

LIBRO



COCCINA. —

de

CARMEN JARIN

Chihuahua Octubre de 1896.

GUAJOLOTE EN MOLE.

1 Un real de chile y dos semitas tostadas en la manteca, cuartilla de tomatillos, una poca de canela y claro, tres tablillas de chocolate, un poco de pimienta; se muele todo junto y se quisa; cuando esté hirviendo, se le echa una cucharada de vinagre y un pedazo de azúcar.

— Rosquitas de mantequilla. —

2 Se clarifica una libra de azúcar, y así que está en punto de quebrar, se apea, se tiene una libra de mantequilla bien lavada y seca, que no quede nada de agua; se echa allí la mantequilla y se bate hasta que cuaje, se tienen unos mantetes bien mojados, se van echando con una cuchara, y con el dedo húmedo se van abriendo por en medio para que quede hecha la rosquita. Otro día, con el cuchillo, se levantan; si se quiere, se le pone grajea por encima.

— Galletas. Galletitas. —

3 Tres libras harina flor, seis huevos, media

libra azúcar molida, media libra mantequilla derretida, una cucharada carbonato desleído en una poca de leche. — Se amasa todo junto, y se le echa leche hasta que quede suave; se extiende esta masa con el palote, se cortan las galletas con una copa ó vaso y se meten al horno picadas con un popote. Las tortillas se dejan gruesecitas.

4 — Puchas de horno. —

Se echan 30 yemas de huevo sobre una batea, con la mano luego se le echa en redondo, una poca de harina, seis onzas de azúcar un poco de tequesquite, lo que pese medio real un cuarto de aguardiente; todo se bate fuerte después se le echa seis onzas de manteca de puerco derretida, y si queda aguada la masa, se le incorpora harina hasta que quede de modo de poderse hacer, que no quede muy espesa, y se baten hasta que despeguen en la mano. — El horno con un temple regular.

5 — Puchas fritas. —

Se baten 30 yemas de huevo hasta que

hagan tita, se le echa medio real de aguardiente, y ahí mismo se le echa lo que pesandos reales tequesquite, un poco de sal, se bate todo muy pronto; al mismo tiempo que se echa ésta, se le va echando harina, hasta que queden duritas, de modo que se puedan hacer roscaas chicas, y luego se echa a freir en manteca; después de hacer melado de medio punto, y así que esté hirviendo, se van echando poco á poco, y revolcándolas en azúcar y canela, pónense en una tabla hasta que sequen.

6 — Paques - rellenos. —

Se baten 16 claras de huevo, y por separado, las yemas; se toman 7 onzas de manteguilla y se bate con una libra de azúcar molida, ésto se bate en un traste caliente. Luego que haya hecho mucha espuma la manteguilla, se revuelve en las claras y yemas una libra de harina flor y después se mezcla todo y se bate mucho; se pondrá un poco de éste batido en platos planos para que se formen tortillas las que rellenarán con jalea de manzana formándose una torta del alto

H
que se quiera; pero será suficiente cuatro
hojas.


7 ——— Suspiros de yemas. ———

Se mezclan yemas de huevo con azúcar molida y cernida, revolviéndola de modo que se puedan hacer figuritas con la mano; se dejan reposar seis u ocho horas; al cabo de ellas se meten al horno templado donde se cocerán y reventarán muy bien.

8 ——— Bizcochos en vino. ———

Se mezclan 20 yemas de huevo, medio cuartillo de vino blanco, dos onzas de azúcar en polvo, cuatro onzas de manteca, amasándose todo con harina que se irá aumentando hasta que

——— Lomo relleno. ———

9  Se desnervia y se accina delgado, teniendo cuidado de no romperlo; se compra una cantidad de carne de puerco, lo regular y se pica muy bien; se le agrega huevo cocido, betabel, papas y especias suficientes, vinagre; se extiende el lomo, se le pone el relleno,
y aceitunas o pieles picadas

y unas tiritas de lo gordo de la carne, luego se envuelve y se lía con hilo delgado; se pone á cocer con agua y sal, se tñtea el cocimiento, y se pone á la prensa de un día para otro, se revana y se sirve con ensalada

10

— Lengua mechada. —

La lengua en crudo, se rescolda en las brasas, y se limpia; se corta en trocitos, ajos, cebolla, jamón y chorizo; se clavetea la lengua con todo esto, se pone á hervir con ajos enteros, bastante pimienta, tomillo y mejorana y que seque á fuego manso, en el mismo cocimiento, se sirve con ensalada.

11

quisadas.

Se pelan y se cortan en lonjas más ó menos gruesas y se ponen en una cazuela con manteca, cebolla, perejil y claro un puño de harina, humedecido todo con caldo y vino en partes iguales y la sal correspondiente, después de estarse cociendo se apartan y se sirven.

12 — Chuletas de Carnero. —

Se hacen unas rebanadas medianas de carne de carnero, y se dejan de un día para otro en un adobo hecho con zumo de naranja, aceite y vinagre, pimienta y sal molida; al día siguiente se sacan y se cuecen á la parrilla, se revuelcan despues en pan rayado con sal y pimienta, se vuelve á la parrilla para que se asen, se sirven con salsa al gusto.

— Duraznos en campana —

13 Se ponen á cocer enteros sobre un plato con azucar fina bajo la tapa de una tortera con lumbre encima, se rebanan bien y se sirven calientes.

— Gangas en sus mismas menudencias. —

14 Desplumadas, destripadas y bien limpias las gangas, se ponen á cocer en agua y sal, se muelen todas las menudencias y un pedazo de pan tostado en la manteca, y se frie todo lo molido poniéndose ahí todas las gangas y echándose el caldo en que se cocieron con clavo y pimienta molidos, se deja hervir todo has-

7

ta que espese y entonces se apartan y se sirven.

— PUDDING de JERICALLA. —

15 Según el tamaño del plato es la cantidad de leche que se ha de revolver con yemas de huevo y azúcar hasta que quede tan espesa como para jericalla. Se unta un platón con mantequilla, y se pone una cama de marquetote con pasas, almendras piñones y canela; encima otra cama de leche y del este modo se llenará el platón que se pondrá á fuego manso hasta que ha penetrado bien el marquetote; Se polvorea encima con azúcar y canela molidas.

16 — CAJETA DE NUEZ. —

A dos cuartillos de leche después de hervida se le echa una poca de canela y libra y media de azúcar; todo esto se pone á cocer hasta que espese de punto de jamoncillo, y después se le revuelve una libra de nuez bien molida.

17 HIGADO DE CERDO EN FORMA DE QUESO.
Se pica muy menudo el hígado de puerco, ja

mon gordo, perejil y cebolla; se saxonan
 el picadillo, con pimienta, sal y especias,
 nuez moscada, debiendo el sain y el jamon
 formar por si solo un volumen igual al
 del higado. Se quarnece el fondo y costa-
 dos de una cacerola con el redano y se
 pone el picadillo a la altura de tres dedos
 se extienden encima mechones de jamon bien
 saxonados; se pone una segunda cama de
 picadillo, y se procede asi hasta llenar la
 cacerola, siendo la ultima cama de tajadas
 de jamon, se mete al horno, y sacado despues
 se deja enfriar. Para servirse, sera necesario
 calentar un poco el molde y voltearlo sobre
 un plato.

18

QUESO DE PUERCO.

La cabeza, cuern, patas y lengua del marra-
 no, todo bien limpio, se cocc con bastante sal;
 se mezcla ajo, cebolla, pimienta entera, pere-
 jil, tomillo y mejorana, se cocc hasta que
 se deshaga la carne, se quitan todos los hue-
 sos, y bien revuelta se desbarata con la mano
 y se acaba de saxonar; se echa en una vegiga

de res y se le dá un nuevo cocimiento por espacio de una hora, despues se pone en la prensa bien apretada.

BIGOTES

19. Se hace arroz de leche de que despegue del caso se guarda de un dia para otro, se hacen rebanadas lo más delgado posible, se le echa un polvo de harina, se envuelve en huevo batido y se frien en manteca que no esté muy caliente y se revuelcan en canela y azúcar molida

PAN DE MAIZ.

20. Se baten cuatro onzas de manteca como para tamales, un puño de harina, seis yemas de huevo, un poco de sal, un poco de carbonato, y azúcar al gusto; se bate bien con la mano, y se le echa leche hasta que quede de una consistencia regular, mientras mas batido queda mejor.

SOPA DE MACARRONES

21. Se pone á cocer en agua con sal, se aderezan en una sopera, poniéndole una capa de macarrones, y otra de queso rallado del mejor

se echa enseguida, caldo, y en la última
 cama manteguilla derretida en la proporción
 de media libra para cada libra de macarrón.

HUEVOS REALES

22 Para hacer una tarta conservera, se nece-
 sitan 20 yemas que se echan en una cazue-
 la nueva; se baten hasta que estén muy
 espesas; entonces se unta con manteguilla la
 tarta que se tapará con un comalito con res-
 coldo; cuando vayan cuajando los huevos, de
 cuando en cuando se mete un popote para
 saber si están cocidos, se conoce cuando sale
 limpio el popote; se saca después la tarta del
 agua y se vacía, se cortan los huevos en
 rebanadas que se echan en almíbar, y se ade-
 resan con pasas, piñones, almendra y cane-
 la

GALLINA.

23 Se pone un poco de vino ó vinagre y se le
 echa una ó dos tablillas; á la carne se le
 echan especias, clavo, pimienta y canela.

CARNE EN ADOBO

- 24 Se pone á freir la carne, se pica la calabaza y se le echa; se le pone cebolla, chile, tomate, se muele mucho ajo, se le echa un poco de vinagre y un poco de oregano.

PIPIAN DE NUEZ

- 25 Se pasan por un comal las nueces peladas un poco de chile tostado en la manteca, bien desrenado se muele con las nueces y un pedacito de pan remojado y sal, se frie en la manteca y se le echa la gallina ó se hace con ejotes picados ó habas verdes.

SUSPIROS

- 26 Se cierne una libra de azúcar se baten cuatro claras de huevo, cuando estén bien batidas, se le echa el azúcar, y se baten mucho hasta que blanqueen, se echan unas gotas de limón, luego que estén bien blancas, se van haciendo los suspiros.

27

Se echa

GALLINA TRUFADA

27.

Se echa la gallina cruda en una olla

azúcar, ajos enteros claro, pimienta entera
unos ajos desbaratados, cuartillo y medio de
vino y su manteca; se tapa con una cazuela
y se pone á la lumbre; se tiene cuidado que
no quede muy espesa ni aguada, así que esté
cocida, se le echa pan molido tostado en la
manteca, aceitunas, chilitos, pasas, almendras
meces y piñones.

GAZNATES.

28. A seis yemas de huevo bien batidas se le
echan una cucharada de azúcar bien mo-
lida y se revuelve bien, un poquito de teques-
quite lo que se tome con los dos dedos, se echa
en la harina una cucharada de aguar-
diente y se amasa todo junto; así que es-
té la masa suave, se extiende, se cortan los
gaznates y se frien en manteca que no
esté fría ni caliente; luego que estén fri-
tos se revuelcan en azúcar y canela.

BOCADILLO DE COCO.

29. Se ralla ó se muele el coco en un metate
limpio, se echa en el almíbar que se ten-

drá preparado, y un poco espeso se pondrá en la lumbre hasta que despegue del caso, entonces se echa en sus cajitas, añadiéndole agua de arhar y por encima grajea.

BOCADILLO DE COCO.

30 Hecho el almíbar clarificado con tres libras de azúcar, se aparta de la lumbre cuando vaya á tomar, se bate muy bien se le echa entonces un coco molido despúes de haberle quitado la cascarilla parda, se vuelve al fuego hasta que tenga el punto de cuajar en el agua, se vuelve á apartar y batar, y se ponen los bocadillos en papeles.

CARNE EN ADOBO

31 Después de bien lavado y desangrado el carnero, se cuece en agua con un poco de vinagre y sal; se desvenan y lavan chiles anchos, se muelen con cominos, ajenibre, unos ajos limpios se le echa un poco de orégano y tomillo, todo se frie con bastante manteca; ya bien frito se le echa vinagre competente, y si estuviere muy fuerte se mitiga con un pedacito de azúcar, se le

echa la carne y se pone á dos fuegos hasta que se consuma.

LOMO

32 Se desnervia muy bien el lomo se planea y se pone en cocimiento de agua y vinagre hojas de laurel, albahaca y pimienta gruesa poniéndose á fuego manso hasta que se consuma. — Para servirse, se rebana y se le pone verdura en escabeche y especias suficientes

SOPA

33 A 24 yemas de huevo se le echa media libra de mantequilla, 2 onzas de harina; despues de esta agregacion, se bate muy bien y se pone en un sartén hondo, dicho sartén se pone en un caso de agua hirviendo y se le dá cocimiento de jericalla, se cala con un popote para saber si está bien cocida. El caldillo para servirse la sopa se prepara de gallina, res y carnero, al caldo se le agrega una bola de chorizo dorada en la manteca y molida un recaudo menudito de todo; un polvo de pimienta, y un chorrito de vino jerez. Para ser-

viene, se pone el caldo en una sopera y con una cuchara se sirven las raciones en el mismo caldo.

PESCADO ASADO.

34. Se lava bien el pescado, se pone en un sartén con manteca, se hace un relleno de tomate crudo, ajos cortados, chile, cebolla perejil y mejorana, todo bien picado, clavo, pimienta, sal aceite, vinagre, todo se frie cargado de bastante manteca, después se rellena con esto el pescado y se cose con hebra de hilo, se unta con bastante sal, y se pone en el sartén con manteca con la salsa que sobre, se le unta por encima fuera al pescado, y se pone á dos fuegos, se voltea para que no se quemé.

SALSA DE MAYONESA

35. Se bate la cantidad de huevos que se quiera y ya que están espesas, se le incorpora aceite hasta que quede de una consistencia regular ya echado esto en el platón, se le pone perejil picado, pimienta y sal al gusto

TORTAS CON MAYONESA

36 Una poca de carne cruda, se le echa sal, vinagre, buen chorizo y pimienta, estando la carne molida; luego en una tripa se echa el relleno, ya se tendrá puesto un horno con agua hirviendo, allí se pone a cocer unos quince ó 20 minutos á lo más, se saca y ya cuando está fría, se rebana en rebandaditas de regular grueso, y por encima ya que estén colocadas en el platon se les pone la salsa de mayonesa.

TURRON

37 Se hace almíbar con 1 libra de azúcar y deja tomar punto alto, se le echa una cucharada de miel virgen, y se deja hervir un poco en seguida se aparta de la lumbre y se deja enfriar, se le revuelven 7 claras bien batidas y cuatro onzas de almendra, se bate con fuelra y se vuelve á la lumbre, se tiene hasta que esté un poco dura

PATAS EN ESCABECHE.

38 Se fríe en manteca un poco de recaudo y

se le echa el vino al gusto, una cucharada de vinagre, un pedazo de azúcar, una cascarrita de naranja, tres hojas de laurel; después que haya hervido todo esto, se le echan las patas, y al servirse se adornan con ajonjolí tostado.

BIZCOCHITOS DE REGALO.

39 A tres libras de harina, una de manteca cruda, un poco de azúcar, dos posuelos de agua tibia y sal, se bate la manteca hasta que haga espuma, entonces se le revuelve la harina, se amasa, y cuando esté se extiende, se van cortando los bizcochos.

MARQUEZOTES

40 24 huevos se baten bien las claras, y así que estén bien espesas, se les echa una libra de azúcar, cernida y se siguen batiendo bastante rato, luego que estén barriendo el horno, se le revuelve una libra de almidón, se bate fuerte y se echa en cajas.

JARABE DE ORCHATA

41 Almendra dulce, una libra; de azúcar seis

libras, tres cuartillos de agua y medio cuartillo de agua de arakar. Se pelan las almendras en frío y se muelen en un mortero con libra y media de azúcar y media de agua, deshágase la pasta exactamente en el resto de la agua, y cuélese despacio por una tela tupida, añádase á la emulsión el resto de azúcar groseramente quebrantada y disuélvase en baño de María, mézclase el agua de arakar y cuélese de nuevo por un lienzo; déjese enfriar el jarabe en una vasija cubierta y guárdese en botellas bien secas que se taparán exactamente y se pondrán colocadas horizontalmente.

CAFAINA COMUN

H² Se desengrasa, se parte y se pone á cocer en agua con sal la asadura, cuando esté ya cocida, se saca y se pica, en trozos menudos, se muele en pedazos regulares del hígado juntamente con un chile ancho, renojado y desvenado; se echa un poco de clavo y pimienta, se pone una cazuela á la lumbre con un poco de manteca, se frié en ella, cebolla rebana

19

da, ajo picado, y el hígado que se molio; se humedece con el caldo en que se cocio la asadura se echa esta y se deja hervir con orégano, tomillo unos chiles verdes, y vinagre; cuando el caldo quede sazonado y bien espeso, se le echa un poco de aceite, se quita y se sirve adornado con rebanadas de cebolla desfleada en agua, chilitos y aceitunas.

JERICALLA.

43 Se pone á cocer leche con rajas de canela y el azúcar suficiente, así que esté muy recocida, se aparta y se deja enfriar.

PANQUE.

44 Para una libra de azúcar, una de harina y una de manteguilla; se baten 16 huevos separando las yemas y las claras; se bate la manteguilla con una copa de refino, se ralla una nuez moscada, y se le echa al refino antes de revolverlo, después de bien batida, se le echa la harina, en seguida el huevo, y al último el azúcar, ya todo junto, se sigue batiendo largo rato se tendrán los moldes untados para meterlos al horno.

TOSTADOS.

- 45 A medio almud de harina se le echa media libra de levadura, dos libras de manteca, agua tibia hasta que esté de modo de apuñarse, un poquito de anís y luego se tortean.

HUESITOS.

- 46 A media libra de harina, 1 libra de levadura, libra y media de azúcar, dos libras de manteca, 8 ó 10 huevos con todo y claras, un cuartillo de vino, una tara de agua de azahar y un poquito de anís, si se necesita se echa un rocío de agua tibia, hasta que esté de modo de apuñarse y suelte bien la masa, entonces se hacen unos torcidos del queso de un dedo; se ponen en unas hojas de lata y para entrar al horno, se les unta clara de huevo.

POLLOS EN LAUREL.

- 47 Se ponen en una cazuela con cebolla, perejil, tomate, vino dulce, laurel, clavo, pimienta, cominos, manteca, una poquita de agua, se tapan y se tiene cuidado que no se quemen, se les pone un poquito de vinagre.

AGACHONES.

48

Se ponen á cocer, así que están cocidas, se ponen á freír, se frie cebolla, ajo, pimienta, cominos, clavos, tomate; se frie pan en manteca, se muele y se le echa todo, un poco de vino, se dejan hasta que se cuezan; se hacen unas rebanaditas de pan y se frien en manteca, y se ponen encima cuando se sirven.

JAMON EN VINO.

49

Se pone á remojar un jamón de fierna, y se limpia muy bien; se pone á cocer en una olla con agua, mejorana, romero verde, torongil, laurel, tomillo, canela en rajas, nuez moscada, clavo y rebanadas de limón, una libra de azúcar y un cuartillo de vino; se tapa la olla hasta que se cuezan procurando que se consuma el caldo; se saca de allí y se pone con otra libra de azúcar, y un cuartillo de vino sin mezcla de agua dejándose hasta que se consuma el vino; por encima se le espolvorea azúcar cernida, se pone un comal con lumbré, y se mantiene hasta que cree costra.

ESCORZONERAS.

- 50 Se raspa para quitarles la cáscara negra y conforme se limpian, se van echando en una vasija con agua y con vinagre, se pone en una cacerola agua, se añade sal tanto como un huevo de manteguilla y cuatro cucharadas de vinagre; cuando quiere hervir el agua, se meten las escorzoneras y se dejan hervir una hora, después de que están bien cocidas, se escurren y se aderezan con salsa blanca ó roja y se sirve de intermedio.

ROSQUITAS ^{DE} ALMENDRAS

- 51 Se pelan las almendras en agua hirviendo para que queden bien; después de mondadas se ponen en agua fría, después se enjugan bien y se molerán bajándose del mortate con claras de huevo batidas para evitar que forme aceite; ya molidas, se tendrá almíbar bien clarificado que esté de punto de foja, á libra y media de azúcar de las que se hayan clarificado se les echará libra, esté bien clarificado incorporado, se pondrá á la lumbre meneándola sin cesar para que no se fague, cuando sacu-

dida la cuchara con prontitud, no se pega, la masa, estará de punto. De pronto se apartará de la lumbre y se vaciará en un platon aceitada con azúcar tamizado; hasta que se haya enfriado bien, entonces se formarán trozos de ella que se echará en una jeringa que tenga en el fondo una estrella para que comprimida la masa, salga por allí y se corten las rosquitas del tamaño que se quiera, uniéndose las dos puntas después de formadas las rosquitas, se pondrán en papel que se meterán al horno a fuego manso, procurando que no se doren mucho y sacándolas del horno luego que despeguen del papel.

MOLLETES.

52 Se baten separadamente las claras y yemas de 12 huevos que se juntan después y se mezclan con 1 libra de harina flor y tres libras de azúcar cernida, se sigue batiendo todo, y estando ya bien incorporado, se añade una libra de manteguilla derretida quitando toda materia extraña, y espumada se vuelve todo a batir y estándolo bien, se le echa una cucharada de aguardiente, batiéndose por última vez, y echan-

dose en seguida en caquelitas pequeñas untadas con manteguilla, se meten al horno que no debe estar muy caliente, y se le echa por encima azúcar y canela en polvo.

MOLLETES.

- 53 Se baten 4 libras flor de harina con doce yemas de huevo, 6 claras, 12 onzas de azúcar molido, media libra de manteca, una libra de levadura, un cuarto de vino y la leche que sea necesaria; se hacen los molletes y se meten al horno.

BIZCOCHOS DE MANTEQUILLA.

- 54 Para dos libras de harina, se echan media de manteguilla, media de azúcar en polvo, ocho yemas de huevo, y un poquito de agua, se amasa todo, y estando la masa en consistencia regular, se forman los bizcochos que puestos en un papel, se meten al horno hasta que se cuajan completamente.

BIZCOCHOS A LA INGLESA.

- 55 Se derrite una libra de manteguilla, y con

ella se mezcla una de harina; se batan bien ca-
torce claras, se le mezclan las yemas batidas, a-
parte se les agrega un cuarto de aguardiente; se
revuelve bien esta masa, se echa en unos moldes
untados de manteca y se meten al horno.

CAJETA DE PERON Y DURAZNO.

56 Cocidas aparte estas frutas, y habiéndoseles qui-
tado a una el hueso y el corazón a la otra, se
muelen y pasan por el cedazo; se mezclan en partes
iguales, y se les echa azúcar blanca en proporción de
una libra para cada libra de fruta, se pone a la
lumbre y se deja tomar el punto de cajeta.

GELATINA DULCE.

57 Dos patas de res bien limpias, se ponen a cocer
hasta que se deshagan y queden los huesos solos; se
limpia el caldo muy bien, y se cuele en un cedazo
y se echa en un caso; se le rebanan tres naran-
jas, dos limones, media onza de canela, medio cuar-
to de coñac; calculando cuatro cuartillos de dicho
caldo, se revuelve libra y media de azúcar y se
pone a hervir; se calcula que tome el gusto, es
decir que quede en tres cuartillos; se cuele muy

bien en unos lienros; se pone en unas copitas; para tomarse, se ponen en agua caliente las copitas, y se vacían en los platos.

RECETA DE FLAN.

58 Se ponen á cocer ocho cuartillos de leche de vaca endulzada; á ésta se le ponen unas hojas de naranjo y un puro de canela puestos en un muñeco de limón, para evitar que se despedace y que deje solo el gusto, la leche no se deja de menear hasta que ya haya dejado el punto de atole; luego se saca quitándole la canela y hojas de naranjo; se deja enfriar un poco poniéndole en seguida doce yemas de huevo sin batir; se hace un caramelo de azúcar y se pone en un molde y luego la leche; después de esto, se pone á cocer en baño de María, poniendo al mismo tiempo una hoja de lata con brasas encima, para que dore un poco, dándole punto de paquí con popote, esto se deja enfriar y se pone en un platon, y se adorna al gusto.

CREMA DE MANTEQUILLA Y LECHE.

59 A ocho cuartillos de leche de vaca, endulzada la

leche se le pone un pedazo de vainilla, luego se pone á cocer sin dejarse de meneas hasta que dé punto de atole; luego se saca y se deja enfriar un poco y se le pone en seguida 12 yemas de huevo, una por una, y batiéndose bien cada vez que se echa la yema hasta que esponje; luego á esto se le pone media libra de manteguilla fresca sin sal, batiéndola hasta que esta esté desleída perfectamente, en seguida se le pone el sumo de medio limón bien rallado sirviéndose luego en sus correspondientes copitas.

QUESO ^{DE} ALMENDRA.

60

A libra y media de azúcar bien clarificada y de punto de caramelo, se le pone media libra de almendra pelada y bien molida agregándole en seguida 16 yemas de huevo bien batidas, luego que se echan la almendra y yemas á la miel se le pone á la lumbre á fuego manso sin dejar de menearlo, y se le dá punto alto á que despreque del caso enteramente, luego que se enfríe un poco se tuesta, al gusto de esta pasta se hacen los huevitos de faltriguera envolviéndolos en papel de color.

CAJETA DE MEMBRILLO.

- 61 El membrillo para cajeta se pela en bruto, se cuece en un caso con agua que ya cuando se comienza á pelar el membrillo, estará caliente; se saca y se arroja con un trapo y luego se descorazona y se muele, ya se tendrá azucar en polvo; molida libra de membrillo y libra cuatro onzas de azucar, se revuelve bien y se pone á cocer; el punto de cajeta es que se le vea el fondo al caso; para que quede jugo, se le echarán los cuartillos que se quiera de jalea que se saca del corazón y la cáscara que se pone á cocer y luego se aprensa para que suelte la jalea; de isto serán unos cuatro ó cinco cuartillos.

CORTADILLO DE MEMBRILLO.

- 62 Se pone á cocer y se arroja el membrillo y luego se descorazona y en tiritas se corta que no quede duro, ya estará la miel aguada y clarificada ya allí se echa el cortadillo; se le dan tres hervores, uno cada día. También se le echan unos cuartillos de jalea.

CAJETA DE LECHE.

- 63 Se hierven ocho cuartillos de leche, se deja enfriar se endulza con dos libras de azúcar; se cuele en un lienzo, se deslie en una poca de la misma leche una onza de almidón que no esté ágrico, dos onzas de almendras peladas y bien molidas; se vuelve á colar por el mismo lienzo, y después se pone á la lumbre meneándolo constantemente hasta que dé el punto de cajeta, se vacía en los platos, y se pone al sol cuatro ó más días.

SOLETAS.

- 64 Se baten 8 yemas de huevo, cuatro onzas de azúcar, todo junto hasta que esté muy espeso; se le añaden cuatro onzas harina flor, se revuelven bien y se hacen sobre papeles; se meten al horno templado.

MANZANAS FINGIDAS.

- 65 Se baten 20 yemas de huevo como para huevos reales, y bien batidas se añade una cucharadita de almidón cernido, se revuelve y se baten, se echan 2 cucharadas de esto á cada molde untado, y si se quiere se le echará á la pas-

ta azúcar en polvo; isto al gusto; la coronilla se les figura con un clavo de comer; también se le puede poner miel con un poco de arahar.

JALEA DE GRANADA.

- 66 Se exprime á través de un lienzo las granadas y se mide el jugo que resulte para mezclar tres cuartillos de él con doce onzas de azúcar. Se pone á cocer la jalea, y el punto será echando una poca sobre un plato, se puede levantar sin que se pegue.

TURRON.

- 67 Para una libra cuatro onzas de azúcar muy blanca y porosa, media libra de miel virgen; se echa una tasa de agua; se pone todo á hervir hasta que toma punto de bola no muy dura, regular, luego se saca de la lumbre, se bate hasta que está enteramente fría, al mismo tiempo se baten 5 claras de huevo, si están chicos, se baten 6, hasta que están bien batidos se van echando de á cucharaditas en la miel batiéndose, hasta que despegue del caso, y se le baten con la cuchara las almendras; se le echan

tostadas ó sin tostar, al gusto.

MANZANAS DE HUEVO.

68 Seis huevos batidos separadas claras y yemas que estén de punto, ^{125 grms} cuatro onzas de almendras molidas, se revuelven las yemas con las almendras y después las claras; se tendrá puesto un hornito con agua hirviendo; los pozuelos se untan bien con manteca y se les pone cucharada y media de la pasta, se ponen á cocer en el agua, y para saber si están cocidas, se hace con una libra ^{3/4} media de azúcar una miel regular que no quede espesa y allí se echan las manzanas; para cocerse se pone arriba al horno una hoja de lata con brasas.

PUDDING DE PAN

69 Dos tortas de pan, tostadas y desquebrajadas y se revuelven con una poquita de mantequilla ya se tendrán batidas seis huevos separando yemas y claras hasta que estén de punto, luego se revuelve con el pan las yemas y azúcar al gusto, y después se echan las claras, se revuelve bien todo y en un horno untado de manteca, se echa

á cocer, con lumbre abajo y arriba; si se quiere se hace un caldo de miel con almendra y se le sirve.

ROAST BEEF. —

70 Un pedazo de carne se golpea un poco para que se ablande, luego se mete en la olla del caldo de puchero, y se saca violentamente; se pica con un cuchillo y en cada piquete se le echa vinagre bueno ó zumo de limón; se le unta sal, pimienta, y muy poquita manteca; se pone en un horno á que se cueza á fuego manso; se tiene cuidado de estarse volteando muy seguido para quede muy bien seguido y que se dore.

SULTES

71 A media libra de manzana finamente picada, se le agrega media libra de harina y seis huevos; se revuelve con leche y media cucharadita de soda, dejándola de punto de panque; se le pone arúcar y polvo de canela al gusto; se prepara un molde que contenga muchas cavidades redondas, y en cada una de ellas se echa una cucharada de mantequilla, y cuando este

caliente, se pone una cada una de ellas, suficiente pasta que llegue á la mitad de las cavidades y sobrenade la manteguilla, cuando estén doradas, se sacan con cuidado del molde; se colocan invertidas; es decir la parte que quedó arriba, para abajo y se ponen en un plato; se les sirve polvo de azúcar y canela por encima.

CARNE PRENSADA.

72

Se aprensan los lomos que se desean, hacer de un día para otro, muy bien prensados, y se mechan ajos y pimienta, se les unta sal y vinagre, al día siguiente se ponen á cocer con hojas de laurel, poquita mejorana, tomillo, una cabecita de ajo, vinagre y orégano á que queden cocidas, que se puedan rebanar, no muy cocidos; se rebanarán cuando estén fríos; se hace después un caldo que se compone de una parte de vinagre y tres de agua, se le echan clavos, canela, pimienta, ajonjolibre, todo molido; laurel y orégano, esto no molido, dejándose al gusto; en unos jarros nuevos se echan la carne rebanada delgada y se le agregan dientes de ajo cocidos; que el caldo le rebose á la carne; encima se le pone un poquito de aceite, de comer, y se tapan los jarros.

GALLETAS DE HUEVO

73 Se baten cinco claras y cinco yemas separadas hasta que estén levantadas, y al mismo tiempo se baten media tara de mantequilla con dos taras de azúcar molida y cernida; á esto se le pone una tara de leche, y luego que está bien batido, se le ponen primero las yemas, y después bote y medio de harina y al último las claras y dos cucharadas de polvo "ROYAL", y una de esencia de vainilla; se hace una tortilla grande y delgada, y se va cortando la masa con un molde; la masa ha de quedar rala, y á la tabla donde se hagan, se le espolvorea con harina, á las hojas en vez de untarles manteca, se les pone harina.

CONSOMÉ

74 Caldos de res y gallina; mitad de cada uno, se desgrandan y pasan por un filtro, se le echan una ó dos yemas de huevo, según la cantidad de caldos; se desbarata bien el huevo, se pone á la lumbre, y al llevarlo á la mesa, se le pone un poco de jugo de carne y unas gotas de limón al gusto.

PANEQUITOS.

75 Un bote harina flor, medida americana, hasta la cinturita, se le echa una cucharadita cafetera de sal, y dos cucharaditas cafeteras de "ROYAL", después se le echa una cucharada grande de manteca; todo se revuelve muy bien, una taza de leche cruda, todo bien revuelto violentamente, se echa en una tabla despolvoreada de harina para que la masa no se pegue porque ha de quedar aguada, y con el palote untado de harina, se extiende para hacerse una tortilla; con un molde redondo se cortan y se cuecen.

BUNUELOS DE GERINGA.

76 A tres tazas de leche más o menos se le revuelve una libra de harina y un pedazo de azúcar á que medio se endulce y un poco de sal; se cuece en un cedazo y se le echa luego una cáscara de naranja, sacándola cuando esté cocida la masa, pues sólo sirve para darle gusto, un poco de anís; se pone todo á cocer en un caso hasta que la masa despegue; se le echa una cucharada de manteca de puerco y se vacía en una batea; una vez fría, se le echan 14 ó 16 huevos; se bate todo bien procurando que no le queden bolas, mientras

más se bate, es mejor; se llena la geringa y se van echando en la manteca á fuego manso y que no le quede corazón.—

SOPA DE ZANAHORIA.

77 Se pican 30 ó 40 zanahorias; se frien en una onza de manteca; se humedecen con caldo del puchero, echándole un trocito de azúcar; se deja cocer á fuego manso, lo menos dos horas, cuidando de echarles caldo, y separada de la lumbre; se emplea esta sustancia en hacer la sopa, si no fuese suficiente, se aumentará con caldo del puchero; en una tortera se coloca el pan rebanado y se pone á hervir, cuidando de quitar la espuma y que no se espese.

PASTA DE ALMENDRA.

78 Una libra de almendra, una libra de azúcar, 12 yemas de huevo, y una taxa de natas; estando la miel de punto, de quebrar, se le revuelve la almendra, luego las natas, y al último el huevo; después de haberlo batido muy bien. Lo mismo se puede hacer en lugar de almendras, coco,

ROSCAS DE MANTEQUILLA.

79

Una libra de harina, 4 onzas de manteca, 4 onzas de mantequilla, 4 onzas de azúcar, 2 huevos: yema y clara y medio pocillo de coñac, se mezcla todo, y se hacen las rosquitas.

DULCE DE JUBILETES.

80

Media libra de almendra pelada en agua fría, se muele con sola la humedad, de cuando se lave el metate, y muy bien remolida; se muele media libra de azúcar blanca en seco; luego en una cosa nueva, se baten 14 claras, y cuando esto esté muy bien batido, se le ponen las yemas hasta que todo esté blanco; en seguida se le va echando poco á poco la almendra y el azúcar sin dejar de batirse.

Se pone un caso con poca agua que llegue á la mitad de unas tacitas cafeteras, luego se untan de mantequilla derretida, se coge una cuchara sopera y se le pone á cada taza una cuchara de la pasta que se está batiendo hasta que se acabe, encima del caso se pone una cartera con brasitas, y con un propote se prueban como una torta luego se van volteando las tacitas, en un platon para que esas mismas se unten y se pongan como las primeras.

DULCE DE JUBILETES.

ALMIBAR PARA ESTE DULCE

- 81 Se clarifican dos libras de azúcar blanca con dos claras de huevo muy bien batidas una piedrita de alumbre del tamaño de un frijol, se pone en un caso con cuatro cuartillos de agua, cuando haya hervido un rato muy bien meneada, se quita y se cuece en un costalito de lienzo; se pone este almibar en un jarro muy limpio, se le pone la mitad de un limón fresco; en un jarro más chico se pone de ese mismo almibar un poco y con un molinillo se bate y otra persona que le vaya poniendo 2 onzas de maicena; cuando ésta esté bien disuelta que no tenga gránulo, se revuelve todo el almibar y ya puede servirse en el platon donde están los jubilettes procurando que queden bien bañaditos.

DULCE DE PLATANO PASADO.

- 82 Se cortan pedacitos como de dos pulgadas, se pone en legía de ceniza que esté clara, como unas tres horas; luego se pone a hervir un poco de almibar ya clarificado que sean como libra y media de azúcar para dos de plátano. — Se saca de la legía y se

enjuaga con agua fría; se va poniendo el plátano en el agua del almíbar á fuego manso hasta que se consuma todo este almíbar, se pone en un plátón y se le sirve más almíbar con un polvo de canela, esto se puede hacer con cualquier clase de orejones

LECHE DE PIÑA.

83

Para una libra de almendra pelada en agua fría y bien remolida, una piña bien pelada y molida se pone en un caso con cuatro cuartillos de leche hervida y una libra de azúcar blanca, cuando esté bien disuelta la piña y la almendra, se pone á fuego manso hasta que esté de punto de pasta, es decir, que se despegue del caso, y se pone en un plátón.

CIRUELA PASA PARA ADORNAR ESTA LECHE. }

84

En un jarro se ponen unas ciruelas pasas, se echa un cuartillo de vino tinto, una onza de canela en rajitas, seis onzas de azúcar blanca y á fuego manso hasta que se consuma á que quede como un meladito. Cuando estén frías, se colocan al gusto sobre el plátón de la leche.

LECHE DE PERON.

85. Se pelan seis perones y se van echando en un caso de agua hirviendo y cuando esté cocido, se va sacando y envolviendo en un trapo para que no se haga prieto; cuando esté frío, se muele muy bien, se pone en un caso limpio y azúcar al gusto, se esta meneando hasta que tome medio punto de cajeta; se saca para que se enfríe. — En otro caso se ponen seis cuartillos de leche con cuatro onzas de arroz bien molido, cuando esté bien disuelto, se pone á la lumbre, se le pone un palito de vainilla para después sacárselo, nomás que tome el gusto, azúcar al gusto; cuando esté espeso, se quita de la lumbre y cuando esté frío, se pone en un platon una tapita y después de peron procurando extenderlo con un cuchillo á que quede cubierto con la leche.

TORTA RELLENA.

86. Se hace una torta de maicena, azúcar y huevos cuando esté fría se rebana á que quede la parte de abajo más gruesa, con cuidado se le saca el corazón en desván tanto de abajo como de arriba, para ponerle muy bien rebanadas de jalea ó cajeta de

membrillo con mucho cuidado para que se cubra todo en derredor y se cubre con la otra parte de la torta. Para encima se baten dos claras, se pone media libra de azúcar, con este betún se le tapa muy bien hasta la mitad, procurando que cubra la señal de donde se partió; se adorna con dulces por encima.

CHULETAS.

87 Se les pone á las costillitas crudas, un polvito de pan, pimienta y sal y muy poca manteca, luego se ponen unos papeles cubiertos con manteca, se envuelven y se ponen á la parrilla poco antes de llevarlas á la mesa.

SALSA DE PAPILLA.

88 Se cocen las papas, se muelen con pimienta y sal, se le pone mantequilla y leche hervida, no más que se haga una pastilla suave.

OTRAS CHULETAS.

89 Se hacen unas cecinitas muy bien machacadas se les pone sal, pimienta, mantequilla, unas gotas de vinagre y otras de limón fresco, se retuelcan

en pan tostado y se frien en un sartén con poca manteca, ó en una parvella.

ENSALADA DE COL VERDE.

90 Se pica chico la col y se echa en manteca, se le pone ajo y cebolla, unas hojas de yerbabuena ó mejorana, todo esto se le echa y se le saca, luego se le pone un polvo de harina, pimienta, aceite vinagre, unas cucharadas de caldo, y si hay espárragos, se le pican también, lo mismo que chícharos frescos.

LOMO EN PULQUE.

91 Se limpia muy bien y se le dan unos golpes para que se suavize, se pone a cocer cubierto con el pulque; se le echa sal, unos chilitos piquines cuando esté bien suave, se le saca y se pone en manteca muy bien caliente para que se dore, en la salsa que quedó, se pica cebolla muy fina, se le echa un polvito de canela y clavo, con esto se cubre el lomo en el platon, en la misma manteca se frie.

PERAS MEXICASAS.

92 Se muelen las papas cocidas con sal y pimienta, de esta pasta se forman unas peritas de San Juan, ya rellena con un picadillo de sardina ó de pescado, de salmón, ó de pollo, ó de gallina; se baten una clara y cuatro yemas muy bien batidas con un polvo de pan seco, se le echa sal al gusto y se frien en un sartén.

BACALAO.

93 Se limpia muy bien, se desala; para una libra de bacalao, una taza de piñones pelados y molidos, tercera parte de piñones de almendra con un chile colorado, se pone en un sartén, se le pica cebolla, ajo, perejil y jitomate fresco; para servirse, se pone un poquito de vinagre.

JERICALLA DE YEMAS.

94 Se pone á hervir la leche con canela y azúcar al gusto; luego se baten muy bien las yemas en la leche y se pone en una taza; luego en un caso de agua hirviendo, se pone para que se cuera, y para saber si ya está cocida, se le pica con un popote, y cuando no se le pegue nada, ya está buena.

COSTILLAS A LA MILANESA.

95 Se cuecen con agua y vino, canela, clavo, pimienta ajo y cebolla entera y se ponen á dorar en manteca y se le va echando la salsa en que se cocieron.

SALSA

96 Se pasan por agua los huevos, que no queden tiernos, se les saca la yema, se baten muy bien batidos, cuando esto este, se ponen en una cazuela á fuego manso, no se dejen de menear, y se le está incorporando manteguilla ó aceite, pimienta, cebolla, perejil, vinagre y sal al gusto; cuando este, se le untá á las costillas, y se ponen en un platón; se componen con lechuga, betabel, zanahoria papas, nabo, perejil; esto se pone con gusto.

CAJETA DE ALMENDRA Y PIÑA.

97 Se remojan las almendras en agua fría, se secan en la sombra muy bien; se muelen muy bien en seco.— La piña muy bien limpia y muy remolida, se cuele, y en todo ese jugo de la piña, se disuelve la pasta de almendra y azúcar.— Para 2 piñas, 2 libras de azúcar y una de almendra; se pone al fuego manso y se le

está meneando para que no se asiente porque tiene peligro de ahumarse; cuando se rinda, se le echa canela, y si se quiere ya para quitarse se le echa. El punto es como todas las demás cajetas: que se despreque del caso. — Se le pone confites.

COPAS.

98 Para medio cuartillo de vino blanco, ^(1/2 Lt) 8 yemas y ^{2 1/2 gms} media libra de almendra y una libra de ^{1/2 Lt} azúcar. En una cazuela nueva, se baten las yemas muy bien batidas y después se le pone el vino, y á fuego manso se pone y se le incorpora el azúcar y la almendra meneándolo seguido. El punto es: que se levante con la euchará y se corte que no haga chorrillo.

COPAS.

99 Hervida muy bien la leche con azúcar y canela y una poca de manteguilla; se baten las yemas con el azúcar muy bien batidas, y luego se le echa el vino y se bate muy bien, inmediatamente se pone en las copas para tomarse. La cantidad de isto es: para cuatro yemas, media libra de azúcar, un cuartillo de leche, un cuarto de vino y unas 4 ó 5 almendras amargas y come una onza de manteguilla.

CAJETA ^{DE} CALABAZA TIERNA.

100 Se cuecen las calabazas peladas en agua y después se limpian muy bien de adentro, y se muelen muy bien. — Para una libra de pasta, un cuartillo de leche, y media libra de azúcar; se pone á fuego manso y se le menea muy seguido para que no se queme; el punto es que se despreque del caso como las demás cajetas.

LECHE CORTADA.

101 Para cuatro cuartillos de leche, 2 limones frescos, y si no hay limón, con el zumo de 2 naranjas agrias; 12 onzas de azúcar. Se pone á hervir la leche con el azúcar; cuando esté hirviendo, se le echa el zumo de limón ó naranja para que se forme; después se le está meneando hasta que espese para que quede de punto de ante, que se corte con el cuchillo, y se compone con piñones, pasas, confites u otras cosa.

CREMA.

102 Se pone á hervir la leche con el azúcar al gusto y un pedacito de canela; se baten las claras de huevo y se echan á cocer en la leche, se vol-

tea para que se cueza muy bien; luego se saca en un plato que se escurra la leche, despues se aparta una poca de leche del plato y se disuelve en ella un poco de almidon o de arroz muy bien molido y junto con esto se batien las yemas con un molinillo; se revuelve con la leche del caso para que espese, y cuando ya este de punto, se saca y se pone una capa de leche y otra de clara, y por encima se le pone canela.

SOPA CALDOSA.

103

Con un huevo se amasa una poca de harina que se moje con el huevo con su sal necesaria que quede esta masita un poco dura para que se pueda rallar en el rallador; luego se pone al sol para que se seque; se prepara el caldo que sea de la olla, y si es de gallina, mucho mejor; que este caldo este bien compuestito, se pone en la lumbre, y poco a poco, cuando este hirviendo, se pone la pastita al gusto, a que quede caldosita y con su pimienta.

PASTEL DE MANTEQUILLA.

104

Se hace una torta de huevo, maicena y azucar se rebana luego, se pone a hervir una poca de leche

con canela y azucar al gusto; la leche, que quede colorada. — Se mojan en esta leche las rebanadas de la torta; se colocan en moldes y se meten al cocedor, se tiene una poca de manteguilla, se saca de vez en cuando, se le ponen encima cucharaditas; se le pica con un cuchillo para que se introduzca muy bien.

DULCE DE NARANJA.

105 Se ralla la naranja en un rallador, con mucho cuidado para que no se reviente, luego se abren los gajitos y se le saca la semilla con cuidado; se ponen en legia de cal un dia, y al siguiente, se enjuagan en agua fria; luego se ponen en un caso, y se le sirve almibar hasta que se cubran; se pone a fuego manso un rato, otro dia se vuelven a poner otro rato hasta que se consuma todo el almibar y despues se sirve en otro almibar.

CARNE FRIA AL VAPOR.

106 Se pica y se muele muy bien carne de pulpa bola de reb, quitandole todo lo gordo y nervios, que quede la pura carne y como una masa; se le pone clavo, pimienta, nuez moscada en polvo, y sal; se revuelve muy bien y se hace en la mano

como un bolillo, se aprieta bastante, y se envuelve en un papel que quede como un chorixon y se pone á cocer en una olla con una poca de agua; se pondrá sobre ella, un tapestle con palitos, y sobre él se pondrá la carne. Se tapa la olla con una servilleta y un traste para que se cueera la carne al vapor. Después se rebana y con cualquiera ensalada se toma fria, ó con la suya, que es huevo cocido, picado; queso rallado, un polvo; perejil picado, aceite y vinagre.

BACALAO A LA PROVENZAL.

107

Al bacalao ya cocido y desalado, se pone en una cazuela con manteca, aceite, ajo, perejil, poco á poco se le va poniendo más aceite, y nata de leche ó leche pura; cuando ya está espeso, se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata, se le pone también un polvo de pimienta se adorna con tornachiles; queda de buen gusto.

SOPA DE MACARRON CON SARDINAS Y — MANTEQUILLA.

108

Se pone el macarrón fino á cocer en agua, y luego se le dá una pasada en mantequilla; se cuece

verdura de toda, papas, zanahoria, jitomate, cebolla, colinabo, ajo, repollo, y se fríe todo en mantequilla; se unta la caxuela también de mantequilla, y se pone una capa de macarrón, otra de verdura, sardinas en trocitos, un polvo de queso suizo: "GRUYERE", tornachiles, aceitunas, jamón, y luego se pone al vapor de una olla para que se acabe de cocer; al vaciarse sobre el platon, se procura que no se revuelva.

MOTIVOS.

109. A una libra de harina, 6 onzas de azúcar bien molida y ceruida como polvo, 6 onzas de manteca que esté dura, 7 yemas de huevo, se amasa todo muy bien y se hacen los bizcochitos que se quiere.

TAMALES DE AZUCAR.

110. Para un celemin de maíz, media libra de azúcar 6 onzas de manteca; se bate bien, el azúcar y la manteca con una tacita de agua de anís, que no esté remolido la masa y que no esté aguada y se baten bien.

GALLETAS. —

- 111 Para 4 libras de harina, 12 huevos, seis con clara y seis sin ella, 12 onzas de azúcar molida, media libra de manteca y una de levadura; un cuarto de jerez y la leche que sea necesaria para amasarlo; luego se hacen las galletas y se meten al horno.

NARANJITAS. —

- 112 Se baten unas yemas de huevo y se vacían en tacitas cafeteras untadas de manteca; se ponen á cocer en baño de María con fuego arriba; esto se pone en un cazo grande con agua hirviendo y se tapan con un comal con lumbré; se prueba su cocimiento con un popote, y se echan en almíbar de punto con un poco de agua de azahar espolvoreadas con grajea. Si se han de servir secas, se les pone azúcar molida cuando se batan las yemas.

TURRON. —

- 113 Se echan seis libras de azúcar blanca y floja en un perol y un cuartillo de miel virgen, uno, y otro se clarifican, y después de colado este almíbar, se vuelve á poner en la lumbré hasta que suba de punto, esto se conoce sacando un poco y echándolo

en agua para ver si se quiebra como el punto de melcocha; estando así se baja de la lumbre y se mueve hasta que se enfríe. Estarán ya batidas muy esponjadas unas claras de huevo, á razón de 10 por libra de azúcar; se le echan unas pocas, se baten con fuerza y ya que están consumidas, se ponen más y de este modo hasta que se echan todas; luego se pone á la lumbre siempre moviéndola para que no se pegue en el perol. — Para este tiempo estarán ya rodeadas las obleas que se quiebran y con una cuchara pequeña se echa en ella tapándola con otra sin violencia para que no se baje; y para bajarlo y echarlo en las obleas, ha de ser cuando ya se despegue del caso y se le ponen almendras tostadas.

PASTEL DE ALMENDRA.

114 A media libra de almendra, 7 de almendras amargas (7onzas), media libra de azúcar, y seis yemas de huevo, raspaduras de limón; seis claras aparte, y después de bien batido, se revuelve inmediatamente; y se echa al horno, que no esté muy caliente; se derremura un pedazo de jamón, un pedazo de limón, unas hojas de lau-

rel, dos clavos especia, una peca de harina y manteca, una cuchara de perejil picado, un poco de vino blanco y sal.

ASADO DE PIERNA DE CARNERO.

115

Se pone en una cosa que quepa bien; se ponen 4 onzas de manteca; cuando esté bien caliente, se echa la pierna, se le dan dos ó tres vueltas para que se sancoche; luego se le echa agua y vino ó vinagre que quede cubierto, y allí se le echa sal, pimienta, canela, clavo, perejil, zanahoria, cebolla, la mitad de un limón, unas hojas de yerbabuena, mejorana; luego que todo esto esté cocido, se saca la pierna con todo esto, y se aparta con el poco caldo que le haya quedado. Se ponen otras cuatro onzas de manteca limpia; luego que esté bien caliente, se echa la pierna y poco á poco se le va echando el caldillo y volteándola de un lado y otro, hasta que esté bien doradita.

REVOLCADOS.

116

Para 12 yemas de huevo, batidos, un puñillo de vino dulce ó jerez, media onza de azúcar, y lo que se tome con dos dedos, de tequesquite; se le

pone esto, cuando ya están batidos, se pone de harina lo que mojen para dejar una masa suave aunque pareciera pegajosa; se le pone polvo de harina para extenderla y cortarse; los pedacitos se pegan con clara de huevo, se frien y se revuelcan en azúcar y canela; se pone a la masa como un dedo de manteca

PANQUE.

- 117 Se muelen y se ciernen bien dos libras de almidón; 2 de azúcar, se baten aparte 2 de manteguilla hasta que este fofo; después se baten 32 yemas bien, al mismo tiempo las claras, cuando éstas están, se le echan las yemas y el azúcar; se sigue batiendo mucho; luego se le pone la manteguilla, el almidón, 4 nueces moscadas molidas y cernidas, y se sigue batiendo como media hora; cuando ya se va a echar en las cajas, se le pone media botella de coñac de primera clase, se untan las cajas de manteca. El cocedor estará de temple como para marquerote.

TORCANTES.

- 118 Libra y media de harina floreada, 1 de azúcar, 6 huevos con todo y clara, media libra de al-

mendra echa trocitos; se revuelve todo, se extiende con un bolillo, se le unta yema de huevo, con unas plumas; con un tenedor se le forman cuadrillos

HUEVOS MOLIS. —

119

Se ponen á cocer 12 yemas de huevo con todo y clara, ya cocidos, se sacan las yemas, y se muelen 4 onzas de almendras, un poco de canela, otro poco de nuez moscada, libra y media de azúcar hecha miel clarificada, y se quita de la lumbre; se le revuelve la pasta hasta que no quede una bolita; se le pone entonces una copita de vino jerez y se pone al fuego sin dejar de menearlo hasta que esté de punto de cajeta, se quita y se pone en el plátón rebanadas de jamón, mojadas en miel con vino; una capa de pasta, y otra de rebanadas, se adorna con almendras, nueces, pasas etc. etc.

Sopa de Ostiones á la Francesa

Se pone caldo de consueva y de ris se le pone repollo blanco y unos ajos tres cucharas queso añejo rallado 3 de harina de primera

tres de leche y tres Almas todo bien bati-
do y luego se le agrega una tasa de leche
bastante perejil picado y los Ortigos con todo y caldo
y una poca de pimienta

Biscochos o paues es de la tía Rosa

Un Kilo de harinas de primera

$\frac{3}{4}$ Kilo de azucar molida

3 muses moscadas toda bien rallada

1 cuchara de Aguardiente para cada tasa

de harina, media libra de mantecas 2

tasas de leche 6 cucharitas rollal cuatro on-

zas queso añejo bien rallado, la harina la man-

tica y la azucar, que estén bien rebueltas que no

queden bolas y se cocen bien.

Dulce de chavacano.

Se pelan los chavacanos despues de haberlos

hechado un poquito de tiempo en agua

de serrada herviendo.

Se pone una poca de agua de serrada

a hervir y alli se hechan los chavacanos

para que se puedan pelar se sacan, se pe-

lan y se van hechando en agua para que

se laben despues se ponen en agua de

serrada tres o cuatro horas luego se

engragan y se bechan en la miel de
medio pundo.

Semitas.

Se pone $1\frac{1}{2}$ lbs. de haina de levadura de un
dia para otro, se le mesclan $2\frac{1}{2}$ lbs. de hari
na flor y 2 lbs. de granillo, $1\frac{1}{2}$ lb. manteca derreti
da $1\frac{1}{2}$ lbs. piloncillo y la mitad de otro hecho
miel y con esta agua se amasa muy
bien la masa hasta que se ampoze y
se deja venir bien y se hacen las semi
tas y se dejan venir otro ratito.

Mayonesa con lechuga picada.

Se pica una poca de lechuga como para ensa
lada y se pone a escurrir, se baten 12 yemas de
huevo, y al batirlas se le va incorporando me
dio cuartillo de aceite de olivas de color dorad
do y no verde, y de cuando en cuando se po
sian con un poco de vinagre, se sigue
batiendo hasta que se crujen como para
huevos reales; se sazona ~~la salsa~~ con la sal
correspondiente y se dispone en los platos
en esta forma: se pone en un plato una

canas de mayonesa, otra de lechuga picada y en cima se colocan los aves o pescados ya dispuestos. Si fuesen blancos los pescados, les basta dar un hervor en agua sacandolos sin que se rompan, se enjugan bien con una servilleta y se colocan sobre la cana de lechuga picada, se cubren con mayonesa, se ponen en este orden las canas que se quieran siendo siempre la ultima de huevo.

Galletas.

2 lb. harina 4 claras y dos yemas todo sin batir media lb. azucar cuatro onzas manteca sin derretir, dos posuelos de leche, dos cucharas de polvo royat todo se amasa y se palotea y se van cortando con un posuelo. Se baten dos yemas con salita, leche y se unan por encima y se meten al horno.

Rosquitas de naranaja.

Cuatro onzas harina, cuatro onzas azucar cuatro huevos, se raspa la cascara de

Modo de hacer el chocolate.

Tomas una libra de cacao lo
tuestan en el comral pero que
quede quemado si no que pued
se la casteara restregándolo
cuando este vien limpio to
mas una libra de azucar
y la muelen que quide de
quebrajada nomas, la sepa
ras, y se muele media
hora de canela lo mismo
como la separas, una hora
de almendra frelada se
muele con el cacao cuando
el cacao y la almendra es
se muy bien remolido se
rebuelve la azucar y la ca
nela y se le frove una
brasilas al metate que
no este muy caliente
no regurar que el metate

na
que
la
la
de
m
se
m
le
bu

aras
lli
espuis
raya
arina
y
seca
re
re

de
in
a
n
m
m
y
x

de, y se
fino
de de
Ingo
ahi
Encei
namon
cienta
ono o a

canal
da
dos
cado
saca
bien
la c
con
las
pre

peca
ca
pes
gan
bre
em

sea mas vien liso an
que lla este todo junto
muy bien remolido se
ba juntando en el me
late para que no se en
frie y se ba entablilla
do. si no tienes ent

2.
do
ouzo
los
sodo
cord
dos
San
no.

o
ro
me
yat
van
en
m
nor

mandarte hacer un
la pasta se va fre
sando de libra en
libra y diez y seis ta
blillas tiene la libra

Si tu quieres puedes ponerle dos
limas de huevo condo a la maza
que queden por supuesto muy bien de
bueñas y remolidas

Para una molienda
de cacao fino y 2 corrientes

Crudo de anacar 4 lb canela
1 lb almendra y 4 huevos
2 huevos

ar
e

naranja en la azúcar ^{molido} se baten las claras que queden muy altas, se bechan allí las yemas como para lamprias, despues la azúcar molida con la naranja rayada y se baten y al ultimo la harina se coge una cucharada de esto y se van poniendo en bastante manteca muy caliente y con un molinillo se les hace un agujerito se voltean y se rebuelcan en azúcar y canela.

Postre de leche y finón

Se cuece bien una cantidad suficiente de leche, y se deja enfriar; despues se le mezclan almendras finas molidas y yemas de huevo, hasta que quede de color amarillo todo remido, se bate. Se mita luego una cazuela con mantequillas y se coloca ahí una capa de manón rebanado delgado. Encima se pone el batido luego otra capa de manón y más batido. Se polvorea al fin con suficiente polvo de canela, y se hace enajar al horno o á dos fuegos.

Sopa de Elote

Se pone a hervir la leche con pimienta y sal, se le echa caldo de la olla, se rebana el elote crudo, y se echa en dicho caldo hasta que se cueza; entonces se le pone rebanadas de pan, doradas en manteca o mantequilla.

- Sopa de Acelgas -

Se ponen a cocer las acelgas se fican muy bien despues de haberlas escurrido bien. Se ponen a cocer sesos y tambien se fican. Se frien unos macarrones, y despues de fritos se ponen a cocer. Asi que estan cocidos se apartan de la lumbre se frie cebolla, tomate, ajo, chorizo, jamon tiritas de chiles, las acelgas, los sesos, y pimienta en polvo. He si que todo esti bien frito, se revuelve en el caldo con los macarrones un poco de aceite y vinagre; y cuando se lleva a la mesa, se le pone un huevo cocido, picado menudito, y queso rallado.

Lomo Rebanado

Se pondrá a cocer el lomo, con agua, sal pimi-
enta, clavo, canela, tomate, y cebolla cruda. Todo
molido chorizo rebanado, jamón en tiras, tomillo,
mejorana y manteca. Así que esté cocido y con-
sumido, se le agrega una poquita de harina
dorada en manteca, para que a dos fuegos
se acabe sea pasos, y quede en una salsa
frita, y espesa.

Otro Lomo

Fritas en crudo las rebanadas de lomo; en sufi-
ciente manteca, y sal, se le echará ajo molido,
cuando estén fritas, se le añaden tomates
asados y molidos, con clavo y pimienta. Así
que esto chivo, se le echa un poco de orégano
y el agua suficiente para que se cueza a 2
fuegos.

Otro Lomo

Fritos unos chiles anchos y molidos con ajo, pi-
mienta, clavo, canela y vinagre, se hará sesina

#

el lomo y se mitará con el caldo que habrá
quedado espeso, y luego se pondrá a cocer con
papas y almendras partidas. Así que esté co-
cido, se fríe en suficiente manteca.

El ro L o m o

Rebanado el lomo se pondrá a cocer con
agua, ajo, cominos y manteca cuando ya
esté cocido, y que no tenga caldo, se sazónarán
las rebanadas, y envueltas en huevo con
sal y pimienta molida, se fríen en manteca
con papas rebanadas y frutas y unas hojas
de perizil picado. Se sirve con ensalada de
lechugas.

L o m o F r i o

Se pone el lomo con jamón chorizo y pimi-
enta, se pone a ~~cocer~~^{cocer} con agua, vinagre, un
vaso de vino laurel, tomillo, mejorana, romero
y sal. Se tapa, y se deja hasta que se con-
suma la salsa. Después se saca se envuelt^e
en un lienzo y se aprieta por 12 horas.
Se sirve frío.

Bistek de Lomo

Se corta el lomo en rebanadas de 2 dedos de grueso; se prepara la carne untándole zumo de limón, pimienta molida, y sal. Esto se hace unos 3 ó 4 horas antes. Después se frien las rebanadas en manteca ó mantequilla, a la hora de servirse se le pone perejil picado, y se adorna con papas fritas.

Lengua fría

Cocida y rebanada la lengua se frie en mantequilla. Se cuece un pedazo de queso fresco, con tres yemas de huevo cocidas, pimienta, y un pedazo de pan frito. Se le agrega un poco de aceite y vinagre, y se cubren las rebanadas de lengua, con esta pasta. Acompañase en el platón y adorna con ella, con hojitas tiernas de lechuga, tomastichos y aceitunas.

Fuchas

A 25 yemas de huevo batidas, se mezclan 2 onzas de azúcar 1 onza de tequesquite en polvo

#

1/4 de mezcla o aguardiente. Incorporándose todo con la mayor ligereza. En seguida se va echando la harina que puedan embeter las yemas para que las quese quede suave y pegajosa. Se golpia bien se hacen las fuchas y se cuecen al horno bien caliente.

Biscochos de Regalo

Deho libras de harina 2 huevos con yema y clara 6 yemas más 2 libras y media de manteca 3 libras de azucar y 1 libra de levadura. Se puzan sin agua de azucar y se les agrega un poco de ryanjoli; Despues de bien amasado, se hacen los bizcochos y se meten al horno.

Masa para Timpanditas

En dos tazas calderas de harina flor se pone media taza de manteguiilla otro tanto de manteca. 6 yemas de huevo 1/2 pozele de agua de anis con tantito teguesquite y sal. Se amasa bien todo, y se agrega una poca de leche cuando aumentando está si la masa está

mero dura: Hasta que queda amaciado suabe. Se hacen las empanadas. se rellenas de alguñe postre se frien y luego se revuelcan en azúcares y canela.

Mamones y Soletas

A los huevos bien batidos se les echa 1 libra de azúcares molidas, una libra de almidón semido y un polvito de harina. Se revuelve todo y se va echando en cajas de papel, salpicándole por encima se meten al horno que ha de estar bien caliente.

Con el mismo batido se hacen las soletas estas se ponen sobre tiras de papel u hojas de lata. Antes de meterse al horno se les hecha azúcar molido por encima y se dejan en el horno hasta que se doren.

Hojuelas y Gasnates

Se toma por 2 veces la harina que quepa en las 2 manos. Se revuelve con 6 huevos y una poca de sal, hasta que se suavize la masa.

#

Se cortan con el palote del tamaño que se quiere.
Se enrollan y se frien en manteca.
Los gajitos se rellenan y se sirven con miel.

Rosquillas Revueltas

Se toman 10 yemas de huevo se baten con un
molinillo, se les revuelve una cucharada de man-
teca y otra de azúcar cernida. despues se le agre-
ga libra y media de harina aumentandola si
fuere necesario hasta que la masa quede de tem-
ple para formar las rosquillas y se frien.

Sopa de Macarrones al Gratin

Despues de cocidos en agua hirviendo con sal, se refres-
can y frios se van arreglando en una cazuela
poniendo 1 capa de macarrones, otra de queso rall-
ado, manteguilla, y caldo, y asi sucesivamente ponien-
do la ultima de queso. Se pone al fuego un
rato y se sirve.

F

Kamen

Panecitos de Luz, Perma.

Para un kilo de harina seis huevos, medio kilo de azucar 2 cucharas royal, una cucharita manteca una taza de leche y sal al gusto todo junto se revuelve y si la leche no es suficiente, para que la masa quede como atole, espeso, agregese agua. Los moldes se untan de manteca y la estufa que este bien caliente, para saber si estan bien cocidos se pican con un popote y tiene que salir seco.

Cocada

Una libra de azucar un coco rayado, un cuar-
tillo de leche y 8 yemas de huevo, se pone
la miel y cuando esta de medio punto, se re-
vuelve el coco; se vuelve a poner a la lumbre
y cuando ya empieza a estar de punto se
le revuelve la leche y las yemas. Se pone
al fuego otro ratito, se quita y se cocina en
un gelatin, se dora con una cartina con lumbre
por encima o con una plancha muy ca-
liente.

KOKADA

Cantidades 1 coco como de $\frac{1}{2}$ kilo

$\frac{1}{2}$ lb azucar

8 yemas

$1\frac{1}{2}$ tazas de leche

Torronecitos.

Se clarifican 1 libra de azúcar y cuando esté de medio punto, se le echa una pozueta de miel virgen y se deja así hasta que este de punto de caramelo. se baja el cazo y se baten 8 horas de nuevo teniendo cuidado de batarle de arriba para abajo; se pone en la lumbre y se sigue batiendo por un rato, se le echan 4 onzas de almendra molida, se deja un rato en la lumbre sin dejar de batarle luego se le añaden otros 4 onzas de almendras tostadas en pedacitos y cuando se despegue bien del cazo se vacía en un mortero limpio; se deja enfriar un poco se hacen los torronecitos, y se envuelven en papel. ~~4 onzas~~ 1 libra = 16 onzas

Pasta de Guayaba

Con 1 libra 4 onzas de almidón clarificado, colado y de punto que quite en el agua. Se mezcla una libra de guayaba molida, se pone al fuego y se le da punto más alto que de cajeta y ya fuera de la lumbre se bate mucho antes de ponerse en el platón.

Bocadillo de Nuez

A un cuartillo de leche, una libra de azúcar y una de nuez chica molida; se pone la leche con el azúcar a la lumbre y luego que da el primer hervor se quita y se le revuelve la nuez; se pone otra vez y se deja hasta que tome punto de jamoncillo, entonces se quita y se aporiza se hacen las nueces y se revuelcan en azúcar y canela.

Biscochos de Nueces

A una libra de harina media de azúcar una taza de manteguita, una de leche, una cucharita de carbonato, tres claras, y 4 yemas De esta pasta se cortan y se cocen los bizcochos.

Agua de Coco.

Se revuelve un cuartillo de agua de coco en otro de almibar de medio punto. Se mezclan 12 yemas de huevo y un puño de almendras molidas y se pone a la lumbre.

Ponche de Tamarindo

Se hacen 2 cuartillos de coaimiento de tamarindo de ~~tamarindos~~ y se le añaden 8 ó 10 onzas de azúcar. Se cuele y se mezcla con 2 cuartillos de aguardiente se le echan de 12 á 15 gotas de esencia de la que se quiera para darle gusto, se tendrá cuidado de incorporarse todo bien se pasa por filtro luego se embotella para guardarse y cuando se quiera beber se calienta en baño de María.

Chicha

En una olla vidriada por dentro, se hechan 2 finas molidas con todo y cascara, un plato de maiz desquebrajado y otro de cebada, una onza de canela y unos clavos, se le pone la cantidad suficiente de agua, se tapa la olla con una servilleta y se pone al sol y al sereno por 5 dias por fermentada, se cuele por un lienzo se endulza al gusto y se le da color si se quiere se le da color con tunca.

Ponche de Piña

Para una piña 2 libras de azúcar nueve cuar-
tillos de agua, seis limones ^{grandes} ~~pequeños~~ y unas raji-
tas de canela. Se munda la piña y se muele con
el azúcar y la canela se pone en el agua donde
se exprimieron los limones, se cuele, y se deja en
la noche al sereno y puede beberse al siguiente día.

Helado de Leche

Se mezclan dos cuartillos de leche fresca con bon-
itas de azúcar, un poco de cáscara de limón y otro
poco de canela; se deja en infusión por media ho-
ra se cuele después por 1 servilleta y se hiela del
modo ordinario. También se puede cocer la leche an-
tes de echarle los ingredientes.

Leche de Caca o Guajaron.

Se hierte un litro de leche, se baten 4 o 5 claras que
estén bien batidas, se echa la leche al gusto y se van
echando poco a poco las claras sin menearlas para que
no se desbaraten, luego se van sacando con una cuchara

y ya se tendrá listo, en un platón unas retanadas de
margarotes, mojadas en miel; en la leche que quedó de
las claras, se baten muy bien las flemas, con un molini-
lló, y luego se echan en la leche que no esté muy caliente,
se le pone una peca de canela y un poquito de
almidón o maicena para que espese.
Lo siguiente se le pone esta leche al margarote y las fle-
mas por encima figurando cerritos.

Curron de almendra

Se pone a hervir una taza de agua, con una libra
y onzas de azúcar y una taza de miel virgen; el pun-
to se le da poniendo una peca de agua en un platón,
se le echa una cucharita de miel y se le da de hacer fola
cojiéndola con los dedos, ese es el punto; una vez así, se
separa de la lumbre, se bate lo más que se pueda y ya
se tendrán muy bien batidas o claras, y cuando esté un po-
quito frío, se van echando poco a poco las claras, se
les pondrá el jugo de un limón y se sigue batiendo,
hasta que se enfrie, y mientras más se talle, más blancas
quedarán; junto con el limón se le pondrán unas almendra-
das tostadas y queda listo.

Cada onza 30 grms.
1 lb 4 onz = 520 grms.

Mo do de hacer chorizo.

Se cuele la carne, el chile seco, la pimienta, ajo, regano, todo esto y bastante sal ~~todo~~ esto se le rebulva muy bien, se le agrega un buen vinagre, las cantidades se fijen segun la carne que sea, se prepara al gusto procurando que tenga bastante vinagre. y chile colorado molido o hecho en muy poca agua. Sevas o paucillos.

1/4 taza de manteguilla.

1/4 taza de azucar

1/2 cucharadita sal.

5 cucharaditas roygal

1 huevo

1 taza leche

2 tazas de harina

1/2 taza pasas.

Batace la manteguilla como crema; añadase el azucar y el huevo batido. ciérase la harina, sal y roygal y añadase a la primera mistura, alternándola con la leche. Cúesase 25 minutos en moldes para paucillos

Paucillos de pasas.

2 tazas harina

1 1/2 jocoqui

1/8 taza de miel

3/4 cucharadita de carbonato.

1 1/2 sal

2 1/2 manteguilla decretida

1/2 taza pasas.

y mitase al horno, con un fuego moderado durante 20 o 25 minutos.

Mizclase y ciérase los ingredientes secos. Póngase la leche a la mill y revuélvase a la otra mistura; añadase la manteguilla y las pasas y batace bien. Póngase en moldes engrasados

Panecillos de Salvado

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 cucharada azúcar | Bátase el azúcar con la manteguilla |
| 2 1 de manteguilla | añádase el huevo y el jocoqui |
| 1 huevo | ciérrase el harina, salvado, sal |
| 1 cucharadita carbonato | y royal y añádase a la mante- |
| dissueltos en 1 taza jocoqui | quilla. Bátanse bien y añádase |
| 2 1/2 tazas salvado "Bakers" | las pasas. Póngase en moldes |
| 1/2 taza harina | engrasados y cúesense en el horno |
| 1/2 cucharadita sal. | con fuego regular por espacio de |
| 1 cucharada royal. | 20 o 25 minutos. |
| 1/2 taza pasas. | |

Panecitos de miel. (para 12 panecitos).

- | | |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 2 tazas harina | ciérrase la harina, royal, |
| 2 cucharaditas royal. | sal y azúcar, todo junto. |
| 3/4 cucharaditas de sal. | añádase las pasas y las mie- |
| 2 cucharadas azúcar | les picadas, mézclase y añá- |
| 1/2 Taza pasas. | dase el huevo batido y la leche. |
| 1 huevo bien batido | Al último póngase la man- |
| 2 cucharadas manteguilla derretida. | tequilla. Póngase los mol- |
| 1/4 taza miel picada. | decitos engrasados y cúesense |
| en el horno con un fuego regular por espacio de 30 o 35" | |

Pan de pasas

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 pastilla levadura. | 1 taza leche hervida |
| 1 taza agua tibia | 1 cucharadita sal. |
| 6 tazas harina | |
| 4 cucharadas grandes manteca | |
| 3/4 tazas azúcar en polvo. | |
| 1/2 tazas de pasas. | |

Pase do Boston

- 1 taza de maizena
- 2 tazas de harina.
- 1 cucharada de sal.
- 2 cucharaditas de carbonato.
- 1 taza pasas
- 1/2 taza melado.
- 2 tazas leche agria

Envuelto de pasas

- 2 tazas harina
- 4 cucharaditas royal.
- 1/2 cucharaditas sal.
- 4 cucharaditas manteg.
- 3/4 tazas leche.
- 3 cucharadas polvo azucar.
- 1 cucharada canela en polvo.
- 1 taza pasas.

Biscuits de Pasas.

- | | | |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 huevo | } | Batase todo el huevo, mézclase la mantequilla, y disuélvase el azúcar; añádate el harina, el royal y la sal. |
| 3/4 de taza de leche | | |
| 2 cucharadas de azúcar | } | ceruido todo junto. Trabájase hasta formar una pasta, añádate las pasas, pongase en una tabla espolvoreada de harina y esténdase como de 1/2 pulgada de grueso. Cótense los "biscuits" y quésanse en el horno bien caliente durante 15 minutos. |
| 5 cucharadas de manteguilla derretida | | |
| 1 cucharadita de sal. | | |
| 4 tazas de harina | | |
| 4 cucharaditas de Royal. | | |
| 1 taza de pasas. | | |

- Tostadas de Canela -

Con pan añejo, hecho de pasas, hagause rebamadas como de un cuarto de pulgada; quítense las orillas y cótense en tres partes. Pónganse a tostar, úntense de manteguilla y espolvorese con ~~azúcar~~ revuelta con polvo de canela, poniendo tres partes de azúcar por una de canela.

"Ensalada de Queso y Pasas."

1 queso de Crema	Mézclase bien el queso, las pasas y la
$\frac{1}{2}$ taza pasas.	crema, para formar una pasta, saconese
3 cucharadas de crema.	con sal y paprika, formando unas bolitas
1 cucharada de sal	en figura de cruz, poniendo en cada
1 punta de cucharada de Paprika (Pimienta Roja)	una punta una pasa grande; pónganse
1 Lechuga; vinagre y aceite	se 3 o 4 en hojas de lechuga y síbense
	vanse con un poco de Mayonesa.

Ensalada de Apio, Manzana y Pasas.

2. Pasas de manzanas picadas en cuadrillos
 $\frac{1}{2}$ taza de apio picado
 $\frac{1}{2}$ taza de manzanas picadas.
 $\frac{1}{2}$ taza de pasas sin semillas y esponjadas.
Arreglense con hojas de lechuga y sírvase con la sig. salsa:

1 huevo	$\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza
$\frac{1}{2}$ taza de azúcar	$\frac{1}{3}$ taza de vinagre.

$\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal $\frac{1}{3}$ de taza de leche

1. cucharadita de harina. Unas cuantas cerezas en Marracheño.

Mézclense los ingredientes secos, y bátense con el huevo; añádanse la leche y póngase a hervir sin dejar de moverla; añádanse el vinagre y alíbrase hasta que espese. Adórnese con las cerezas partidas en mitades.

Cocktail de Frutas.

$\frac{1}{2}$ taza de cubitos de piña. En unas copas de cristal, colóquense alternativamente, en capas, las diferentes frutas, y bañadas con un poco de azúcar y con el jugo de piña. Adórnense con las cerezas.

$\frac{1}{2}$ taza de gajos de naranja.
 $\frac{1}{2}$ taza de gajos de lima.
 $\frac{1}{2}$ taza de pasas esponjadas
 $\frac{1}{2}$ taza de jugo
 y un poco de crema.

Mezcluse i
 gajos de naran-
 sal y un
 tazas, espon-
 en hojas
 jadas y se

Jalea se ponen a
 saucoschar la fruta
 con corazon y cascara
 se pasa por un lien-
 zo humedo.

Para 1 taza jalea
 $\frac{3}{4}$ taza azucar

Céstense en
 gada; ba-
 ñe, $\frac{1}{2}$ cuchar-
 de limón.
 quito de
 con pasas

Receta 2.

$\frac{1}{4}$ de taza de
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar 1 taza de leche
 1 huevo $\frac{3}{4}$ de taza de pasas
 2. tazas de harina. $\frac{1}{4}$ cucharadita de extracto de limón
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.

Cocktail de Frutas.

$\frac{1}{2}$ tasa de cubitos de piña. En unas copas de cristal, colóquense alternativamente, en capas, las diferentes frutas, y bañadas con un poco de azúcar y con el jugo de piña. Adórnense con las cerezas.
 $\frac{1}{2}$ tasa de gajos de naranja.
 $\frac{1}{2}$ tasa de gajos de lima.
 $\frac{1}{2}$ tasa de pasas esponjadas
 $\frac{1}{2}$ tasa de jugo de piña. Sirvase así, ó con un poco de crema.
y unas pocas de cerezas en Marraschisco. Chantilly.

Ensalada Hungrara.

Mézclense iguales partes de piña picada, pedacitos de plátano y gajos de mandarina mandarina, bañados en aceite, vinagre, sal y un poquito de azúcar. Pélense las cascara de los plátanos, espolvoreense con paprika (Pimienta roja) y pónganse en hojas de lechuga. Adórnense con pasas "Jun Kaad" esponjadas y sin semilla y sirvase con la siguiente salsa.

Ensalada de Naranja.

Cótense en pequeños pedazos, 5 naranjas de cascara delgada; báñense con una salsa hecha con $\frac{1}{3}$ de taza de aceite, $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre, e igual cantidad de jugo de limón, un poco de sal, un poco de paprika y un poquito de mostaza. Sirvase sobre ojos de burro y adórnense con pasas esponjadas y sin semilla.

"Pudiny Cottage"

$\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla	4 cucharaditas de royal.
$\frac{1}{2}$ taza de azúcar	1 taza de leche
1 huevo	$\frac{3}{4}$ de taza de pasas
2. tazas de harina	$\frac{1}{4}$ cucharadita de extracto de limón
$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.	

Bátase la manteguilla como crema. Añadase el azúcar poco a poco y el huevo ~~bien~~ batido; ciérrase el harina, royal, y sal mezclada. Se alternativamente la mistura del huevo y la leche. Póngase las pasas esponjadas; bátase muy bien y póngase en un molde engrasado. Cúcase en un horno con calor moderado por 30 ó 40 minutos. Cótese en rebanadas y sírvase con una miel delgada de limón ó vainilla.

Budin Diplomático.

1. taza de migajón de pan. 1 cucharada de manteguilla.
 $\frac{1}{2}$ Taza de leche caliente 2 huevos.
 1 taza de pasas $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
 2 cucharadas de cascara de limón bien picada $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla.

Mésclese el migajón de pan, con la leche caliente, las pasas, el limón, y la manteguilla. Bátanse los huevos y póngase el azúcar, vainilla y sal; revuélvase con la otra mistura y póngase en un molde engrasado. Colóquese este en un traste con agua y cúcase en un horno no muy caliente, hasta que este firme. Sírvase bañándolo con la miel delgada, adornándolo con la crema.
 Miel o Salsa para el Budin Diplomático.

$\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{8}$
 1
 1
 $\frac{2}{2}$
 $\frac{1}{2}$

Receta de M R de V. Parra.
Lucha - Agosto 1938.

Cajeta de Membrillo.

Las cantidades de pasta y azúcar deben ser iguales - se pone el agua a hervir y se echan los membrillos hasta que se pongan blandos y pierdan pelusa - luego se sacan se desvoganan y se pasan por el molinillo o turmix - Después se toma la pasta de membrillo y se pone a la tumbra por 8 minutos y después se le incorpora el azúcar en polvo -

Se bate todo por espacio de 12 minutos se retira se vacía en los moldes y espálvoriándose con azúcar melida se le ponen guayabas batidas para cada kilo - Parra sept - 1922 -

La pasta la dejo en la tumbra 10 minutos.
La batida la hago de 15 minutos.

La manteca se lava con
una poca de agua tibia
(se bate)

25 Dic - 1938

Tamales

Cantidades 5 Kilos maiz. Carne puerco.
Kilo 3 chile y 2 de dulce. Kilo 1 1/4.

Manteca 1 kilo a los 3 de chile

1/2 a los 2 de dulce.

La masa se manda moler que quede
enterita. La carne de puerco se pone a cocer
con ajo cebollo sal y pimienta.

Se doran chiles colorados en la manteca
y se le agrega tomatillos cocidos y ajos
se muele en el metate y se guisa
con la carne. -

Se bate la masa de los de chile con
la manteca y se le agrega caldo de
la carne y sal.

A los de dulce se bate con una cuil
hecho con azúcar y vaina. Se le añade
vainas también y pasas-cacahuates

Se baten las masas hasta que se le
vante una bolita en una poca
de agua.

Nota: Terzetas pone 1/4 K. manteca
5 por kilo y palen bien

Nota: Palen mejores con 1/2 de mante

Ca por kilo de masa de agua dor
También se les cocina una poca de agua dor
de se cocina el tomatillo (para que esponjoso)
2 años en un...

Bunuelos

OK

1 K harina

4 huevos

1 taza queso rayado

sal

3 c. royal (chicas bien llenas)

~~4~~ huevos. 4 cucharas manteca derretida

y leche para batidos (2 1/2 tazas)

Si está dura se le agrega más leche has.

Popoñiquías (ta que ablande)

1 K harina

3 c royal

sal

4 huevos

2 cucharas manteca derretida

y se baten con piel de peloncillo
cocida con canela y azúcar

También se les agrega granitos de azúcar

Lonches de Gallina

Se cuece la gallina se desmenuza muy chica se le pica cebolla tomate zanahoria y papa todo muy chiquito se le pone pimienta sal y vinagre. Encima se le pone la chuga picada.

Lonches de Lengua

Se pone a cocer la lengua con hierbas olorosas. Cuando está cocida se saca y se retama. Se pone una sartén con aceite que se caliente se le añaden rebanadas de cebolla pimienta y bastante mostaza. Cuando enfria se le añade igual cantidad de vinagre que se le puso de aceite. Se retama delgado la lengua y se remueve dejandola que se haga un plato.

Fusión de Copa

1 taza de azúcar y 1 de agua o jugo de
frutas o mitad de agua y $\frac{1}{2}$ jugo.

1 taza se hace una miel como
parabe. Se baten 5 claras en batidora
eléctrica y se va poniendo
poco a poco la miel caliente.
Se sirve en copas y se mete al
refrigerador.

16 - Marzo - 1948 -