad que se hace: se coge una torta de pan de birote, se echa en agua á que se remoje y antes de echarla á remojar, y se pesa y se pesa la urina que ha de tener, de mismo peso, que tiene la torta de pan, este se deja remojar de un dia pa-

ra otro, ó si no aunque sea dos horas, á que se ponga fuerte, entonces se saca de la agua y se amasa muy bien con la urina á que quede muy bien mesclado, y esta es la levadura, y de hay se pesa.

Mamonos de coco

Se compran los mamonos que estén alitos, si son redondos de los que tienen copetito, se les quita la tapa por debajo del asiento, si son de los larguitos se les quita en cuadro, pero siempre se tiene cuidado de ponerlos en la charola con la tapa por debajo para que por encima no se les cocina nada. Con un corta pluma se les va sacando con mucho cuidado la tapa para que no se rompa por que se les ha de volver á poner: se engriecan una cosa regular y se rellenan de pasta de coco, se les vuelve á poner su tapa muy bien puestasita y apustadita. Se revuelve almidon, copesita y vino con una pluma, y con ella misma se van embarrando muy bien por todos lados, se revuelcan en arucas, blanca en polvo, y ya que están bien puestos donde se han de poner, se les empieza á echar sus rallitas de polvo de canela de esquina á esquina formando cruz y se adornan con pitis. Si uno quiere se hacen tambien los mamonos echandole á la masa agua de coco, emolizada y ya entonces no

se rellenan, no, mas se componen por encima como los otros: se procura que la agua este cargada de coco, p.^a q.^a les dé sabor.

Biscochitos con almivara

Se pone á hervir, una poca de agua, se mide una tassa caldera y caliente se le echa un pedazo de manteguilla, dos huevos con todo y clara y medio de arina se revuelve muy bien todo, y se vate bien y con una cuchara se van echando á freir en manteca tortitas y asi que se escurren se bañan con almivara y se ponen á escurrir.

Gasmates de picadillo

Se hace la masa como para buñuelos, se palotea la opuela, se rellenan de picadillo del que se hace para chiles, se hacen los gasmates se frien y despues se rellenan.

Biscochitos de limon.

A siete huevos con clara y todo, onse onzas de arina, medio de manteguilla y la raspadura de tres limones claco de azucar: se ponen á hervir tres tassas calderas de agua con la manteguilla y la azucar, y cuando ya está hirviendo, se va echando la arina y se menean un-

do, á que se incorpore bien hirviendo, y ya que está se deja enfriar, y ya frio se revuelven bien los huevos y la raspadura del limon y ya que están se van echando á freir con una cuchara en manteca y asi que ya están doraditos, se sacan y se dejan escurrir, y se bañan de miel por encima: se sirven sequesitos.

Masa de cubiletos

Una libra de arina se moja con yemas de huevos que no tengan nada de claras, medio de vino blanco, se le echa tanta sal, se amasa que no quede aguada ni dura para que se pueda estender, se hacen los cubiletos y se frien en manteca y se rellenan con la pasta que uno quiera.

Cubiletos.

Dies y seis huevos aparte unas de otras, se muele en seco arroz, azucar, queso fresco; se vá todo incorporando con los huevos al gusto, y una bola de manteguilla; ha de quedar con el punto de mamon: se untan los moldes de manteguilla y se meten al horno.

Cubiletos de oves

Se muele almendra suave que no suelte aceite aunque quede con grano, se le rebuelve azucar semida al gusto, se untan los moldes de mantequilla, se meten al horno y se hierven con miel.

Tortilla de Chilapa

Mistamal de mais ca. cabuazintle refregado, de un dia para otro. Se toma ocho, arina y semido, seis onzas de manteca, seis yemas de huevo, medio posillo, de agua de tequesquite asentada, cinco onzas de azucar molida, canela y clavo al gusto, todo esto, se revuelve y bien batido, se hace la masa y se echa la tortilla en el horno, sobre opa de lata.

Empanadas de pescado

Se hace la masa lo mismo, que para bunuelos con manteca ó mantequilla, se limpian los pescaditos blancos en crudo, ya que están se estiran la masa al tamaño del pescadito, y se embuelve, se hacen sus onditas al rededor, y se echan á freir y se esponjan y quedan muy esponjaditos. Primer

ro, se frien los pescaditos y ya que están fritos se embuelven en la masa, se sirven con salsa de angeles ó con solo azucar, por encima.

Biscuechos de á cinco

A cinco libras de arina cinco manos de huevo (las manos son cada cuatro, huevos es una mano) una libra de manteca, cuatro cuartillos de pulque, una libra de reprendo, los huevos con clara y todo el pulque se vá echando conforme se vaya necesitado: todo se revuelve y se amasa mucho y se refriega hta que quede la masa de atiro, suelta: se polvea una tabla y se ponen los tantos y se sacan al aire hasta que se ponen tiesos; para poderlas cortar, se van haciendo las bolitas y se cortan con una hoja de lata por enmedio, hta la mitad p.^a que esponjen por que sino, se corta, se ponen en la pala y se meten al horno, y se meten en los ladrillos del horno, para que esponjen luego, luego, y ya que están de un dorado bonito, se sacan: el horno

ha de estar, bien barridito,

Galleta

Se echan cuatro, manos de huevo, y arina la que mojes el huevo, cuatro, libras de azucar, molida, cuartilla de polvos de carbonato, y un poquito de toquesquite blanco, para que esponjen, se amasa todo, muy bien, se estienda la masa y con un molde redondo, se cortan las galletas y se meten al horno, que salgan de un borrito, dorado,

Huesito de manteca

A seis libras de arina, una libra de manteca, y una libra de refrendo, se amasa todo, bien y se hacen los huesitos y se meten al horno.

Torta labrada y trencitas

Diez y ocho libras de arina y diez y ocho manos de huevo, tres libras de manteca, tres libras de azucar, tres libras de refrendo, y medio de agua de azar. Se apuna mucho, mucho, la masa hta. que tenga el punto que debe tener y es que se estire y quede suabe y de esta masa se labran las tortas que uno quiere. De todos estos tantos y de

esta masa se hacen mas trencitas de este modo. Ya que está echo como queda dicho, se sacan seis libras y se le revuelven libra y media de manteca y se revuelve bien y se golpea mucho en la artesa y ya que está se corta por seis pesetas y de cada peseta se va copiando para hacer las trencitas que han de salir cuarenta de cada peseta para que salgan á cinco por cuartilla y se meten al horno.

Pambasitos de huevo

A tres libras de arina se le echa una mano de huevo, una poquita de sal al gusto y una libra de levadura y se amasa muy bien á pueros punetes hta. que esté suave la masa: cuecra mucho, trabaja, amasarla y ya que están se meten al horno.

Biscochitos de á cinco

A una libra de arina, seis huevos con clara y todo, cuatro onzas de mantequilla, cuatro onzas de azucar, molida y medio cuartillo de pulque y tres onzas de refrendo y se amasa todo muy

bien hasta que quede la masa de atiro, suelta y de hoy se hace todo lo mismo que los Poblanos. Vea-se en los anteriores.

Reprendo p.^a los biscochos

Se coge la harina y se le echa una poca de agua tibia y se deja hta otro dia sin amasar, y sin nada de amasar, y sin nada hta otro dia que ya estara agria y de hoy se coge para el viscocho, lo q.^e uno quiere.

Cocol

Desta harina mas inferior se hace. Se echa a que se desaga la panocha en una poca de agua segun el dulce y el gusto de cada uno, y esa agua se le echa a la harina con su pedaso de levadura. Se amasa muy bien y se hace el cocol segun el tamaño que uno quiera, se despolvorea a ponoli en una mesa y se pone el cocol para que se le pegue de un lado, no, mas y del otro lado se pone en las palas y se mete al horno.

Horno

El horno para el pan

debe estar mas caliente q.^e para biscocho, desuerte que haciendolo pan y biscocho debe entrar primero el pan y luego el biscocho, ya siendo biscocho solo se meterán dos ó tres viscocho á probar, el horno y si se quemar se deja enfriar un poco y si no se calienta segun: ya que se considera que se calenta el horno, se le saca una poca de lumbre, no toda, se le deja una poca arrimadita á un lado, y con una escoba de baras mofada, se barre muy bien el suelo del horno, á que chille como plancha y ya esta.

Birotos

Se amasa la harina nada mas con agua y su poquita de sal y su pedaso de levadura, ya que está un poco amasada se estienda y se rastrea con manteca, es decir se coge con la mano, la manteca se qui el gusto, poco, mas ó menos y se le embarras muy bien á toda la mesa y se sigue amasando hta. que ya esta suave y que haga opor grandes ya que está se vuelve a estender la masa

y se vuelve á rastrear con la mano, y ya no se amasa, sino que se van cortando las bolitas y se enrollan con una hoja de lata y se meten al horno.

Opaldras

Por la mañana se prepara lo siguiente que se llama pie: tres libras de harina, doce onzas de azucar, 20 huevos y una libra de levadura.

Por la noche se le agrega á ese pie tres libras de harina, seis onzas de manteca, veinte huevos y una libra de azucar.

Biscocho fino de huevo.

Seis libras de harina, doce onzas de manteca, tres libras de azucar, veintivecho huevos y seis libras de levadura. Se le de esto picado, sabrosa y grapeado.

Folgueroño

Seis libras de harina, dos libras de manteca, dos libras de azucar, veintivecho huevos y cinco libras de levadura.

Galleta fina.

A cuarenta huevos, cinco libras de azucar, cuarta de polvos de carbonato, y la harina que moje

dejando suabe la masa de modo que pueda palotearse.

Para peluca, Doblado, Pedruca y cuseca la misma masa que la opaldras, con diferencia que se deja mas suabe.

Quesadillas de cuitlacoche

Con un cuchillo se pican los cuitlacoche en orudo, se pica cebolla, ajo, y chile verde de ardito, y esto se frie en manteca y asi que está se echan los cuitlacoche á se cuesan y se frian con su sal y se echan en las quesadillas que se hacen de masa comun y se ponen al comale.

Pastelitos de cuitlacoche

Se hacen los pastelitos de mantequilla y como se les habia de echar otro relleno, se les echa de cuitlacoche con la diferencia que estos se hacen en mantequilla lo mismo que se hacen para las quesadillas anteriores.

Biscochitos de huevo.

Para un cuartillo de mais cocahuasintle, media libra de manteca, seis yemas de huevo, media libra de azucar, y una poquita de leche: se muele el mais orudo, y pasa por tamis y despues se forma una masa con todo lo que arriba queda dicho á que no quede agua

da, se hacen los biscochitos y á falta de horno, se hacen en una casuela nueva á dos fuegos.

Cubilettes finos

Para seis cubilettes, una torta de pan cruda, diez yemas de huevos, una libra de manteca, azucar, al gusto y sal; se revuelve todo, hasta que quede muy suave, se hacen de ella unos capetitos y se rellenan de preadillo, ó de carne de puerco bien sazonada y con la misma masa se les hacen sus tapas y se pondran á cocer en una casuela untada de manteca y puesta en rescaldo, se le pondrá encima un conal con lumbrer y conforme se bullan dorando se irán untando de manteca con unas plumas y en estando bien cocidas se sacarán echandoles azucar y canela molida.

Emparradas de aceite

p.^a pescado, bobo, ú otro.

En seis libras de harina flor, se echan dos libras coridas de manteca, media libra de azucar molida, ocho yemas de huevos, medio pozuelo de aceite de comen, una poca de sal molida y agua tibia; se revolverá la harina poco á poco con todo lo dicho y al mismo tiempo se

apuinará la masa en un tablon ó batea echandole un poco de asafran molido, y aponioli erudo, en una poca de agua se echa el asafran para que tome color; se patotean las empanadas del tamaño que se quiera y se hacen como tortilla con la masa y patote. Mucho antes se hace una fritura con bastante manteca, cuartilla de cebollas cocidas y picadas, medio de tomates de cascara tambien cocidos y picados, unos dientes de ajo erudo, y un real de pitomates colorados picados bien menuditos: despues de bien frito, todo esto se le echan aloa parras, asafran, clavo, canela, pimienta y sal todo molido, un pedazo de azucar, pasas, almendras, huevo cocido, medio posillo de aceite, con esto se rellenan las empanadas y se les ponen aceitunas, pedazos de tomachiles, bobo, ú otro pescado cocido sin espinas. Luego que se hayan echado, se ponen en papeles y se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente, pues se meterán despues de haber sacado el pan. Tambien se rellenan de leche para lo cual se hace manjar blanco, ó de alfajor, pues de ambas salen particulares.

Betun Blanco.

A cada libra de azucar ocho claras de huevo bien batidas: en estando el almibar en el punto que puesta una gota de ella en la punta del cuchillo y metido en el agua se haga azucar; se baja el almibar, se le echan unas gotas de limon y una poquita de miel virgen de esta poca por que si no queda amarilla: se echa en el almibar las claras batidas y sin cesar se estan batiendo mucho rato y luego vuelve el caso a la lumbre con la almibar y las claras sin dejar de meneas, se le da el fuego necesario hta que ella misma despegue del caso, se da con una pluma y ya bien frio, la cosa que se embetuna.

Secretos del pastelero.

Siempre se necesita un horno casero para la pasteleria y el ejercicio debe encaminar a administrar el fuego que en él se encienda para que la rececion de las masas se haga con exactitud, esto es, que no se quemem y que no queden crudas. Por esto las obras de pasta que necesitan cocer mucho, es menester que esten mucho mas tiempo en el horno y por consiguiente, con-

viene se sepa que nada se arriesga en aldearlo, ó calentarlo mas de lo regular, con tal que se le deje disminuir su calor, esto es que luego que se ha limpiado el horno, se le sierra su puerta y se aguarda media hora poco mas ó menos antes de poner en él, a cocer nada, de estomodo, no hay riesgo de quemar las masas, de andovlas cocer todo el tiempo que convenga: las obras de pasteleria que no necesitan cocer mucho no cesen un horno tan caliente la masa o aldrada que se coceria de masia do pronto y no tendria tiempo de esponjarse. Hay algunas otras obras mas ligeritas de pasteleria q. se pueden hacer a fuego abierto en ornillas ó en los fogones comunes y que no necesitan de horno.

Pastelitos de mantequilla.

A una libra de harina floreada, se echarán tres onzas de mantequilla, dos huevos uno con clara y otro sin ella y la agua que necesite a q. quede la masa tierna y ai que esté amasada, se echará en la mesa una poca de harina flor y sobre ella se pondra la masa, se estenderá con el palote ó bo-

lillo, se le untará mantequilla fria, se embolverá como puro, y se volverá á estender, y así se estará untando, enrollando, y estendiendo por tres ó quatro ocasiones y la última se estenderá pero no delgada, sino algo gruesa por que entonces ya se cortan los pastelitos: se les hace con el dedo un ovlito en medio y se rellenarán de alguna leche, se taparán con otras medita mas chica y se meterán al horno, y despues de cocidos se les echará azucar, sernida.

Pastelitos de mantequilla

En una mesa se pondrá una libra de harina buena y bien floreada, se juntará con agua y sal y se suabizará con toda la manteca necesaria para probarla, así que esté se dejará tapada por un rato, despues se irá estendiendo en hojas muy delgadas y untadas de mantequilla derretida y fria, se irán enrollando del grueso que uno quiera y aplanadas con el bolillo, se cortará la masa del tamaño que haya de ser; el pastelón, se untará de mantequilla el platon y

se le pondrá por fondo, y por relleno un picadillo, agregandole trocitos de jamon y pollo, tierno, cocido, en pedasos, aceitunas, tomachiles en cuartos, alcaparras, alcaparones, pasas y almendras á que quede de un alto proporcionado y se cubrirá con otra masa igual á la de abajo: sea de una pieza ó en tres ó en cuatro, cargando unas sobre otra por los lados para que cuando estén cocidos forme como nube, y si se quiere tepido se cortará la masa en tiras de á dos dedos, se hará un tepido, cruzado, y con otra tira grande se taparán á la orilla del platon todas las puntas tepidas y así se meterán al horno, de buen temple para que no quede crudo, y se aplanen, ni tampoco se quemen y cuando ya este al apartarlo, se le echará azucar, sernida para que se le heque. De esta misma masa se hacen chicos de picadillo ó pescadillo y empanadas de leche.

Pastelón relleno.

Veanse los pastelitos de mantequilla que están en la papirina cuarenta y seis de este libro.

Puchas

A una libra de harina veinticuatro yemas de huevo, una rosada de catalan y otra de agua de tequesquite y tanta agua de sal, no mucha para que no apriete la masa; se amasa mucho mucho y se hace como puro, del grueso de un dedo: se cortan las puchas y se pegan con clara de huevo, las dos puntas para que queden redondas y se meten al horno, ya que están se les da el betun que se hace de este modo. Se hace un rron y ya que está se voltea la pucha por abajo encima del rron a que se mojen un poco y se volteam boca arriba y se dejan secar.

Chocolate de la Madre Doloritas

Tres libras y media de tabasco, tres libras de cacahacas, tres libras de ar-

ca, dos onzas de canela y seis huevos.

Chocolate de D.^a Juanita

Tres libras Tabasco, tres libras maracaibo, nueve libras de arucas, cuatro onzas canela. Se corta de a diez y seis.

Chocolate de a dos

Ocho libras maracaibo, tres libras de almendra, dos libras de punta, doce libras de arucas, tres onzas de canela y seis huevos. Por molienda se corta de a diez y seis.

Chocolate de a tres

Ocho libras maracaibo, dos libras de almendra, dos libras de punta, doce libras de arucas, tres onzas de canela y seis huevos. Se corta de a 22

Chocolate de a cuatro.

Seis libras maracaibo, dos libras quallaquil, tres libras punta, cuatro libras arucas, una libra almendra, dos onzas de canela y ocho huevos. Se corta a veintidos y salen ocho pesos, cuatro reales, tres cuartillas.

Chocolate de a cinco

Cuatro libras maracaibo, cuatro libras quallaquil, tres libras punta, quince

libras de azucar, una onza
canela, y ocho huevos. Se
corta de á veintidos.

Chocolate de á seis

Dos libras maracaibo, se-
is huallaquit, tres libras
de punta, diez y seis li-
bras de azucar, y ocho
huevos. Se corta á veinticu-
atro.

Chocolate de á ocho

Ocho libras huallaquit,
tres libras punta, diez y
seis libras de azucar, y ocho
huevos. Se corta á treinta.

Chocolate de la M.^a Vica-
ria de Sta. Clara

Cuatro libras maracaibo,
cuatro libras quallaquit,
ocho libras azucar, cua-
tro onzas canela fina.
Se á de cortar, de á 24. Salen
15 $\frac{1}{4}$ libras.

Chocolate Superior

Ocho libras tabasco, y ma-
racaibo, nueve libras a-
zucar blanca, cinco on-
zas canela. Se corta de
á 24. Salen 16 $\frac{1}{4}$ libras.

Chocolate de á cuatro
sin ganancias

Seis libras tabasco, dos
libras maracaibo, una
libra de almendra, on-
ce libras de azucar, dos
libras, dos libras punta
fina y cuatro huevos
Se corta de á 19.

Chocolate

Dos libras tabasco, dos li-
bras maracaibo, cinco ó
seis onzas canela. Des-
pues de tostado, y que
se le haya quitado la
cascara, se vuelve á pu-
sar, el cacao, y á igual
cantidad de lo que pesa.
Llevará la azucar, y su
corte será de á veinte.

Chocolate de la Vicaria

Cinco libras caracas, tres li-
bras maracaibo, nueve
libras de azucar, y cuatro
onzas canela. Se corta
de á veinte. Sale muy
bueno, con leche.

Basas de Tomar.

Sarapiña

A un cantaro de agua
una piña molida y la cas-
cara machacada, se echa
en la olla y media libra
de tamarindos, sus limo-
nes medio, exprimidos, dos
libras de azucar, clavo y
pimienta tabasco; se ta-
pa muy bien y se deja
que se fermente toda la
noche, á otro dia se cue-
la, se endulsa al gusto, y
si está fuerte se le echa un
na poca de agua, se mue-
le canela y se le revuel-
ve y para servirse á la

mesa se le echa canela en polvo: para dar buco-
lor, se muele panecillo
o tuna colorada y se le
echa.

Pulque de huevo

A un real de pulque bien
endulsado, se le echan cuatro
yemas de huevo y se batan muy
bien y se le revuelve al pulque,
y si uno quiere se cuecen los
huevos y se muelen las ye-
mas duras con el mismo pul-
que y se revuelve bien con su
polvo de canela. Con las ye-
mas cocidas sale mejor, el
pulque y si se le echa una
poca de almendra sale mejor.

Pulque de lima

Se refriega la azucar con
la lima á que toda la esen-
cia de la cascara de la lima
se le incorpore bien y esa azu-
car se le echa al pulque y
sabrá á lima. Lo mismo se
hace cuando se quiera pulque
de limón.

Pulque de Chirimolla

Se endulsa el pulque, y la
chirimolla se desase en tan-
tito pulque sin endulsar,
se revuelve despues de colado,
con el endulsado, muy bien
y se sirve.

Pulque de Piña

Se muele la piña pelada
con el copollito de ella, se mue-
le hoy mismo clavo, pimien-

ta y canela, ya que está todo
molido, se le echa al pulque
que ya estará endulsado, al
gusto y ya que servirá á ser-
vir, se cuele.

Pulque de almendra

Se pela la almendra y
se muele muy bien remoli-
da á que no se aceite. Bajan-
dola con el mismo pulque
asi que está bien remolido,
se le echa al pulque y si se
quiere se le echa canela an-
do se endulsa.

Pulque colorado

Se hierve la tuna con todo
y cascara muy bien, luego se
pela y se cuele con el mismo
pulque, se endulsa al gusto. Si
uno quiere se echa especies fi-
nas clavo, canela y pimienta,
artita de la canela y la pimi-
enta ha de ser gorda, rebana-
das de plátano quinceo pelado,
rebanadas de quattava tambi-
en pelada. Se procura hacerlo
con anticipacion para que se
fermente bien, por que mientras
mas fermentado, está mejor.

Pulque de café con leche

Se hace el café en una gre-
ca para que salga muy car-
gado; se muele en un metate
requeson con pulque y ya que
está se endulsa el pulque al
gusto, se le echa el café y el
requeson muy remolido y cola-
do, y se sirve.

Ponche de piña

Se pela la piña y se hacen rebanadas delgadas y se van poniendo en una ponchera capas, una de piña y otra de azucar, y canela en polvo hasta acabar con la última capa que será de azucar y canela: se le van sacando botellas de conac hta. que se llene la ponchera y se le prende fuego hta q. solito se apague. Se sirve en copitas poniendole á cada una su pedazo de piña.

Ponche

A cuatro cuartillos de agua caliente, medio cuartillo de catalan refino ó conac ó brandi, medio limon exprimido y su correspondiente azucar, y unos clavos molidos, este se sirve caliente.

Sangria

Se toman las naranjas de china y se exprimen en agua muy endulzada, se cuele para quitarle las pepitas y se echa á una parras de este naranjate una botella de vino tinto y se está revolviendo á chorro alto á que haga espuma y se menan los vasos. Si uno quiere se le echa azucar quemada.

Chicha

A tres cantaros de agua de

los que usan los aguadoces les corresponden seis piñas, tres taras colmadas de mais caahuazinte, otras tres taras colmadas de cebada, elaso y pilon de clavo, pilon de pimienta gorda, una cuarta de canela, una muer moscada chiquita pilon de anís, cuatro hojas de tamal y dos mancuernas de panocha. Se tuesta el mais y la cebada en comal y en un metate seco se martajan estas dos cosas nada mas á que se quiebren, en seguida se muelen las especies, menos el anís en va' entero, las hojas de tamal tambien enteras crudas, de hay se pela la piña se rebana y se muele muy bien y á lo último se machucan los cascarras en el mismo metate con el tepolote y todo se echa en el agua; se tapa la olla con una servilleta limpia y se pone por nueve dias al sol y á la sereno, teniendo cuidado de menearla todos los dias y á lo último se cuele y se endulsa con azucar y si uno quiere le dá color con panesillo.

Fepache

A un real de pulque clasique se le echa medio de miel prieta, cuartilla de piña molida, la cascara macha-

cada y se le echan rebanadas de perons, platanos, guineos y guallava. Se hierve tantito, anís y se echa esa agua con todo y el anís, se le muele clavo, pimienta tabasco y canela, unas hojas de tamal que también abran hervido, con el anís, se menea muy bien y se deja á otro día se cuele y se toma. Lo mismo lo hacen Carlotita con diferencia que se echa caña de castilla arada y machucada y hervida con pulque y el anís y la miel prieta que se hierve todo, punto y mas para cha que miel y ya que se revuelve todo, ya para taparse, se le echa guallava pelada y rebanada, platanos, guineos, pelado, y rebanado, y un manojito de ubas reventadas y se tapa hasta otro día que se compone ó á los dos días para que esté fermentado y fuertesito.

Ratafia quiditativa

En una olla bidriada q. no haya tenido manteca, se is onzas de agua de canela espirituosa, se vate la agua con un molinillo limpio y al mismo tiempo se van echando poco á poco y sin cesar de batir, cuatro yemas de huevo y otras tantas clavos echos por vos, batido bien esto se añor-

de medio, cuartillo de catalan refino, vatiendolo hta que este echa bien la mezcla entonces se echa en un frasco bien tapado y á los tres días se endulsa con jarabe de cortesa de cidra y se cuele para embottellarse.

Chicha de tamarindo.

La vispera de tomarla se dispone del modo que sigue. Segun los cuartillos de agua se regula á cuartillo cada cuartillo de agua de tamarindo, estos se limpian y se echan en la tarde en la olla con la agua á que larguen el acido y en la noche se mearan con cucharas que no sea de manteca, dos ó tres veces en la noche, se le echa una panocha molida y á otro día temprano se le muele pinda pelada y sus especies de clavo y canela, se vuelve á mear y se deja asentarse para q. á las dos horas que se cuele ya este fermentada y no salga revuelta sino clara, entonces se be da si uno quiere color con panecillo ó tuna y se endulsa con arucar al gusto.

Caracol bebida olandesa

Se toma vino y agua mas de lo primero, azucar, zumo de limones y uvas rosada por

primero, en el vino y a agua se apaga ~~por~~ dentro un pedazo de pan bien tostado y casi negro; dejándolo dentro hta que haya tomado la sustancia del pan, luego se le quita y se cuele por una manga, despues se añaden las demas cosas arriba dichas, y se deja reposar para tomarlo.

Opoponepe.

A un cuartillo de aguardiente catalan se levantan ocho yemas de huevo y se le van echando poco á poco á que no se cuecan y se si que batiendo el aguardiente; despues se le echa el dulce al gusto, un real de canela en polvo, una poca de agua de azar, medio de almendras molidas y se le da reposo.

Huevos espirituales

Se pone un farrito en la lumbre con menos de medio pasuelo de agua; se le echan dos ó tres terrones de azucar y así que está hirviendo se le echa medio de vino porres y tres yemas y se están batiendo muy bien hasta que espese sin dejarlos de batir y que hiervan bien. Se hacen tambien en puro vino y con su polvo de canela y son muy rics.

Huevos espirituales en leche

Para un vaso un posillo de leche, se pone á hervir y se endulsa, ya que está hirviendo se le echan cuatro yemas y se baten mucho y ya que está espesito se le echa una cuabrada de aguardiente y su polvo de canela por encima.

Atole de arroz

A cuartilla de atole claro de arroz, se labamuy bien en el arroz se muele y se cuele y se le echa al atole, se pone á hervir, se le echa azucar y unas rafas de canela, así que está espesito se aparta.

Atole de arroz muy bueno

Se laba muy bien el arroz y se deja remojando de un dia para otro, para que ya bien remojado no esté muy duro, y muy limpio se muele y se pone á hervir en agua ó en leche, pero ha de hervir mucho para que cueca y no haga daño y no ha de dejarse de menearlo para nada desde que se empieza á hacer hta que se acaba. Si se hace en ~~la~~ leche, así que ya le falta poco, se le revuelven unas yemas de huevo y sus

razas de canela con su azucar suficiente, y si se hace en agua se le echan unas hojitas de naranjo y tantita agua de azar.

Atole de Huevo

Atole de atole se endulsa al gusto, se pone á hervir y ya que está hirviendo se le echa una ó dos yemas de huevo; se vaten y se deja espesar al gusto.

Almendrada

Se compra el atole crudo, se pone á hervir, se le echa la almendra molida sin cascara y colada, de hay se vuelve á moler lo que queda en el sedazo, se vuelve á colar y se le echa al atole, su azucar, y se está meneando hasta que este muy recosida y espesa. De esta se le da á los enfermos y por gusto se le puede echar yemas de huevo.

Poleadas

Se desase en agua fria claco de arina, se cuele y se pone á hervir con cuartilla de leche de la pie de la boca y está hirviendo hasta que cueza bien en la arina, se endulza, se le echa tantito anís en grano ó canela en razas. Si uno quiere se dora la arina

na un poco en comal ó en una casuela nueva.

Orniquillo de Biscocho

Se muelen biscochos duros ordinarios, remolidos; se pone en la lumbre un jarro con agua endulzada y se echa el biscocho remolido, se menea con un molinillo á que se desaga bien y dé un hervor; se le echan trocitos de azitron y de pasas y su polvo de culantro tostado.

Papilla

A tres cuartillos de leche, se le muele media galleta sin sal y sin manteca mandada hacer en la panaderia, y fria es como se echa á remojarse y se muele con la leche, se cuele, se pone á coser á que hierva cosa de una hora y se le echa unas razas de canela cuando le falte poco y la azucar también y a que haya dado algunos hervores: que no quede ni muy espesa ni muy dulce. Se le da primero un hervor á la leche.

Chocolate

Cinco libras de maracaibo, cinco libras de tabasco, libra y media de azucar, á cada libra dos onzas de canela, la merma de biscocho

fino de huevo, ó de mamón.

Chocolates

Seis libras de tabasco, dos libras caracasas, una libra de almendra, diez libras de azúcar, ocho onzas canela fina. Se corta de á diez y seis

Biscochos de canela

Para veinte yemas de huevo, dos libras de harina flor un posillo de aguardiente de cana, refino, al que se le revuelve una poquita de agua de tequesquite asentada, se le van revolviendo á las yemas habiendo echado antes una poca de harina, asiondolo con violencia para que no se baya la portalesa del aguardiente; se le aumentará la harina amasandola hasta que quede de una suabidad regular, aunque no se consuma toda la harina se hacen unos fideos del gordo de un dedo y luego se aplastan y se sierran del tamaño que se quiera que salgan los biscochos: se ban echando en la manteca caliente y con dos palitos se voltean y tam pronto como se sacan de la manteca se rebuelcan en azúcar molida con bastante canela y se ponen en el plato á que se enfrien.

Panqués de mi madrina

A una libra de mais ca-
calmasintle ya cernido, por-
tomis, otra de azucar en
polvo, otra de mantequi-
lla y diez y seis huevos.
Se mezcla el mais, la azu-
car, y la mantequilla der-
retida, se bate hasta que
haga ojos echandole agua
de tequesquite asentado,
y se vuelve á batar, echan-
dole otras dos mantequillas
derretidas, apartando una
poca para los moldes, se
vaten los huevos como pa-
ra freir, y se le echan á la
masa y se vuelve á batar
hasta que vuelve hacer ojos,
ya estará el horno calien-
te; se untan los moldes con
la mantequilla que se apartó
y se llenan hasta la mi-
tad nada mas por que
esponjan mucho.

Furron de Yemas

Una libra de almendra,
tres libras de azúcar, venti-
cuatro yemas de huevo y dos
posillos de miel virgen: se
clarifica la almendra y des-
pues de colada se le re-
vuelve la miel virgen y
la almendra molida y
se pone á la lumbre y se
le dá punto de pasta, an-
que esta frio, se le echan

Las yemas y se pone á la lumbre y se está meneando á que no, se peques el punto, que se le dá, es de fando caer de la cuchara en agua y se suma de lo todo; se pone en un capon papel ú oblas y se va sia y á otro dia se corta.

Budin de Naranja

Se muele media libra de almendra y aparte cuatro onzas de azucar, se vaten dose yemas y aparte ocho claras y se mezclan claras y yemas y al mismo tiempo la almendra; se vate todo bien y si se quiere más dulce se echa más azucar en polvo, medio de viscochos duros y una rayadura de naranja y se echa en una budinera untada de mantequilla.

Mermelada de la Barrera

A una libra de membrillo, dos libras de azucar muy blanco: se ponen á cocer los membrillos y ya cocidos se exprimen por un allate y luego otra vez se exprimen por un tamis; se clarifica con almibar y se le dá punto de quebrar y se echa hoy el membrillo á que

dé uno ó dos hervores, se baja de la lumbre y se vate mucho mucho y se va echando en copitas y se saca al sol á que se asolé. Se pesa el membrillo pasado ya segunda vez por el tamis.

Biscochos de canela de Lola

Para 20 yemas de huevo, se tienen dos libras de harina flor un posillo de aguardiente de caña revolviendole á este una poquita de agua de tequesquite blanco y ya asentado se va revolviendo en la yemas, habiendo echado antes una poca de harina, haciendolo con violencia para que no se balle la fortaleza del aguardiente y en seguida se le aumentará la harina amasandola hasta que quede la masa de una suabidad regular, aunque no consuma toda la harina. Se hacen los viscochitos y despues se encanelan.

Fornales del Seriaço

A un quartillo y medio de más cacahuazinte blanco, libra y media de manteca, dose onzas de azucar muy blanco, cuartilla de grapeas, medio de hojas de tamal, medio y cuartilla de lomo de rebanas de puerro, cuatro pitomates grandes, tres clacos de chile mulato, otras cuatro onzas de manteca, y un gra-

mito de tequesquite blanco: se pone una olla de agua con cal á hervir, que no pase de cal ni le falte por, que si se pasa de cal sale amarilla la masa y si le falta cal no sale buena, y así que ya está hirviendo la agua se menea con una cucharas y se echa el mais y se aparta luego luego; se tapa con una casuela y se está meneando con la cucharas de cuando en cuando un rato; se hace esto la víspera de hacer los tamales; á otro día se lava muy bien ~~la~~ el mais y se refriega muy bien á quitarle todo el ollejo, á que quede muy limpio y sin ollejos, que salga la agua clara, se le escurre muy bien la agua y se estien de para que baya secando, se muele en seco que quede como harina y se vá sirviendo por un atlate, luego se vuelve á moler lo que queda en el atlate, y se vuelve á servir á no moler las cabezas del mais, ya que está muy amarillo lo del atlate no se vuelve á ~~mol~~ moler, por q. son las cabezas del mais y salen amarillos los tamales, se saca al sol la arina á q. se asole ya servida, se desbena bien el chile y se tuesta

en manteca en las cuatro onzas de pico, se ponen á coser los jitomates y se muele el chile y los jitomates, se frie el chile y los jitomates en la demas manteca de las cuatro onzas y se le echa tantita agua que quede espeso, se revana el lomo de puerco, se hace pedacitos y se pone á coser sin sal, ya que está cosido se le echa la carne al chile sin la agua en que se cosió la carne, cuando se esté moliendo el chile se le echa la sal, se muele en polvo, la grapa se aparta, luego la arina también en polvo aparte, se echa el tequesquite en tantita agua á que se asiente y se echan las hojas de tamal á remojar: en una batea muy limpia se echa la arina y se revuelve la agua de tequesquite asentada: se pone á retirar la libra y media de manteca, que no se caliente y se le echa á la masa, se refriega como quien lava á que se incorpore bien bien la manteca y luego se le echa la agua en que se cosió la carne de puerco y se vate mucho, mucho; si le falta la agua se le echa tibias y se sigue batiendo y se prueba en una tasa de agua fría que sube la masa p. arriba ya está, se aparta la mi-

tad de la masa para los de
 dulce y la otra mitad para
 los de chile, á la masa de
 los de chile se le echa sal
 y á la de dulce se
 se revuelve arucas, en polvos
 al gusto; se van escurriendo
 las hojas de tamal y se van
 haciendo los tamales: á los
 de dulce se les echan en la
 hoja tiras de grapea y se e-
 cha la masa encima y se
 revuelve tantita grapea en
 tantita masa y se pone en
 pedazo de masa con grapea
 y otro blanco, y los de chile
 se estiende muy bien la ma-
 sa, se le echa la carne que
 será un pedacito, en medio
 y tantito chile y se envuelven
 los tamales: se echa en una
 olla tamalera, tantita agua
 y se ponen palitos atrave-
 sados, que no se suba la agua
 á los palitos y se van ponien-
 do los tamales y encima de
 mas hojas de tamal; se pone
 una servilleta encima y se
 tapa con una cazuela, se po-
 nen en la lumbre y así que
 despegan de la hoja ya están
 cocidos y se bajan de la lum-
 bre.

Biscochitos de cacahuarintle

Para un cuartillo de ma-
 iz cacahuarintle, media libra
 de manteca, seis yemas de hue-
 vo, media libra de arucas y una

poquita de leche; se muele el
 mais crudo, y se pasa por
 tamis y despues se forma
 una masa con todo lo que
 arriba queda dicho, á que no
 quede aguada, se hacen los bis-
 cochitos y á falta de horno, se
 hacen en una casuela nueva á
 dos fuegos.

Timbiriches

Se pelan los timbiriches y
 se ponen á cocer, á que se des-
 flemen y se les quite eso, fuer-
 te que tienen; se hace almi-
 bar, y ya que están los timbi-
 riches bien desfleados se
 echan en la almivar, y se
 ponen á que hiervan á fue-
 go manso, hta que se les re-
 concentre la almibar, y tomen
 punto. Son muy buenos p.
 purificar la sangre prin-
 cipalmente para las irritacio-
 nes de la boca se comen así en
 dulce y se deshuesan para ha-
 cerlos. Por el mes de Abril é
 cuando los hay.

Mansanitas de huevos reales

Se desclaran muy bien
 los huevos segun la canti-
 dad que uno quiere hacer,
 se vaten mucho, las yemas
 con un tenedor, hta que estén
 con bien, ya que están se
 embarran lo que es el fon-
 do de unos posuelos como
 hta medio posuelo de man-
 tequilla y á cada posue-

lo, se le echan dos cucharadas de plata de las grandes de huevo, y si uno quieren que sean mas chicas las manzanitas se echan nada mas una. se pone una cazuela que tenga el fondo plano de esa que hay redondas, se le echa sacate y agua y se pone en la lumbre á que yerva y ya que está hirviendo, se acomodan los pozuelos y un comal con lumbre encima y en cuanto esponjan y se tientan duritas por encima ya están. se apartan, se vacian en un plato y se tapan con una servilleta: se hace almivar bien clarificado y de punto alto y se echan allí las manzanitas á que nada mas den un hervor con la almivar; se vacian en un platon y se ponen bien puestas una por una y ya que están se les pone á cada una un clavito de comos á que figure el palo de la manzana. Tambien se hacen en taras calderas y echandolos en la almivar parecen cubiletes.

Requeson batido

A una libra de arrear

clarificada y de punto alto, fria y con un pozuelo de miel el virgen, se le mesclará requeson el necesario á la almibar, para que quede de buen gusto, y en un caso, fuera de la lumbre se valirá con una palita ó cuchara hta. que esté duro y blanco, entonces se echa en los platos y se adorna con grapea.

Tomachiles curados

Se les dan unos piquetes á los tomachiles con un alfiler y se ponen á saquear, á que den un hervor en agua de sal, de hay se sacan y se dejan escurir poraditos un dia y á otro dia se echan en vinagre fuerte y se tienen cosa de ocho dias, de hay se sacan y se echan en vinagre pero que ya no esté tan fuerte sino suave y ya se les echan sus olores de tomillo, laurel, mejorana, albacar, sus apod. y sus ruedas de limon á que queden bien cubiertos los tomachiles de vinagre por que si no se enmojesen y se echan á perder su sal necesaria.

Frutas infustida

Se hace todo lo mismo que los tomachiles con la diferencia que á las frutas se le echa un tanto de vino y otro

de vinagre pero vinagre es muy bueno, es decir, á cuartillo de vino, cuartillo de vinagre que cubra bien la fruta y se guardan no en el sol ni en el aire, sino en una comoda en un bote de cristal bien tapado y á los ocho dias ya se pueden tomar. Se tiene cuidado de ver si se ha bajado el caldito y si se ha bajado se le echa no mas vinagre bueno, y todas las veces que se bajare el caldo se le echa nada mas vinagre. Se puede infundir piñas, durasno, mansana, y peron y si uno quiere tambien calabasitas chiquitas enteras se pueden echar, pero esas se sacan mas pronto por que son tiernitas y las frutas tambien enteras y peladas, picadas con un fistol todo lo mismo que los torna oriles

Queso de Papoles

A cuatro cuartillos de leche diez y seis yemas de ~~huevo~~ claras de huevo, cuatro onzas de almendras se endulsa la leche bien dulce y se pone á hervir y se deja enfriar, se water las claras de huevo como para turrón y se echan en la le-

che y la almendra molida y se water todo muy bien se pone en la lumbre hasta que espesa bastante se deja enfriar, se embarra en molde con manteguilla y sobre frio se bacia y se pone en un caso de agua hirviendo y un comal encima hasta que evape, se voltea en el plato y se adorna con hojas de naranjo.

Patos de olla en aceite

Para cuatro ó cinco patos grandes, se pone á freir medio cuartillo de aceite, una cabeza de ajos desgranada con cascara, se machacan, y se frien cinco jitomates grandes crudos, se pica bastante se bolla al gusto en cuarterones, tomillo, laurel, mejorana, pimienta, clavo, canela todo esto molido, se le echa el aceite, un poco de vinagre, se tapa la olla bien y asi que todo está frito se le echa un cuartillo de agua y se tapa se menea con la misma olla y si uno quiere puede coser los patos aparte, entonces no se le echa agua. Se le echa al apartarse, aceitunas, chilitos y alcaparras.

Embuelitos q. sirven de frit.

Se amasa muy bien harina con leche, yemas de huevo

y azucar, y ya que está muy suave se estiende con el palote que quede delgadito, se cortan redonditas las tortillas del tamaño común y se frien en muy poca manteca que no se dor en mucho, para que se puedan doblar; ya se tendrá prevenido el relleno, que será de viscochitos de cambray molido, martapadito, con almendra martapada y yemas de huevo cocidas y desveretadas y las tres cosas rebueltas se frien en mantequilla pero no mucho, y con su polvito de azucar, y con eso se rellenan y se enrollan como los embueltitos y encima su polvito de azucar y caramela.

Buñuelitos de manjar blanco

Estando frio el manjar blanco, se le echa biscocho duro molido, y yemas de huevo; se revuelve bien y se frien, se cubren por encima de almivar, que tenga agua de azar, y se adornan con grapea y pastillas por encima.

Masapanes

En medio cuartillo de leche se desvarata media libra de almendra remolidas, media libra de azucar,

cuartilla de nueces chiquitas molidas, se pone al fuego hta. q. se despreque del caso, y luego se cortan como broadillos.

Dulce del Principe

A treinta yemas de huevo, una libra de almendra, media libra tostada y media sin tostar, molidas y tres libras de azucar, y un cuartillo de vino, pero hasta que ya casi está no se le echa el vino, es decir, en cuanto tome punto de despegar del caso; bien se le puede echar otra poca de azucar.

Copitas

Después de hervida la leche se endulza á que quede bien dulce, se le revuelven yemas de huevo y mantequilla; se pone en la lumbre hasta que espese, que quede de un espesor regular para llenar las copas, pero que quede bien espesito, y encima se le ponen los copetes como á las de almendra, ya que le falte poco para apartarse de la lumbre se echa vino.

Copitas de Almendra.

La vispera que se han de tomar las copas, se hace pasta de almendra en leche, se le dá el punto de despegar del caso, se vacian del caso, y se dejan para otros días, al día siguiente se echan en el caso limpio y do-

bre frijo se vate á que sueltas, se le echan yemas de huevo, y media manteguilla; las yemas han de ser diez y seis ó á porción de la pasta á que que de bien amarillita; se vate mucho, hasta que haga opitos y al tiempo de levantar, la cuchara haga como ebra en tonces yá está y se echa en las copas: de las claras se hacen los copetes; se vaten estas muy bien batidas como para turron y que queden duras, se endulsa leche muy bien endulzadita y se pone á que hierva pero á un fuego muy lento, se forma el copete de la copa con la clara del huevo batido yá que está bien durita y se echa de ladito en la leche que está hirviendo á fuego lento y con mucho cuidado se vá volteando á que cuaje y ya que está cosidita se pone en las copas y se les echa su grajea por encima.

Sopa de rabiotes de la Yera.

A una libra de harina se le echa mas de medio posillo de agua de tequisquite asentada y sal, se le echan tres yemas de huevo, treta no derretido, requeson, una poca de manteguilla un seso cosido y bien pelado, todo esto se amasa muy bien y se va graduando á

echarle manteca segun se vá resecaudo; ya que está bien amasada se deja su- dar la masa un poco y se vuelve á amasar; despues q. tenga bastante correa, se vá estendiendo con un pa- lote y se van cortando del tamaño que se quiera: yá tendrá uno el picadillo e- cho de espinacas que se po- nen á coser en agua hir- viendo con sal; despues de cosidas se enfugan y se es- primen bien y se pican, luego se pica ajo, cebolla y jitomate todo menudito, se echa á freir en manteca ó manteguilla, yá que está bien frito, se echan las Morvas, se le echa requeson, queso, tu- tanos cosidos, cisos cosidos, pi- mienta, clavo, canela todo esto molido y se frien en la mante- ca á que se doren; despues se frie aparte mas jitomate y se embarra una camela con manteguilla, se pone una capa de rabiotes y se le echa por encima un poco de aque- jitomate frito, otra de queso y así se van poniendo capas á que acabe con una de que- so y se le echa caldo de la olla el que se conozca suficien- te y que yá este sazonado y q. no se desagran y se ponen á dos fuegos á que doren q. no hierva

muchos por abajo

Macarrones de las Yrasabales

Se pone á sancochar el macarron en agua con sal teniendo mucho cuidado que no se cueca; ya que está á medio coser se pone un sartén con mantequilla artita como si fuera manteca, y bien escurridito el macarron se frie en la mantequilla, ya se tendrán las Meruas de este modo. Se compran aselgas de castilla muy buenas, se les quitan las varas dejando nada mas las hojas que son largas, ya q^e están limpias se ponen á coser con su sal, ya q^e están cosidas se pican con el cuchillo, ya que estén bien esprimidas, se pica bastante jitomate, ajo y cebolla; se pone una casuela con artita manteca, se echa á freir el recaudo, y ya que está muy bien frito se echan las aselgas á que se frian bien allí con todo el recaudo, ya que están se unta una casuela con mantequilla y se van poniendo capas, una de Meruas, otra de macarron y otra de queso, que se tendrá ya prevenido y rallado, que será de esas bolas de flan-

des y así se van poniendo capas procurando que bien bien puestasitas y ya que están se le va echando por todas partes con una cucharada grande quedito para no descomponer el caldo de la olla, sin echarle nada de agua hta que cubra y se moje todo pero sin echarle mucho, pues como ya todo está cosido, facilmente acaba de coser y ha de quedar sequita. Se pone en una olla á fuego manso y arriba fuego tambien.

Furco de Cacahuaxintle

A medio cuartillo de maiz, media libra de mantequilla, media libra de aruca, y doce yemas de huevo. Se pone la agua á hervir, ya que está hirviendo se echa el maiz y se aparta luego luego, á la media hora se saca y se pone á secar, y ya que está bien seco, se muele en polvo se sieme por un attate, ya que está se revuelve con la mantequilla, las yemas de la aruca, y una poquita de agua de tequesquite, se amasa todo muy bien y tambien se le revuelve media cucharadita de manteca, ya que está bien ama-

sado, se hace una como tortilla delgada y se pone en la casuela o sartén que ya se tendrá embarrado de mantequilla; de la misma media libra se aparta una poca para untarle al sartén: se hace picadillo bien echo con todas sus cosas y encima de la tortilla que se puso en el sartén; se pone una capa de picadillo con rebanadas de huevo cocido, se le pone otra tortilla encima de masa pero se hace como tortilla de metate, que es que se vá señalando con la mano del metate al tiempo de molerla á que haga como rallitas, de hay se pone otra capa de picadillo lo mismo y asi se van poniendo capas htas que la ultima sea de masa. Se pone una orquilla que esté solamente bien caliente, es decir se le saca la lumbre y se le pone encima en un comal y asi que ya este de un dorado bonito, se aparta y se sirve.

Fritura de café con leche.

Se cogen dos huevos, uno con clara y otro sin ella, se le echa leche y azucar en polvo, se revuelve bien y luego se le echa el café que esté bien cargado para que sepan las tortitas á café, se revuelve bien y se le vá mezclando orina la que embeba á que quede ni muy espesa ni muy aguada pero mas bien

espesita y que quede bien desecha la orina que se revolvió y se desvaratará muy bien con una cuchara y ya que está se van echando á freir con una cuchara en manteca formando tortitas y se sirven.

Bacalado de Pargos

El bacalado ha de ser del que se trasluce colorado, se echa á remojar un dia antes y á otro dia se refriega muy recio con una escobeta hasta que quede limpio para coserse y con el mismo caldo quisarse, alli mismo se echan á coser jitomates suficientes; ya se tienen chiles poblanos raspados en crudo por dentro y echo tiras como ejotes, despues se toman tres ó cuatro cabezas de ajo pelados y cebollas en gajos, se frien los ajos y un medio vitrote en aceite de comer con dos chiles anchos, se muelen los ajos y el pan, se bajan con el mismo caldo del bacalado ya que está esto molido, se echa á freir la cebolla y los chiles y alli se echa el pan y ajo molido para que se fria, luego el jitomate que ya ha de estar molido sin las pepitas y entonces se echa la cantidad necesaria del caldo del bacalado que se echa sin huesos y sin

nada de pellejo, despues se le echan papas rebanadas y cocidas por encima, se defa sasonar sin echarle agua, ya que esta se pone á hervir á fuego manso por abajo y mas fuego arriba para q.º no quemre y se muebe cada rato con la misma casuela sin que se vata y si se consume se le pone caldo de bacabado ó aceite.

Alcaparrado

Se muelen el clavo y la canela segun la carne, si es para dos pollos cuartilla de alcaparras, lo que se coge con tres dedos de oregano verdes y se muele con las alcaparras y una cabeza de ajo asado: se rebanan los pitomates y las cebollas y se echa una capa de carne, otra de lomo y otra cebolla y al fin el pitomate, pasas, almendras, aceitunas, asitron y alcaparras mas que todo; dulce, pan dorado en manteca y tantito de azucar.

Sopa de mi amo

Se pica una cebolla, una cabeza de ajo limpia, una lechuga y un poco de perejil y se frie todo en manteca ó mantequilla, despues de frito se echa allí caldo de la olla y una poca de pimienta molida: se colocan en una tortera rebana-

das de pan frances frito en mantequilla ó manteca y cuando el caldo esté sasonado, se bann con él, las tostadas puestas en la tortera que se tapa con un comal con lumbre encima poniendo la tortera en la lumbre: se adorna la sopa despues de sasonada, con sesos fritos.

Embuelto de papasol

Se compran pepitas de calabasa, se pelan y se echan en el comal con sal en grano á que se esté tostando allí, ya que está tostada se muele á procurar que se acite y se baja del metate con agua de epasote hervida y cahentita, ya que se bajo se le escurre el aceite en otro traste y en lo q.º queda se meten las tortillas colientes, se sacan bien embarradas, se rellenan de picadillo y se embueben: se van acomodando en un plato y ya que están se le echa por encima el aceite que se apartó: se adornan con huevo cocido por encima y se sirven.

Chongos curritaco

A una libra de aruca bien clarificada y de punto se le echa en la misma miel un real de mantequilla á que se derreta, así que está se

rebana una torta de biscocho de huevo de á real, se pone en el platon una capa de ellas y otra de polvo de canela, queso y miel; así se han poniendo hasta cubrir el platon, entonces se le echan cuatro yemas de huevo bien batidas como para huevos reales y se le pone en comal con lumbre encima para que cueza el huevo.

Quinete de ternera

Se toma cuatro reales de pulpa de ternera, se despelleja, se hacen ruedas de un dedo de grueso, atravesadas: se laban muy bien y se echan á desahogar en agua cuatro horas, despues se enjugan con un fe trapo y se clarean con jamon crudo, ajo picados, pimienta fina y clavos: se echa en una olla con vinagre de castilla suficiente á cubrir la carne, pimienta fina molida en polvo, oregano fino, hojas de laurel y sal suficiente y hay se echan las rebanadas de la ternera á que queden bien cubiertas con el vinagre; se tapa la olla con una cazuelita con tantita agua y al rededor con masa y así

se está dos ó tres dias segun se quieran, se pone á cocer, se le echa á la cazuelita agua fria, así que se calienta la agua se muda, con la misma olla se menea para que no se quemé y así que está bien cocida, se enjugan las raciones con un trapo, se pone un sarton en la lumbre con aceite, se frien unos dientes de ajo y así que están dorados se sacan y se van friendo las rebanadas y poniendo en un platon, se rosian con vinagre de castilla y polvo de pimienta fina, se adorna con rebanadas de cebolla y de limon, tomachiles y aritunas. Se toma fria.

Empanadas fritas

Libra y media de harina floreada punta con media libra de manteca derretida y fria, agua de sal y de tequite asentada para suabizarla y así que está encerada y manuable, se tomará la masa de cada una del tamaño que se quieran hacer, se extenderá con el polote y se rellenarán de picadillo y doblándolas se repulgan de la orilla y se frien en manteca y al sacarlas se le echa azúcar.

Empanadas de leche.

A dos libras de harina floreada, media tasa de mantequi-

lla derretida y fria, otra de man-
teca lo mismo, seis yemas de
huevo, medio posillo de agua de
anis, otro medio posillo de agua
de tequesquite asentado, una
poca de leche la necesaria y
sal para que se quite y amia-
se bien hasta levantar ampas.
Mas si se reselare, se suavisa-
ra con mas leche y ya que
esté, se estiende con el palote
y se rellenan de pasta de
almendra ceba con una ti-
bra de esta molida y otra
de azucar, cernida y mescla-
da ó con conservilla de coco ó
alguna leche espesa, se do-
blan y se repulgan las ori-
llas y se frien en manteca y
se les echa azucar y canela
en polvo. Estas se hacen re-
gularmente chiquitas.

Torta de Huevo en escabeche

Se medio de huevo, cla-
co, de biscochitos duros, se
pone á tostar, la huevo
nada mas á que dore, de
hay se muele con el vis-
cocho, se revuelve en seis
huevos batidos como para
freir, y se hacen tortitas fri-
tas en manteca, de hay se
echan las tortas en escabe-
che el que se hace de esta
manera; se frien en mante-
ca ayo picado, agua y vi-
naigre, clavo, canela, pimie-
nta y asafron, molido to-

so, viscocho duro, molido y de
hay se echan las tortas y se
deja hervir un poco y para
apartarse se le echa apon-
li tostado, lima dulce, reva-
nada con hojas de naran-
jo, las hojas y las revana-
das se ponen á hervir, pri-
mero en agua con un ter-
ron de azucar, de hay se es-
curren se laban y se echan
en seguida del aponfoli y
se aparta. si uno quiere os-
curecer un poco el caldillo,
se le echa un pedasito de
pan molido, despues de do-
rado en manteca. Si el
escabeche es de patita de
de puero, se hace lo mis-
mo con la diferencia, q^e
en lugar de agua se le
echa el caldo en que se
cosieron las patitas.

Torta de Sardinas

Se echan las sardinas
de las latas y se medio
escurren y se van poni-
endo en un plato, y se
les echa catalan, se va
te huevo suficiente, se
les quita el pellejito y
se hacen pedasitos y
se echan en el huevo
batiendo con pan duro
molido, su sal y tantito
catalan, muy poquito
por que si se pasa la ma-
no se corta. se embarras

un sartén con manteca y se echa el huevo, con cada sardinas y se pone á dos fuegos; abajo, nada más rescoldo, y se tiene cuidado de que no se quemé.

Paletina Superior.

Se ponen á coser, des todas patas y yá que están, se echa el caldo, en un filtro, á que se filtre y de ese caldo, que está yá filtrado, se miden seis cuartillos ó dose tasas calderas á tres libras de azúcar, pues se echan los mismos tantos que se le echan á la palea de tepocote y se le da el mismo punto, y se hace todo lo mismo, con diferencia que en la paletina se hace primero almibar, de punto de quebrar, y yá que está, se echa el caldo de las patas yá filtrado, y se deja hervir, hta. que se tome el punto, que es cuando se corta como trazo, de la cuchara, ya no más se deja hervir, otro poquito, y ya se vacía en los moldes; poco antes de que tome el punto, se le echa cuartilla de vino, y cuartilla de catalán. Cuando se ha-

cen de frutas, se hacen en moldes grandes y en cada cavall un pico, y entonces en cada pico, se pone una uva y una poca de granada colorada antes de echar la paletina, despues se le echa una poca de paletina, despues se le echan durasno, amarillo, y blanco, echo, medios panuelitos: así se van componiendo, y conforme yá haya artita fruta se le echa paletina: la fruta ha de quedar con simetria para que tenga bonita vista y así se va echando fruta y paletina hta. que se llena el molde. Se le puede echar tambien pinda en medios panuelitos, manzana, peron, nuez grande limpia y partida en cuarterones, pasas, almendras peladas y asoleadas para que estén blancas partidas por la mitad y frescas. La granada se le ha de echar siempre que se le eche fruta, por que le dá muy bonita vista y por lo mismo se le echa desde que se comienza á echar en el cavall hta. q. se acabe. Tambien

se le echa Schampaña si uno quiere.

Taletina p. enfermo

A veinte manitas de canero, se le echa libra y media de arucas. Se ponen á cuser, en agua suficiente á que quede el caldo espeso, des hay se le echa la aruca, desecha en agua y colada, se pone en la lumbre y se clarifica bien y se le dá punto de espejo; si es para enfermo, se le echa medio cuartillo de vino avtes que tome punto, y se echa en un filtro, á que cuele para que salga clara, por que si se echa en otra cosa sale turbia y empañada.

Dulce muy bueno

Tres libras de arucas, diez y seis yemas de huevo, cuatro onzas de almendra, una piña y tres canotes grandes ditos y si son chiquitos cuatro y medio de vino blanco. Se hace la almibar, se clarifica y se echa la almendra molida, el canote molido y las yemas á que hierva todo muy bien y yá que vá estanda, se le echa la piña molida

á que yá no, hierva mucho, con ella y yá que despegue del caso, se aparta y se le echa el vino, y se va á dorar en el platón y se pone en la lumbre encima.

Masa p. Fureo

Ocho yemas de huevo, se van con las dos manos con una libra de arucas, molida hasta que no se sienta yá el grano de la aruca, se le mezclan dos libras de manteca hasta incorporar la bien, entonces se le añaden tasa y media de agua de tequesquite bien asentada y se sigue batiendo á que se incorpore todo, de manera que ni se conosca que tiene agua pues desto depende que no salgan duros y la cuarta de arina se le mezcla á puras fuerzas amasandola tanto, tanto que quede caliente.

Quesadillas de Guatemala la muy buena

A una libra de arroz, una libra de mantequilla, una libra de arucas, un queso de istapan, diez y seis huevos, cuatro onzas de manteca y medio de canela. Se lava muy bien en el arroz y se pone á secar, y despues se muele

muy bien y se tamisa por un allate y en un trastero muy limpio se echa la harina de arroz y hay se le quiebra cuatro huevos con clara y todo, la mantequilla quitándole un pedazo para embarrar los moldes sin derretir, conforme está; la manteca derretida, la azúcar en polvo y tamisada, que sea muy blanca, la canela molida y se bate como tartales y mientras están batiendo por un lado esto, por el otro se están batiendo las dos yemas de los huevos que quedaron como para huevos reales, ya que están bien batidas se revuelven con la masa; se sigue batiendo todo punto hasta que haga ojos, entonces se embarran los moldes ó cartitas de papel con mantequilla, se les echa de esta masa no mucha por que esponjan y se meten al horno.

Abondigas finjidas

Se echan ocho yemas de huevo, tres onzas de biscucho fino, desmoronado y unas cartitas de canela y cuatro cuartillos de leche para hervir y endulzada; y cuando

este fría entonces se vuelven á hervir, y cuando valla espesando se le añaden almendras picadas y piñones enteros y estando espesa la pasta se vacia en un platon y se hacen las abondigas.

Postre pardo

A tres cuartillos de leche, tres libras de azúcar, una tasa caldera de piñones pelados y molidos, cuatro onzas de arroz, media onza de canela y una onza de almendras peladas y todo molido; se muele el arroz, se desase en la leche, se cuele y se pone á hervir, entonces se le añade todo lo demás de saciendo la almendra y el piñon en otra poca de leche y se le da punto.

Calabasitas con almendra y nuez

Se muele la almendra dorada en manteca y la nuez grande limpia y ya que están las dos cosas molidas con un dientito de ajo chico dorado tambien en manteca y molido juntamente con la nuez: se frie primero la carne de puerro y allí se echa á freir jitoma y cebolla picados no mucho y ya que está todo bien frito se echa la almendra y nuez á que se fría y ya

que está bien frito, se le echa el caldo de la carne, haciendo un caldillo, no aguado, y se le echan las calabasitas picadas y en crudo.

Empanadas de vino

De estas se hara la masa como las de leche con la diferencia que en lugar de leche será vino, y el relleno, será de almendras remojadas, molidas y revueltas con arucas, cocida tanto de una como de otra, agua de azar, y en lo demás se harán lo mismo que las de leche. vease se estan en la pagina 85.

Masito

Se pone á coser la ternera con bastantes cebollas grandes partidas en cuatro, y cabezas de ajo, también bien partidas por la mitad. Se quema un puño de arina en manteca, se pican cebolla, perejil, Merva buena, orégano, y se frien en la manteca que tiene la arina, se muelen jitomates y se ponen á freir con lo demás, se sazona de pimienta, clavo, canela agucible, cominos y ajos hay se echa la carne con su caldo, aceite y vinagre.

Guisado de Pollo

Se muela un puño grande de perejil con un real de almendras con cascara, unos jitomates sin pepitas tres yemas de huevo, duras, clavo, canela y pimienta; se pone á freir en manteca unos pedazos de longanisa y así que está medio frita se echa lo demás molido, con unos chilchotes mondados echos rajados y los pollos cocidos y fritos, se le echa caldo, aceite y vinagre.

Pollos Cuajado

Se cuesen los pollos, y despues se frien y se muelen unos jitomates y se pican unos ajos y se frien en manteca con perejil desojado y alcaparras: se vaten bastantes huevos y se ponen á freir con los jitomates, bastantes pimienta, clavo, y canela y estando medio frito se echan los pollos con el caldo, en que se cocieron, bastante vinagre, ajos poli tostado, un poco de sumo de limon y un pedacito de arucas.

Guisado de Conejo

Se ponen los conejos en raciones con agua, aceite y vinagre y se dejan coser hta. que consuma to.

da la agua, se pica sebo
lla muy menudita y se
frie en aceite con alcapar-
ras, hay se echan los co-
nejos con su caldo, necesari-
o, pimienta y vinagre.

Guisado de palomas

Se echa en una olla
aceite de comer, y una
cabezas de ajos desgrana-
das sin mondadas, asi q.
estan fritas se echan u-
nas cebollas en gajos y
unos navos cocidos y mo-
lidos, asi que estan bien fri-
tos se echan las palomas
crudas, mucho vinagre
poca agua caliente pimi-
enta, clavo, y canela, se
tapa bien la olla que
no, ebaporise, nada se le
echa de manteca

Sangre frita

Se toje la sangre del
carnero, y se deja cuajar,
asi que ya lo está se le
echa un poco de agua y
se pone á cocer, teniendo
cuidado que no se pegue,
despues de bien cocida se
escurre muy bien y se
frie con un pedazo de un-
to de puerco, se pica bas-
tante cebolla con rabos,
perezil y Uerva buena, es-
tando dorada se le echan
bastantes tomates y jitó-
mates cocidos y picados,

chilchotes asados e otros rajas,
estando todo frito, se revu-
elva la sangre con un pu-
no de oregano molido
con una cabeza de ajo
bien mondada, las dos co-
sas desechas en vinagre,
se sasona con sal y mu-
cha pimienta, cosa q. pique
un poco.

Griadas

Se toma la bacamasisa
y se revana, se pone en una
casuela y se le echa bastan-
te sumo de limon, pimienta,
clavo, y sal y se revuelve muy
bien, luego se pone en el fue-
go con bastante manteca á
frie, con unos chiles anchos mo-
lidos, ajos y cominos, esto se re-
vuelve muy bien con una poca
de harina, asi que está medio
frita, se le echa una poca de
agua y vinagre y se deja co-
cer, bien hasta que queda se-
co y bien frito, estando ya fri-
to, se saca y en esa manteca
se echa mucha cebolla pica-
da, asi que está dorada se le
echa perejil picado, unos ji-
tomates molidos, y mas vi-
nagre, pimienta, clavo, y un
poco de agua, asi que está pa-
ra ir á la mesa, se pone la
carne en el platon, y por enci-
ma se le echa la sal.

Gasconada

Se hacen los pollos pedazo

y luego, se sacan con un trapo, se mezclan con arina, pimienta, clavo, y sal, luego con manteca se ponen á freir, los pollos tota que esten bien dorados, luego se sacan y se pone á freir, cebolla, estando bien dorada con un poco de perejil, se echa una poca de arina, luego se mezclan los pollos y á la hora de la mesa se le echa vinagre.

Guisado blanco

Se pica cebolla, perejil, oregano, y Merva buena, luego se pone arina en manteca caliente y se echan los pollos antes que esté esta demasiado dorada luego de frito se echa lo que se pica, pimienta, clavo, y caldo de la olla debe quedar bien espeso, tambien se le echan ajos y cominos molidos, un poco de vinagre con dos yemas de huevo batidas á la hora de la mesa.

Sustancia p.^a enfermo

Para una tasa se toma un cuarto de gallina, una docena de garbanos, un pedazo de brasuelo de carnero, y cuando esté cosido se machaca la gallina, se moja un pedazo de pan en el mismo caldo, se machaca con la gallina, se desase

en una tasa del mismo caldo, se cuele bien, se pone á que dé un hervor, y se le echa un poco de asafran y sal.

Cresebollado

Se pica cebolla y ajo, y se pone á freir con perejil desofado, y chile verde picado, se muele jitomates con ajos y cominos y se frie con lo demas las cebollas grandes se cusen partidas en cuatro, se escurre muy bien el agua y se echa el jitomate, se le echa pimienta, clavo, aceite y agua y se deja consumir, por que no tiene salsa.

Garbanos en jitomates

Se pica cebolla con perejil, oregano, Merva buena y ajo, se pone á dorar, arina en manteca y hay se frie la cebolla y demas, se muelen jitomates y se frien con lo demas. los garbanos se ponen á remojar de un dia para otro, y despues se cusen en agua, se laban muy bien y se echan en el jitomate, se le echa chile ancho molido, con cominos, ajos, pimienta, clavo, aceite y vinagre, se dejan coser hasta que queden sin salsa.

Falea de Quallava

Se toman las tripas de las quallavas, se les quitan los huesos con un allatito: á cada cantidad de esta falea, una libra

de azucar, se espuma y se le dá punto.

Tamon dulce

Se pone á coser, el pernil con un poco de romero, ruda, Mervabuena, perejil, tomillo, y vinagre, y á que está cosido, se saca de esta agua, se hace almivar, aguadita y se revuelve con un cuartillo de vino blanco, y á dos fuegos mansos se ha de ir, consumiendo, en el pernil, volteandolo, de un lado á otro, se muele viscocho, tostado, azucar, canela y se echa en polvo, para que forme costura.

Sopa francesa en leche

Se pone la leche á que se dé un par de hervores con la azucar, pero que no quede espesa, luego se rebana pan blanco, muy delgado, y se pone como sopa en el plato, despues de fria se echa la leche, que quede con arto caldo; luego se pone al vapor de la olla tapada para que repose, y en otra poca de leche con dulce se estrellan huevos y se ponen por encima, se le echa azucar, pastilla y canela molida, procurando, que no hierva, si no, nada mas que esponje.

Postre de barquillos

Se caje requeson, se amasa muy bien con azucar, molida en polvo, bastante pastilla circundada ó panesillo, canela almendras tostadas, abellanas lo mismo, se echa todo en el requeson con pasas, aritron y agua de azar, revuelto, todo muy bien, se van rellenando de esta pasta los barquillos, se frien con huevos en manteca, echados en una casuela se les echa la almibar con pasas, almendras, biznones, aritron y aponfolitos tostado. Vase el modo de hacer los barquillos en la pagina 112. Barquillos de natillas.

Postres

A dos reales de leche una libra de azucar, y otra de arroz, el cog de piña. Se laba bien el arroz, se seca y se muele, se cuele con la misma leche endulceda y se pone en la tumbre meneandose para que no se quemé y ya que se le falte poco para apartarlo, se muele la piña, se cuele y se le echa á que hierva poco, y ya que está de punto, se basia en el platon. Sale muy bueno.

Pioquinto

A una libra de almendra, cinco de azucar, se clarifica y se deja de medio punto.

to, se remuele la almendra sin agua, se desasa en almivar, y se le echa real y medio de manones tostados y molidos, se pone á hervir, y ya que ha espesado, se aparta y se le echan veinticuatro yemas un poco batidas, se revuelve todo, y se pone á q.^e tome punto, de cazeta y un poco antes de quitarse de la lumbre se le echa medio cuartillo de vino, se echa en platos y se cubre con canela en polvo por encima.

Enllevado

Se saucochan los pollos ó lomos, se coje un tanto de perejil, oregano, herva buena, hojas de lechuga y se pican pitomates, cebollas y rebanadas de tomachiles: untada una casuela con manteca se forma una capa de hervas y otra de pollos ó lomos hta. concluir, puesta esta á dos fuegos con mas manteca por encima se le echa pimienta, clavo, aceite vinagre y un poco de caldo teniendo cuidado de apartarlo luego que este consuma.

Sopa de almendras y chichá.

Se pican tres cebollas

y tres dientes de ajo, mientras se frien en manteca, se asa un pitomate grande este se molerá con especies de todas menos asafran, un puño de almendras y otro de chicharos verdes, se frien en la manteca donde se frió el ajo, y todo lo demás y se deja hervir hta. que se considere que se cosió el chicharo: se revolvna el pan, se tuesta en comal ó en manteca y puesto en la casuela se le echará el caldo de los chicharos á que hiera y se deja á fuego manso. Si se quiere se frie el pan en mantequilla.

Sopa de pan muy buena de Luisita

Se revana el pan muy delgadito y se dora la mitad en manteca y la otra mitad en comal, ya que está bien doradito, se vá poniendo en la casuela bien puestasito, el dorado en comal abajo y el dorado en manteca encima: desp hay se pica bastante recaudo como es cebolla, ajo y perejil, chicharos de cambray que ya estarán cosidos y ya que está todo revuelto y bi-

frito, se coge de esto con una cuchara y se va esparciendo por todo el pan muy bien y ya que está, se le irá echando por todas partes el caldo de gallina ó de pollo ó de lo que sea pero el caso es que ha de ser puro caldo de la olla sin que lleve nada de agua; se le echa el caldo suficiente á q. no se le vuelva á echar y que bane bien todo el pan; ya que está se pone en la lumbre pero ha de ser á fuego manso, y si uno quiere se pone á dos fuegos y ya que vá secando se quita de la ornilla y se pone por un lado de la olla para que acabe de secar, dándole vueltas á la casuela p. que seque por parejo, pues no de quedar se quisita; en cuanto se aparta de la lumbre se aparta con garbanos limpios partidos por la mitad, sus polvito de culantro tostado, sus rebanadas de huevo cosido, tiras de jamon con magro, sanas rias haciendo estrellitas

ó alguna figurita, hojitas de perejil y cesos fritos con una rebanada de limon encima de cada tortita de cesos y manteca quemada por encima

Pansa de carnero rellena

Despues de bien labado y limpio el menudo se pone á coser en agua con sal y ajos machacados dividiendose luego que este cosido en pedasos de un tamaño regular q. se sancochan en bastante manteca, estando se sacan de la casuela y se echan en la pansa con la misma manteca y tomates asados y molidos, ajos picados rebanadas de cebolla y chiles verdes divididos á lo largo así que se haya machacado un poco este rescaudo se añade mucho perejil picado y se sazona con sal, clavos, pimienta, comino y adofran y culantro tostado todo molido esparciendose con pan frito, molido tambien, cuando se ha consumido el caldillo se le añaden chorisos cosidos pedacitos de jamon, de lengua y

de manitas de puerco y alcáparras, mezclándose todo, y cuidándose de que esté bien sazonado, con este guisado se rellena otra pansita de carnero, bien limpia untada de manteca en la parte interior, con ajos molidos, sal y pimienta, se enrolla de modo, que no se le salga el relleno, y que forme una especie de almoadilla o bolillo, atándose con un hilo, y se pone a cocer en una olla proporcionada con agua, sal, manteca, ajos, tomillo y alvacaar: cuando esté bien cocida se aparta, se desata y se rebana, sirviéndose calientes las rebanadas polvoreadas con pimienta.

Chorisos

Picada bien toda la carne del cerdo, de que se no se separa otra cosa que los lomos, tocino y jamon: se pone en una cacerola o baño echándole el ajo, pimienta y sal necesarios, removiendo todo muy bien se deja reposar esta masa por veinticuatro horas al cabo de las cua-

les se hacen los chorisos del tamaño que se quiera cuidando de apretarlos bien lo mas que se pueda y de picarlos con un alfiler, despues de echos con vastantes picaduras para que les salga el aire q. es lo que los perjudica, rematados se cueclan y aurnan en los mismos terminos que las morcillas. Advertencia: se cuidará mucho q. las morcillas y chorisos no crien moho; teniendo la precaucion de limpiarlos bien siempre que los tengan, con un paño umedecido con aceite comun, teniendo los colgados hta el mes de Abril en que se descuelgan, se cortan los ataderos y limpian muy bien poniendolos en una tinaja que se tapa cuidando en algunos dias de repasarlos por si erian moho, que se quitará como vá prevenido, volviendolos a la tinaja en donde deven permanecer hta que se consuman.

Guisado de tortuga

Para degollar la tor-

tuga se coje una bra-
sa de lumbre y se le
pone en el lomo, para
que con el calor saque
la cabeza y con un
cazo se lava echando
le mudo á este para
que no se desate, se
se pala bien y se le
corta la cabeza y se
pone á que escurra la
sangre colgada para
que no que no quede
la carne prieta; se le
quitan las conchas, se
desuellan y se tiene
prevenida agua hir-
viendo y se estan en
esa agua hta que se
haga el caldillo; se
pisa un poquito de
ajo, se dora en man-
teca se sacan, se ties-
ta una rebanada de pan
en comal subida de
tueste y se muele, se
pisa una poca de se-
bolla y todo junto se
frie y se le echa a-
gua artoita para q.
alli se cuesan las tor-
tugas, estan hirviendo
mucho por q. son muy
duras, que no queda
el caldillo ni espeso ni
aguado sino regular
con sal necesaria: se
advierte que aun que

la tortuga se esté mene-
ando no es por que esta
viva, sino por que es
un animal muy vital.
Este quisado es muy
eficas para los enfer-
mos del pecho.

Color y Olor.

Si se quiere tener algun
duse, se hace con panecillo ó
carnin y si se le quiere dar
olor se le dá con esencia de
rosa ó de bergamota: nada-
mas á los postres se le dá
color y olor.

Conejo en fiebre.

Se pone á coser con la pi-
el y asi que ya está cosido
se le quita y se lava muy
bien en agua fria; se pro-
ven á coser tomates; que no
le queden pepitas cuando
se muelan, y se frien bien
y se le echa agua pero q.
quede espeso, se echan se-
bollas cosidas, a parte se
sanechan los conejos en
manteca, se echa en el cal-
dillo con oregano y ya que
están en el platon se les
echa aceite de comer.

Principio de Ternera

La ternera se amarra, se apor-
rea sola, se pone á coser con
aromas, sal, ajos y vinagre; ya
que está cosida se rebana
y se frie en aceite con ajo;
se muelen espinacas y se

frien en mas aceite y ajo, se sacan y se frien cebollas y jitomate molidos crudos, se le echan las espinacas y queda espeso, no se le echa nada de agua: ya para servirse se pone una capa de carne y otra de yerva y así se sigue hasta concluir, adornandolos con huevo cocido.

Guisado de papas

Se cuecen las papas, se mueven unas pocas con yemas de huevo cocido, ajo frito y molido, se frien chites poblanos en rasas y jitomate y se le echan las papas molidas; ya que está el caldillo se le echa carne de puerco, frita y las papas enteras con unas sebollitas cocidas aparte y unos chicharos con las claras en rebaraditas.

Lengua prensada

Se ponen a coser seis huesos y despues de cocidos se cogen las yemas y se desvaratan con las manos, se pica un poco de perejil menudito y se revuelve con las yemas lo mismo que medio de jamon echo pedasitos, echando le sal pimienta la suficiente. Se compra una lengua de baxa grande, se golpea muy bien contra un metate ó una losa, despues de bien golpeada se lava muy bien con escobeta y se enjuaga con una servilleta, se corta por

la mitad á lo largo, sin dividirla, tambien se corta por los lados por parte de adentro, con el objeto que se estienda y quede ancha: se rellena con el picadillo que queda arriba dicho, se pone la lengua como si no estuviera cortada y se cose con una obra de hilo gordo á que no le pueda entrar agua y se lia con un mecatito á que quede apretado, se pone á coser y á la agua se le echa un poco de vinagre, unos dientes de ajo machacados, clavo y pimienta, laurel, tomillo y mejorana; ya que está bien cocida se deja enfriar, ya que está bien fria se le quita el mecate y el cuero, se hace rebaradas y se pone en un platón y se le echa aceite, vinagre y perejil picado y sal pimienta, esto es, si se quiere tomar fria y si se quiere hacer guisado, se ponen las aras unos jitomates y se mueven con uno ó dos dientes de ajo dorados en manteca, se pone á freir y ya que está muy frito se le echa tantita agua, tantito perejil picado, muy menudito, se deja hervir á que no quede aguado ni muy espeso, y ya que servirá á servir se echa hirviendo este caldillo, para q. se caliente la lengua.

Opuelas p. noche buena

A una libra de arina flor, se le echa lo que es cuartilla de man-

tequilla y otro tanto de manteca derretida pero caliente y el sumo de una naranja agria, dos yemas de huevo y una clara, una poquita de agua de tequesquite, con una poquita de serisa asentada y tibia, una poquita de sal molida, todo se revuelve y se amasa hasta que haga vejigas y se pueda estender en una mesa con un palote echandole harina abajo para que no se pegue, despues con las manos se adelgasa mandandole vueltas á la masa, asi que está como un papel de delgada se estiende con el palote y se cortan del tamaño que se quiere, se ponen á orear, en un mantel: seca bien la manteca en un sartén, asi que está de un punto regular, se van echando y voltiando con dos palitos con punta y no se dejan dorar sino que queden muy blancos, puestos en el platón se les echa almivara por encima.

Barquillos de natilla

Desleida flor de harina en natillas que no estén agrias y otro tanto como la harina de azucar cenida, bien mesclado todo y sin bola ninguna, estando en consistencia como para obleas, se echará en una cucharada en el hierro barquillero, estos hierros son a manera de los en que hacen obleas

pero no están grabados: estando estos calientes y untados de manteca con un lienecito, no se oprimiran mucho para que no salgan delgados ni rotos, se pondran en fuego lento á coser de un lado y cuando esté se volteará por el otro; han de quedar dorados y ya que estén se levantan con un cuchillo y se pondran en un molde a proposito para que saque la figura de una teja canuto y se dobla como los demas barquillos. Las pastas de los barquillos han de quedar liquidas segun de calientes los hierros pero cuanto mas calientes estén deberán estar mas sueltas.

Buñuelos estirados

Se hara en una mesa un cerco de dos libras de harina y se le echará un poco de tequesquite desecho en agua, sal, cinco huevos, seis onzas de queso grande fresco bueno y molido, agua la que sea necesaria para juntar, y así que esté de modo de hacerse los buñuelos que seran del tamaño que se quiera sobre una servilleta limpia, estirandolos y procurandolos queden redondos muy delgados y sin bordos y cuando ballan á servirse, se acomodan en el platón bien sea chorriando

los con almibar, como es corriente ó pasados con un palito por almibar, irbien- do, y escurridos y de uno ú otro modo, se adornan con todo lo que uno quiera de opuelas, gasnates, empanaditas, buñuelos de viento, de queso, flores, ó estrellas de masas que se veran adelante.

Buñuelos de leche

A una libra de harina floreada, se le echará media tasa de arucas, cernida cosa que no le salga mucho, cuatro yemas y dos claras, una poca de levadura desechada en leche, sal, tequesquite en polvo, y leche toda la necesaria á mojar la harina; se amasará todo junto, y se suavizará con manteguilla de modo que se puedan estirar, los buñuelos y ya que estén se haran en todo, como los anteriores.

Buñuelos de leche y anís.

A una libra de harina secha ceco, se le echarán seis yemas de huevo, una tasa de manteguilla derretida y fria una poca de sal y tequesquite desecho, en leche y asentado, arucar cernida al gusto, cosa que le salga, anís

en leche el suficiente á que queden de buen gusto, y leche toda la necesaria á juntar, y despues de bien amasada, se suavizará con manteguilla y se darán así; á las cinco ó seis horas, se haran iguales en todo, como los anteriores.

Buñuelos de aguardiente

En una libra de harina floreada, se echará una cucharada de manteca derretida y fria, otra de manteguilla, sal y tequesquite blanco, en polvo, medio poncelo de mescal de tequila ó aguardiente catalan, el zumo de media naranja agria, arucas, cernida al gusto, agua la necesaria para juntarla, y bien amasada se suavizará con manteca y se concluiran como los anteriores.

Buñuelos torcidos

En una libra de harina, se echaran doce yemas de huevo, y seis claras batidas, un posillo de vino de malaga ó jeres, cuatro onzas de manteguilla ó tres tantas de manteca toda derretida y fria, una toma con tres dedos de tequesquite blanco, en polvo, una poca de sal y agua la presisa á jun-

tor, se sobará y despues de
bien amasada hta. que esté
encerada, entonces se esten-
derá con el palote cosa
que quede bien delgada, se
cortaran con calletilla de
una tercia de largo y de
cuatro dedos de ancho y
en una casuela que no
esté estendida sino reco-
fida, se quemá, se que-
ma manteca, se echa la
masa ya cortada y confor-
me caiga se le pone en la
mediania un palito que
acabe en punta para con
él darle de vueltas á q.
se recoja y si se quier en
hacer de requilote despu-
es de cortados como se ha
dicho, se les dará otro cor-
te en la mitad de ancho
le sin cortar dos ó tres de-
dos para que echandolo
en la manteca se reco-
ja con unas pinzas y se
le dé de vueltas para
que al tiempo de freir
quede dividida cada
una de las tiras y for-
men requilote y esto
solo se adornan con al-
mibar, goteada, confites
chicos y grafas.

Buñuelos en figuras

Se vaten huevos segun la
cantidad que se quiera ha-
cer, separadas las claras

y las yemas y cuando estén
duras unas y otras se pun-
tarán y así que estén incor-
poradas se les echa azucar
comida la que sea neces-
ria pero que apenas le sal-
ga, se irá echando arina
la que valla necesitado
á que quede una masi-
lla suelta; y en mante-
ca caliente se meterá el
hierro á que se caliente
pero no mucho, luego se
saca y en un estence do-
blado en algunos doble-
ces se golpeará á que que-
de limpia un poco y se
cogerá con él la masilla
que estará en basija on-
da y recogida pero que
está no lleque al bordo
de arriba del labrado
del hierro y se meterá
en la manteca y con el
mismo se suelta se bol-
tea con un palito y se
procura que cuesa bien
pero que no se dore; si
la masa estubiere aqua-
da, que no forme bien la
figura y que esté blandu-
ca se le echará mas ari-
na, y así se irán hacien-
do pruebas hta. que esté
en disposicion de que sal-
gan buenas; estas son las
que sirven para adornar
platos de buñuelos, Menan-

do las caramelas de alguna conservilla con grapeas ó confites.

Masa p.^a flores y estrella

A poco mas de cuartillo de leche, se le echará una yema de huevo, y vatida con el molinillo, se agregará azucar, comida á que le salga, una cucharada de agua de tequesquite, otra de agua de sal, las dos coladas, dos cucharadas de aguardiente catalan y se le irá incorporando harina hasta que esté de modo de poderse hacer, como las anteriores.

Pastelon de requeson

Vatido el requeson de vaca con yemas de huevo, á darle color, y azucar, y canela al gusto, piñones, pasas, almendras y nueces partidas por la mitad, esto será el relleno, del pastelon que en todo se hará como los anteriores.

Castañas cubiertas

Cosidas las castañas frescas se le quita la cascara y telita de adentro, se conservan en almivar, y despues se cubren como toda fruta.

Fortitas de almendra y leche

A diez y seis cuartillos de leche endulzada mas de lo regular, y colada, se le echa una tasa de arroz sancochado, se pone al fuego, y cuando valla espesando, se le mezcla media

libra de almendras remojadas y molidas como arroz quebrado, y una poca de raspadura de limon; se le dá punto muy alto, y así que estén frias se le agregan dos yemas de huevo, bien vatidas y en unos moldesitos chicos ó casuelitas lo mismo, bien untadas de manteca se les echará hta. la mitad, de la pasta mencionada, se meterán al horno, y cuando estén cuajadas se sacan y puestas con cuidado en los platos, se cubrirán de almivar, de punto, y se adornarán con canela en polvo, piñones y almendras partidas.

Opuelas

A dos libras de harina floreada puesta en una mesa haciendo serco, se le echa media tasa de mantequilla, otra media tasa de manteca derretidas y frias, tres onzas de azucar comido, dos de levadura desecha en agua, una tasa caldera de ledre, dos tomas de sal y una de tequesquite desecho en agua, todo esto colado por una servilleta y se le agregará mas de lo colado, tres yemas y una clara, la agua que necesita para puntarlas, se amasa y se golpea hta. que esté

suave y encorada y entonces se estenderá en la mesa sobre polvo de arina y se cortan con carretilla y sobre unos manteles se pondran para que se óren y antes que se sequen se freirán en manteca caliente embueltas en carrisos que se les pondran estando en ella ya estando en ella y con unas palitas se manejaran y sacadas de la manteca se les quitarán los carrisos: estas sirven para adornar platos de buñuelos, ó para poner platos de ellas solas bañandolas con almivar, de punto, adornandolas con grasea.

Bellenos para adornar platos de buñuelos

De la masa de las opuelas anteriores, estendida con el palote, se ponen bolitas de pasta de coco ó almendra, se cubren con otra masa estendida se unen entre una y otra con dos dedos, se cortan como se quisiera en cuadro, figuras de cocol ó de empanada, se frien en manteca, se echan en almivar, de punto, fria, se sacan y se escurren un poco, y se embuelven en araca, y canela en polvo, y de la masa de los gasnates que si-
guen se hacen tambien las mis-

mas figuras; estendida la masa se corta igual en cuadrados, cocolitos, y triangulos y se unen dos solo, de en medio, quedando suelto lo demas y se conclulle como los anteriores.

Gasnates

Se vaten veinticinco yemas de huevo, hasta estar duras y blancas y luego, que estén, se les echan tres onzas de azucar, corrida, tres de manteca derretida, un posillo, de aguardiente catalan, una toma de sal, otra de tequesquite y arina la q.^e mozare el huevo, procurando no quede dura, se incorpora todo con una palita, y ya q.^e este punto se pone en una mesa y se le dá una ligera sobada y si estubiere pegajosa se le echa otra poca de arina y estando suave, se extiende con el palote sobre polvo de arina, se cortan con carretilla del tamaño que se quisiera, se les hace unos labrados con pinzas, estas son de hierro, laton ú hoja de lata y a proposito para labrar, por que tienen unas caneladas en contradas ó figuran una ese, ó un arquito; otros se hacen lo mismo con la diferencia de llevar, veintiseis ó veintiocho clavos molidos en polvo; quedan de buen

gusto, pero, quedan oscuros.

Bunuelos de cuajada

Se exprime la cuajada en un lienzo, y se pasa por un metate, se muele un poco de viscocho, y se remueve con ella, y se echan huevos con yemas y claras y se bate todo, punto, con las manos, y se van echando en la manteca pedasos chicos, y se esponjan en ella, y se les echa canela, y ó grajea.

Rosquetes de queso

Será fresco, que no, sea del que se hace ebras, se desmigaja y se echa en agua para que se desale, y así que este se colará por un sedazo, y se dejará estilar, hasta que este seco, que se molera y á una libra de queso, se le mezclan siete yemas de huevo, y una poca de harina, procurando, no, quede dura la pasta, y en manteca caliente, se hará una prueba para ver, si está ó no, en consistencia de hacerse; para esto, se unta en los palma de la mano, una poca de manteca, se toma un trocito de la pasta, y con un dedo, se le hará un agujero, en medio, se echa á freir, y si no, se estienda, alta, y revienta, está buena, pero, si estienda, es por que necesita de mas harina, y entonces, se irá proporcionando, hta, quedar, en buena disposicion, y se freirán, bien sea en la forma dicha,

ó sacados por foranga, y así que estén todos fritos, se echan á conservar, en dos libras de arucas, clarificada, colada y hervida con canela, y de medio punto, y cuando, estén bien conservados, y secos, se irán sacando, y poniendo, en platos adornandolos con grajea, canela en polvo, y anises. Si se quiere, dejarlos medio cubiertos, son muy buenos, y entonces se dejan hervir un poco, mas, y se adornan con solo, canela. Los de requeson se hacen lo mismo, pero, necesitan, de mas harina.

Furon de guallava

En cinco libras de arucas, clarificada, colada y de punto, que punto en el agua; se mezclan tres libras y media de guallava cosida y cernida y el punto, será cuando, se vea el fondo del caso, y que punto en el agua, entonces se baja, se bate y se vacia en capones con obla ó papeles, se empareja con la manos mojadas y al dia siguiente se aselea y cuando, este frio, se saca y se embuelve en papeles.

Triquipa p.^a Capeta

A cuatro cuartillos de leche, dos libras de arucas, y dos onzas de almidon de trigo, esta se bate muy bien y se cuele por una servilleta, se echa en el caso, y se pone al fuego, se está meneando, continuamente para que no, se pegue, y ya que está para tomar punto, se le echa un posuelo, de almendras remolidas y se bate y ya que

haya dado dos ó tres hervoros con la almendra, se le echa el sumo de medio limon grande y si es chico, se echa uno entero y se menean mucho hasta que tome punto que es el de despegarse del caso: de esta se hacen capitas ó flores de papel picado, que se hacen para este fin.

Atole de leche de Modesta.

A dos reales de leche medio cuartillo de mais corriente. Se pone el nistamal como para tortillas, y se laba muy bien y se muele con agua como para tortillas y se cuele por un cedazo con bastante agua á q.^e quede bien colado y luego se vuelve otra vez á colar y se deja asentarse, esto se hace por la mañana si ha de ser para la tarde y si es para otro dia, la vispera de hacerlo para que tenga lugar de asentarse el mais. Se endulsa la leche en un caso y se deja que se suelte el hervor y luego luego se echa el mais que ya estará escurrido, por que en otro traste se le escurre el agua á que le quede muy poca para revolverlo, y si le faltas agua, se le echa de la que se le quito y se deja que eueca, se prueba en agua y se le echa al gusto, y ya para apartarse, se le echa al gusto tantita agua de azar.

Postre Cardenal

Se hacen seis libras de azúcar en almivar clarificado, se echa un coco rallado y media piña, así que

este de medio punto, se le revuelve un real de natillas y sigue dando unos hervoros y se agregan diez y ocho yemas de huevo batidas meneandolas sin parar esto hasta que tenga buen punto, despues se aparta y se le echa pasas, almendra y piñones enteros, que quede de todo incorporado adentro para basearlo en el platon y adornarlo despues por encima con lo que fuere de mejor gusto.

Postre de picama y piña

Se mondan las picamas, se rallan y se echan á coser en agua, ya estarán cuatro libras de azúcar clarificada y aguada, se echan las picamas que han de ser siete y una piña tambien rallada y conservada aparte, se revuelve uno y otro y se le echa una poca de agua de azar, piñones, pasas, almendras y nueces.

Camotillos de Puebla

A cada libra de azúcar clarificada y de punto, se le echa una de camote molido y sigue hirviendo hasta que despegue del caso, se le echa su olor que es un pedazo de piña molido y se apea y en estando un poco frio, se le dá con el de

do, y en no pegando, yá está de buen punto; acabándose de enfriar, se hacen los camotes y se ponen en una tabla al sol, teniendo cuidado de voltearlos y yá bien secos, se les dá betún que se hace de almibar, siendo el punto de este el de quebrar y ya que se les dió, se ponen á secar, en la sombra.

Camotitos

A una libra de camote cocido y molido, libra y media de azucar, molida y un puño de almendras molidas; se pone á la lumbre y así que despega del caso, se fabrican rebolcándolos en azucar, y canelitas.

Mermelada

Clarificadas tres libras de azucar, colada y de punto de punto, en el agua, se le echarán seis membrillos grandes mondados y prontamente rayados con rayador, metidos en la agua para que no se coloren y yá acabados de rayar se escurren en un sedazo, y se mezclan en el almibar; hervirá hasta estar de punto de capeta y en estando, se le echa una poca de agua de asar, al apartarla se le incorpora y se vacía en las tasas ó cascotes.

Quallabate

A la quallaba blanca se le quitará la flor, se le dará un corto cosimiento y se echa en una canasta á que escurra bien la agua, despues se sieme y á media arroba de quallaba se le mesclará cuartillo y medio de paleas de tepocotes bien espesa y en trece y media libras de azucar clarificada, colada y de punto que quite en el agua y fuera de la lumbre se echa y se bate hta que no le quede ninguna bola; se pondrá al fuego y se cuidará de moverlo con frecuencia para que no se pegue y quemé, se le dá el punto muy alto, hta. que por todos lados se vea el fondo del caso, entonces se apartará y se vaciará bien con la pala hta. que yá no se pueda que comience á resistirse, entonces se vacía en los cajones que yá estarán prevenidos con papeles, se emparejan con la mano unreda y al dia siguiente sacándolos de los cajones se pondrán al sol con los papeles y cuando se les quiten será unmediendo los por fuera y si se quisieren hacer chicos, se parten del tamaño que uno quiera con el cuchillo, mojado y

se ponen por un día al sol y despues en parte donde tenga ventilacion.

Bocadillos de requeson

Se vaten ocho claras y por separado las yemas hta que estén duras, se juntan y se les va agregando requeson de vaca, molido todo el presiso á que forme pasta, se endulza con azucar molido al gusto y ya que esté en disposicion de separarse se hacen tres partes, una se tiene con encarnado, otra con canela molido y la otra se deja blanca; se unta una casuela estendida con manteca, se pone primero el blanco estendido, luego si que el encarnado y despues el de canela, ya que está acomodado todo, se pone á dos fuegos moinos y cuando haya cuajado que se reconocera con un popote, se aparta y al dia siguiente se pone la carne en la lumbre á que solo suelte la torta, no á que se caliente, se saca y se corta en cocles ó en cuadros y se acomodan en el platon y se banan con almivar de punto y se adornan con piñones.

Gallina rellena

Se pica la carne de puerco

se muele y en bolas se pone á cocer con sal, mientras se frien los tomates con ajo, chiles poblanos, oregano y perejil y ya frito se le echa vino, asafran, pimienta, clavo, canela y con poco caldo se desmorona la carne picada que esté ya muy bien cocida y se echa en dicho caldillo y con todo esto se rellena la gallina y se cose con una abuja y se pone á cocer con agua manteca, sal, asafran, clavo, canela y pimienta y se cuece á dos fuegos hasta que se dore y si hay horno se puede meter despues es cocida para que se dore mejor y se toma con salsa borracha.

Ensalada de sanatoria

Despues de picadas las sanatorias en trozos pequeños se revuelcan en pan y queso rayados y revuelto se frien en aceite y cuando se hayan dorado un poquito, se apean y se revuelven con papas picadas y rebollas cocidas desvaratadas, se despolvocean con sal pimienta y oregano se revuelven todo con aceite y vinagre y se adornan la ensalada con revaradas de aguacate.

Pobres

A un manopjo de pollos
 6 real y medio de ternera
 y medio de carne de puer-
 co, dos tasas colmadas de
 tomates y cuartilla de chori-
 sitos. Se laban muy bien
 los tomates con ceniza y se
 ponen á coser solos con
 agua, asi que están cosi-
 dos se remuelen muy bien
 á que no les quede nada
 de pepita, aparte se mue-
 le media torta de pan
 frío remojado, dos dedos
 de cominos, cinco clavos,
 ocho pimientas finas: se
 pone una casuela con
 medio de aceite de comer,
 hay se frie tantito apo
 picado, asi que está do-
 rado, se le echa el toma-
 te y se deja que se fria
 bien bien, asi que está
 bien refrito, se le echa
 la carne 6 pollos cosi-
 dos con sal; los chorisitos
 y el caldo; asi que está
 hirviendo, se le echa se-
 bolas cosidas con sal ente-
 ras y un poco de oregano.

Trado de pastor.

Costillas de carnero se va-
 yan y se echan en vinagre
 con sal, se muele cuarti-
 lla de chile ancho, con ajos,
 cominos, pimienta fina, cla-
 vo, canela y con tantito vi-

naigre se muele y se agua
 á que quede espesito; se pone
 la carne en la parrilla á
 que securra el vinagre, se
 se unta el chile á la carne,
 se está volteando de un
 lado á otro conforme se vá
 secando, se le vá untando
 mas hta. que todo se im-
 purta en la carne, se de-
 ja hta que dore, que no
 quede quemado ni san-
 cochado sino bien dorado.

Trado de carnero.

Se echa en una olla
 chile ancho y pasilla re-
 mojado y molido y el
 carnero con clavo, cane-
 la, pimienta, tomillo, lau-
 rel, oregano, ajos, vinagre
 y sal y se pone á coser, ya
 que está cosida la carne
 se echa en un sartén con
 manteca para que se fria,
 y ya que está dorada
 se sirve con ensalada.

Trado seco.

Se muele el chile an-
 cho remojado con ajo y
 cominos: á dos reales de
 carne, tres clacos de chile,
 se cuece la carne y es-
 tando algo tiesita sin
 que se acabe de coser se
 voltea en una casuela
 con todo y caldo, allí se
 echa el chile ya dicho
 y la mitad de cuartilla

de manteca cruda: de los dos reales de carne ya dichos no solo han de ser de ternera sino un real de esta y un real de puerco, y hiereve hasta que consuma y quede seco y para servirse se compone con chilitos, aceitunas y rebanadas de cebolla.

Pescados blancos

Despues de limpios los pescados, se embarran de sal y se revuelcan en huevos reventados, de hay se pasan a revolear en polvo de viscochito duro, no muy remolido, de hay se frien y se van poniendo en un platon, asi que se enfrian se les echa aceite y vinagre, perejil picado y cebolla rebanada.

Bigotes de Gallina

Despues de cocida la gallina se deshuesa quitandole el pellejo y los nerviositos y se pica muy menudita en una tabla, se pone un sartén con cuartilla de manteca, una peca de cebolla picada menudita á que quede cocida, no aritronada, se echa medio de leche, la carne picada de la gallina, cuatro onzas de almendra martaada y sin cascara, seis

huevos quebrados con claras y yemas, lo que coge el puño de la mano de harina, su sal, clavo, canela, pimienta fina, molido todo esto en polvo, un troqueto de perejil picado menudito, muy bien revuelto se pone al fuego y se esta meneando hta. que despegue del sartén, se vacia y se pone á enfriar; se hacen los bigotes del tamaño que se quiera ó figurando peritas, se rebientan dos ó tres huevos, se rebuelcan en ellos los bigotes y luego en viscochito duro molido con canela, se frien en manteca, se ponen en un platon y se adornan á los que tienen figura de peritas se les pone en la punta perejil crudo y á los otros perejil frito despolvoreado por encima.

Peronate

Cocidos los perones y bien escurridos se semiran y á ocho libras de peron le corresponde media arroba de azucar clarificado, colada y de punto que punte en el agua, se echa el peron y se le dá punto mucho mas alto que el de capeta, se aparta y se deja enfriar un poco sin vaticarlo y se echa en los cajones y concluye como los quallavates.

Paranpates

Preparadas las naranjas agrias ya para echarlas á conservar, se molerán y á libra de naranja, doce onzas de azucar clarificada, toda la que sea segun la cantidad, y ya colada se pondrá al fuego y se le dará el punto de cajeta. El limonate se hace en la misma disposicion.

Frijoles blancos en leche

Cosidos bien los frijoles sin tequesquite se echaran en la leche con unas rapitas de canela, una poca de almendra molida y el dulce con espondiente, quedando con un caldo espesito y al tiempo de servirlos se le pondrá encima polvo de canela.

Arado de Churletas

Castillas sacadas del carnero, que se llaman churletas, se ponen á freir en crudo con manteca cruda y sal, ya que se conoce que se han dorado, se les echa ajo, cebolla, jitomate, perejil todo picado, asi que ya está frito el recaudo, se le echa agua, en seguida se le echa clavo, canela y pimienta, todo esto molido, se tapa y hierve hasta que se consuma á que queden secas y cocidas, se sirven calientes con salsa de puré de papas con manteguilla.

Fornera masisa

Conforme viene se empurga con un cotense, se embuelve en otro seco, se pone á aprensar todo el dia, luego se macha con ajo, pimienta, clavo, farnous, sal y vinagre, se vuelve á embolver y á aprensar toda

la noche y luego se echa en el sartén á que se cueza con un tanto de manteca y otro de aceite de comer, cabezas de ajo y ajos machucados, unas hojas de laurel, vinagre, sal y se tapa hasta que cuece, y se hace en su mismo caldo: si se quiere sacar caldo para salsa ya que está espeso, se le echa mas manteca, y la salsa del caldo se hace de este modo: se le echa al caldo un poco de polvo de chile tostado en comal y bien molido en seco, a proporcion se le echa jitomate cosido y molido en seco. Este asado se sirve ó con ensalada de lechuga ó con esta salsa ó con espinacas las que se hacen de este modo: se limpian y se ponen á coser con sal y un granito de tequesquite chico y blanco, ya q. está la agua hirviendo con lo dicho se echan, asi que están cocidas se esprimen bien y se pican en una mesa, se echa manteca en una casuela, y asi como está la salsa con chile y jitomate se le echa á las espinacas, tambien á que queden secas, se adornan con chilitos, aceitunas y tiras de huevo cosido: para llevarse á la mesa el asado vá en un platon y en otro las espinacas.

Vitualla

Se ponen á coser una buena col, tres ó cuatro papas grandes, una calabasita de castilla, dos sanatorias, dos lechu-

gas, dos chirivias, cuatro ó seis navos, otros tantos colinavos y dos camotes, un puñado de chicharos muy tiernos, otro de abas verdes y otro tanto de epites despuntados y desembrados y cortados á lo largo echándose la sal necesaria: cuando todo esté bien cocido, se refresca en agua limpia la mitad de las papas y de las sanaorias, de los nabos y colinavos, las hojas mayores de la col, con todas las lechugas se pican groseramente y unido lo picado á los epites, chicharos y abas, se frie en una casuela que tenga iguales partes de manteca y aceite, en que se hayan dorado los dientes limpios de dos cabezas de ajo, echándose un poco de vinagre y pimienta en polvo; cuando haya secado bien, se aparta esta verdura del fuego, se pone otra casuela á la lumbre con manteca y en ella se frien chorizones, longanisa y salchichas todo entero, cuando estén bien fritas estas cosas, se sacan de la manteca y se frien en ella unos platanos largos rebanados á hilo; estando todo así dispuesto se pone en el fondo de un platon toda la verdura picada y encima toda la entera molido, los camotes, papas y todo lo que tenga una cortesa que no agrada á la vista; tam-

bien se colocan sobre la verdura frita los garbanos, el jamon, los chorizones, longanisa y salchichas fritas, sesina y platanos fritos, poniendo en el de la carne solo el carnero, la ternera y la gallina.

Arroz con leche quemado

Se hace engordas en leche media libra de arroz y se añade un trozo de mantequilla, así que está muy espesa se basia en una basija de barro, para que se enfrie, se le echa entonces ocho yemas de huevo y azúcar en suficiente cantidad, cuatro claras de huevo muy bien batidas y una ó dos cucharadas de agua de azar, se embarra con mantequilla una casuela ó cazuela, se despolvorea por todas partes con miga de pan y ya acomodada en la orquilla u orno de campana se basia en ella el arroz, se rodea de lumbres, poniéndosele también sobre la tapa y habiendo tomado buen color se basia en el platon y se quema con azúcar y una plancha.

Budín de arroz con leche

La base de este budín es el arroz de leche, echándole cuando esté á medio cocer, clavo, canela y asafran, todo molido y habiendo se-

parado, un poco sin las especies, se dejará enfriar, se revolverá despues con yemas de huevo, reuniendolo en seguida con el otro para q^e hiervan juntamente con una poca de manteguita labada, hasta que este cocido todo, pero cuidando de que no se desaga; se aparta entonces de la lumbre y se le añaden almendras limpias despedazadas, pasas, piñones y nueces; se untará con manteguita una cazuela ó tortera y se pondrá una cama de arroz ó otra encima de biscuelo duro molido y otra de natillas sin componer que se cubrirá con polvo de azucar y canela, si quierdese por este orden hasta llenar el trasto y cuidando se de que la ultima capa sea de arroz, á la que se pondrá una capa de manteguita labada tambien, se deja dorar á dos fuegos mansos y si se quiere que el budin sea cubierto, se batirán bien unas yemas de huevo y se mezclarán con una poca de leche, almendras molidas y azucar, y se le pondrá encima esta pasta que se hará evaporar en un comal con rescoldo; se adorna por ultimo con pasas, al-

mendras y piñones.

Turrón de almendra entera

A una libra de azucar siete claras de huevo, se batan mucho, mucho la 3^a claras hasta que estén bien duras y haya alzado bastante y ya que están, se pone el traste un poco de medio lado á que escurran el suerito ó la agua para que el turrón no quede aguado, por que cuando se echa el turrón en un plato y se queda la miel abajo es por eso, por que no se escurrió la agua á las claras: cuando ya están batidas, ya se tendrá la almibar echa y bien clarificada, que esté bien espesita, de punto alto; ya se tendrán tambien las almendras peladas y doradas en un comal y quebradas para echarlas, se echan primero las claras y las almendras y se está meneando mucho á que no se quemes, ya que le fatte poco se le echa agua de azar suficiente á que sepa y ya que está bien duro se basia en un caposito que se tendrá prevenido, cubierto con obleas blancas y ya que se enfrió se cortará en peda-

ros de un gemo de largo y de cuatro dedos de ancho, cada trozo se cubre con obleas y se embuelve muy bien en su papel y se guardan.

Embuelitos

Se meten violentamente las tortillitas en manteca quemada sin que se pongan tiesas: se tiene preparado el picadillo para rellenarlos, y tambien se tiene preparada la salsa de chile pasilla espesa: se van embolviendo las tortillas con el picadillo y se van poniendo en una cazuela omdita poniendo una capa y ya q^e esta se barran muy bien con la salsa, se pone otra capa y se buelve hacer lo mismo hta. que se acaben, ya que estan, se tapan y se ponen en una ornilla bien caliente que no tenga humbre & en la boca de una olla que mantengan el calor p^a la hora que se tomen. Tambien se rellenan de morcon.

Patos en basural

Se laban y se cuecen como los demas, despues de cosidos se hacen raciones y se frien en manteca, se pica cebolla muy menudita hasta punto al rabo, se pica jitomate, ajos y un poco de

perejil, despues de fritas las raciones se sacan y se les agrega a la manteca un poco de aceite y se echa el recaudo a freir, asi que esta frito se le echa clavo, canela, pimienta y un poco de oregano, estas cuatro cosas molidas, un poco de caldo de los patos, una poca de agua, los patos y se procura que quede algo espeso.

Patos en pesadumbre

Se laban y se cuecen como lo demas, se cuecen jitomates y se frien unos dientes de ajo, estos se muelen con los jitomates cosidos y se frien muy bien, en seguida se le echa pan dorado en manteca, clavo, canela y pimienta, estas ~~tres cosas~~ cuatro cosas molidas; se le echa un poco de caldo de los patos, agua, sanaoria, betabel cosido, sebollitas chiquitas cosidas, su puntita de vinagre y dulce, unas hojitas de laurel y su sal y tambien se le echan los higaditos molidos.

Musgo de higadito

Se frie cebolla picada y perejil, se echan los higaditos molidos y un pedacito de pan dorado en manteca, un pedacito de ~~pan dorado~~ aruco, arcitunas, almendras, jamon y pasa & un poquito de vino y otro poquito de lomillo.

Patos en perejil

Ahi que ya estan cosidos, se frie cebolla picada, bastante perejil, se asan ajos y se muelen

con cominos, pimienta, jitomate asado, pan remojado, se frie esto muy bien en manteca, se echa el caldo de los patos, un poco de vinagre y aceite y luego en el platon se le vuelve á echar mas aceite y vinagre, chilitos y aceitunas.

Patos en pipian de pepitas

Se doran en manteca chiles anchos con pasillas, un puntito de pepitas y uno de ajonjolí tostado y las pepitas doradas en manteca. Se muele primero el ajonjolí y luego las pepitas, estas dos cosas finitas y el chile a parte, despues se frie primero el ajonjolí y luego las pepitas y despues se echa el chile á q. se fria todo muy bien se le echa un poco de caldo del en que se cocieron los patos, y los patos echo en cuartos: que quede el caldillo espesito; se echa adentro tortillitas chiquitas y yá en los platos se le echa pocas salpimienta, sebollo picada menadita y se sirve.

Patos con tortillitas.

Despues de labados los patos como se ha dicho en los anteriores, se ponen á coser con unas pocas de hojas de lengua de vaca, dos dias antes de hacerlos se laban las pepitas de chile muy bien y se ponen á secar al sol, se están secando los dos dias y ya que se bayan á hacer, se muelen con agua. se sacan las hojas de la lengua de vaca que yá estarán cocidas, se muelen y se revuelven con las pepitas

molidas con su clavo, canela y pimienta, se pone á freir esto á que quede muy bien frito y muy espesito, se meten las tortillitas, se sacan y se van poniendo capas, una de tortillitas y otra de pato en raciones con su sebolita picada menadita. Con la lengua se muelen juntamente cosa de dos chiles mulato para que les dé color al caldillo de las tortillitas.

Pollero france

Se cogen pollos pequeños y pelados de modo que no se desuelen y crudos se abren poco, se les corta el pescuezo dejandoles el pellejo; se muelen queso añejo y un poco de biscocho, se ratan huevos y se revuelven con el queso y biscocho se rellenan los pollos y se ponen á coser y despues se frien y se sirven con ensalada.

Cagalas relleno.

Se boltea el cagalas y se laban muy bien, yá que está, se rellena de picadillo sancochado, y yá que está relleno se amarra de una y otra punta como si fuera morcon y se pone á coser en sartado en un pabito en la olla. el agua en que se cuse lleva mejorana, laurel, tomillo y un poco de vinagre, se está sacando abey si yá está cosido y para saberlo, se pica con un popote, yá que está, se saca, se deja enfriar y se rebana, se compone con aceite y vinagre y se adorna con chilitos y aceitunas.

sebillanas, rebanadas de huevo cocido y oregano y si uno quiere hacerlo en caldillo, en cuanto se rebana el cagalaz, se frie en huevo y se echa en el caldillo de adobo ó en especie.

Cagalaz de tripitas de carnero

Se boltean las tripitas y se limpian muy bien, se toma una taza de sangre de quajolote, gallina y pichones y revuelta se va echando en las tripitas y ya que están se amarra de un lado y otro y se hacen unas memoritas y se ponen á cocer como los anteriores y se sirve con salsa de chile.

Embueltos de chile verdes.

Conforme bienen las tortillitas chiquitas y delgaditas, de la plasa, así frias como están, se embuelven con carne deshebrada frita, y ya embueltitas, se les da una ligera frita en manteca de modo que se entiesen, teniéndolas en con la cuchara á que no se desembuelvan. ya se tendrá prevenida la salsa de tomate y chile verde, todo cocido y frito en manteca, bien sazonada y espesita, se ban echando los embueltitos á que den un ligero hervor para que no se desvaten, se sacan luego luego y se van componiendo en ilera en el platon, luego otra ilera encima y así se ban poniendo y ya bien puestesitos se ban poniendo en con el chile, se pone á quemar una poca de manteca y

ya que está bien quemada se ban con la manteca, no mucha á que chillen, sino con una cuchara; se les echa su carne frita por encima, tambien deshebrada, se bolle picada menudita, una ó dos tortillitas de las mismas doradas en manteca y se sirven. Lo mismo se hacen de chile colorado, se rellenan tambien de morcón cocido primero y despues frito con su sebolla y ajo.

Patos en pulque.

Se limpian los patos y se laban muy bien con agua de tequesquite para que se les quite el edon y luego con agua limpia se ponen á cocer en la mitad de agua y la mitad de pulque con unos dientes de ajo y ~~sebolle~~ ~~picada~~ unas pimientas y sus olores, sal; así que ya están cocidos, se pone una casuela en la lumbre, se le echa manteca y allí se frie lo sig.^{te} bastante perepil picado, jitomate picado, ajo y sebolla picada, una pimienta y un clavo; así que ya está todo bien frito, se le echa el mismo caldo en que se cocieron los patos, y los patos en cuartos; el caldillo ha de quedar ni espeso ni aguado; si se quiere se le echa unos chilitos verdes en rapas y sino chilitos con aceitunas ó torraochiles deshebrados. cuando se sirve se les echa perepil por encima y rebanadas de huevo duro.

Turrón de Yemas

A una libra de azucar muy blanca se le echan diez yemas de huevo. Se pone á clarificar la almivara, se cuela y se pone á hervir hta que toma punto, en agua se prueba hta que hace montoncitos la miel, esta se aparta y así q. esta tibia se le echan las yemas batidas como p.^a huevos reales y se vate muy bien p.^o un rato y se vuelve á poner en lumbre mansa un rato y se vuelve á bajar el caso al suelo y se vuelve á vate, y se vuelve á poner en la lumbre por otro rato y se vata y se vate otro rato y así q. se para las cucharas sola en el caso yá está de punto y se echa en el platon, no se le echa ni el virgen ni ajonjolí. Este turrón y el de claras, tres veces se pone en la lumbre mansa y tres veces se baja y se vate.

Leche amarilla de vainilla

Se echan muchas yemas á la leche á q. quede espesa y se endulza al gusto, se cuela p.^o una servilleta y se pone á la lumbre con un pedazo chico de vainilla p.^o q. es muy activa á q. hierva, en cuanto dá unos hervores se aparta y se sirve en copitas con su polvo de canela por encima. ha de quedar suettesita.

MedicPag.^o

Trepitas	11
Atole de arroz	59
Atole de arroz muy bueno	59
Atole de huevo	60
Almendrada	60
Alcaparrado	82
Albondigas finjidas	92
Triquipa p. ^a capetas	123
Atole de leche de modesta	124
trado de pastor	130
trado de carnero	131
trado seco	131
trado de churletas	134
Arroz con <u>leche quemado</u>	137
Biscochitos de almendra	1
Biscochos de cacahuazintle	3
Biscochos de cacahuazintle	3
Biscochos de azar	5
Biscochos de sal	6
Biscochitos con queso	18
Biscochos de natillas	21
Biscocho relleno	23
Biscochos de mayorca	24
Bollitos de naranja	27
Biscochos de muerto	28
Biscochitos muy buenos	29
Biscochitos con almivara	32
Biscochitos de limon	32
Biscochos de á cinco	35
Biscochitos de á cinco	37
Birote	39
Biscocho fino de huevo	40
Biscochitos de huevo	41
Betun blanco	44
Biscochos de canela	62
Budin de naranja	64
Biscochos de canela de lola	65

Biscochitos de cacahuazinte	68	Chocolate de á 8	50
Buñuelitos de manjar blanco	74	Chocolate de la M. ^{ca} Vicaria de	
Bacalado de Pargos	81	Sta Clara	50
Barquillos de natillas	112	Chocolate superior	50
Buñuelos estirados	113	Chocolate de á cuatro sin ga-	
Buñuelos de leche	114	nancia	50
Buñuelos de leche y anís	114	Chocolate	51
Buñuelos de aguardiente	115	Chocolate de la Vicario	51
Buñuelos torcidos	115	Chicha	54
Buñuelos en figuras	116	Chicha de tamarindo	57
Buñuelos de cuajada	122	Chocolate	61
Bocadillos de requesón	128	Chocolate	62
Bigotes de gallina	132	Chongos curritacos	83
Budin de arroz con leche	137	Chorizos	106
Cubiletes	9	Dulce del príncipe	75
Cubiletes	33	Dulce muy bueno	90
Cubiletes de coco	34	Empanadas de mi madre	1
Cocol	38	Empanaditas de S. Juanico	16
Cubiletes finos	42	Empanadas de pescado	34
Coscol, bebida holandesa	57	Empanadas de aceite p. ^o	
Copitas	75	pescado, bobo, u' otro	42
Copitas de almendra	75	Embuelitos que sirven de	
Cuñete de ternera	84	fritura	73
Calabasitas con almendra y queso	93	Embueltos de papasol	83
Color y holor	109	Empanadas fritas	85
Cones en pebre	109	Empanadas de leche	85
Castañas cubiertas	118	Empanadas de vino	94
Camotillos de Puebla	125	Emcebollado	99
Camotitos	126	Emlervado	102
Cagalar relleno	143	Ensalada de sanatoria	129
Cagalar de tripitas de car. ^o	144	Embuelitos	140
Chocolate de la M. ^{ca} Dolores	118	Embuelitos de Chile verde	114
Chocolate de D. ^a Juanita		Frutas infurtidas	71
Chocolate de á dos		Fritura de café con leche	80
Chocolate de á tres	49	Frijoles blancos en leche	134
Chocolate de á cuatro		Gorditas de cuajada	11
Chocolate de á cinco		Gasmates	15
Chocolate de á seis	50	Gasmates	17

Gasmates de naranja	24	Mansanitas de huevos reales	69
Gasmates de picadillo	32	Mazapanes	74
Galleta	36	Masa p. ^a turco	91
Galleta fina	40	Mosito	94
Gorapina	51	Masa p. ^a flores y estrellas	118
Guisado de pollos	95	Mermelada	126
Guisado de Conejo	95	Musgo de higaditos	141
Guisado de palomas	96	Paranpate	134
Griadas	97	Opuelas	15
Gaseonada	97	Opaldra	40
Guisado blanco	98	Operpope	58
Garbanzos en jitomate	99	Orniquillo de biscocho	61
Guisado de tortuga	107	Opuelas p. ^a nochebuena	111
Guisado de papas	110	Opuelas	119
Gasmates	121	Puchas	7
Guallavate	127	Pastelitos y canutos de man tequilla	13
Gallina rellena	128	Panques	16
Huesitos de manteca	36	Pastelitos de mantequilla rellenos	19
Horno	38	Puchas	20
Huevos espirituales	58	Pan de pulque	28
Huevos espirituales con leche	59	Pambasitos de huevo	37
Tableta superior	88	Pastelitos de cuitlacoche	41
Tableta p. ^a enfermo	90	Pastelitos de mantequilla	45
Tablea de guallava	99	Pastelitos de mantequilla	46
Tamon dulce	100	Pastelon relleno	48
Sebadura	30	Puchas	48
Lengua prensada	110	Pulque de huevo	52
Leche amarilla de vainilla	146	Pulque de lima	52
Mamones	8	Pulque de Chirimolla	52
Marquesote de huevo	12	Pulque de piña	52
Mamones de arroz	17	Pulque de almendra	53
Mamones de espumilla	21	Pulque colorado	53
Mostachones	26	Pulque de café con leche	53
Mamones	27	Ponche de piña	54
Mamones de coco	31	Ponche	54
Masa de cubilete	33	Poleadas	60
Mermelada de la Barrera	64		

Papillas	61	Refrendo p. ^a los viscochos	38
Panqués de mi madrina	63	Ratafia gaditativa	56
Patos de olla en aceite	73	Requeson batido	70
Postre pardo	93	Rellenos para adornar pla-	
Pollos cuajados	95	tones de buñuelos	120
Postre de barquillos	101	Rosquetes de queso	123
Postre	101	Rellenos frances	143
Poquinto	101	Soletas	8
Pansa de carnero rellena	105	Soletas finas	10
Principio de ternera	109	Suspiros	29
Pastelón de requeson	118	Secretos del pastelero	111
Postre Cardenal	124	Sangria	54
Postre de picama y piña	125	Sopa de raviolos de la	
Pebre	130	Yera	76
Pescados blancos	132	Sopa de macarrones de	
Peronate	133	las Yrazabales	78
Patos en basura	140	Sopa de mi amo	82
Patos en pesadumbre	141	Sangre frita	96
Patos en perejil	141	Sustancia p. ^a enfermo	98
Patos en pipian de		Sopa francesa en leche	100
pepita	142	Sopa de almendras y	
Patos con tortillitas	142	Chicharos	102
Patos en pulque	145	Sopa de pan muy bue-	
Quesadillas de Cuittla		na de Luisita	103
coches	11	Fortillas de cacahuazintle	7
Queso de Papoles	72	Fortillas de arina	13
Quesadillas de Guatemala		Fortillas de arina	15
la muy buenas	91	Fortilla de Chilapa	34
Rosquillas a la operanta	2	Forta labrada y trencita	36
Rosquillas muy buenas	2	Foluqueño	40
Rodeos	4	Fepache	55
Rodeas	4	Furron de Yemas	63
Rosquillas de almendra	9	Fumales del siriacó	65
Rosquetitos	9	Fimbiriches (conserva)	69
Rosquetes de yemas	13	Fornachiles curados	71
Rosquetes encanelados	25	Furco de cacahuazintle	79
Rosquetes de canela	26	Forta de huevo en escabeche	86
Rosquetes encanelados	29	Forta de Sardinias	87

Fortita de almendra y leche 118

Furron de guallava --- 123

Fertera masisa --- 134

Furron de almendra entera 139

Furron de Yemas --- 146

Vitrualla --- 135

SAC
ALWF
TX
716
.M4
R85
1864
VLT

