GUIA DE LA COCINA, ó COLECCION DE RECETAS

de los mejores asados, guisos, pescados,

DULCES Y REPOSTERIA.

DIVIDIDO

EN SEIS PARTES Y UN APÉNDICE.

PROPIEDAD

de la

SRA. Dª ANGELITA MIRAMON DE RODRIGUEZ.

TOLUCA: 1855

INDICE

de las materias q. contiene esta obra.

PARTE 1ª.

PARTE 2ª

asados.

PARTE 3.ª

Guisados.

PARTE 4.ª

Pescados.

APÉNDICE

Recetas diferentes

Primera parte.

Caldo.

Se pone el puchero y se espuma como es comun, despues se le echan garbanzas, arroz, col, zanahoria, nabos, yerba buena y te que llaman, y si hay acelgas y acederas, culantro y pimienta, azafran y si se quiere un pedacito muy chico de ajenjible solo para darle buen gusto, y se tiene cuidado de que no le falte la lumbre pero que siempre sea mansa.

Olla podrida.

Una gallina, un trozo de ternera, chorizon, salchichas, morcilla jamon crudo, col en pedazos grandes chicha

ros, hejotes, nabos, zanahoria, nabicol y patas de puerco, todo esto sancochado.

Modo de ponerla.

Se unta una cazuela con manteca y en el fondo se le pone una tortera bocaabajo y se va poniendo una capa de yerbas, y en el medio la ternera y todo lo de carne y encima yerbas, cosa de un vaso de agua, sal pimienta tres dientes de ajos asados y molidos, un chile ancho remojado y tambien molido; se tapa la cazuela y se pone que no tenga lumbre fuerte, y de manera que no deje de hervir y se está moviendo porque se quema con facilidad.

Modo de hacer los rabioles.

A una libra de harina flor, tres huevos cuatro onzas de manteca y en

un jarrito de agua tibia, se le echa la sal regular, un grano de tequesquite blanco; con dicha agua se va mojando la masa hasta ponerla en disposisión de amasarla con las manos; ya que está capaz de hacerse hojas se estiende con el palote. Ya se tendra hecho el relleno de espinacas cocidas, las que muy bien picadas se freirán en aceite de comer con hasta cebolla, muy menuda y bien refrita, se le echará su polvo de pimienta y clavo proporcionados segun la cantidad de espinacas: todo esto bien revuelto se pone á enfriar, y sobre frio se hacen los rabioles, los que se quedaran hechos de un dia para otro. Al otro dia se voltean y se asolean un rato, y para sazonarlos se hará un caldo de este modo: segun la cantidad de rabioles se haran trocitos de costillas y pecho.

de carnero, estos se frien en man-
teca sobre crudo, ya que estan do-
rados se les echará bastante gito-
mate bien picado cabezitas de cebo-
lla enteras, y todo esto bien refrito, se
le echará la agua nesesaria, con sus
especies de clavo pimienta, canela, y
una corta cantidad de ajo, y se deja
sazonar á fuego manso; igualmente
ya se tendra cocida una cantidad re-
gular de hojas de laurél las que
se echaran en el caldo p.a que
den unos herbores, luego se aparta
y en una cazuela embarrada con
poca manteca se va poniendo u-
na capa de rabioles, otra de hojas de
laurel no muy cargada, una de
queso añejo rayado, y se van hacien-
do capas, hasta que la última sea
de rabioles; y ya hecho esto se les
hecha el caldo sin la carne ni las

cabezas de cebolla, se pone la cazuela á fuego muy manso á que se sazone, de manera que no queden ni espesos ni aguados, sino á que se le haga una salsa regular, y si se quiere antes de poner los rabiolas como se ha dicho, se frien en mantequilla y quedan mejores.

Otros rabiolas.

Se pica menudo, pollo cocido y acelgas, y esto picado se pone queso rayado, requeson y tiétano derretido y colado, cesos de ternera ó carnero y dos huevos: todo esto se revuelve y es el relleno. La masa se hace con una libra de harina y cuatro huevos, menos una clara, y una poca de agua de sal, una cucharada de manteca hasta que está muy suave; se amasa y se estiende con

el palote, se cortan con un cuchillo de la figura que se quieren y se rellenan haciéndose de un dia para otro, poniéndose á secar en una tabla con harina para que no se peguen y se ponen á cocer en agua con sal, se sacan del agua con coladera, se ponen en una cazuela y se va poniendo una capa de rabioles, otra de queso y otra de estofado, hasta que se quiera.

Otros rabioles.

A una libra de harina un huevo una poca de manteca derretida y agua tibia con sal, y se amasa hasta que tiene correa: el relleno se hace de espinacas ó acelgas cocidas y bien picadas, se pica bastante cebolla, jitomate, tomate y unos dientes de ajo, todo muy me-

nudo, y se frie con mantequilla, se le hechan las espinacas, clavo, pimienta, canela nuermoscada, tomillo alcarabea y mejorana todo en polvo sero; ya que está bien frio se le revuelve requeson y queso añejo martajado, se palotea la masa y se estira con las manos, que no quede ni muy gorda ni muy delgada, se le echa el relleno hasta la mitad y con la otra se tapa, y con un cuchillo del tamaño y figura que se quiera se les piegan las orillas se les echa harina, se tienden sobre un mantel á que les dé un poco el aire; ya oreados se les mojan dos orillas con clara de huevo y se frien en manteca. Para el caldillo se pone á cocer queso de vaca y tiétanos, se le echa sanahoria rabos blancos de cebolla, clavo pimienta, canela, nuesmoscada, a-

gengibre en polvo, tomillo alcaravea mejorana, laurel y orégano, ya que está frio se le echan los rabioles q.e estan en una cazuela, se les echan bastantes pedazos de mantequilla y queso añejo, y se ponen á hervir.

Sopa de masa

A una libra de harina seis yemas de huevo, se revuelven con la harina echandoles una poca de agua con sal, se amasa muy bien y para saber cuando está ha de hacer ojos al partirse con el cuchillo. Se divide la masa en trozos y se estiende con el palote haciendo tortillas muy delgadas, se envuelven como taco y se cortan los tallarines del tamaño que se quiera; á la hora de la mesa se ponen á

cocer echándoles sal, ya cocidos se sacan con el colador y se pone una capa de tallarin, otra del estofado y otra de queso añejo rayado.

Estofado para sopa.

Se echan á freir unos ajos, y ya fritos se sacan y allí se echan bastantes jitomates, cebolla menuda, ya que está á medio freir se echaran las pulpas, una de vaca, otra de carnero y otra de puerco; hojas enteras de laurel, clavo y pimienta molida y un poco de vinagre de castilla, se deja freir bien, y ya que lo esté se le echa agua suficiente para cocerse y dejarle salsa á la sopa. A la hora de quitarlo de la lumbre se le agrega medio de vino blanco. (adviértase que la salsa se cuela por el colador.)

Sopa de Cémola

Se frien unos ajos se le echa allí caldo del puchero, despues de fritos se le irá echando la cémola así como viene, espacio para que no haga bolas, se deja hervir hasta que se cueza y quede suelta, se le agrega polvo de pimienta y peregil picado.

Sopa de arroz.

Se frie el arroz con bastante manteca, así que está bien dorado se le echa bastante jitomate picado y se deja allí mismo hasta que se consuma: se le echan chicharos pelados y pollo cocido, en raciones; así que se haya frito un poco se le echa caldo del puchero, clavo, canela y pimienta; así que suelta

el hervor le van echando allí mismo almóndigas de carne de puerco sazonadas con pimienta y sal, se tapa la cazuela y se deja hasta que se consuma. Se le han tornachiles y queso de Nápoles.

Sopa de frijol blanco.

Lavados y cocidos sin tequesquite los frijoles, con ajos pelados, cebolla y una rama de culantro fresco, se molerán y con su caldo se colarán agregándoles chile ancho también molido pa darle color, y en manteca quemada se freirán ajos partidos, así que esten dorados se sacan y se frie cebolla picada menuda y cuando lo esté se le echa caldo y pimienta molida. Ya que haya hervido con él se hará la sopa dorando el pan

en un comal; y en una cazuela untada de manteca y queso rayado entre una y otra capa, y la última de queso, y despues de hecha se dora y para ir á la mesa se le pondran encima huevos estrellados.

Sopa de Caracoles.

Se pone á hervir una poca de agua y ya que hirvió se echa en una cazuela con sal y se echan los caracoles allí media hora antes de hacer la sopa; se pone á cocer p.a media libra de caracoles flaco de acelgas, se pica un gitomate grande menudamente, ajo y cebolla correspondiente, se frie en manteca y se le echa la mitad de cal-

do de la olla y la mitad de la agua en que se remojan los caracoles, que es la de sal que se puso en una cazuela, se ponen á hervir echándoles las acelgas ya cocidas y picadas, y cuartilla de queso añejo rayado, una poca de pimienta, á que todo hierva, y cuando ya estan cocidos los caracoles se aparta la cazuela poniéndole por ensima medio de mantequilla en trocitos p.r todo la cazuela. (1)

Sopa de la Reyna.

Se pone á remojar el frijol blanco, ya que este remojado se cuece bien, despues de cocido se esprime p.r un colador grande hasta que quede la cáscara, la

(1) Los caracoles se venden en la 1.a calle de Plateros, donde se venden tambien los pidos franceses, á un real y medio la libra.

que no sirve. Se muele media gallina y se pone el caldo del puchero en una cazuela en la lumbre á que hierva, se le echa allí el frijol colado y se revuelve bien pa que no se haga bolas; se muele la gallina como queda dicho, y de la misma carne se le echan unas hebras, unas cortezas de pan tostado como para sopa y se pone á poca lumbre para que no se pegue y estando el caldo bien gordo se aparta.

Sopa de arroz á la Valenciana.

Se limpia bien el arroz y se pone á remojar, despues que esté bien preparado el puchero, se echa el caldo en una cazuela, se espri-

me el arroz en un trapo se echa al cal-
do, con poquita lumbre, y se tapa: no
se ha de mover con la cuchara; se asan
unos chiles poblanos, ya que esté la so-
pa seca, se le echa el chile en hebras,
despues de frita se le echa una poca de
cebolla doradita y se le echa por en-
cima unos garbanzos sin pellejo, se
le quita la lumbre de abajo y se deja
en la hornilla con un comal con lum-
bre arriba, se tiene un rato y des-
pues se quita.

Sopa de habas secas.

Desde la víspera se ponen á re-
mojar estando remojadas se les quita
lo prieto y se ponen á cocer en agua
fria, ha de estar el caldo muy gordo
y se le hecha jamon molido en cru-
do, se tuesta pan, se echa en la ca-

zuela el caldo, y en esto el pan á q.e hierva, se frie una poca de cebolla en aceite y se le echa por ensima.

Otra de frijoles

En aceite quemado se frie cebolla menuda y ya frita se le agrega el caldo de los frijoles, (que si puede ser caldo solo espeso sin tener que moler los frijoles es tanto mejor) pimienta molida, sal y queso rayado y cuando haya hervido se hara la sopa con el pan dorado en un comal y despues de cocida y apartada se le echará ensima queso y aceite quemado, se le pondrá fuego á que dore, y despues huevos estrellados.

Sopa de arroz y pan.

Lavado el arroz se freirá en manteca, con sal y ajos molidos y así q. este dorado, se le echará cebolla menuda y jitomate asado y molido; ya que esto esté frito, se le agrega clavo y pimienta y el caldo; y cuando este el arroz ya cocido y antes que seque se acomodarán en otra cazuela una rebanadas de pan que no esten ni muy gruesas ni muy delgadas fritas en aceite ó en manteca, se les pondrá encima una capa de arroz y así se iran poniendo capas hasta que la ultima sea de arroz y emparejada con la cuchara se untará bien de manteca quemada, se le pondrá en el rescoldo y con fuego arriba para que dore y seque, pero se cuidará de que no se queme moviendo la cazuela al aire,

Sopa juliana.

Se le echan nabos, col, lechugas, espinacas, zanahorias, acelgas, papas, peregil, cebolla, dos dientes de ajo: todo se pone á cocer en rebanadas muy angostas, ya que esté bien cocido se cuela por el colador se pone el caldo del puchero en una cazuela á la lumbre y allí se echa todo; se frien unas rebanadas de pan en manteca ó mantequilla, y se echa á las yerbas, estando cocido se aparta.

Sopa de tallarines.

Echándole á esta sopa la misma salsa de bistek, en lugar de la del estofado sale mucho mejor.

Sopa de arroz con almejas.

Se asan en aceite jitomates chiles, anchos, culantro, pimienta, canela y clavo: todo se muele, se frie cebolla, peregil picado, y molido, se echan las almejas y cuando sargan la agua se echa el arroz.

Timbala de macarrones.

A media libra de harina dos huevos, dos onzas de mantequilla una poca de sal, agua la que necesite, todo esto se amasa. Se ponen á coser los macarrones en agua con sal, y cuando estan se sacan escurridos y se ponen en salsa de estofado como el de los rabioles, bastante queso rayado y unos trocitos de mantequilla. Se pega la masa en todo el molde del gordo de medio dedo, se echan los

macarrones, y encima se pone otra teta de masa; ya que esta bien pegada p.r las orillas se pone en una hornilla caliente y con fuego encima hasta que este cocida.

Puchero.

Se miden p.a cada ~~ración~~ 5 de carne dos tazas de agua, se pone la olla, y cuando suelta el hervor se echa la carne muy lavada y enjugada con agua caliente, se le echa al mismo tiempo si se quiere y p.a que salga mejor, chorizon, longaniza, ternera, gallina, y jamon; luego se espuma la olla de modo que quede el caldo muy claro, despues se le echa la sal, y garbanzos, y un poco de arroz: cosa de las diez, se le agrega col, nabos,

unas cabezas de ajos enteras, una cabeza de cebolla grande y una rama de yerbabuena; es de advertir que la col ha de estar sancochada aparte p.a echarla en la olla, porque si no da mal sabor; así que ya está la carne bien cocida se sacan los garbanzos y todas las verduras con el jamon, se aparta el caldo para las sopas, y el caldo de la olla se espesa con un poquito de migajon de pan remojado, y remolido con culantro tostado, y en polvo, clavo, pimienta y canela al gusto, y se le dá color con chile ancho molido, con azafran, se pone á fuego muy lento p.a que se sazone sin tapar la olla.

Vitualas.

Se echa en una cazuela mante-

ca á quemar luego se echa un gito-
mate grande muy remolido, y así
que ya está como bolita se echa
caldo del que se sacó de la olla y
todas las verduras y los garbanzos,
habas verdes y chícharos (que tam-
bien se les echan á la olla) todo es-
to se hierve hasta que se consume
el caldo, y ya estará prevenida
otra cazuela con manteca muy
quemada, se echan unos dientes de
ajo machacados, y así que estan
dorados se saca y se echa la vi-
tualla á que se fria: esta se ador-
na con papas fritas, pan rayado,
plátanos enteros fritos, y todo lo
demas q.e se quiera segun el gusto.

Arroz á la Valenciana

A una libra de arroz, media

libra de jamon y dos pollos: se reba-
na el jamon en tiras delgadas se frí-
en en una poca de manteca hasta que
largue la grasa y quede muy tostado,
entonces se echa un puño de cebolla é
igual cantidad de peregil y dos ji-
tomates grandes, todo picado: cuando este
recado está medio frito se echan los po-
llos en raciones chicas y crudos para
que se frian, entonces se echa la sal,
y cuando estan dorados se agrega
agua; se sazonan con pimienta, clavo,
canela, semilla de culantro tostado, dos
dientes de ajo asados, medio chile an-
cho remojado, y un pedazo de pan
tambien remojado, todo molido jun-
to: cuando los pollos estan cocidos,
se sacan y en la salsa que queda,
se agrega salsa del puchero ó agua,
calculando la cantidad que se ne-
cesita para que se cueza el arroz.

este se echa labado y cuando está cocido se le mete el pollo y unos tornachiles crudos, y se deja un rato mas en la lumbre. Los primeros hervores despues de echado el arroz han de ser fuertes y despues se pone á fuego manso, no se menea con cuchara sino con la misma cazuela, que estará bien tapada.

Arroz con pollo.

Se pone el pollo á freir en manteca y cuando lo está, se le echa el agua suficiente para sancochar lo: cuando esta tierno y consumida la mayor parte de la agua se aparta, y en otra cazuela se frien ajos mondados y picados y perejil tambien picado, cuando

todo esto se ha freido bien se re-
vuelve con el pollo y se deja hervir,
echándole clavos, y pimienta en pol-
vo; en seguida se le echa el arroz
seco, revolviéndolo todo con una ca-
pita de vino jirez ó de madera.
Se tiene preparada agua hirviendo,
y se le echa la suficiente, y á pro-
porcion que el arroz va engordan-
do se le va añadiendo agua hervi
endo para que no pierda el hervor,
y cuando esta casi cocido se le e-
chan, ó bien habas pritas, á chícha-
ros, ó frijoles, y los hígados y san-
gre de los pollos.

Cuando está cocida el arroz
se aparta y se deja reposar para
que se consuma el agua que le
quede.

La sal no se le echa hasta
que hierve, y desde que se le e-

cha el agua no se menea con cuchara sino con la misma cazuela agarrándola y meneando-la de cuando en cuando.

Se pone la cazuela algo alta de la lumbre que debe ser muy viva.

Segunda parte.

ASADOS.

Asado de ternera con culantro.

Se pone á freir la ternera con manteca y aceite, despues de bien dorado se le echa un puño de culantros; los que estaran bien tostados y molidos, despues de bien fritos con la ternera se muelen tres gitomates crudos y se echan tambien á freir, así que lo estan se le agrega el agua suficiente p.a cubrir la ternera, y antes que se consuma el agua se le echarán salchichas.

* Otro de pulpas de carnero.

Se toma laurel, tomillo, mejorana, (todo esto molido) unos dientes

de ajo enteros, sal, agua y vinagre; se tapa muy bien la olla y se deja así toda la noche en infucion y á otro dia se ponen á cocer; en una cazuela se pone a freir cebolla menuda en aceite, quemando antes unos dientes de ajo, se muelen jitomates y se pone á freir con la cebolla echandole peregil picado, ya que está bien frito se echa todo lo de la olla echándole un polvo de pimienta.

Ternera frita.

Se hacen rebanadas delgadas y se echan en agua con vinagre orégano, clavo, pimienta, canela, ajos machacados y la sal conveniente; se deja todo lo dicho en

infusión toda la noche, al otro dia se pone á cocer en el mismo caldo, y ya cocido, se revuelcan las rebanadas en harina y se frien en aceite; la salsa de tomates crudos y molidos, se pone á freir en aceite, se le echa orégano pimienta y clavo molido, unos pedacitos de chile ancho remojado, su poquita de agua y sal. Se pone la carne frita en el platon y la salsa por ensima.

Lomo de puerco en rebanadas.

Despues de lavado se haran rebanadas del grueso de un dedo ó poco mas, y se majarán por lo cortado sobre una tabla limpia con la mano del almirez de modo que no traspase pero sí que

queden bien manidas y esten-
didas: estando en esta disposicion,
se le echará á cada una sal, pi-
mienta en polvo y sumo de li-
mon por uno y otro lado, se car-
gan unas sobre otras, y ya que
hayan estado así algunas horas
ó de un dia para otro, se irán
envolviendo separadamente en pan
rayado, mezclado con pimienta
y sal al gusto, se iran frien-
do en manteca ó aceite, y para
servirlas se pondran sobre hojas
blancas de lechuga.
También se mojan en huevo
batido, cortado antes de envol-
verlas en el pan; se dejan
freir bastante y cuando lo
esten se sirven. A estas se les
llama á la milanesa.

Lomo adovado.

* Hecho un adovo con chiles anchos remojados molidos con ajos y cominos, se echará sobre el lomo que estará en una cazuela agregándole sal, orégano, laurel tomillo, dos limones rebanados, manteca suficiente vinagre y agua á que se cubra se pondrá en el horno ó á dos fuegos y cuando este seco enteramente y bien dorado, se le echará una salsa hecha de tomates cocidos y molidos con pimienta; fritos unos ajos en manteca, sacados de ella despues de dorados, se freiran los tomates hasta estar chiros, se les agrega harina dorada en manteca, y suelta con un poco de caldo p.ª que pueda hervir un rato, y quedar en disposicion

de poderla untar agregándole aceite suficiente.

Lomo mechado.

Estando lavado se mecha con tiras de jamon y de papada, clavo, ajos, rajas de canela, sal, agua y vinagre, cosa que quede cubierto; se mete al horno ó entre dos fuegos cuidando de voltearlo hasta que dar consumido y que se fria en la misma manteca.

Cabeza de Carnero.

Despues de cocida con olores se partirá y en trozos se irá poniendo en una cazuela bien untada de manteca, sal, pimienta, clavos y canela en polvo; y así que está

todo acomodado se cubrirá con vino generoso y á dos fuegos, hervirá hasta quedar seca y frita, se servirá poniéndola en un platon sobre hojas de lechuga y adornada con aceitunas chilitos y alcaparras.

Barbacoa enterrada de cabeza de Ternera.

Se le quita con cuidado y limpieza de cuero, de modo que se le vuelva á poner; se partirá por la mitad lo mejor que se pueda para poder limpiar la lengua; sajada se mechará con tiras de jamon cocido, ajos y clavos, se untará de sal, ajo molido, y chile ancho remojado y molido, pimienta en polvo, vinagre, orégano y tomillo y cuando ya este se volver a á unir, y

por fuera se le hará la mis-
ma operacion de mecharla y
de untarla de adovo; así que
se concluya se envolverá en pa-
pel untado en suficiente man
teca y que quede bien cubier-
ta, luego se le pondrá el cuero y
ademas de eso se envolverá en
un pedazo de costal de mecate
muy mojado, y así se me-
terá en un hoyo que estará dis-
puesto como sigue: se hara
por la mañana, de cosa de dos
tercias en cuadro y media vara
de hondo, dejando la tierra al
borde de él, para que tambien
se caliente; se le pone un ten-
dido de piedras y sobre ellas
hombre de leña que durará
todo el dia; á la caida de la
tarde se desparraman las bra-

zas apartando la mayor parte y al
gunas piedras, se pone la cabeza
de un lado y del otro se pone la lum
bre apartada y bastante rescolda que
habra prevenido encima de las pie
dras y tierra caliente de manera q.
quede al borde del hoyo ó un po
co menos, y sobre ella se pondra
lumbre de leña toda la noche: al
dia siguiente se sacará cuando
ya vaya á servir.

Tambien se hace en horno qui
tandole el cuero, y con solo los pa
pelles puesta en una cazuela, pe
ro es distinto el gusto.

Bisteck.

Se hacen rebanadas muy del
gadas de pulpas de ternera se
les va untando un poco de sal

y poniéndolas unas encima de otras, á la ora de comer se frien en manteca sin echarles mas sal, se sacan y se tendra mantequilla derretida al vaho de una olla y á esta se le echa una poca de salsa de anchoa, se revuelve bien y se le pone á las rebanadas de ternera.

Fritura.

Se pone en una sarten un pozuelo de leche y cuando esté hirviendo se le echa una poca de sal y de mantequilla, se aparta en cuanto esta se incorpora y de golpe se le hecha la harina necesaria á que forme una bola, pero batiendola con una cuchara de palo.

á que no quede trozo alguno, y a q.e
está dura se le van echando tres ó
cuatro huevos, segun la que necesite,
con clara y yema, hasta que se pon-
ga un poco aguada, se van ponien-
do con una cuchara y poniéndolas
á freir en manteca echandoles pol-
vo de azúcar.

Pollos en peregil

Se tuestan almendras y nueces
y se muelen con los hígados de los
pollos que ya estaran cocidos, pe-
regil y ajos, molido todo, se hacen
cuartos de los pollos y ya frito to-
do lo dicho se echan los cuartos,
clavo pimienta canela, todo mo-
lido, se le echa un poco de caldo
en que si cocieron los pollos, y al
servirlo que esté la salsa espesa

y se le echa un poco de aceite.

Vaca empapelada.

Se corta la pulpa de ternera en tiras delgadas se clavetean con clavo, canela y ajos, ya que está clavetada se les va echando sal y se van embarrando de manteca, se rocían con vinagre, se ponen unos palitos en una olla, como p.a tamales, y se ponen encima de ellos deberan ponerse á dos fuegos y teniendo cuidado de voltearlas. Así que esten cocidas se empapelan y el mismo caldo que estilaron sirve de salsa.

Lengua de toro en vino.

Se ponen á cocer en agua su-

ficiente con laurel, tomillo y vinagre de castilla: despues de cocidas las lenguas se les quita el pellejo y se hacen tajadas como las del melon, se mechan con jamon, se pone una cazuela con manteca, allí se pone la lengua echándole pimienta en polvo y conforme se van asando se van rociando de vino y se sirven.

Gallina asada.

Despues de limpia se amarra, se unta con manteca, se toman rebanadas de jamon y cubierta la pechuga se le echa pimienta y sal, despues de envuelta en un papel, bien amarrada se pone á dos fuegos mansos p.a que al mismo tiempo se cuesa y ase, para esto se le echa po-

quita agua para que el asado no salga tieso, se estará untando con manteca y volteando de cuando en cuando echándole á este tiempo un polvito de pimienta, y se sirven con salsa de jitomate cocido y despues molido, cebolla picada menuda un poco de pan molido, sal, un poco de vinagre, y todas sus especies con las que se ha de freir.

Gallinas viudas.

Se molerá queso añejo bizcochos duros, clavo pimienta y canela: se tendra prevenida una cazuela con manteca bien caliente para echar en ella huevo y todo lo demas y estando espeso se aparta de la lumbre, y con esto se rellenan las gallinas para meterlas en el horno. Estan-

la manteca que suelte se frien y que les quede como salsa.

Costillas de ternera.

* Se ponen las costillas una ó dos horas con aceite, olores, sal, pimienta y vinagre; al sacarlas se remojan bien en su caldillo y se espolorean con pan rayado, se asentarán con la mano para ponerlas en la parrilla á fuego manso y se sirve con torta de papas.

Ternera en frio.

* Se muelen tres libras de pulpa de ternera, una de jamon gordo con clavo, pimienta, canela, tomillo, mejorana y alcarabea: cuando ya esta suave se hacen bolas y se

envuelven en hojas de maiz ó en servilletas, se ponen á cocer con agua, sal, tomillo, mejorana y alcaravea y se tapa la olla. Ya que está cocida se saca y se deja enfriar y cuando lo está completamente se rebana con mucho cuidado, se pone en un platon con bastante aceite y poco vinagre, se adorna con huevos cocidos y rebanados, rebanadas de aguacate, chilitos y aceitunas.

Bistec de lomo de ternera.

Se palotea muy bien la carne despues se hacen rebanadas y se echan en infusion de limon, con tomillo en polvo, clavo y pimienta lo mismo; esto se tiene lo menos hora y media antes de comer, y poco antes de

la comida se echa todo á freir en mantequilla y ya que está secando la carne se le hecha un polvo de pan pa. que dore de uno y otro lado de la carne; luego se adorna con papas fritas y peregil.

Lomos en salsa fria.

* Se rebana el lomo de puerco (antes ó despues de cocido) estando cocido se revuelca en pan rayado estando humedos para que pegue el pan, se frie en manteca. La salsa se hace de jitomates asados y martajados en el metate ó con los dedos: se muele pimienta, clavo, caneba, sua ceite y un poco de vinagre, orega no (unas hebras de tornachile; esta salsa no se calienta, y si los lomos han de estar calientes en

el vaho de la olla, hasta que vayan á la mesa, en esta misma salsa se revuelven los lomos y se le ponen cebollas cocidas.

Gallinas rellenas y asadas.

Dos dias antes de servirlas, se degüellan con violencia se cuelgan hasta que les salga toda la sangre, se apalean en seco y se arman como las demas sin mojarlas: para otro dia se colgaran la noche antes, echandoles dentro una poca de agua caliente para lavarlas bien, se enjugan y ponen sobre unos papeles untados de manteca y sal cubierta con jamon se envuelven en los papeles bien amarrados y puestos en una cazuela se les echa una poca de agua de modo que

queden asadas puestas á dos fuegos, y á la hora de servirlas se les quitan los papeles con mucho cuidado.

Caldo para corderito asado en orégano.

En una poca de agua con vinagre y aceite se echa lo siguiente: laurel, tomillo naranja, cebolla, ajo, clavo, pimienta y canela, todo molido, laurel entero, mejorana, ajos machacados, agua suficiente un poco de vinagre y aceite para que se vaya cociendo y al mismo tiempo asando: la salsa será de gitomate asado y molido, su punta de dulce vinagre y aceite y se echa á freir: chilitos aceitunas huevos cocidos en pedazos.

Lomos con leche.

Los lomos despuntados de carnero se ponen á cocer con todas yervas de olor y vinagre; ya que estan cocidos se dejan enfriar, y segun la cantidad de lomos se calcula la leche; á esta se le hecha una poquita de harina y sal, luego se pone á hervir meneandola bien para que no se haga bolas: ya que esté espesa se embarran los lomos con la leche que queden bien cubiertos: despues se embarran en huevos q.e se baten con yema y clara, con una poquita de sal para que se corten: ya que estan los lomos bien embarrados en la leche y el huevo se revuelcan en pan molido y se frien á q.e queden dorados.

Fritura.

Se pone la leche á hervir con su azúcar correspondiente, un poco de almidon y algunas yemas de huevo; así que está todo junto se cuela por un cedaso, se vuelve á poner en la lumbre hasta que despega. Se embarra un plato con manteca y se pone vacía allí: ya que esta fria se quita del plato y se rebana en pedacitos se revuelve con el huevo y luego en bizcocho y se frien en manteca (el bizcocho duro y molido.)

Bayonesa.

Se pica un diente de ajo muy menudo se le revuelven dos yemas de huevo, se le echa una cucharada de aceite frances, se empieza á batir;

ya que está espeso se le echan dos cucharadas de vinagre, una poca de pimienta y sal al gusto; se sigue batiendo con un poco de aceite, y el sumo de medio limon, se coloca la ensalada en un platon con lonjas de salmon ó pollo cocido, se le echa la salsa por ensima y se adorna con rebanadas de huevos cocidos.

Puré de papas.

Se ponen á cocer las papas, se pelan, se muelen con una poca de leche á que queden bien remolidas, se pone esta pasta en una cazuela nueva y se bate mucho, mezclándole mas leche para que vaya esponjando se le echa bastante mantequilla y sal al gusto, de modo que no quede ni espesa ni agua-

da: esta queda muy blanca si las papas son buenas y se servirá p.a costillas de carnero, ternera y todos asados.

Asado cubierto y mezclado

X Despues de asados las gallinas pollos ó pichones se muele sal, pimienta, clavos, canela y pan, se unta el asado con manteca y se leva untando lo molido todo revuelto y se deja que tome color.

Ensalada de alcachofas.

Se despuntan y se abren en cruz se ponen á coser con sal suficiente y un poquito de vinagre, se sacan y se esprimen, se pican ajos y se echan á freir en aceite de comer

allí se echan las alcachofas se pica harta cebolla menuda y la mitad se echa en el aceite á freir, se ponen las alcachofas en un plato, allí se les echa la cebolla frita y cruda, ~~también el aceite~~, su orégano, queso añejo y un polvo de pimienta gorda.

Carne aprensada.

* Se cortan pulpas de vaca de la figura de los metlapiles, se mechan con ajos se ponen á cocer en un tanto de agua como de vinagre hojas de laurel, tomillo, sal suficiente, alcarabea, y despues de cocida se rebana, se compone con vinagre aceite, orégano en polvo chilitos y aceitunas; se debe procurar que cubra el caldo á la vaca.

Pichones en salsa de pasas.

Se freirán en manteca con sal, los pichones con tiras de jamon, trocitos de salchichas y longaniza, así que se haya frito se le agregará agua y cuando esté todo cocido, se freirá en manteca cebolla rebanada delgada, ya frita se echaran pasas y pan tostado en manteca, clavo canela y pimienta, todo esto molido y así que esté frito se le agregarán los pichones, su caldo y lo demas, un terron de azúcar un poco de vinagre cuidando, de que no quede agrado el caldo.

Ternera en aguardiente.

Se mecha con jamon y ajos la pulpa y despues de

bien dorada en manteca se pondrá á cocer en una olla con un poco de vinagre, un terron de azúcar, tomillo, mejorana, clavo, canela, y aguardiente catalan, (sal, manteca, esto es cuando no vaya frita la pulpa.) se tapa muy bien la boca de la olla con una cazuela y se pone á cocer menendo la olla con las manos, y cuando se conozca q.e esta cocida y consumida la salsa se vacía en una cazuela en la que ya se habran frito gitomates asados, hígado de carnero cocido, y todo molido, é incorporado hervirá junto hasta quedar enteramente seco.

Vaca rica.

A una libra de pulpa de vaca puesta en una cazuela, se le echa bastante sal y está así cuatro dias; despues de ellos se lava muy bien; se le quitan todos los huesos y pellejos y se va mezclando con jamon bien revolcado en las especies siguientes: clavo, pimienta, canela, tomillo mejorana y orégano, todo en polvo; ya que está mechado se rocia de vinagre y se deja á que seque p.a freirla en manteca: despues se pone á cocer con todas las yervas dichas pero enteras, laurél las especies molidas, una botella de vinagre y el agua regular para que se cueza, una cáscara de naranja de china y una zanahoria: despues de cocido se rebana, echándole aceite y se sirve frio.

Carne salada.

A un trozo de carne de pulpa de ternera sin hueso, que pese cinco libras, se le refriega con sal buena y lo q. se coje con un real de salitre molido todo muy refregado y metido en las hendiduras con la mano y se deja en la cazuela echándole mas sal, por encima unas pimientas gordas enteras y unas hojas de laurel: al dia siguiente se le vuelve á untar mas sal pero sin salitre, y se pone encima el lado que estubo debajo el dia anterior, y si al tercer dia ya ha hecho bastante agua la sal no se le unta mas, y solamente se voltea todos los dias hasta completar los ocho de salada; entonces se lava con dos ó tres aguas, se refriega bien se pone á cocer en una hembre muy fuerte, sin que cese de hervir

hasta que se tiente que está; echandole dentro col, papas y zanahorias pero sin sal, y sacándola del caldo tan pronto como esté cocida porque se pone fea dejándola en él: de esta misma manera se pueden salar y cocer lenguas de res que son muy buenas servidas en rebanadas delgadas lo mismo que la carne y si esta tuviere grosura que se lave con ella.

Jamon asado.

Se compra un jamon de pierna, se echa en remojo un dia entero, ya que esté bien remojado, con una escobeta se refrioga bien hasta que quede blanco: ya se tiene una olla prevenida con agua suficiente para que se cueza el jamon, en dicha olla se

echa una libra de azúcar, un cuartillo de vino jerez, canela en rajas, clavos enteros, salvia, laurel, torongil, romero verde, tomillo, mejorana, nuez moscada y una rebanada de limon: todo esto se cuece aparte dandoles un hervor y despues se echan en la olla; ya que tengan estas cosas se pone al fuego hasta que se consuma el caldo y se cuece el jamon, despues se saca y se echa en una cazuela con una libra de azúcar y otro cuartillo de vino jerez. Se pone á dos fuegos el de abajo mas suave que el de arriba, ya que haya consumido se pone en un platon y se le hace el betum con clara de huevo batida con azúcar, y si se quiere se le ponen huevos hilados por encima para que vaya mas adornado.

Pollos en salsa de tornachile.

Sacados del vinagre se les quitarán las venas y semillas, y enjugados se moleran juntos con pan frito en manteca quemada, con clavos y pimienta, en la misma se freirá cebolla rebanada, y despues se le echarán los pollos, su caldo, aceitunas, alcaparras y aceite: despues de hervido quedará algo espeso.

Pollos en crudo.

Limpios y salados por dentro y fuera y puestos en una parrilla se les untaran ajos molidos y manteca, se pondra al fuego que no sea fuerte, cuidando de voltearlos y untarlos con frecuencia manteca, y estando tiernos y dorados, se ser-

virán así ó envueltos en pan raya-
do, se untarán primero de aceite y
envueltos en papel volverán otra vez
á la parrilla.

Pollos empanados.

Despues de asados como los an-
teriores se cubrirán con la masa
siguiente: se toman unas yemas
y se baten hasta que esten duras
y se les echa un poco de azafran,
clavo, pimienta molida, sal y la ha-
rina que sea necesaria para que
se haga una masa ya espesa p.ª
que se pueda untar con unas plu-
mas y puesto en el asador á fuego
manso se les untará y cuando se
vea que será pronto y cuidando
de voltearlos se les dará un ba-
ño de manteca y en seguida

otra de la masa y volverá al fuego, y así se estan bañando las veces que se quiera, de modo que suelen quedar algunas ocasiones tan cubiertos que teniendo quitado el pezcuezo y los alones sin torcer y bien puestas las piernas, no se conocen si son pollos, pero para esto se necesita de muchos baños.

Gallina en salsa de Chorizo.

Despues de cocida la gallina en cuartos se freirá en suficiente manteca y sal en una cazuela: así q.e se haya frito se saca y se echa chorizo rebanado, luego que esté se apartará y se freirán gitomates asados y ajos todo molido y estando frito se le echará la gallina, su caldo,

tiras de jamon cocido, harina dorada en manteca, vinagre, clavo, pimienta, los chorizos molidos, y así se hervirá hasta quedar su caldillo espeso: al apartarlo se le echara aceite y tornachiles en vinagre.

Tercera parte.

GUISADOS.

Emperegilado.

* Se frien en manteca unas hojas de lechuga y peregil, se sacan y el gitomate entero y cruda se echa allí, mas dos rebanadas de pan que queden doradas, así que está se muele el gitomate con el pan, canela ajo frito y una pimienta, estando esto se muele aparte el peregil y la lechuga: se frie cebolla menuda á que quede color de trigo, se hecha el gitomate estando refrito se echa el peregil, el pan, la lechuga y el caldo en que se

cocid el carnero ó pollo.

Otro de yema de huevo.

Se ponen á cocer los huevos, se les sacan las yemas, estas se remuelen bien aparte una y otro el gitomate cocido, se muele clavo, canela, ajo asado, se frie la cebolla como ya se ha dicho antes (pág.) se echa allí el gitomate, cuando esta refrito se echa el huevo y con el mismo caldo en que se cuece la carne se sazona, si se quiere, se le echan unos chícharos y se pone la cazuela á fuego manso.

Pollos en aceite.

Se ponen á cocer los pollos con sal, despues de cocidos se hacen

cuarterones, estos se embarran con huevos á los que se les dará una batida con clara y yema, todo junto: despues se frien en aceite, ya se tendra hecha la salsa, se pone mas aceite á freir con bastante cebolla segun la cantidad de pollos, en cuanto esté un poco dorada la cebolla se echa un puño de harina, se frie otro poco, se le echa bastante peregil y un poco de caldo en que se cocieron los pollos para que se haga una salsa que quede espesa, y ya que vaya á la mesa se le echa la salsa por encima.

Portuguez de Conejos.

Puestos á cocer dos conejos con todo y pellejos y cuando lo esten

se sacan y se mondan, se ponen á cocer unos ajos y gitomates, y fritos teniendo cozidas unas rebanadas de lomo de puerco y no chorizos, se ahogan en el gitomate y se les echa un poco de caldo del en que se cocieron: sazonalo con azafran, sal y demas especies, echa los conejos y cebollas cocidas, chiles, aceitunas y su punta de vinagre y á la hora de comer su poquito de aceite. De este mismo modo se hace el cabrito añadiéndole alcaparras y alcaparrones.

Bigotes de tuétano.

Se toman dos onzas de tuétano y se echan en agua hirviendo que habra en una ollita preparada

con este fin, y al primer hervor se aparta de la lumbre se saca el tuétano, se echa en una cazuela grande y con una cuchara se deshace, se sazona con pimienta y sal y se le muele un acitron, una naranja dulce rayada, cuartilla de mamon duro; todo bien revuelto se irán haciendo las bolitas del tamaño que se quiera y ya hechas se echan en huevo crudo revuelto con una cuchara, y de allí en pan molido ó bizcocho hasta por dos ocasiones: se pone una cazuela con manteca y ya bien caliente se pasan prontamente á proporcion que no se queme y se destile el tuétano.

Calabazas.

Cuando está hirviendo el agua

se echan las calabazas, seis hojas de laurel, tres cabezas de ajos y sal, ya que estan cocidas se les quita el agua y se dejan enfriar, estando frias se muelen mas pocas con un diente de ajo, comino, canela y clavo y se bajan del metate con vinagre porque no llevan nada de agua, estando molido se revuelven las calabazas, y entonces se les echa mas vinagre, aceite rebanadas de limon, y un poco de orégano espolvoreado y la sal que necesiten.

Empanada de viernes.

Se hace un picadillo de papas, hejotes zanahoria, chícharos, se pican jitomates, cebollas, ajos y

se pone á freir; se muele azafran pimienta, clavo y canela y se le echa vinagre, un polvo de azúcar; ya que está frito al último se le echan las papas, se saca de la lumbre, se le echan chilitos, aceitunas, huevos cocidos y picados y con esto se rellenan las empanadas.

La masa se compone de una libra de manteca, se le revuelve en cinco yemas de huevo y tres claras, media libra de azucar; todo se bate junto hasta que esté espeso, se le revuelve un pozuelo de agua, tantita sal, y la harina que lleva se amasa bien, se estiende, se corta con una taza, se rellenan, se doblan, se les unta p.r encima yemas y se meten al horno.

Chanfaina.

Se cuecen las azaduras y despues de cocidas se pican, y se ponen á freir tomates, gitomates, chilitos verdes, ajos y cebollas, todo esto ha de ser picado, ya que esta frito se echa allí la asadura, se le echa pimienta, clavo, canela, azafran, comino, un pedazo de pan tostado, y ya que está hirviendo se le echan dos huevos y se le revuelven muy bien y para llevarlo á la mesa se le echa orégano, aceite, vinagre, chilitos y aceitunas.

Almóndigas de gallina.

Se muelen las pechugas crudas almendras mondadas, un pedazo de pan remojado, gitomates crudos,

unas hojas de yervabuena y todas especies menos pimienta ni azafran: todo lo dicho se revuelve con yemas de huevo batidas y puestas á cocer las almondigas, se les echa caldillo de ángeles el que se cuaja con yemas de huevo.

Guiso de pichones.

✝ Se pica una poca de cebolla, ajo, peregil, y jamon en pedacitos: todo lo dicho se pone á freir y despues de frito se le echa una poca de agua vinagre pimienta y clavo: en dicho caldillo se mezclan los pichones crudos; así que den unos hervores, se muele un pedazo de hígado de carnero, un poco de peregil, una cabeza de ajo asado y jitomates asados: despues

de molido todo esto se le agrega al caldillo una cucharada de aceite de comer.

Otro de pichones.

Los pichones medio cocidos en una cazuela con lechugas, yerva buena peregil, cilantro verde, cebolla picada menuda y jamon en pedacitos; todo esto bien frito se sazona con pimienta, nuez moscada y agengible: luego se echa caldo hasta cubrir los pichones.

Otro de pichones.

* Se echa una poca de harina á freir hasta que se dore, despues se le echa un poco de vino blanco y el caldo en que se cocieron los pi-

chones, jamon en rebanadas, y ajo molido, y se espesa con gitomates molidos, vinagre clavo y canela, su puntita de sal: se echan los pichones y se dejan sazonar.

Otro de pichones.

Cocidos los pichones se frien: se cuecen unas criadillas de carnero, se mezclan unos gitomates, ajos, clavo y pimienta, se pica peregil y cebolla menudita, todo lo dicho se frie, se le agrega vinagre de castilla y vino de Málaga; las criadillas picadas, nuez moscada y canela: todo molido. Estando el caldillo se le echa su puntita de dulce.

Otro de pichones.

Se pica jamon crudo, cebolla menuda, tanto uno como otro, se muelen seis jitomates, se echan á freir en poca manteca: primero se frie la cebolla, así que está bien frito, se le echa agua suficiente: allí se echan los pichones crudos, clavo, pimienta gorda y delgada, canela, nuezmoscada: se tapa con un comal sin bumbre; se espesa con hígado de carnero ó de gallina, y se le agrega su puntita de vinagre y un poco de aceite.

Otro de gallina.

A la misma agua en que se cociere la gallina, se le ie-

cha azafran con todas sus especies, tapando bien la olla, para que no salgan los olores; despues de cocida la gallina se echa á freir en manteca hasta que se dore; la salsa con que se ha de servir se hará con cáscaras de almendras, un pedazo de pan tostado, un poco de vino, de este modo se hace el caldillo para guisar otras gallinas.

Otro de gallinas.

Bien cocidas las gallinas se les echa un poco de peregil, gitomate, ajo y cebolla, todo picado muy menudo, despues todo se echa en el caldo de las propias gallinas, el que se espesará con un pedazo de pan tostado y des-

pues se le echa azafran con sus especies y un poquito de vinagre en cuyo caldo se echan las gallinas.

Pollos espirituales.

Se prien unos ajos en manteca, y allí mismo se ponen á cocer los pollos echándoles agua, sal canela, clavo y pimienta todo molido y al tiempo de quitarlos de la lumbre donde se habrá secado la salsa, se baten dos yemas de huevo en un poco de vino y vinagre, para revolverles echandoles antes azafran.

Mogada francesa.

Se prian ajos y cebollas menu-

dos, jitomate asado (quitándole el pellejo) se corta también menudo bastante pragil. se freirá todo junto en manteca; despues se meten las gallinas y se les echa vinagre, clavo pimienta nuez moscada ajos molidos, culantro tostado, un poquito de azucar vino y alcaparras.

Guiso de gallinas.

Se tuestan almendras hasta estar de color, se pican jitomates y unos dientes de ajo muy menudo, todo esto se pone á freir: estando frito se echa un poco de caldo de gallina el que se espesará con mas almendras tostadas y cáscaras de las mismas, agregándole pimienta, clavo, canela vinagre y un poco de vino blanco, y se e-

chan las gallinas.

Caldillo envinado.

* Se frien los ajos con gitomates cocidos, despues se muelen, y segun en la cantidad que se hiciere se espesa con una rebanada de pan tostado en manteca, se le echa vino blanco y todas sus especies. Cocidas las gallinas ó carnero, se freirá y se echará en el caldillo á que dé unos hervores y se aparta.

Almendrada de gallina.

Se muelen almendras segun la cantida de gallina, yemas cocidas para espesar el caldillo de la almendra: se molerá antes un poco

de ajo y jitomate, esto se frie y despues se echa la almendra y la gallina que ya estará cocida, y estando dulce al gusto se echa-ran las especies.

Guiso de gallo.

Se muelen unas avellanas con unos higaditos y un bizcocho, se desbien con vino blanco y se sazona con el caldo de los pollos al que se le echa clavo y pimienta: en este caldo se echan los pollos fritos y encajadas unas rajitas de almendras tostadas

Nogada de pollos.

Se ponen los pollos a hervir con vinagre aguado, una cabeza de

ajo, pimienta y clavo; luego se frie y se tendran las nueces mondadas y molidas con un migajon de pan, y se deshace esta nogada en el caldo en que se cocieron los pollos, y despues de bien deshecha, se le agrega el aceite que hubiere menester.

Gallina en cáscara de almendra.

Se tuesta la cáscara y despues se muele, se echa á freir una poca de harina con ajo, cebolla y peregil á que quede del color de la misma cáscara. La gallina sancochada para que tome el mismo gusto de la carne.

Alcaparrado de gallina

Se echa á freir la gallina: la

mitad de medio de alcaparras se muelen con un poco de peregil, dos rebanadas de pan frito y todo esto se pone á freir y se echa allí la gallina con sus cebollas cocidas, y ya que vaya á la mera se le agrega un poco de aceite de comer y orégano.

Guiso de pollo ó gallina.

Para dos gallinas cuartilla de peregil, un pedazo de pan tostado en manteca, cuartilla de aceitunas, clavo y canela. Todo esto se muele bien, se pica cebolla menuda, se frie en aceite y se echa allí todo lo molido: así que esta bien frito se echa un poco de caldo y las gallinas.

Estofado.

Se hacen las raciones y se claveteam con jamon, ajos clavo y pimienta, se pica cebolla y gitomate, se pone á cocer con agua, vinagre y laurel, ya que está se pone á quemar un pedazo de pan, se muele, se pica cebolla y gitomate, se echa á freir todo y se espera con esa se echan chilitos y aceitunas.

Un potage.

Se asan dos pechugas de gallina, se pican muy bien, y se les revuelven chorizos, huevo cocido; con todo esto dicho se hará una torta entre dos fuegos, despues se hace chile como para adovo, y luego se echará un poco de vinagre,

Guiso de asaduras.

Cruda y sin lavar se corta en tro-
zos pequeños, se le echa una porcion
de cebolla, una cabeza de ajo macha-
cada, cuartillo de vinagre, manteca,
canela, pimienta y clavo molido,
un puño de orégano, dos chiles
anchos molidos, chilitos y aceitu-
nas, se ponen á coser á dos fue-
gos y que no quede con mucho
caldo.

Guiso de pies de puerco.

Cocidos los pies se asan unos to-
mates y jitomates, media cabe-
za de ajo la que se muele des-
pues de asada y tambien clavo
y pimienta: así que está se le
echa agua suficiente, se espesa

con pan tostado y molido, y se le echan cebollas cocidas, aceite de comer, un poco de vinagre, y en este caldo se echan los pies.

Alcachofas.

Se les quitan las primeras hojas y el tronco se echa en agua mediada con vinagre, manteca pimienta gorda y delgada molida, ajos machacados, bastante aceite de comer y se ponen á coser á dos fuegos hasta que queden secas.

Conejo tapado.

Estando el conejo cocido se rebana cebolla, jitomate, se unta una cazuela con man-

tequilla, se va poniendo una tapa de conejo y otra de recado y unos pedazos de mantequilla y de este modo se cubre la cazuela: se le agrega clavo y pimienta molida y se pone la cazuela á dos fuegos.

Escabeche de pies.

Se frien unos ajos, despues de fritos se muelen con jitomate, clavo, azafran y un pedazo de pan tostado algo quemado y vinagre: en una olla se ponen á coser hojas de laurel, y limon rebanado; esto cocido se le agrega al caldillo un poco de caldo en que se cocieron las patas, chilitos y aceitunas.

Conejo en coles.

Sancochados los conejos se echan en una olla sin caldo, se le agrega col en trocitos, jitomate, ajo, cebollas en cuartos, jamon en trozos chicos, bastante peregil todas especies y azafran: se ponen á coser con poca agua, y bastante vino, tapándose la olla con una cazuela.

Estofado italiano.

Se pone carne de res en infucion una noche antes, en medio cuartillo de vino, con clavo, canela y ajo; á otro dia se forra p.r dentro una olla con rebanadas de jamon muy delgadas se le echa agua hasta que tape la

carne, y el vino que sirvió p.a la infusion tambien se le echa: se pica cebolla menuda, orégano aceite y hojas de laurel: se muele harta pimienta clavo y canela y vinagre: se pone á cocer tapada con un papel de estraza, y antes del medio dia se le echa un poco de pan quemado y un poco de azafran molido.

Pierna en estofado.

Se le hacen varios agugeros, se mecha con pimienta, clavo, culantro, jamon, vino y vinagre: se machaca un poco la pierna y se hecha á freir en manteca y así q.e esta bien frita, se hace el caldo con cebolla y harina tostada; así que esta frito se le echa lo moli-

do y caldo de carnero ó de gallina que es mejor, su poquito de vinagre dejando el caldillo espeso.

Guiso de chorizones y jamon

Se pican jitomates y cebollas y se ponen á freir ambas cosas, y estando bien fritas se les echa clavo, canela, pimienta, agengibre, poco de cada cosa y todo bien molido sin agua ninguna: cocidos los chorizones y jamon, se echan trocitos y se ponen luego á freir con lo dicho; y se aparta advirtiendo que no ha de llevar agua ninguna.

Agachonas ó cuirvis

Se pelan muy bien sin mojarlas

y se les quitan las tripas limpiandoles tambien las mollegitas sin moparlas se les quitan cabezas y pescuezos, y aú que esta toda la menudencia junta, se frien con manteca hasta que estan doradas: (1) aparte se frien cinco dientes de ajo grandes y un pedazo de pan chico que quede subido de color, y jitomates; aú que esta todo bien frito, se muele incorporado con las tripas y las cabezas; despues se ponen las agachonas á freir y cuando ya estan se les pica cebolla menuda y se les echa á que se fria; despues se les echa lo molido con pimienta y clavo, y se dejan que esten incorporándose y despues se les echa agua para que se cuezan.

Ya que estan cocidas, que ten-

(1) Se les quita la hiel p.a no amarguen.

gan la salsa regular y que esté especiada, se les echan dos cucharadas de vino, (con cuchara grande de palo,) poco mas ó menos segun el gusto: despues se hacen unas rebanadas de pan de sopa, se frien en manteca y así que se sirven se les ponen por encima p.a adornarlo.

Guiso de carnero.

Se le echa canela, clavo, comino, ajo, un pedazo de agengibre y unos gitomates, todo esto molido, y se pone á cocer con agua, vinagre, jamon en pedazitos, laurél tomillo, hojas de naranjo, mejorana y alcaravea: así que está cosido ha de quedar seco y se adorna con hojas de lechuga.

Otro de liebre.

Se pela la liebre y se hacen raciones; y con todo y sangre se echa en una olla, se le echa agua vinagre, clavo, pimienta, canela jamon en trocitos, unas cabezas de ajos pelados y enteros, y sal. ya que este cocido se pone una cazuela con manteca y se pone á freir cebolla menuda y se echa pan dorado en manteca para que espese, y se echa allí la liebre con todo y caldo para que sazone.

Sardinas guisadas en cazuela.

Se les quita la escama, se frie bastante cebolla, jitomate azado y este se cuela para que no tenga semilla; se pone una cazuela con el jitoma-

Guisado de pollos.

Despues de cocidos se doran en manteca, y al mismo tiempo se freiran rebanadas de butifarra y trozos de salchichas, y cuando esten se sacan y allí se frien jitomates y ajos picados, cebolla rebanada delgada, jamon cocido en trozos, chile verde en tiras; se echaran los pollos, su caldo, la butifarra y salchicha, sal, clavos, pimienta molida, herviran algun rato y si les quedare mucho caldo, se espesarán con harina frita.

Pollos.

Despues de bien pelados se echan en agua fria con un puño de ha-

rina para que se pongan muy blancos, se pica una poca de cebolla y jamon en pedacitos se pone la manteca en la cazuela sin ponerla en la lumbre, se sacan los pollos de la harina y se echan en lo dicho y se ponen á la lumbre con su correspondiente agua y sal y se ponen á cocer. Y á que sea hora de servirlos, se cojen unas yemas de huevo, peregil picado muy menudo, canela, clavo, nuez moscada y pimienta, todo bien molido y un poco de sumo de limon; y todo esto en una cazuela se bate, se echa poco á poco en el huevo y se vuelve á batir hasta que espeso se le echa á los pollos pero sin ponerlo á la lumbre.

Pulpas de ternera con alcachofas.

Se echa la pulpa en agua fria

hasta que quede blanca; despues se hacen rebanadas no muy delgadas, se mechan con jamon y ajos revolcados antes en yervas molidas, (como tomillo, mejorana y ojas de laurel) y ya mechada la carne se pone en una olla con vinagre hasta que la tape bien, se le echa una cabeza de ajos machacados y de todas yervas enteras: se tapa muy bien y se tiene tres dias en infucion; á los tres dias se le dá un solo hervor á que se deshaga la carne: se saca y se frie en aceite de comer con ajo (el q.e se saca despues de frito) se frie una poca de carne, no mucha porque se endureceria, se pone en un platon así seca y se va poniendo una capa de carne, y otra de alcachofas, las que estarán cosidas y despues fritas en aceite. Despues de

puesto así se le echa aceite de comer crudo; unas rebanadas de cebolla, chilitos y aceitunas, y si quedare muy seco una rociada de vinagre. (La sal se le echa á la carne al cocerse.)

Tortilla de huevos.

Longaniza cocida, jitomate molido, chícharos cocidos, se muele un diente de ajo, clavo y pimienta, muy poca, se frie cebolla y se le echa todo, se muele pasa se bate la clara y yema del huevo; á este se le echa el pan y se bate bien, ya que esté todo bien frito que sea hora de ir á la mesa se le echa el huevo.

Tripitas de carnero.

Las de leche se lavan bien, se

ponen á cocer al mismo tiempo que se hace lo mismo con chícharos: ya que esten bien cocidas las tripas, se pican muy menudas, se pone á freir cebolla, un diente de ajo picado, jitomate tambien picado y peregil: se echan los chícharos y la panza, se bate yema y clara de huevo, se va echando á la cazuela, revolviéndolo con un tenedor á que no quede muy seco y que no tenga mucha lumbre.

Jamon guisado.

Si es salado se pone á remojar dos ó tres horas; si es dulce no se remoja. Se pone á cocer el salado en rebanadas, ya que está cocido se saca y se pone en un trapo á esprimir, se frie en man-

teca, se saca y se frie poca cebo
asan gitomates, se les quita el p
y se muelen; la cebolla se fr
harina, y ya que está dorada, s
echa el gitomate y se pone allí el
jamon.

Chícharos guisados.

Se toma un pedazo de mantequilla bien embarrado en harina, dos ó tres terrones de azúcar, un manojito de peregil bien amarrado, dos cabezas de cebollas enteras; todo se echa en una olla muy limpia, allí se echan los chícharos; la olla se ha de tapar con un papel y encima una cazuela ó taza con agua, no se menea con cuchara, y se le hecha una poca de sal, así que estén cocidos se sacan, y se advierte que el peregil

s quita cuando ya esten.

Hígados crudos

Se pican en rebanadas muy delgadas se le echa un poco de salmohida y se embarran bien en harina ya la manteca ha de estar bien caliente, se echan allí los hígados á que se frian bien, se sacan y se echan en una cazuela, se pica peregil y un diente de ajo, se echa esto á la manteca con un puño de harina á que se dore allí, se le echa un poco de caldo y se echa en la cazuela con los hígados á que hierva con fuego manso y que no este mucho tiempo en la lumbre.

Torta de papas.

Se cuecen las papas sin pe-

llejo antes de cocerlas se ponen media hora en agua fria y ya peladas; ya que esten cocidas se sacan y se dejan enfriar, y en seco á fuerza de mano se pasan p.r el colador: se cuece jamon y longaniza, despues de cocida se pica muy menuda, se revuelve con la clara y yema: y ya la manteca ha de estar bien caliente, se echan las papas y despues se echa el huevo, y se menea para que no se pegue.

Ensalada á la bañonesa

Se cuecen huevos, y ya que estan cocidos se dejan enfriar y se les sacan las yemas y con un cucharon se baten sin parar para que no se hagan bolas. Se baten con aceite las yemas y una poca de sal

se ha de coser una gallina, así que este fria se pone lo batido en medio del platon y al rededor se pone una capa de ensalada de lechuga; y otra de pedazos de gallina cortados á lo largo.

Guiso de lenguas de toro.

Se frie ajo y jitomate, un pedazo de pan sabido de tuete, todo esto se frie en manteca y se muele finamente con clavo, canela pimienta un pedacito de ajengible; se pican cebolla y peregil menudo, todo esto se frie y así que esta frito se echa lo molido y caldo del puchero, (que se aparta antes que se guise) y su puntita de vinagre: ya estará la

lengua cocida, se echa en lo dicho cuidando de que quede el caldo espeso.

Guisado de pollos.

Partidos en cuartos los pollos se freiran en aceite con sal, tiras de jamon y rebanadas de chorizo, y ya fritos se les echan bastantes ajos machacados, y cuando esten fritos se les agrega agua, vinagre, pimienta, clavo, y azafran, todo molido; alcaparrones y cebollas en cuartos, se tapan y cuando esten cocidos se esperan con harina dorada y en manteca.

Otro de Pollos.

Despues de cocidos se freirán

en manteca con sal, y cuando esten se les echa cebolla en rebanadas delgadas, peregil picado, tomates cocidos, ajos, pan tostado, yemas de huevo cocido, azafran clavos y pimienta, todo esto molido: aceite vinagre, un poco de caldo en el que se cocieron los pollos y chícharos cocidos; y cuando se aparte se le agregan chilitos y aceitunas.

Estofado de Pollos.

Hechos cuartos los pollos se echaran en una olla con agua, poco vinagre, sal, ajos machacados, jitomates picados, chiles verdes enteros, jamon en trocitos, un terron de azúcar, clavos, canela y pimienta molida y mantequilla en lugar de manteca. Se tapará muy bien la

olla, se pondrá al fuego y cuando es-
ten cosidos los pollos se sacan los chi-
les antes de que se rebienten y se es-
pesará con harina.

Patos en pesadumbre.

Se frien muchos jitomates molidos
ajos y cebollas muy picadas; se le-
cha agua, clavo, canela y pimienta
todo molido con un trozo de pan
frito: se humedece bien con vina-
gre y se echa pato ya cocido en
cuartos y así que haya hervido se
agrega un trozo de azúcar, zanaho-
rias, betabel y papas todo picado.
Se deja sazonar bien y apartado
se le echa aceite de comer, aceitunas,
alcaparras, chilitos en vinagre y
ajonjolí.

Almondigones rebanados.

Picado lomo de puerco, se le echará jitomate, ajo, cebolla y chile verde; todo picado menudo y frito en manteca, se le agregará sal, huevo cocido en trocitos, tornachiles tambien picados, alcaparras y aceitunas partidas, clavo, pimienta ajengible, perejil picado y un poquito de vino, é incorporado esto y algo seco se echará en un papel, bien untado de manteca, se hará tacos, se untará con pitas, y se ponen en una cazuela de manera que queden tendidos, se pondran en una lumbre suave, se cuidará de voltearlos y ya que se conozca que esten cocidos se apartarán y al dia siguiente se le quitarán las pitas y el papel: se haran rebanadas y en-

vueltas bien en harina se freirán en manteca y se echaran en la salsa siguiente: frito jamon en tiras, hasta hacerse chicharron se molerá junto con pasas y alcaparras, se freirá en manteca, se sazonará con sal, clavo y pimienta, canela ajonjolí tostado, vino un trocito de azucar y un poco de caldo, y así que haya hervido si estuviere muy caldoso se espesará con pan frito y dará un corto hervor con ellos.

Pollos en almendra.

Se pone á freir cebolla y ajos picados ambas cosas muy menudas; si son dos pollos tambien se freiran en manteca, un real de almendras bien molidas en metate, se echan á freir con los ajos y cebollas dé

chas, se le echa el caldo de los pollos, pimienta y clavo y se aparta.

Pollos en soñanas.

Unos tomates bien cocidos que no esten agrios, se frien con cebollas y ajos picados menudos, y se le echa caldo de dichos pollos, unas cebollitas cocidas enteras, tantito oregano, azafran y todas especies, todo esto junto y despues se aparta.

Liebre.

Se parte el cuerpo de dha liebre en trozos y se echa á freir con una poca de sal, manteca y ajo, luego se le agrega un poco de vinagre de castilla, caldo de la olla y orégano.

Sangre de carnero guisada.

En una cazuela se echará sal, peregil yerva buena y bastante cebolla picada delgada, clavo pimienta todo molido y suficiente manteca, sobre todo esto se recibirá la sangre, se incorporará prontamente con lo dicho y se pondrá á que hierva; ya que va estando enjada se le pone un comal con lumbre y se está á dos fuegos moviéndose con frecuencia hasta que se cuaja; ya cocida y puesta en el plato se le pondran ~~rebanadas de~~ fritadillas, cocidas, quitadas las tetas envueltas en harina y fritas en manteca; ó en su lugar tambien se pueden poner tortitas secas de sesos, y se adornará con peregil picado, rebanadas de cebolla delgadas, desflemadas en

agua de sal y enjugadas, chicitos en vinagre y aceitunas.

Principio de Carnero.

Despues de haber estado en infusion el carnero en vinagre la noche antes, se saca y se enjuga, se echa á freir en manteca, echandole canela y pimienta, así que este asado se echa en el caldillo que se componará de vino, vinagre cebollas grandes, y se deja sazonar.

Alcaparrado.

Se muelen las alcaparras con pan tostado y así que está la manteca, se echan todas especies menos azafran ni cominos, ya q.e esta sazonado todo esto, se echan

los pollos, y así que se aparte de la lumbre se le agrega su punta de vinagre.

Vaca al uso de Veracruz.

Se echan las pulpas de vaca en agua fria, se tienen en ella una mañana entera y en la tarde se sacan y se enjugan con un trapo: despues se mechan con jamon y ajos; ya que estan mechadas se frien enteras en manteca hasta que queden bien doradas: despues de fritas se echan á cocer en una olla con la mitad de agua y la otra mitad de vinagre de Castilla (porque del otro la corrompe): se le echa molido á la olla lo siguiente: para coser la vaca, un puñito de tomillo, pimienta, clavo, orégano, canela, mejorana, sal suficiente, hojas enteras de laurel, y mas tomillo entero.

se pone á cocer á fuego regular tapando muy bien la boca de la olla. Estando cocidas bien se sacan y aú que se hayan enfriado se hacen rebanaditas delgadas; se ponen en un platon, se cubren con mas vinagre de castilla y aceite de comer, regulando esto con la cantidad de la vaca; se le espolvorea orégano y el caldo en que se coció. Despues de estar un dia en el platon, se vacia todo con su caldo en una olla limpia; se tapa bien la olla de manera que no tenga respiradero alguno y á los ocho dias de tapada se puede ya ir comiendo echándole nuevamente aceite para que no este dura.

Del mismo modo se hace el vagre ó pámpano escabechado.

Uno y otro se come frio.

Guiso de Liebre.

Se corta en pedazos chicos la liebre, se pican bastantes ajos, mucho peregil, jamon, una poca de pimienta, aceite y vinagre: todo se pone junto con un poco de gitomate molido; se pone á cocer de modo que se consuma todo el caldo para que quede casi asado.

Lenguas de toro en vino.

Se pone á cocer en agua correspondiente, laurel, tomillo, y vinagre de castilla, despues de cocidas se les quita el pellejo de encima y se rajan en figura de melon, se corta un poco de jamon y con él se mechan las lenguas; se unta una cazuela de manteca y se le pone fuego.

Encima se le pone su pimienta y se van rociando con vino.

Frijoles gordos.

Se lavan en agua fria y se ponen á cocer de un dia para otro echandoles un poco de manteca para que suavicen, no se les echa sal. Despues de cocidos se frien unos jitomates en manteca, y despues se muelen con clavo, pimienta, canela, unos pocos de cominos y unos pocos de frijoles cocidos: todo esto se refrie en aceite de comer, se voltean allí los frijoles á que se esten sazonando y ya que vayan á la mesa se adornan con chilitos y aceitunas.

Cuarta parte.

PESCADOS.

Pescados blancos.

Bien limpios los pescados se abren lo necesario p.a que quepan los dedos y poder destriparlos: se rebanan ajos, se le mete al pescado una rebanada y un pedazo de chile ancho remojado y se acaba de rellenar con la hueva: estando bien escurridos se les da una sajada en la medianía del lomo de modo que no les penetre: se revuelcan en harina y se echan á freir sazonándolos con una palita, y puestos en el plàton se les echa pimienta, rebanadas de limon y peregil.

Pescado frito.

Derretida mantequilla, en la mitad se echa á precio peregil y cebolla ambas cosas bien picadas, y estando bien cocido el pescado, se echa en la mantequilla y se pone á la lumbre. Si el pescado fuere grande se echan seis yemas de huevos batidas y p.a que se corten se les echa una naranja y despues el pescado con las especies, clavo, canela y pimienta: despues se pondra la cazuela en la boca de una olla para que con el vaho de ella no se enfrie.

Asado de pámpano ó bobo.

Se echa á desplumar el pescado y así entero se le echa adentro cebolla picada muy menuda, peregil des-

hojado pimienta pulverizada y un poco de aceite de comer, se cierra y se envuelve en papel untado con manteca, se pone á asar en parrilla y estando bien asado se le echa aceite de comer y una pizcita de vinagre.

Salmon asado.

Se le unta aceite y sal molida, se pone á asar en una parrilla, se tiene prevenida una cazuela con aceite, pimienta y sal molida, para irle untando con una pluma; y lo mismo se hace con cualesquiera pescado.

Salmon ú otro pescado cocido.

Despues de limpio se pone á cocer

con sazon de sal, se echan en un plato las raciones y despues de frias se les agrega aceite, vinagre, clavo y pimienta.

Pescado en aceite.

Se toma una cazuela correspondiente á un robalo grande, se rebanan muchas cebollas y mucho mas peregil, cinco cabezas de ajos, (bajo el supuesto q.e el pescado sea grande) cuatro tazas de agua, cuartillo y medio de aceite, sal correspondiente, medio de manteca p.a embarrar la cazuela, sus especies finas, y su fuego p.r arriba y p.r abajo.

Pescados rellenos.

Se hacen huevos revueltos agre-

gándoles pimienta clavo molido y azafran; se limpian los pescados, se rellenan con lo compuesto, y se frien con huevo batido: se hace el caldillo de gitomates, cebollas, y ajos rebanados: todo esto se frie y se espesa con pan frito en manteca de manera que quede bien espeso, y se le agrega clavo, canela y pimienta todo molido.

Bacallao en salsa.

Se pone á remojar el bacallao dos dias antes de guisarlo, se cuece entero, despues de cocido se desmesa, se hacen pedazos grandes y en una cazuela se pone bastante aceite, bastante cebolla, y lo mismo gitomate asado y pasado por el cola-

dor para que no le queden semillas, se ponen á remojar dos chiles anchos, se moja un pedazo de pan se muele el chile y el pan, todo esto se le hecha á la cebolla frita, ya que haya hervido y esté bien frito se saca y se pone una capa de bacallao y otra de salsa y se pone á fuego manso arriba y abajo.

Bacallao.

Se pone á freir un poco de aceite con bastantes ajos, ya que estendorados se sacan y se echa el bacallao dividido en longas, á freir para lo cual deberá estar limpio, y crudo, estando ya fritas, se tendrá el jitomate asado y pasado por cola dera sin moterla en metate: se pone más aceite en otra cazuela

y se echa á freir bastante cebolla bien picada, el gitomate y un poco de chile molido: ya que está frito se echan las longas y se le pone un comal con lumbre encima.

Para la salsa.

A libra y media de bacallao medio cuartillo de aceite, gitomate bastante, y dos manojos grandes de cebolla.

Vagre ó bacallao.

A una libra de cualquiera de los dos pescados, se le echa la salsa del modo que sigue: se pone á freir en medio cuartillo de aceite dos manojos de cebollas picadas muy menudo, un puño de perejil tambien picado y así que está bien frito se le echa una cabeza de ajo mo-

lida en crudo sin agua; cuatro jitomates grandes asados y molidos, un pedazo de pan quemado en manteca, y se echa á remojar en vinagre y con el mismo se baja del metate, despues se deja hervir hasta que el aceite sale por encima teniendo cuidado de menearlo para que no se pegue: se cuece el bacallao, y despues de quitado el pellejo y espinazo se echa en la salsa, y se le ponen por encima chiles anchos fritos en aceite. El Vagre despues de desflemado, se rebana crudo y se pone á freir revolcado en pan rayado y despues se echa en la misma salsa poniéndole p.r encima tornachiles en vinagre.

Guisado de bobos.

Despues de limpios los bobos se toma un puñado de alcaparras picadas y otro de peregil tambien picado, pimienta molida y sal; todo esto se revuelve con aceite, y los bobos se rellenan con ello. despues se echa aceite y vino blanco en una cazuela y en ella se coceran envueltos en papel hasta que se doren; esto se hace a fuego manso y asi que esten asados se desenvolverán y se pondran en un plato con mas aceite, polvo de pimienta, alcaparras y peregil picado, por ensima, aceitunas y tornachiles, y mientras se sirven se tendran al vapor de una olla.

Tambien en este guisado saben buenas las truchas.

Bobo cubierto.

Se toman almendras en porcion, las que se tuestan con cáscara, se muelen y se frien con sal en mantequilla: despues de limpios los bobos se rellenan con lo dicho y se ponen á cocer á fuego manso con mantequilla, se baten yemas de huevo con harina para que esto se pegue á los bobos que deben cubrirse con dichas yemas de huevo: despues de bien fritos se ponen en un platon: Ya se tendra hecha la salsa de almendras limpias y molidas y se ponen á hervir con mantequilla y sal; y esta se deja espesar á modo de nogada, y se les echa por encima, adornándolos con alcaparras.

Empanada de pescado en aceite.

A libra y media de harina seis onzas de manteca, dos onzas de azucar molida, dos yemas de huevo y la cuarta parte de un pozuelo de aceite, una poca de sal molida y agua tibia. Se hace la masa y las empanadas del tamaño que se quiera sacandolas á modo de tortillas se rellenan del pescado que se quieran y se meten al horno tibio.

Pescado en escabeche.

Despues de bien limpio el pescado se seca con un cotence y se pone al Sol hasta que pierda enteramente la humedad; se queman unos dientes de ajo en acei-

te, mas ó menos segun segun la cantidad del pescado, se sacan y en este mismo aceite se frie el pescado, hasta que se dore: se saca el pescado, se agrega el aceite correspondiente á la cantidad del pescado; por ejemplo: á seis libras de pescado se le pone una botella de aceite. Colocada ya la cantidad necesaria de aceite en el fuego, se le agregará tomillo, mejorana, laurel, unas pimientas gordas enteras, todo proporcionado á la cantidad de pescado; estando esto frito se separa del fuego á que se enfrie un poco, se mezcla una botella de vinagre, se vuelve á poner al fuego meneándole para que se incorpore el vinagre con el aceite; se le pone sal al gusto, se saca del fuego, se van mojan-

do las tajadas de pescado en esa salsa, se colocan en el plato y se les pone una ó dos rebanadas de limon á cada capa de pescado y su salsa correspondiente á que quede todo cubierto con ella. Si es para ponerlo en botes de hoja de lata se pone en la misma disposicion.

Escabeche de Vagre.

Preparado como se ha dicho en los anteriores, se sancochará en agua hirviendo con sal y quitado el pellejo; escurridos y oreados los trozos se freiran en suficiente manteca cosa que queden muy dorados; así que esten se sacan y se ponen separados de modo q.e no carguen unos sobre otros. Al dia siguiente se freirán en bastante aceite (segun la cantidad del vagre) por—

cion de ajos partidos, y cuando esten dorados se apartan: en una olla asada se pondran los trozos del vagre, se le echará sal, y pimienta suficiente, todo el aceite con los ajos, cáscaras de lima, hojas de laurel y vinagre fuerte hasta que quede enteramente cubierto; se moverá con cuidado á q.e todo se incorpore, se tapa bien la olla poniéndose en un lugar que no haya sol, no volviéndose á mover hasta los doce ó quince dias que ya estará bueno; y cuando se vaya á hacer uso de ello se pondrá en los platos echándoles polvo de pimienta ó bastante aceite, ó se compondrá en un platon poniendo el vagre sobre hojas blancas de escarola, ó de lechuga, ó en cogollos partidos, rebanitos ó troncos de lechuga pelados bien picados y abiertos echan-

dose antes en agua, adornandose con cebolla rebanada, aceite aceitunas, tornachiles, alcaparras y alcaparrones. Si fuere para guardarlo sacados los trozos á los quince ó veinte dias (segun fuere el temperamento) se acomodarán bien en un cumete aunque queden apretados, se cubrirá de buen aceite y se tapa, y así dura p.a algun tiempo.

Robalo.

Despues de bien desalado se ha con raciones en crudo y se pone una capa de pescado, otra de rebanadas delgadas de jitomate y otra de cebolla lo mismo, un polvo de pimienta, clavo, canela y orégano; de este modo se van poniendo todas las capas y la última q.e

tenga bastante polvo de orégano: Se tapa con unos chiles anchos los que despues de desvenados se les dará una pasada en la lumbre y se le echa una cantidad de aceite y otra de vino blanco; se pone á dos fuegos á que se cueza bien; sin que sea muy fuerte el fuego de abajo, y ya que vaya á la mesa se le ponen chícitos y aceitunas.

Cuñete para robalo.

Despues de desalado el pescado se pone á cocer con bastantes rabos de cebolla y epazote; y a q. está cocido se saca y se enjuga y se revuelca en polvo de biscocho corriente. Se tendran muchos ajos rebanados, se doran en

manteca y allí se va friendo el pescado: se pone á cocer tomillo, mejorana y alcarabea, se pone una capa del pescado otra de ajos y otra de yerbas echándole vinagre caliente, con pimienta gorda molida: pasados dos dias se le echa bastante aceite y se pone á hervir.

Bacallao blanco.

Se frien en aceite unos ajos y en este aceite se echa un poco de pan molido y pimienta en polvo; luego que este frito se le echa el bacallao cocido, en tonjas, se sirven con un poco mas de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles, todo junto.

Truchas fritas.

Se embarra un papel con a-

aceite y se le echa pan rayado, pere-
gil picado y un poco de pimienta;
de allí se envuelve la trucha, que
debe estar bien limpia; se pones
á quemar unos ajos en manteca,
se sacan y se frie la trucha; des-
pues se le echa un poco de vinagre.

Otro guiso de bacallao.

Despues de bien limpio y cocido el
bacallao y hecho tiras se pone á fre-
ir en aceite con bastante cebolla
muy picada, ajo molido y pere-
gil picado: se echa á freir allí
el bacallao y despues de bien frito
se le echarán huevos cortados, ba-
tiéndolos con clara y yema; y ya
que esté el huevo se menea muy
bien y se saca.

Sardinas con coles.

Se ponen á cocer las coles despues de lavadas, y a cocidas se pican, se ponen á freir bastantes ratos en aceite despues de fritos se sacan y se echa cebolla muy menuda, y a que esta frita se le echan las coles y despues que se les hayan quitado las escamas á las sardinas, se les pondrá una capa de coles otra de sardinas, echándole un polvo de pimienta y se pone la cazuela á fuego manso.

Pescados blancos empapelados.

Se unta el papel con aceite y se envuelven alli los pescados que ya estarán limpios, echándoles pimienta molida y peregil pica-

do: se ponen en la parrilla á asar y con papel y todo se mandan á la mesa

Para cuajar un bobo.

Despues de muy bien desalado se pica ajo muy fino, peregil y cebolla; se echa á freir en aceite, despues se saca el recado y se pone un pliego de papel bien untado de aceite, y allí se pone á asar; así se sirve en la mesa no olvidándose de echarle antes su puntita de vinagre. Tambien en este guisado saben buenas las truchas.

Salsa para pescado.

Se muele la mostaza y se lava hasta quitarle lo picante: se le

mezclan almendras y clavos también molidos, vinagre, aceite, sal y alcaparras: estando el pescado ya cocido y frito se baña en ésta salsa.

Robalo en caldillo de empanada.

Se freirán jitomates, tomates, chiles verdes, ajos y cebollas, todo picado menudo; así que esté se sazonará con sal, clavos, pimienta y azafran, todo esto molido: en una cazuela se pondrá una capa de esto, otra del pescado en trozos ya cocido; y así que esté todo acomodado en capas siendo la última de pescado, se le echará una poca de la agua en que se coció, vinagre aceite orégano y á dos fuegos se acabará de hacer, y se adornará con chilitos y aceitunas.

Quinta parte.

MASAS.

Pastel con sardinas.

A media libra de harina un huevo con clara y yema, una poca de manteca que esté sin derretir, y el agua q.e necesite la masa y su sal; se amasa muy bien y ya que hace ojos se estiende con el palote á hacer una tortilla que no quede muy delgada ni muy gorda: ya se tendran las sardinas limpias quitándoles las escamas y todas las espinas, se hacen pedazos y se pone á freir cebolla muy menuda en aceite; ya frita se pica jitomate menudo y se echa en dicho aceite á que se refria mucho; y ya

que todo esté muy repuesto se echan las sardinas y se pone la mitad de la tortilla y se tapa con la otra mitad haciéndole sus piquitos para que no se salga lo de dentro y se mete al horno.

Vol-au-vent.

Se pone desde la víspera una libra de mantequilla en agua fría en un parage fresco para que esté muy dura, se amasa una libra de harina con agua y sal, cuando ya esté suave se estiende con el palote haciendo una tela grande y en la mitad de esta se pone la mantequilla en trozos chicos enjugandola antes con una servilleta y con la otra mitad de la tela se cubre formando una quesadilla,

y antes de entrar al horno se les un-
ta con una pluma manteca derre-
tida; y cuando salen, azucar en pol-
vo.

Fritura.

Se baten en un jarro dos huevos
con todo y clara echándole harina,
vino jerez, y leche hasta que que-
de un atole espeso. Se coje con una
cuchara y en manteca bien calien-
te se van haciendo rosquitas, Des-
pues de fritas se les echa polvo de a-
zucar y canela.

Masa para empanadas.

A dos libras de harina media de
manteca, cuatro yemas de huevo
con dos claras, agua la muy pre-

cisa procurando que no quede blanda masa sino un poco dura. El relleno se compone de jitomate, cebolla frita, en aceite de sardinas; ya que esté frito se le echa agua á que quede de un espeso regular, se hacen las empanadas, se les pone aponjolí por encima y se meten al horno.

Mamones de almendra.

Se baten veinte y cuatro yemas y doce claras separadamente hasta que esten muy duras tanto las yemas como las claras, se muele bien una libra de almendras dulces rociándolas con las doce claras que quedan, del huevo tambien batidas, y se les agrega una poca de almendra de durazno malmo-

hida y al gusto, se juntan las yemas batidas con las claras y se va la almendra batiendolo bien para que no quede trozo alguno, despues se echará media libra de azúcar en polvo muy poco á poco y nada mas que á incorporarlo sin batirlo. Se untan los moldes con mantequilla y espolvoreados de bizcocho se meten al horno, se hace almibar sin clarificar de punto de espejo, se le echa un poco de vino jerez, y despues de cortados los mamones se mojan por solo un lado y se sacan á revolcarlos bien en azúcar y canela en polvo por solo el lado que se mojaron y se ponen á escurrir.

Otros de harina.

Se baten ocho libras de huevo

con media libra de azucar en polvo, hasta que hacen muchos ojos; ya estarán las ocho claras batidas, ya que esta bien incorporado se echa media libra de harina quitándole un poco y despues de bien revuelto se echan en los moldes lo mismo que los otros: se sacan y ya que esten frios se aprensan poniendoles una tabla con algun peso encima. Se tiene un dia así y á otro dia se pone la miel como la anterior y en lugar de vino se ponen tres tablillas de chocolate á derretir con una poca de agua; se saca la miel y se le echa el chocolate se bate un poco y antes de que se enfrie se van echando los mamones tambien por un lado y con mucha violencia se sacan

porque ya no se pueden poner en la lumbre y si se enfria ya no sirve. Ya que estan bien frios se adornan con clara de huevo bien batida con azucar.

Otros mamones.

Se echan en un caso doce yemas de huevo y allí mismo se baten mucho hasta que levantandolo para arriba lo que escurra quede parado; ya se tendra prevenida media libra escasa de almidon molido y pasado por tamiz fino y media libra corrida de azucar lo mismo: cuando las yemas esten ya, como queda dicho, en el mismo caso se le va echando la azucar y con un cucharon de palo se bate recio como el turron, esto se

sigue batiendo hasta que cueste trabajo batir, ya estarán las claras batidas muy duras y se echan en las yemas, se siguen batiendo hasta que hacen muchos ojos grandes y que se rebienten; estando así se le va hechando el almidon y se bate nada mas lo suficiente á q.e no se haga bolas; se unta el molde con mantequilla, se echa el batido y se mete al horno ó á una hornilla bien caliente sin humbre, y luego que empiezen á dorar se le ponen unas hojas de lechuga p.a q.e no se quemen; cuando se desea saber si ya estan se les meten unos popotes y en saliendo secos se apartan vaciándolos en un plato y tapándolos, ó abrigándolos con una servilleta.

Otros mas de almendra.

Se muele una libra de almendra, tres docenas de almendras amargas y sin echarles agua se sacian con clara de huevo: ya molida, se tiene prevenida una docena de huevos y se baten con claras hasta que esten duras, poniéndose tadeada la cazuela para que escurra el aceite el que se volverá á batir y se echa con las yemas á todo. Se echa la almendra y se desbarata con la mano, se le echan cinco cucharadas de almidon molido y la azucar tambien molida la que pidiere el gusto, advirtiendo que en el cocimiento pierde algun gusto. Despues de bien incorporado todo se echa en las cajas y se meten al horno á que cuezan, y para ver si ya estan cocidos se prueban con el popote como

los anteriores, y cuando ya estén se dejan reposar hasta otro dia para sacarlos y cortarlos como se quiera.

Panqué.

Una libra de azúcar, una libra de harina una libra de mantequilla y doce huevos; de estos se baten las doce yemas y las doce claras aparte, en estando las claras como para turron, se le revuelve azucar molida en polvo y se bate con una cuchara hasta q.e hace ojos; en otra cazuela se derrite la mantequilla, y se le echa la harina y se bate hasta que esté bien incorporada, así que está se revuelve con las claras y la azúcar, en estando revuelto bien se le echan las yemas, las que

estarán como para huevos reales, en cuanto se incorpora se le echa un poco de vino, al gusto se vuelve á batir y todo lo dicho se echa en la primera. Se pone en una hornilla caliente pero sin lumbre, y se tapa con un comal con brazas, ya que está cocida se voltea en un plato y se le echa un polvo de azúcar.

Mamon de arroz.

Se toma una libra de arroz y se limpia muy bien en una servilleta, se muele hasta dejarlo como harina y en un caso se bate mucho con una libra de mantequilla en trozo, hasta que despegue del caso; ya se tendrá molida y cernida una libra de azúcar, se va incorporando á lo dicho, apartando una poca para encima del mamon. Se baten diez y seis yemas de hue-

vo como para huevos reales y las claras como para freir se incorporan primero las yemas batiendo todo esto mucho, y luego las claras: se embarra el molde con poco menos de media libra de mantequilla se echa en el molde y en una hornilla bien caliente pero sin lumbre se pone un comal con lumbre encima; se saca del molde cuando ya esté fria y se le echa el azúcar y canela por encima.

Biscochos de natillas.

Batidas siete claras de huevo hasta estar duras, se les mezcla á fuerza de batidos media libra de azúcar en polvo, cuatro onzas de harina y un cuartillo de natillas bien escurridas por cedazo, y en

cajitas de papel espolvoreadas de harina, se irán echando, y se meterán al horno muy templado y luego que cuaje el huevo se sacan.

Biscocho de mantequilla

A libra y media de harina floreada, se le mezclan ocho huevos batidos como para freir, media taza caldera de levadura, un poco de anís, cuatro onzas de azucar cernida, sal, y media libra de mantequilla; todo se amasará junto hasta que haga ojos y si se necesitare de mas harina se le echará: así que hayan pasado tres ó cuatro horas, se harán los biscochos, y se meten al horno con el temple de los de mas, y si fueren roscas estará el horno un poco mas bajo p.a q.e puedan cocerse y dorarse.

Tortitas de maiz.

Refregado y despuntado el maiz cacahuazintl, (y si no hay de este, del mejor que se encuentre) y seco al sol, se muele y cierne p.r tamiz, se le echa azucar cernida un.a que quede muy dulce, las yemas de huevo que necesite p.a darle color, una poca de sal, agua asentada y tequesquite blanco, agua de azahar, y natural la muy precisa para jun-tar, se amasa con palote y se le va mesclando mantequilla derretida fria hasta que esté de modo que no quede ni dura ni muy suelta y echán-dolas en papeles retiradas unas de otras, se meterán al horno de buen temple y en hojas de lata.

Gorditas de cuajada

A dos platos de cuajada apreta-

da, escurrida y remolida, se le mezcla un plato de harina de maiz, doce yemas de huevo, azucar molida y cernida siendo la cantidad segun el gusto, un pocillo de mantequilla derretida y tibia, echandosela conforme la vaya habiendo menester, un poco de toquesquite blanco en polvo, sal desecha en la mantequilla, canela y clavo en polvo: se bate como para tamales, y cuando al echar una poquita de masa en la agua, suba es señal que ya está; mas si no estubiere manejable para poder hacer mas tabillitas, se le mezclará otra poca de harina y se vuelven á batir; y se iran poniendo en hojas de maiz y estas en hojas de lata se meten al horno.

Galletas.

A libra y media de harina

vuelta á florear, diez y seis yemas de huevo pasadas por un lienzo, un pozuelo escaso de levadura, un pozuelo de agua en la que se ha de deshacer media onza de tequesquite blanco, y asentada se deshace la levadura y se pasa por un lienzo, media libra de azucar molida y onza y media, una poca de sal; todo se revuelve y se amasa hasta que cortando la masa con un cuchillo hace ojos; estando así se estiende á que quede delgada, y se van cortando con el molde se les hacen cinco agujeritos en medio procurando que pasen para que no se avienten, y se meten al horno tibio.

Arepitas de maiz

Se pone á hacer nixcomel de

maiz cacahuazintle, cuando ya es-
ta se deja enfriar, se lava muy bien
y se pone á secar al sol. Cuando
está bien seco se muele y se cier-
ne por un ayat, despues por un
cedazo de despejar y luego por
uno de florear; de este modo se
pesan seis libras, se le echan dos
y media libras de manteca ó
mantequilla una ú otra sin derre-
tir, veinte onzas de azúcar, cua-
tro yemas de huevo harina su-
ficiente y la agua suficiente tibia, para que quede la masa
suave: se le echa tantita sal y
se labra como se quiera cuidan-
do que entren al horno al último
de todo.

Tortillitas de cacahuazintl.

Para tres cuartillos de cacahua-

zinete, dos libras y media de manteca, libra y media de azúcar, cuatro huevos, menos dettaco de Tequesquite blanco, este se echa en una taza cabera, se muele el maíz muy bien remolida y se pasa por tamiz y los asientos que quedan se vuelven á remoler y á cernir, ya que está así se le revuelven los huevos y la manteca, con la azúcar que se le echa á la harina antes que todo y el tequesquite, si no basta para mojar la masa se le puede echar una poca de agua fria, se revuelve bien y se amasa en el metate y de esta masa se hacen las tortillas.

Tortillitas.

A un almud de maíz cacahuazinte bien limpio, molido, y cernido por tamiz, una libra de

manteca, tres quesos frescos, cuatro libras de azúcar Doce huevos y Doce yemas mas. Se hacen las tortilitas y se mandan al horno á buen temple.

Mostachones de Cacahuazintl.

Despues de asoleado el maiz se muele y se pasa por tamiz, y á una libra de esta harina una de mantequilla, veinte y cinco yemas de huevo y quince claras, un poco de queso añejo rayado: se baten las yemas y claras separadas y cuando estan muy duras unas y otras, se le echará la mantequilla derretida á la harina batiéndola bien, despues las yemas y el queso batiendola lo mismo, y luego las claras, á que no mas se vaya incorporando

se echa en los moldes y se me-
ten al horno; se echa en los moldes
y se meten al horno; la azucar en pol-
vo al gusto, la que se echará cuan-
do esten las yemas batidas con la
mantequilla y la harina.

Rosquetes.

A unas yemas de huevo muy ba-
tidas se echa una poca de agua
de tequesquite blanco, manteca derre-
tida y la harina suficiente despues
que se haya amasado todo esto y q.e
haga ojos se hacen los rosquetes, se
fríen en manteca y al sacarlos se
revuelcan en azucar y canela en pol-
vo.

Tortillitas de huevo.

A una libra de harina me-

día de manteca, cuatro onzas de azú-
car ocho yemas de huevo: todo esto se
amasa muy bien hasta que está
muy suave, se van haciendo las tor-
tilitas como tablillas de chocolate y
se meten al horno.

Roscas de queso fresco.

Se toman dos onzas de queso, y
bien desmoronado se mezcla con u-
na libra de harina un pedacito
de levadura, agua de tequesquite
asentada, agua de anis, una poca
de manteca y seis yemas de huevo
todo esto después de amasado y
que haga ojos se hacen las ros-
quitas y se frien en manteca, rebol-
cándose cuando se saquen en pol-
vo de azúcar.

Roscas de Camote blanco.

A media libra de harina, un camote molido, dos huevos y una poquita de agua de requesonite acentado; se amasa muy bien y ya que haya tomado cuerpo se frien lo mismo que las anteriores.

Buñuelos de molde.

Se toman doce huevos y se revuelven las yemas con las claras sin batirlos, nada mas q. que se incorporen se les echa una taza caldera medio colmada de harina muy floreada y una onza de azucar remolida, se revuelve todo junto sin que se haga bolas y ya que esten bien batidos se tendran en la lumbre dos cazuelas con manteca, una para calentar el molde

que debe estar muy caliente y la otra p.ª freir los buñuelos menos caliente para que no se quemen: ya que esté caliente el molde se sacude bien para q.e largue la manteca, se mete en la mara á que no se repose porque entonces no suelta el buñuelo sino que ha de entrar hasta la mitad ó menos; y si no suelta pronto se empuja con una varita de buñuelos corrientes y luego que suelta el molde del buñuelo se vuelve á la cazuela donde ha de estar calentándose para que no se enprie, pues si esto sucede se hace pelotas la mara y no da el resultado.

Buñuelos de requeson al viento

Se muele el requeson y almendras dulces, un bizcocho duro molido y canela en polvo: se hace una masa de todo esto, se batendo-

ce yemas y seis claras de huevo, se incorpora todo volviéndolo á batir hasta que quede una masa espesa, de esto se coge con una cuchara y se va echando en manteca bien caliente, y despues de fritos se les va echando mas canela en polvo.

Otros griegos.

A dos reales de leche se le deshace media libra de almidon colado por una servilleta, un poco de aniz y azúcar; se pone en un cazo á cocer, conforme vaya cuajando se le va echando una poca de manteca para que no se pegue así que se advierta que está cocida y que tiene á tamal se envuelve en una servilleta á que se enfrie, se le echan á razon de doce huevos quebrados por

libra, despues que se incorpore se coje una cuchara y se echan á freir en manteca á que esponjen bien pues quedan huecos, se les echa azucar, se dejan secos si se quiere, pa tomar el chocolate

Buñuelos de aguardiente.

Para una libra de harina dos yemas y una clara de huevo, una poca de levadura, agua de tequesquite asentada, un poco de sal, y medio de aguardiente resacado; despues que se amasa bien y queda suave, se estiran con el palote las tortillas q. no queden ni delgadas ni muy gordas, se cortan del tamaño de una taza de caldo, y luego con el asiento de la misma taza se le quita el pedazo de en medio para que salgan re-

dondos, y se frien en manteca e-
chandoles polvo de azucar.

Biscochos de S. Lorenzo.

Una libra de harina flor se a-
zolea un poco así como dos birotes de
á cuatro y de un dia para otro se ba-
ten doce yemas como para huevos rea-
les se les mezclan cuatro onzas de
manteca y cinco onzas de azucar mo-
lida y disoleada, se baten mas, se e-
cha el pan y si tiene costras se le quí-
tan; todo se revuelve con la mano
hasta que ya no tenga trozos y es-
te muy suave; se le dá una pasa-
da ligera por el metate, sal al gusto,
se labran los biscochos y se tiene cui-
dado que despues de cocidos no les
dé el aire.

Biscochos de naranja.

Se baten veinte yemas como para huevos reales, se les revuelve una naranja rayada, un pozuelo de manteca derretida, igual cantidad de aguardiente resacado, lo que alza tlaco de tequesquite blanco y una libra de harina: todo se revuelve muy bien, se hacen las rosquitas se ponen sobre un papel untado de manteca y se meten al horno.

Biscochos de queso fresco.

Se baten doce yemas de huevo, se muele un queso fresco y una poca de azúcar, un real de manteca derretida, se le va echando de modo que no queden duras y una poca de agua fria: se revuelve todo y se echa en un metate, no mas

á poderlo coger para hacer los bizcochos, se untan los dedos de harina para que no se pegue y se ponen al horno.

Gaznates.

A dos libras de harina doce yemas de huevo, media libra de manteca, medio cuartillo de vino blanco, una poca de agua de tequesquite fria: se amasan muy bien se cortan los gaznates y se frien en manteca, dandoles vuelta con un punzon, que queden redondos y se puedan rellenar de cualesquiera pasta.

Buñuelitos de arroz

Se lava el arroz y se pone á secar en el sol, estando seco se mue-

le hasta que quede como harina, se baten huevos como para freir, echando por cada cucharada de arroz un huevo: con una cuchara se echan las tortitas en manteca, despues se echan en el almíbar agregandoles un poco de vino blanco.

Pasteles de leche.

Cuatro mantequillas para una libra de harina, media naranja esprimida, un huevo batido como para turron, un pedazo de azúcar una poca de sal, todo revuelto en la harina con agua tibia y se amasa: de las cuatro mantequillas dos se derriten para revolver y se amasa todo hasta que quede muy blandita, se envuelve en una servilleta muy caliente, y las otras dos mantequillas se lavan hasta que sal-

y a la agua muy limpia se derriten y se palotea la masa hasta que esten las capas muy delgadas se va poniendo una capa de masa y con una pluma se embarra de mantequilla hasta que tenga cinco ó seis capas, se hacen molotes, haciendo pedazos chicos, y de cada uno de estos se hace una pasta y se rellenan de picadillo y de leche.

Mostachon.

Se muele una poca de azúcar y se cierne, se revuelve con una poca de almendra molida, se moja con clara de huevo, se hace una masa de modo que puedan hacerse rosquitas puestas en papel, se meten al horno, ó si no entre dos comales calientes, hasta que se do-

ren. Estos mostachones se pueden hacer de nuez, coco, café, cacahuate, limon ó naranja, pero esto deberá mezclarse rayado.

Empanadas rellenas.

A media libra de harina una de manteca, diez yemas de huevo, se lava la manteca muy bien y se bate como la mantequilla; se revuelve con la harina y las yemas un poco batidas, se amasa muy bien se estiende con el palote, se cortan las empanadas y se van rellenando de picadillo ó dulce; se advierte tambien que á la masa se le echa una poca de agua de tequesquite asentada y se meten al horno. Luego que esten cocidas se les echa por encima azucar poniendo

cuidado de que estén doradas y tambien se les echa canela.

Tamales de dulce.

Se pone á hervir una olla con agua, y estando en hervor se echa el maiz cacahuazintl, se saca teniéndolo un cuarto de hora en la olla y luego se saca al sol, se muele en polvo y se cierne. A una taza cabedera de esta harina se le echa un pozuelo de mantequilla derretida y bien caliente, y á cinco yemas de huevo bien batidas se le echa un pozuelo de almíbar bien subido de punto, y se mezclan las cuatro cosas batiéndolas mucho; se hacen los tamales y se tiene cuidado que la olla esté bien tapada.

Ojuelas.

Para una libra de harina cuatro onzas de manteca, un huevo, un cuarteron de mantequilla derretida, una poquita de agua de tequesquite asentada, una poquita de sal, una taza caldera de leche y su levadura correspondiente: todo esto se revuelve y amasa hasta que despegue de la tabla, entonces se envuelve en una servilleta para que no se enfrie, de esta se saca para estenderla con un palote y despues se cortan con carretilla, y estando eredadas se frien envolviéndolas á que queden como taco para echarlas en almibar. Se adornan con grajea.

Cubiletes.

A una libra de harina las yemas

que mojen la masa, un poca de mescal, una poca de agua de tequesquite blanco, un terron de azucar molido: todo esto se revuelve y palotea y con un pocillo se cortan y se frien boca abajo; cuando la masa se vaya enfriando se moja la mano con agua de tequesquite para que se caliente

Buñuelos de queso fresco.

Se lava muy bien el queso, se muele mucho en un metate seco y limpio, se le revuelve una poca de harina, la que mojare el queso y si queda dura se le echa una yema de huevo para que se pueda palotear; se le echa harina á una tabla, se palotea y estando delgada se va cortando con un pozuelo y se frien

do en manteca que no esté muy caliente, ni muy fria: se les echa al mibar y grajea.

Puding de cacahuazintl.

Para una libra de harina floreada de cacahuazintl, una libra de mantequilla derretida, una libra de azucar bien remolida y doce huevos como para freir; todo esto se revuelve y se bate la masa hasta que haga ojos; se unta el molde con mantequilla, se echa la masa y se pone á fuego manso arriba y abajo

Bolas de huevo á modo de molletes.

A tres libras de harina, media de azucar molida, media de manteca ó mantequilla, cuatro onzas de leva-

dura, una poca de sal, y siete huevos, cuyas yemas se batirán aparte para echarles el azúcar, luego la levadura, en seguida la mantequilla y la sal, medio de vino blanco y el jugo de una naranja agria, las claras de los huevos sin batir. Todo esto se mezcla bien para irle echando la harina y en seguida amasarlo hasta que se ablande; luego que esté suave se iran haciendo las boletas y poniéndolas en papeles por separado; se pondran en una tabla y se dejarán en bacina para que en toda la noche reciban el calor del bracero cubiertas con un mantel; al otro dia se meten al horno y antes se les hace una sajadura no muy profunda por encima.

Pastel de pollos.

Se limpian los pollos y se hacen cuartos, se ponen á cocer con jamon picado, cebollas perejil lechugas molidas, ajos, clavo, pimienta canela y un poco de vino; se cuida que se asen bien, y la masa se hará del modo siguiente: para cuatro pollos, cuatro huevos, cuatro onzas de manteca, y un agua con sal; se amasa hasta que tenga correa, se estiende y se pone en la tortera, luego se les echa á los pollos lo compuesto y se vuelve á tapar con masa se meten al horno y así que esten á medio cocer se les echa un par de huevos batidos untados con unas plumas y se vuelven á cocer.

Biscochos de arroz.

A media libra de mantequilla, dos huevos, una cucharada de manteca, sal, media libra de azúcar y una libra de arroz estos dos últimos molidos y cernidos. Se bate hasta q. haga ojos y á los moldes ó á las cajas de papel se les unta mantequilla y polvo de biscocha y se meten al horno.

Otros de maiz.

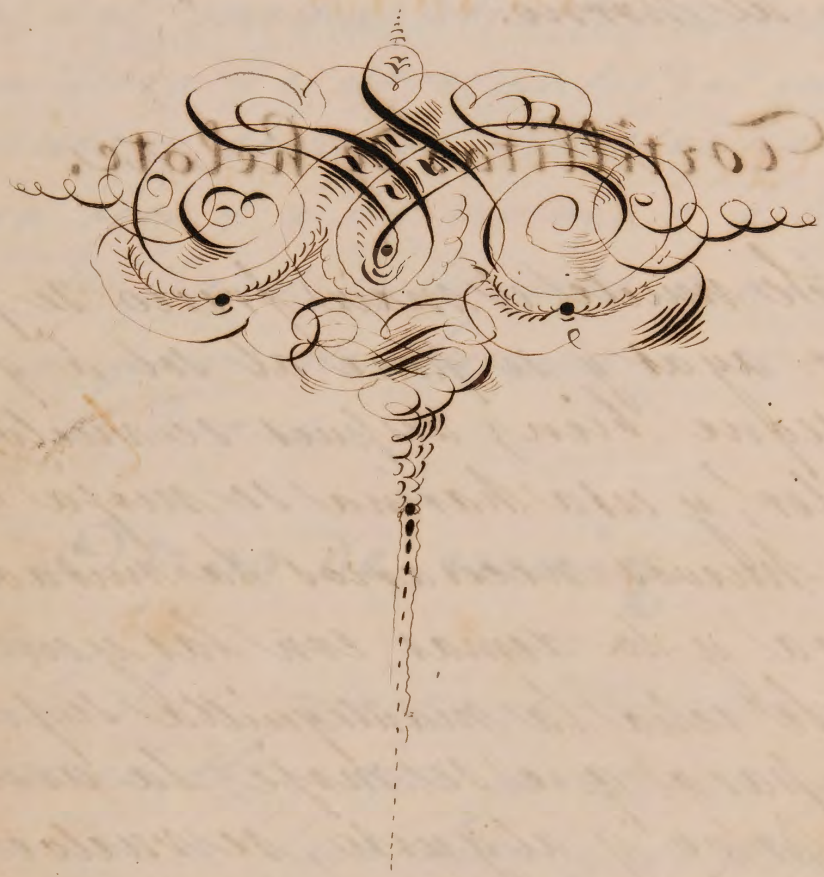
Se hace nixcomel de maiz cacahuazintl, y antes que se ponga amarillo, se lava bien y se pone á secar al sol, se muele y se cierne, y para cada libra de harina, seis yemas de huevo, seis onzas de manteca y seis de azucar; se amasa y

si se pone seca se le echan mas yemas de huevo y mas manteca; se van haciendo de la figura que se quiera se ponen en papeles y se meten al horno.

Tortillitas de helote.

Se muele el maiz fresco se pasa por ayat y se pone al sol á que se seque bien; despues se vuelve á moler, y esta harina se moja con los huevos necesarios la mitad con clara y lo demas con las yemas; se le echa la mantequilla suficiente para que se moje, la azúcar en polvo y al gusto, se vuelve á moler sin que queden ni muy remolidas ni muy enteras y se van haciendo las tortillitas en un comal. Es presiso que se hagan

en el dia porque si nó se ponen las tortillas coloradas.



Sexta parte.

DULCES.

Peras en leche.

Se ponen á cocer las peras en almíbar hasta que se reconcentren bien, y luego se sacan y se pone el caso con leche y á esta se le echará almendra y canela; se le dá el punto de cajita y se echan las peras.

Ante de arroz, coco y almendra.

Se hace el arroz en leche un dia antes y se hace pasta de almendra y pasta de coco, se baten unos huevos, se unta una cazuela con

manteca y se echa una capa de arroz otra de [illegible] y [illegible] de coco; á cada capa se le echa una de huevo y pasas. Se cuece á [illegible] fuegos, se le echa almíbar y se clavetea.

Ante de mantequilla.

Con una libra de azucar se hace almíbar y ya que está fria se le echan ocho yemas de huevo, se vuelve á la lumbre hasta que cuaja el huevo, en agua de azucar, tres mantequillas, así que esta espesito se echa sobre el marquesote, rociándolo con almibar, y se clavetea adornándolo con grajea.

Otro de mantequilla.

Se hacen rebanadas de pan muy delgadas y menudas, se frien en

mantequilla, se les echa encima leche cocida con azúcar; se adorna con pasas, almendras, gragea y canela; se hace la ojaldrada con clara de huevo batida se le echa azucar cernida ensima y se pone á dos fuegos hasta que cuaje.

Manjar blanco.

A media libra de azúcar medio de almendras, se echan en el almibar de medio punto hasta que tome cuerpo: su agua de azahar, se pone el marquesote rociado con leche: una capa de mazapan otra de marquesote y otra de manjar blanco, ponas natillas salteadas y grajea por ensima.

Leche Obispal.

Se pone á hervir la leche y

á cada taza caldera se le echan cuatro yemas de huevo, se endulza, se le agrega una poca de canela y se pone al fuego hasta que espese, se alterna una capa de mamon y otra de leche.

Manjar blanco nacional.

A cuatro libras de azucar una de almendra molida con agua de azahar, una pechuga de gallina molida, esta se deshace en el almibar con un poco de bizcocho molido, que se incorpore todo hasta que esté de punto, se aparta se le echa olor y se echa en cajitas.

Dátiles cubiertos.

En cuatro libras de azúcar

clarificada se echa clavo, canela, biscocho tostado y molido, hasta q. tenga cuerpo da dos hervores con esto y se aparta el caso de la lumbre y se deja enfriar: se le echan treinta y emas de huevo y vuelve á la lumbre, se menea de manera que no se pegue hasta que no despegue del caso entonces se aparta de la lumbre y se servirá en algo estando frio; se hacen á modo de datiles rebolcándolos en canela se ponen en una tabla se voltean para que no se peguen y se echan almendras molidas dentro.

Cubiletes de almendra.

Se toma media libra de almendra sin cáscara y despues de

bien seca por medio de un comal, se martaja en un metate seco, se le echan ocho yemas de huevo y cuatro claras, despues de bien batidas por separado, se revuelven con almendra, se untan los moldes con manteca y se echa un pegnito en cada uno por lo que esponja, se meten en el horno templado y estando cocidos se les dan unos hervores en el almíbar y se clavetean con pasas almendras y piñones.

Perones asados.

Se pelan quitándoles la cascara sin, delgada se les quita un pedazo á manera de cala para que vuelva á cubrir el agugero despues de sacado el

corazon con una navaja, se asma mantequilla bien lavada se le agrega azucar y canela muy bien molida, se rellenan y luego se cubren con el pedazo quitado y á fuego manso arriba y abajo, se iran reconcentrando, apartándose antes para que no se tuesten.

Torta de requeson.

Despues de desbaratado el requeson, se hacen huevos batidos como para freir, se revuelven con el requeson, y bien disuelto para que no queden trozos, se les echa azucar y canela en polvo, se unta una cazuela con mantequilla y se echa en ella lo dicho, se pone á fuego man-

lo y se tapa con un comal con lumbre: para ver si ya está cocido, se le mete un popote y sabiendo limpio ya está cocido, se parte en cuarterones, se pone en un platon y se le echa almibar y grajea.

Torta de marquesote.

Se pone á hervir una poca de leche, despues de bien hervida se pone á enfriar, se le echan yemas de huevo, se unta una cazuela de mantequilla, se rebana el marquesote, se endulza la leche, se pone una capa de marquesote y se moja con la leche y así se van poniendo hasta que llene la cazuela: se bate la leche con

un molinillo y la espuma se le echa encima, y se pone en el rescoldo tapado con un comal.

Torrejas nacionales.

Para una taza conservera se echan doce yemas de huevo, se baten mucho hasta que suenen á hueco, se unta una taza con mantequilla en la cual se vacian se pone una cazuela con agua y zacate de carbon, se pone la taza con un comal por encima; para graduar su cocimiento se mete un popote en saliendo limpio ya está; se tendrá almibar de medio punto; y estando fria la taza se echa en el almibar hasta que esté de punto; para servirlas se adornan con pasas, almendras y piñones.

Postre de piña.

A una libra de piña, cuatro de azúcar bien clarificada; despues de unos hervores, se echa una libra de almendra martajada, vino blanco y diez y seis yemas de huevo; estando de punto se pondran las rebanadas de mamon en un platon y las cajas de pasta alternativamente con las de mamon, siendo la última de pasta y se adorna con pasta de almendra.

Cajetas de leche.

A un real de almendra, se revuelve un real de leche, tres onzas de harina de cacahuazinth, una libra de azucar blanca: todo esto bien mezclado, se pondrá en la lumbre y estando de punto que salte y haga

vegigas se vacia en las cajetas

Postre de almendra.

A la almíbar altita de punto se echa la cabavacita molida y cuando está de punto de pasta se muele almendra y se mezcla á que dé uno a dos hervores y ya que esté de punto la pasta, se le echa un poco de marquesote desmoronado y se vacia en un plato, se adorna con almendras, pasas piñones y grageas.

Puding de requeson.

A una taza de requeson, ni llena ni apretada, se le agrega media mantequilla chica, cinco cortadillos molidos, un polvo de canela, se baten diez y seis huevos como para

freir, con sus yemas, se revuelve bien se unta el molde con manteguilla, se echa un polvo de bizcocho abajo para que no se queme; se mete en la hornilla á fuego manso: si se quiere se le echa el dulce adentro apuerza.

Arequipa.

A cuatro cuartillos de leche dos libras de azúcar, ocho yemas de huevo, una poca de almendra, y otro poco de almidon, y a que esté de punto, se echa la piña sin colar pero bien remolida y se vacía en un platon.

Huevos moles.

A diez y seis yemas de huevo una libra de azucar, despues de

bien batidas que suenen á hueco, se clarifica el almibar y estando de medio punto se echan las yemas y si se quisiere se le agregan dos libras de almendra, y sino un poco de vino nomas.

Perones.

Se baten unas yemas de huevo hasta que suenen á hueco, se untan los moldes con mantequilla, con una cuchara se llenan, se meten al horno ó hornilla, y estando se les hecha almibar y un poco de vino blanco y se adornan con ramitas de hojas de rosa de Castilla.

Leche de Naranja.

A cuatro cuartillos de leche

cinco yemas, una poquita de almendra y el dulce necesario; se pone á hervir que no quede de punto sino suelta, se pone en un platon un real de soletas y se le echa la leche por encima á que cubra.

Leche de guayaba.

A cuatro cuartillos de leche se le echaran dos yemas de huevo, un puñito de arroz, un poco de almidon, unas pocas de almendras; todo esto molido, se cuela y se le echa el dulce necesario. estando de punto. se pelan las guayabas coloradas, se muelen y se le echan á la leche coladas, y si no queda colorada se le agrega un poco de grageа: estando de punto se echa en un platon con canela p.r ensima.

Leche de café.

A cuatro cuartillos de leche se agrega un poquito de arroz, otro de almidon y otro de almendras: todo bien molido y colado se muele un poquito de café con leche y se le echa para que tome color, estando de punto se pone en el platon.

Leche de piñones.

Se pone á hervir la leche, se le agrega un puñito de arroz, otro de almidon, y otro de almendras todo esto bien colado y molido se mezcla á la leche; cuando ya este de punto se le echan los piñones bien remolidos, el dulce necesario, y se echa en un platon.

Conserva de limon.

Con un terrón se les raspa la corteza, se les abre por arriba dejando pendiente el pedazo para que vuelva á cubrir, se le sacan los gajos y se ponen á cocer en agua de sal, tequesquite y ceniza asentada, se les está mudando el agua hasta que ya no amarguen, se echan en el almíbar bien aguada para que reconcentren.

Queso de guayaba.

A libra y media de azúcar medio de guayabas y medio de membrillos, cocido y molido todo junto de punto muy alto para que se echen en un haro

Huevos hilados.

Se hace la almíbar que no esté

muy alta de punto, y cuando esté hirviendo se le van echando las yemas batidas por un colador á que se hagan como fideos y se le echa una poca de agua de azahar.

Torta de almendra.

Se baten muy duras seis claras como para freir, aparte doce yemas del mismo modo, se muele media libra de azúcar blanca muy remolida, se martaja una libra de almendras que hagan grano se ponen las claras y las yemas, se echa la almendra y la azúcar y se revuelve todo. Se unta una sarten con manteca se echa allí la pasta y se pone á cocer á dos fuegos mansos; así que está cocida se deja enfriar, se hace almíbar y se le echa un poco de vino blan-

co y se clavetea.

Huevos portugueses

Se clarifica una libra de azucar, se le da punto, se le echa medio cuartillo de vino y doce yemas batidas y se pone á la lumbre que tome punto y despues se pone una capa de manon y así se van poniendo las capas que se quiera y se les echa canela molida con azúcar por ensima.

Manzanas mechadas

Se laban con todo y cáscara se les va encajando clavo, almendras, canela y piñones; se ponen en una cazuela, se les echa almíbar clarificada y un poco aguada, se pone á dos fuegos y así que se consuma se

les echa mas hasta que esten bien caladas.

Conserva de cidra.

Se monda y se hace trocitos, se pone á cocer, se saca y se echa en agua en la que se quede hasta que no quede amarga, entonces se echa en el almibar á que hierva poco á poco hasta que tenga punto.

Jalea de tejocote.

Para cocer los tejocotes se les echa una poca de agua de tequesquite, asentada y estando cocidos se mondan y se echan en agua caliente, se dejan un poco en la lumbre y al otro dia se cuelan p.r una servilleta y se esprimen hasta que sale la jalea

de la que se medirán veintiun cuartillos: once libras y media de azucar blanca clarificada; se pone á la lumbre hasta que despega de la cuchara, esto es, que se exprime una poca en la cuchara, y la corten ya para vaciarla en los cascos.

Huevos labrados.

Se clarifica una cuarta de azucar muy blanca, y ya que esté de punto entero se le echa una libra de almendra molida (que quede con grano, y con la que dará un hervor; se aparta y se le echan treinta y dos yemas de huevo bien batidas; todo junto se bate hasta que esté blanco, y se vuelve á poner á fuego manso para que tome punto de turron; se rebanan

mamones los que se rocian con vino y se van poniendo capas, procurando que la última sea del batido que esté caliente para que haga costra.

Pasta de piñones.

Se muelen los piñones y se echan en almíbar, de punto de manera que que de una pasta rarita: se le echan uno ó dos bizcochos molidos y se pone una capa de mamon mojado en el almíbar y en vino; otra de la pasta despolvoreándole por encima canela y se ponen las capas que se quiera

Leche quemada.

Se moja un poco de arroz, se muele con la leche, se agregan unas ye-

mas de huevo segun la cantidad y su azúcar correspondiente; así que está de punto se vacia en un plato y cuando esta fria se le echa azúcar molida, se calienta una plancha y se quema por ensima.

Chongos tapados.

Frito el pan ó bizcocho, se le echa un real de leche, tres libras de azucar, y siendo con panocha, cinco panochas, ó que se deshagan, y luego en la cazuela que se hiciéren se irá poniendo una capa de pan y una de queso añejo ó fresca. Estando la cazuela llena se le echa la miel y se ponen en la lumbre hasta que se consuma; se aparta la cazuela, y se baten los huevos necesarios para cubrirla cazuela, de modo que quede como

torta se le pone un comal por encima con lumbre, el que tendrá hasta que se cuezan dichos huevos, y despues de hecho esto se le echa encima canela molida.

Merengues.

A una libra de azucar cuatro claras, aquella se hace almibar bien clarificada, se le da punto de melcocha, y luego que lo tenga se aparta y se le va echando el huevo muy bien batido y poco á poco se menea con una cuchara hasta quedar como turron, se le esprimen unas gotas de limon; despues con una cuchara de plata se hacen en papeles de un tamaño regular, y se meten entre dos comales y sobre una mesa se pone solo el comal de encima, se sacan se dejan enfriar y con un

cuchillo se levantan de los papeles.

Mermelada.

Se mondan los membrillos y se les saca el corazon se echan en agua de sal ó de colima ó de la mar á que esten medio dia, luego se enjugan y se ponen á cocer, estando cocidos se dejan en agua fria hasta otro dia, se muelen y se exprimen por un ayat, se hace la almibar clarificada, y así que esté de punto que cuaje en agua, se aparta, y á dos libras de azúcar una de membrillo, meneándolo hasta que esté muy blanco, cuando está frio se vuelve á la lumbre á que dé un solo hervor, se baja batiéndolo hasta que enfrie, se echa en vidrios y todos los dias se saca al sol,

hasta que crie costra.

Cubiletes de harina.

A puño de harina y yema de huevo, un poco de vino á que humedesca la masa, una poquita de agua de tequesquite tibia, tres gotas de naranja: esto se amasa sin darle golpes, y si con el palote, se cortan con un pozuelo se les hacen piquitos y se frien en manteca ni muy caliente ni muy fria y se rellenan de pasta ó turron.

Peras aprensadas.

Se pelan, se echan en una olla seca se les echa la azúcar que se conozca que las pueda endulzar se ponen á la orilla de la lumbre á que vayan hirviendo poco á poco aunque

se esten dos dias en cocer; así que lo esten y que se hayan conservado bien en el almibar se esprimen en un trapo á que queden aplastadas, se revuelven en canela se envuelven en un papel y se ponen en un platon.

Aleluyas.

A cinco cuartillos de leche cuatro libras de azúcar deshecha, se cuela, se pone á hervir hasta que se tome el punto en agua fria y se haga bolita, se aparta el cazo y se bate mucho hasta que blanquee, entonces se llenan los papeles ó tazas.

Leche asada.

A un jarro de á cuartilla lleno de leche, se le echa un puño de ha-

rina con las manos, se deshace bien en la leche, se cuela y se le echan doce yemas de huevo, unas rajas de canela, azúcar correspondiente y se pone al fuego, conforme vaya hirviendo se le va aumentando la leche, de suerte que luego que tome punto se aparta y luego se echa en platones. Así que está fría se derrite mantequilla, se rumie bizcocho y se le echa á la leche por ensima, se tapa con un comal con lumbre, teniendo cuidado que luego que empiece á dorar se le vuelva á poner otra capa de la misma mantequilla y bizcocho hasta que forme tres capas de costra.

Puding.

A un real de leche real y medio de mamones desmoronados, medio

de tuétano de vaca bien limpio, cuatro yemas de huevo y dos claras; la azucar correspondiente y la cuarta de una onza de canela en polvo; bien incorporado todo esto, se unta una cazuela con bastante mantequilla y se echa para que puesto entre dos fuegos tome el cocimiento necesario, adornándole despues con pasas almendras y grajea.

Espumilla.

Se toman doce yemas de huevo y se baten muy bien lo mismo que las claras, se muele media libra de azúcar y se revuelve con las yemas hasta que espese despues con las claras media libra de almidon molido y cernido, y luego que se haya batido bien todo

punto se va echando en cascos de la-
pita de modo que no queden llenos
porque esponja, poniéndoles en el asien-
to un papel pegado con atole; despues
se meten al horno que deberá estar
templado y dejándoles enfriar se sa-
can de los cascos echandoles azúcar
en polvo

Volin ingles.

Se ponen dos tortas de pan frio
á remojar en leche, se baten doce hue-
vos como para freirlos, se bate con estos
una mantequilla fresca y tibia; se sa-
ca el pan de la leche y se desbarata bien
para revolverlo con los huevos y mante-
quilla, se le echa una libra de azucar bien
molida, media onza de canela en polvo,
pasas y almendras: hecho esto, se estiende
una servilleta, la que se unta con man-

tequilla dura, se echa en ella todo lo dicho y puntando las cuatro puntas se ata y se pone en un cazo con agua hirviendo para que se cueza. Así que este duro se sacará y se harán de él rebanadas las que se cubrirán para servirlas con azúcar y canela

Cajetas de nata de leche.

A tres libras de azúcar clarificada de medio punto se le echa una libra de camote blanco molido, media libra de almendra molida y medio coco rayado: así que todo esto haya tomado punto de capita, se echa un real de nata de leche, y estando de punto de despegarse del cazo se quita del fuego y se llenan las cajetas.

Otras de revoltijo.

Se ponen partes iguales de peras duraznos y manzanas todo esto molido y pasado por coladera, á cada libra de esto se pone una libra de azucar clarificada de medio punto, se hierve y se le da el punto de Cajeta.

Leche batida.

A cada dos cuartillos de leche se echa una libra de azúcar blanca martajada se deshace en la leche y se cuela por una servilleta; luego se pone á cocer hasta que salte, dándole el punto de agua, esto es haciéndose bola la gota que se eche en ella; se aparta del fuego, se bate mucho echándole algunas gotas de sumo de limon; luego se pone á hervir y se sirve fria.

Jericaya francesa.

Se ponen á hervir tres cuartillos de leche con unas rajas de canela y tres hojas de naranjo, azucar al gusto; así que esta espesa y que se reduce á la mitad, se vacía en otra cosa á que se enfria, se toman ocho yemas y dos claras, se desbarata esto sin batirlo de manera que no haga bolas; Se pone á quemar una poca de azúcar teniendo cuidado que quede clara la miel, pues si se quema amargará; ha de quedar espesa, y con esta miel se unta la pudinera, cubriéndola bien por todos lados hecho esto se echa el huevo con la leche y se pone á cocer dentro de una cazuela de agua con zacate, y un comal con rescoldo encima como la jericaya corriente, se le mete un popote y en

sabendo limpia es señal de que está, entonces se vacia en un plato.

Turron de yema.

A cada libra de azúcar ocho yemas de huevo, se hace la almíbar de punto de quebrar, ya han de estar batidas las yemas como para garnates, y cuando esté la miel como se dijo antes se echa y se bate mucho hasta que alze un poco mas alto que el de clara, si se quiere se le echa almendra tostada partida ó entera, y se vacia en un platon, ó en un cajon

Leche habanera.

Se rebana el pan y se rocia de agua de azahar se envuelve en u-

na servilleta hasta otro dia, despues se echa á remojar en una poca de leche, se baten unas yemas de huevo con su dulce y y batidas se revuelve el pan con pasas, almendras acitron y ya todo revuelto se pone á cocer en una servilleta bien amarrada dentro de la leche; ya que este cocida se rebana y se pone en platos echándole mantequilla derretida, azúcar y canela en polvo.

Ante de limones.

Se toman cáscaras de limon, se echan á remojar en agua, y mudándoselas se ponen á medio cocer y despues se muelen en un metate; á media libra de cáscaras se revuelve libra y media de azúcar blan-

ca y se pone al fuego hasta que se haga pasta como cajeta, despues se le echa medio cuartillo de vino blanco y dos cucharadas de agua de azahar; despues se va poniendo una capa de esta pasta y otra de manon hasta que se llena el plato, espolboreándole azucar y canela.

Conserva de limones

Se raspan los limones con un ladrillo, se abren un poco por un lado y se ponen á cocer con paja. despues de cocidos se les sacan las semillas con una cucharita y se les esprime el jugo se echan tres ó cuatro veces en el agua hirviendo hasta que no se les quite lo amargo, se echan los limones en la almibar todo caliente, ó ó todo frio, advirtiendo que para cada docena y

media de limones, si no son muy grandes una libra azúcar.

Huevos hilados

Se toman las yemas que sean necesarias y se baten muy bien; la almíbar estara clara, y cuando hierva se echan las yemas ya batidas, y en una cabeza se exprimen, se van dando vuelta dentro de la almíbar y se van cuajando; si el almíbar se sube se le echa una rociada de agua para bajarla, y conforme vayan cuajando se sacan con una pichancha y para que despegue se le echa una poquita de agua fria, y con cuidado se puede guarnecer un pastel, tortera ó un plato de leche.

Huevos dorados.

Para hacer este plato se necesitan huevos frescos pr. que si no, no salen buenos. Con una libra de azúcar se hace almíbar de medio punto y se aparta á que este fria se echarán veinte y cuatro yemas de huevo crudas y enteras, se hierve en buena lumbre, y cuando la azúcar suba y cubra el hervor los huevos se dejan hervir; se pondran en rebanadas de margesote ó soleta, y el almibar que sobre se les echa encima con polvo de canela; se toman calientes si fueren para algun enfermo. Con cuatro onzas de azucar se hacen seis yemas.

Chongos divinos

Dos libras de azúcar blanca se clarifican y se cuelan, así que esta

casi de punto se aparta y se pone á enfriar, se toman seis yemas de huevo que no tengan nada de clara se baten mucho hasta que no pesen y despeguen del plato, entonces se echan en la miel fria y se menean hasta que vea uno que se pone amarilla la miel: estando de este modo, se pone á la lumbre sin menearlo y cuando ya este de punto se aparta. Se ponen en una cazuela unas rebanadas de bizcocho, formando capa, y fritas en mantequilla, otra de pasta y queso rayado, y así se van poniendo las capas, ya que está llena la cazuela se vacia la hornilla y en ella caliente se pone la cazuela tapada con un cornal con lumbre, luego que da dos hervores se quita y se pone á que se enfrie.

Forrejas de pan.

Se hacen rebanadas de pan del tamaño que se quiera y despues de cocida la leche y endulzada, se tiene allí un rato el pan que deberá estar bastante frio, tanto el pan como la leche: despues de remojadas las rebanadas, ya se tendran huevos con todo y clara, no batidos pr. separado sino juntos, nomas se revuelven y allí se van pasando las rebanadas y se frien en mantequilla, despues de fritas se les echa un polvo de azúcar y otro de canela y se sirve. Si se quiere se les echa almíbar.

Otros merengues.

A una libra de azúcar bien clarificada se le echan seis claras de

huevo bien batidas; el punto del almíbar para revolver las claras ha de estar de manera que tomándose en los dedos haga hebra, luego que esto así se deja enfriar y se van revolviendo las claras y batiéndose mucho, se van echando los merengues en papeles y se les pone un comal con lumbre en sima á que doren, echándoles antes polvo de azúcar luego que esten se van puntando las bitadas para formar los merengues.

Perones jaleados.

Se mondan los perones, se les sacan con mucho tiento los corazones, se clavetean con clavo y rajas de canela, la almíbar se hace muy aguada, se clarifica y se echan los perones hasta q.

se ponen como asitron, entonces se sacan se colocan en un platon se cojen unos corazones, soltando bien la jalea y despues de limpiarla se le echa la miel y se le pone á servir, ya que esta bien espesa y jaleada se les echa pr. ensima á los perones.

Alfajores de la Morante.

Se hace la miel de panocha, ya que está de punto se le echa mantequilla, clavo, canela y pimienta, y se aparta de la miel: ya que está el biscocho molido, se le echa á la miel caliente, (pero no en la lumbre) hasta que se la chupe el biscocho, se echa en una obla poniéndole otra ensima apretándolo, ya que está se le echa su ajonjolí y se clavetea con piñones y se le agrega polvo de canela.

Punche de maiz.

A un cuartillo de maiz prieto, del viejo, se pone el nixcomel como para tortillas, ya que esta se lava y se muele como para atole, se baja del metate con leche, se cuela con la misma leche, se pone en la lumbre sin dejarlo de revolver porque se hace nata, y a que hirvió se le echan tres libras de azúcar, y cuando va tomando punto se le echa agua de azahar. El punto se conoce en que echándolo en un trasto y enfriando se consolida y despega. Cuando está de este modo se echa en los moldes. La cantidad de leche para un cuartillo de maiz es de veinte cuartillos, y se advierte que debe estar cruda.

Dulce de naranjas grandes.

Se les quita la cabeza y se les sacan las tripas, estando hecho esto se ponen á que den un hervor en agua de ceniza se sacan y se les quita lo de encima de la cáscara, se laban con agua fria, se les muda otra agua y se ponen á hervir con solo la agua: ya que estan blandas se les quita esa agua y se echan en una olla con agua limpia, todos los dias se les muda agua hasta que ya no amargueda, se hace la miel y antes que coja punto, cuando todavia está aguada, se echan las naranjas y se tienen á fuego manso, cuando ya esten bien concentradas se ha concluido. Para cada naranja bastan tres libras de azucar

Otro de Zarza

A una cazuela de Zarza, una libra de azúcar trigueña; se pone á clarificar la miel y se cuela, Despues se pone en la lumbre á que tome punto; ya se tendrá la Zarza hervida, y mudadas tres ó cuatro aguas; la primera caliente hasta que quede fria: la segunda menos caliente: se necesita que en cuanto suelte el hervor el agua se eche la Zarza para que se cale bien el dulce, y acabada de sacar de la última agua, se echa en la miel á que hierva poco y no muy alto el punto.

Torta de plátano.

Para una torta tres huevos, una cucharada de harina, media

de azúcar, cuando esté bien revuelto el huevo se revuelve la harina, y la azúcar entonces se rebana el plátano y se coloca bien para formar la torta: se pone la cazuela honda con mantequilla ó manteca poca: la lumbre que no esté muy activa porque no ha de dorar mucho, y para que se voltee se le pone un plato encima con el objeto de que no se desvanezca y que dore igual por todos lados: tambien dos cucharadas de huevo se les revuelve al huevo y á la azucar.

Pasta de mamey.

Se pasa el mamey p.r un ayat, se pone en el caso una poquita de agua y la azucar necesaria para la cantidad de la fruta; cuando vaya á

hervir se le echa el mamey, y estando bien incorporado, se prueba p.a agregarle mas azúcar, pues como la fruta una es mas dulce que otra no puede fijarse la cantidad de azucar: cuando está hecho pasta, se quita inmediatamente del cazo, y así que lo caliente se puede aguantar en las manos, se echan tarbitas en azúcar molida y se untan las manos en el mismo polvo p.a que no se pegueta pasta, se forman los mameyitos y se untan con polvo de canela.

Bocadillos de Coco en panocha.

A Coco y medio, tres panochas, se hace miel de medio punto, y despues de colado se le echa el coco bien remolido y se pone esto á la lum-

bre hasta que tome el punto de agua fria, que haga bolita, entonces, se quitan del fuego y se baten á empanizarlos y se echan en una capa de papel.

Cocada de vino.

Se tomara libra y media de azucar blanca y con ella se hará almibar clarificada y aguada, se colara y entonces se pondrá en un cacito al fuego hasta que suelte el hervor, en cuanto este hirviendo se le echa un coco (ya limpio de toda cáscara) rayado para que con el de unos cuantos hervores: verificado esto se quitará el cazo del fuego y se espera á que enfrie, estando frio se le echan huevos y yemas de huevo sin batir y solamente se revuelven hasta que incorporen con el dul-

ce; tambien se le echa un real de vino blanco poniéndose al instante en la lumbre para que hierva esta pasta y tome el punto necesario cual es el que despegue ó se vea el fondo del cazo: se echará en un plato y á este se pondra encima un Coral con un poco de lumbre á fin de dorarla y hacerle criar costra.

Otra de leche.

Se tomarán los mismos tantos de todo que para la anterior y se hará del propio modo, solo se variará en que cuando este ya hirviendo el coco rayado con el almibar se le echará un real de leche y no de vino como á la otra y se estara meneando mientras damos cuantos her-

vores y espesa un poco, lo que verificado se quitará el cazo de la hombre, y así que enfrie se le echarán las mismas yemas que á la anterior y se volverá al hombre para que tome el punto ya expresado en la que antecede.

Otra cocada.

A tres libras de azúcar dos cocos rayados, un real de leche y diez y nueve yemas de huevo se hace la almíbar bien clarificada, y así que está de medio punto se le echa el coco rayado y se deja hervir hasta que tome el punto de cajeta: despues se le echa la leche en que se habran desecho las yemas y coladas se vuelven á poner á hervir para que tome el mismo punto de cajeta. Si se quiere do-

varta se le pone un comal con lumbre encima, pero esto se hace ya puesto en el platon.

Papa de dama.

A tres libras de azúcar una libra de almendra y un real de nueces de las grandes, veinte y cinco yemas de huevo y medio cuartillo de vino blanco. Se hace almíbar bien clarificada y así que está de punto muy espeso se aparta del fuego y se deja enfriar; se le va echando la almendra y la nuez que estará muy bien molida y con muy poca agua, se batirá mucho como turron poniéndose y quitándose del fuego para que no se caliente mucho pues así se evita que se aceite la almendra; ya que

esté muy suave y esponjada como turron, se le van echando las yemas del huevo muy bien batidas, haciendo lo mismo poniendo y quitando del fuego; luego que pase un rato se le va echando el vino y se hace lo mismo hasta que queda de punto de turron, se vacia en un platon y despues de un rato se dora poniendole un comal con lumbre por encima.

Leche quemada.

A tres libras de azúcar veinte y cinco yemas de huevo, una piña, media libra de almendra y un coco rallado, se hace almibar bien clarificada y así que esté de medio punto, se le echan las yemas de huevo muy batidas y estando tibio el almibar, se pone al fuego y se va echando la

piña, almendra y coco, batiéndolo hasta que toma punto de cajeta, se vacía y despues de frio se le echa azúcar por encima, no muy molida, y se costrea con un machete ó plancha

Postre de almendra.

A dos libras de azúcar una de almendra una de soleta y una de vino jerez. Se hace almíbar y despues de clarificada estando de medio punto se echa la almendra molida hasta que está de punto de cajeta: se toma la soleta y se moja en vino y almíbar, se pone una capa en el plato y se pone otra de pasta y de este modo se van poniendo las capas y se van cubriendo hasta que está lleno dicho plato claveténdolo con al-

mendras tostadas.

Postre de nuez.

A dos reales de leche una docena de nueces chiquitas, mondadas, dos cucharadas de polvo de almidon y media libra de azúcar. Se pone á hervir la leche, se echa la nuez y el almidon hasta que toma el punto de despegarse del caso, se endulza y se vacia en unos platos.

Torta de requeson.

A diez huevos un requeson grande de á real y medio, ó tres de á medio; una libra de azúcar, medio de almendras, medio de pasas, acitron y unos pocos de piñones; se baten las claras de huevo como para

freir, despues se revuelven las yemas, se mezcla el requeson con todo lo demas que estará cortado en pedacitos, se embarrará la pudinera con pedacitos y se echará en ella la torta, se pone á dos fuegos y así que está dorada se deja enfriar; esta se rebana y se echa en el almibar, luego que esponjé se van colocando en un platon y se clavetea con pasas almendras y piñones.

Leche de coco.

Se toma un coco, se raya, y se va echando un puño en una servilleta tupida, se rocía con agua bien caliente, la leche despues, se le incorporan á cada coco seis yemas de huevo desleidas, se tiene una libra de azúcar blanca, se hace almibar y se revuelve en ella estando de me-

dio punto la leche del coco cuidar que esté fria para que no se cuaje el huevo; despues se pone al fuego y se esta meneando hasta que quede altita de punto; se echa una pogui-ta en un plato y ya que no se corra se aparta; para cada coco una tan caldera de agua caliente y con esta se vreara.

Copitas de huevo.

Ocho onzas de azúcar clarificada de punto de bola; se tienen veinte y dos yemas de huevo sin nada de clara ni miaja, se baten muy bien de modo que queden muy altas, se incorporan en la miel y se baten hasta que enfrian; se ponen en fuego manso para que cuezca el huevo; se quita el cazo de la lumbre y se vi

que batiendo hasta que enfrie para echarlo en las copas, y se le echa su canela por encima.

Otra cocada de leche.

Se clarifica libra y media de azúcar y así que está de punto muy alto se echa en el almíbar un coco rayado y se está meneando hasta que se le ve el fondo al cazo. Entónces se le echan tres cuartillos de leche y se sigue meneando hasta ponerse del punto de cajeta, se aparta de la lumbre y se le echan doce yemas, batiéndolo como el turron y así que ya está bien incorporado se vacía en el platon y se le pone un comal con lumbre encima para que se dore.

Otra cocada de almibar.

Se raya el coco y se echa en una poca de agua bien caliente y se exprime siguiendo echándole agua hasta que quede el coco sin grasa: para cada cuartillo de agua de coco toma libra de azúcar esta se clarifica y cuando ya está de punto, se le revuelve á cada cuartillo de agua de coco seis yemas de huevo y bien revueltas en la agua se cuela y se revuelve en el almibar: darle punto de cajeta, se vacía en vasos ó copas adornándolo con puntos de canela por encima.

Dulce de nuez con almendra y leche.

Se pela la nuez y la almendra, se muele y se endulza la leche, se e-

cha lo molido á que se cueza, y si se quiere tambien se les puede echar á las peras en concerva, todo lo q.e hemos dicho.

Otro de higo.

Despues de clarificada la azúcar se le echará á cada libra de higo libra y cuarta de azúcar: antes que se echen los higos en el almíbar se prondran en agua á que den un hervor, este será corto, pues no se hace con otro objeto que con el de que la fruta pierda lo amargo.

Dulcesitos de almendra.

Se muele una libra de almendra mondada, con nueve claras, se clarifican dos libras de azúcar y se les

da punto de caramelo, se echa allí la almendra y se hace pasta; si queda aguada se le dan las calentadas hasta que se haga una bola, se deja enfriar y se van haciendo bolitas del tamaño de una yema de huevo, mojándose las manos con agua; se ponen sobre obleas blancas cinco en cada una y con un cuchillo se les hace una cruecita; de un día para otro se mandan al horno.

Pasas en leche.

Se ponen en el almíbar las pasas á que se cuezan hasta que estén bien reconcentradas, luego se sacan y se pone el caso en la lumbre, con leche almendras y canela, se les da el punto de cajeta y allí se echan las pasas

Perones en natillas.

Se mondan los perones y partidos por la mitad, quitados los corazones y mechados con rajas de canela, se echarán á conservar en almíbar teniendo cuidado de que no queden cargados y de voltearlos de modo que no se hagan pedazos; y así que esten conservados y la jalea baja de punto, se sacarán y puestos en los platos, que queden tendidos, hande ir en capas cubiertas con la jalea, mezclada con almendras molidas, natillas y yemas batidas, estando echa una pasta suelta; el platon ó plato será hondo para que puedan caber algunas capas siendo la última de pasta y se adornará con canela en polvo.

Postre de almendra vino y canela.

A una libra de azúcar clarificada y de punto alto, se aparta y se le mezclan quince yemas de huevo y media libra de almendras remojadas y molidas como arroz quebrado; se volverá al fuego no cesando de moverlo y cuando esté de punto de cajeta se quita y se le echa medio cuartillo de vino y media onza de canela en polvo; bien incorporado se vacia en los platos y se les pondra fuego en un cobal ó ojá de lata para que se dore

Torta de almendra.

Media libra de almendras se remojan en agua fria de un di

para otro y mondándolas se mo-
lerán un poco mas que arroz que-
brado, se batirán doce huevos has-
ta estar duros, separadas las cla-
ras de las yemas, se mezclan y
en un poco de huevo se deshará la
almendra hasta no dejarle ningu-
na bola, se le agregará el demas
huevo incorporándolo bien, en una
sarten ó cazo proporcionado untado
de suficiente manteca, se echará
el batido en el plato, que con esto
queda como cubierta, se adorna
con pasas y piñones, ó con solo u-
na de las dos cosas, pero esto an-
tes de que enfrie el almíbar,
porque despues se parte lo cubierto
al encajar el adorno. Si la tez de
encima se quemare y saliere me-
nor el fondo, entonces se pondrá vol-
teada aunque no dejará de cono-

cerse, esta cantidad de almendra es para una torta la que cabrá en el centro, de una plata regular y así á proporcion será el cazo ó sarten en que se haga.

Otra de almendras biscocho y mantequilla.

En dos libras de azucar clarificada á de punto que punte el agua, y estando fria se le mezcla media libra de almendras molidas, cuatro onzas de biscocho tostado y molido, dos de mantequilla, media onza de canela en polvo, doce huevos batidos hasta estar duros, separadas las claras de las yemas y un pozuelo de miel virgen, bien incorporado todo esto se echa en un cazo ó sarten untado de mantequilla y se con-

cluirá como las anteriores.

Torta de peron.

Ya cocidos los perones se molerán quitada la cáscara y corazones y se pondrá á escurrir en un cedaso, y así que este sin ninguna agua se le mezclará otro tanto de manon dorado y medio molido, la azúcar necesaria á que quede de buen gusto, debiendo estar cernida: se regulará á libra de esta pasta por media docena de huevos, estos se batirán hasta que esten duros separando las claras de las yemas: despues de bien incorporado todo se cuajará como las anteriores en un caio untado de manteca. Las peras y las manzanas se hacen en la misma disposicion.

Jericaya de almendra.

Se remojan las almendras de un dia para otro se muelen con leche á que queden un poco sueltas para que puedan colarse y se vuelven á remoler hasta que no les quede nada. En una poca de leche se deshará la azucar que se regule necesaria para endulzarla y ya colada se juntará con la almendra, se pondrá á fuego con una raja de canela y así que haya hervido se aparta dejándola enfriar, quitándole la raja de canela y á cada taza caldera se corresponderán tres yemas bien batidas en la almendra, se llenarán las tazas, y en agua hirviendo, se pondran con fuego arriba procurando que el hervor del agua no les entre adentro, por lo que no se

echará mucha sino que quede menos de la mitad de la taza, ó tambien se puede cuajar al vacío de la olla, y entonces aunque se vaya mas el agua á las tazas no hay cuidado, porque no han de hervir, pero tardan mas en cuajar: asi que esten, que se reconocerán con un popote, si sabe—re limpio, se apartará y ya frias se les echa canela en polvo.

Otra leche de café.

A tres cuartillos de leche dos li—bras y media de azucar y dos on—zas de almidon. Se hace el al—míbar y ya colado se le revuel—ve la leche y almidon, tambien colado y se pone al fuego; y aq.º haya tomado punto se le echa el Cafe hecho á que tome color y se

le dá punto de Cajeta.

Voladora.

A doce cuartillos de leche, una cuarta de panocha blanca y una libra de mantequilla: se pone la leche al fuego con la panocha y ya que va tomando punto se le echa la mantequilla y se deja hervir, hasta que echando una poca en agua fria y haciéndose bola ya está: se aparta y se bate mucho hasta que despegue del caso y se echa en Cajones

Lemitas.

Para doce yemas de huevo dos libras de azúcar; se baten mu—

cho hasta que hacen ojos y luego se le echan tres cucharadas de harina, estando la manteca de un calor regular se echan yemitas de á cucharada, es decir con una cuchara, y despues se ponen en su cotarce y se tapan con el mismo; despues se picotean mucho y así q. está la miel de mas de medio punto, se hechan; hasta que esta alto el punto se agrega medio de vino blanco; y ya para sacarlas se les echa otro medio; así que estan frias se les echa polvo de canela por ensima.

Capa de huevo.

A cuatro onzas de azúcar medio de vino jerez. Se pone el almíbar de punto de hebra, con

el vino se baten diez yemas de huevo como para huevos reales ó mas subido, se pone á enfriar la miel se le echa el huevo y se bate mucho, se calienta un poco, se vuelve á batir hasta que despegue del cazo, y se echa en copas.

Sol de China.

A ocho cuartillos de leche un coco rayado, una libra de almendras bien molida y no colada, doce yemas de huevo batidas con una poca de la misma leche y cuatro libras de azúcar, ya que esté de punto se muele media piña y se cuela por una servilleta, se le echa á que dé otro hervor se voltea en el platon y ya que esté frio se le rocia canela en polvo por encima.

Perones en aguardiente.

Despues de mondados se lavan en agua fria dejándoles el palito: á cada docena de perones una libra de azúcar y un cuartillo de aguardiente del mas resacado. Se hace el almibar aguado y despues de clarificado se echan los perones hasta que esté dicho almibar de medio punto, teniendo cuidado que no se desbaraten, se enfrian y se van echando en tiberes de loza poblana y á el almibar se le revuelve bien el aguardiente y se le echa á los perones tapándolos muy bien con papel y engrudo y pasado un mes se pueden comer. Cuando se echen los perones en el almibar se les harán unas sajadas para que el dulce les penetre bien.

Cocada con natillas

Para un coco una libra de azúcar, cuando ya está clarificada la miel y de medio punto, se le echa el coco rayado á que este hirviendo bastante; ya que se ha esperado se aparta de la lumbre y se le echan ocho yemas de huevo, se bate y se vuelve á poner á la lumbre, despues se quita y se le echa medio de natillas, (estas han de ser sin duce) se vuelve á poner en la lumbre hasta que despegue del caso se vacia en un platon y se le pone lumbre encima p.a que se dore.

Mazapan de almendra.

A una libra de almendra media de azúcar, se remoja la almendra en agua fria, se monda y enjuga en una

servilleta, se pone sin que se quede grano rociándola con clara de huevo batida, se hace el almíbar clarificado y se le da el punto de hebra y desbaciéndola en el almíbar hasta que se hace una pasta á la que pegándole el reves de la mano no se pegue á esta, pues hasta entónces está de punto, se vacía en un trasto el cual tendrá azucar espolvoreada: ya que esté frio se hacen los masapanes del tamaño y figura que se quiera; se ponen en un papel espolvoreado con azúcar, y se les echa mas polvo de dicha pt. ensima, se meten debajo de un coral con lumbre por encima y cuando estén cocidos de un lado se bolteau del otro.

Peras en leche.

Se ponen á cocer las peras en el

almíbar hasta que se reconcentren bien, luego se sacan y se ponen al cazo con leche; á esta se le echa almendra y canela, se le dá punto de cajeta y se echan las peras.

Leche de camote blanco.

A diez cuartillos de leche se mezclan seis yemas de huevo, dos onzas de almidon deshecho en una poca de la misma leche, bien endulzado mas de lo regular; se colará y se le agregará media libra de camote blanco, cocido y cernido, y cuando esté hirviendo se le echan cuatro onzas de almendras molidas y se le dará el punto alto y despues de fria en los platos se adorna con canela en polvo.

Leche de aguardiente.

Endulzada la leche se le mezclan yemas de huevo á dos por cuartillo, y ya deshechas, coladas y puesto en el cazo se le echan rajas de canela, se pondrá al fuego y así que esté algo espesa se le agregan almendras molidas, á una onza por cuartillo de leche; y así que esté el punto algo mas alto de lo regular, se aparta y quitadas las rajas de canela con prontitud, se mezcla aguardiente catalan todo el necesario á darle gusto se vacía en los platos y se adorna con canela. Esta cantidad es para dos cuartillos.

Otros alfajores.

Se pondran al fuego cinco cuarti-

llos de leche, y cuando esté ya bien hervida se le mezclará cuartillo y medio de almíbar de punto de conserva, y estando de punto de cajeta se aparta; se le echa canela y nuez moscada todo molido y al gusto; pasas y almendras partidas en menudos pedazos, nueces piñones y bizcocho tostado no muy remolido el que sea necesario para que queden ni muy duros ni muy sueltos y despues de bien incorporado todo esto se harán cantos y se envolverán en obleas ó en papeles

Otros alfajores.

Clarificada libra y media de azúcar, y medio cuartillo de miel virgen, colada y de punto alto, se le mezcla fuera de la lumbre pi-

quienta y clavo, nuez moscada y a-
jengibre todo en polvo y al gusto al
almendras tostadas y molidas como ar-
roz, bizcocho ó pan tostado molido y
granoso todo el que necesite á for-
mar pasta: estando bien incorpo-
rado se dejará hasta el dia si-
guiente; si estuviere suelto se le
echa mas pan ó bizcocho, y si es-
tuviere duro se le mezcla mas al-
míbar bien subida de punto y ca-
liente: nueces, almendras partidas
ajonjolí tostado: se harán cantos
como los anteriores.

Dulce de membrillo.

Se pone á cocer el membrillo
partido pr. la mitad y se le echa
un granito de alumbre despues
se monda y se hacen tiritas muy

delgadas y despues se pesa y á libra de membrillo, libra y media de azúcar, se clarifica el almíbar y se le dá el punto de cintas, se le echa el agua, se aparta y se bate hasta que se azucare, se le echa el membrillo y se pone en rescoldo á que no hierva y cuando está conservado se aparta y se echa en tazas.

Otro de membrillo mermelado.

Se ponen á cocer los membrillos lo mismo que el anterior despues se mondan y se muelen pasándolos p.r un ayat. á libra de membrillo libra y media de azucár, se le dá á el almíbar el punto muy muy alto, se aparta y ya que está fria se le echa el membrillo y se pone á la lumbre hasta que despegue del cazo

y despues se aparta batiéndolo hasta que se enfrie.

Camotes fingidos.

En libra y media de azúcar clarificada y colada, se mezclará una libra de camote blanco cocido y cernido, con media libra de almendras molidas: se le dará el punto mucho mas alto que el de torrejas y así que este frio se forman los camotes del tamaño y grueso que se quiera se revolcarán en polvo de azúcar cernida y se pondran en papeles para que dandoles el viento crien corteza.

Otros se hacen lo mismo pero sin almendra, y á libra de camote otra de azúcar: los que se hacen de camote morado salen mas pro-

ños para refrescos.

Bigotes de arroz con leche

Hecho el arroz con leche como es corriente estando de buen gusto, cocido y no deshecho sino muy seco, al día siguiente que deberá estar muy duro, se le mezclan pasas, almendras, nueces partidas y piñones; se harán unos bollitos y se envolverán en yemas batidas hasta estar duras, y con azucar cernida se espolorean al gusto; De ahí se pasarán á envolverse en bizcocho molido y así se freirán en mantequilla, y conforme se vayan sacando, se ponen en un plato en el que habra azúcar cernida y canela en polvo, mezcladas ambas cosas, allí se les dará una revolcada y se irán

poniendo en los platos. Tambien se hacen rellenos de alguna pasta.

Pasta de almendra y canela.

Un libra y media de azúcar clarificada y de punto de conserva, fuera de la lumbre se le mezclará media libra de almendras molidas, se volverá al fuego y no se dejará de mover hasta que no pegue el fondo del cazo, que entónces se apartará y se le agrega media onza de canela en polvo, y así que esté incorporada se hacen las bolitas y despues de frias se envuelven en papeles picados.

Pasta de huevo.

Una libra de azúcar clarificada

y de punto que punte en el agua, se aparta y fuera de la lumbre se enfria moviéndola suavemente para que no se cuaje, y así q.e haya enfriado algo se le mezclan seis claras de huevo bien batidas y escurrido el aceite, dos onzas de almendra remolida é incorporado todo esto se volverá al fuego un poco á que cueza el huevo sin dejar de moverla y apartándola, se batirá hasta estar en disposicion de echarla en lo que se quiera.

Bolitas de huevo.

A un cuartillo de agua se le echa media libra de azúcar y a que esté de punto de espejo se pone á enfriar un poco y se le echan ocho yemas de huevo un poco batidas, en cuanto de dos her-

vores se le echa un real de almendra molida con leche y otra taza de leche mas con todo y la nata; ya que se hace esta pasta como pelota, se pone á enfriar bien en el mismo caso, y con las manos se hacen las yemitas embarrándolas de polvo de azúcar y canela.

Torrejas reales.

Se baten diez yemas hasta que hayan crecido, luego se ponen en una taza lechera untada de mantequilla, y se pone como la genicaya, con un comal con lumbre encima, para saber cuando estan se les mete un popote y si sale seco ya estan; se voltean en un platon y se hacen rebanadas como torrejas se baten unos huevos como para freir y

se van mojando las rebanadas y friéndose en manteca ó mantequilla, y ya estará el almíbar de punto, en el que se irán echando á que den un hervor y se aderezan con pasas almendras, canela molida y ajonjolí tostado.

Otras de huevo.

Se pondran á cocer unos huevos muy duros se les sacan las yemas y estas se muelen con almendra, de esta masa se van haciendo las tortillitas con la figura de torreja, se baten huevos y estas tortillitas se revuelcan en polvo de cortadillo, se echan en el huevo y se van friendo en mantequilla ó en manteca: ya se tendrá hecha almíbar de punto, con vino, almendras, piñones y ajon-

pol tostado: despues de puestas en el platon, canela molida y grajea.

Panochitas de requeson.

A libra y media de requeson se le echan veinte yemas de huevo, se pela media libra de almendras, bien limpias se echan en una servilleta y se refriega bien hasta que no le quede nada de humedad; se muelen en un metate seco sin nada de agua, muy remolida que no quede nada de grano, hasta que se le incorpore al requeson y á las yemas y azí que está bien incorporado se les dan dos pasadas en el metate: ya se tendran dos libras de azúcar hechas almíbar, luego que se cuele estando tibio se les revuelve la pasta hasta q. no le

quede ninguna bola; se pone al fuego y se le da punto de panocha.

Turron de almendra.

Se toman tres libras de azúcar y tres cuartillos de miel vírgen, se clarifican ambas cosas juntas y luego que esté muy blanco y claro se cuela por un lienzo tupido y se pone á que tome el punto de caramelo, que sacándose un poco y quebrándose como vidrio se saca á que enfrie un poco: ya se tendran tres claras de huevo batidas muy duras, se echan en dicha miel y se baten mucho volviéndolo á poner á la lumbre mansa; así que este bien blanco se le echan dos libras de almendras enteras ó molidas las que ya estarán limpias, se revuelve bien y se echa en obleas.

Torta de natas.

Se toma una libra de almendras mobidas, dos libras de azucar en polvo dos reales de vainillas y veinte yemas de huevo: todo esto se incorpora y se bate bien para echarlo en una tortera; ya se tendra hecha la masa siguiente: se toma una poca de harina y se le echan tres huevos que de estos han de ser dos con clara, una poca de manteca, se amasa bien, hasta que quede suave de esta masa se pondrá una teta muy delgada en la tortera salpicándola con trocitos de mantequilla y allí se echa el batido volviéndolo á tapar con otra teta de la masa y lo mismo de mantequilla. Se pone á dos fuegas teniendo cuidado que no se queme: si se quiere se le da betun el

que se compone de dos claras de huevo muy batidas y cuando estén muy duras se le echará una cuarta de onza de canela en polvo; esto se le untará con unas plumas cuando ya esté cocida la torta y se volverá á poner al fuego para que cuaje el betun.

Otra de camote.

Se muele el camote blanco con dos bizcochos duros, la azúcar necesaria en polvo y se revuelve todo rociándolo con agua de azahar; se le mezclan huevos batidos los que sean necesarios. Despues de bien revuelto se pone en una tortera con mantequilla á que cuaje entre dos fuego.

Otra de agua de azahar.

Se muele una libra de almendras

y otra de azúcar se rocía bien con agua de azahar, se le echan unos huevos batidos y una mantequilla derretida que no esté caliente: todo esto se bate muy bien con una cuchara de palo y se pone á cocer entre dos fuegos; luego que lo esté se le pone canela en polvo por encima.

Otra del cielo.

Se derrite medio real de tocino de vaca, y se lava muy bien media libra de mantequilla, esto se revuelve con una libra de harina se baten diez huevos con una libra de azúcar en polvo y se funta con lo dicho, luego se unta una tortera con una poca de mantequilla y se echa todo en ella para ponerla entre dos fuegos para que se cue-

za bien se hacen torrejas y se echan en almíbar.

Otra de pechugas de gallina.

Se toma una libra de almendras bien martajadas, una libra de azúcar molida, dos pechugas de gallina, las que despues de cocidas se picarán muy menudo, dos tazas chicas de natillas de leche, canela molida, una mantequilla derretida, un mamon chico desmigajado y los huevos necesarios p.a que esponje; todo esto se revuelve y se pone á cocer en una tortera untada con manteca á dos fuegos.

Otras bolitas

A una libra de almidon blanco libra de azúcar, catorce huevos, yema-

tro onzas mas de azúcar para el encale se baten las claras muy bien y se les revuelven las yemas, y ya que estan incorporados se revuelve la azúcar que estará bien remolida y pasada por tamiz; lo mismo se hace con el almidon y estando así se revuelve con todo lo dicho; tan pronto como se revuelve todo, luego se echan en los moldes que ya estarán hechos y se le echan las cuatro onzas de azúcar en polvo con mucha violencia para no dar lugar á que se aplasten y se meten al horno.

Almendras cubiertas.

Clarificada libra y media de azúcar y del punto de cubrir las frutas, se apartará y en una poca de ella se echará una libra de al-

mendras (limpias con un lienzo p.r que han de ser con cáscara y tostadas) y canela en polvo; esto será á fuego muy lento y con la cuchara ó una escobeta limpia se mezclaran bien, cosa que conforme vayan empanizando cojan la azúcar; así que esten secas se sacan y se echa otro poco del almíbar con mas canela, y cuando esté hirviendo se volverán á echar las almendras á tomar otra capa como la anterior hasta que esten secas, y de este modo se les dan todos los baños que se quiera, se apartan y se ponen á enfriar estendidas sobre unos manteles.

Apéndice.

VARIAS COSAS.

Butifarras.

A media arroba de carne de puerco sumamente picada, se le echan dos onzas de pimienta fina molida, una onza de canela fina, media onza de clavo; todo esto molido se le echa á la carne con su sal: se tiene la masa tapada veinte y cuatro horas, se llenan las tripas delgadas del puerco, se pican con un alfiler y se ponen á cocer como morcillas, se sacan y se comen en frio.

Chorizones.

A doce libras de lomo de puerco una-

gro y gordo un real de tripas de ter-
nera real y mas si es de ancho, este
se tiene dos dias en agua, se saca y se
pone en un metate á que escurra, ya
que haya escurrido se pone á secar en
el sol dos dias, despues se muele á q.
quede en polvo, ya quitado, molido
se pica la carne muy bien se cosen
dos docenas de ajos con hilo gordo y
en dos cuartillos de agua fria se echan
dos puños de sal á que se deshaga bien:
todo esto se le echa á la carne picada
y se amasa muy bien; en la misma ca-
zuela que se haga se tendra veinte y
cuatro horas en el fresco. Se prueba
la masa y si tiene poca sal se le
echa mas, si tiene mucha se le
echa una poca de agua y se vuel-
ve á amasar y se hacen los chori-
zones quitando los ajos que estan
cosidos: ya que estos esten hechos se

van picando con un alfiler y se ponen colgados al humo á que esten asi dos ó tres dias.

Morcillas de arros.

A cuatro libras de gordo de puerco tres idem de tripas de lo mismo, cebolla bastante, bien picada puesta en un trapo muy bien amarrada y puesta á cocer en agua: una libra de arroz bien limpio tambien se pone á cocer: peregil picado, pimienta y orégano molido; estando bien cocido el arroz y la cebolla se revuelve todo á la sangre y se hacen las morcillas

Jamon salado.

A cada jamon se le echa una libra de sal prestándolo con mucha

fuerza por los dos lados, y donde haya hueso se le introduce la sal, se pone el pellejo p.r arriba en un tebrillo á batir, se ha de tener ocho dias con un peso fuerte encima, y á los ocho dias se le da vuelta, es decir que lo de arriba ha de quedar abajo, se le pone el mismo peso y á los quince dias se saca y se cuelga

Sal clarificada

A tres libras de sal cuatro claras de huevo bien batidas se pone el agua en la lumbre y se echa la sal y la clara, conforme va hirviendo se le quita lo prieto con mucho cuidado que no salga la clara tan pronto hasta que no se vea la sal blanca, se revuelve para que no se pegue ya que esté

seco se saca y se estiende en un trapo al sol á que se ponga seco y se muele en un metate limpio.

Ponche.[1]

Tres cuartillos de leche cruda, cuatro y media ó cinco onzas de azúcar, medio de canela, la octava parte de un real de nuez moscada, seis huevos enteros, vino jerez ó aguardiente al gusto.

Modo de hacerlo.

Se pone la leche á que se caliente mucho con la azúcar, la canela y la nuez, ambas cosas molidas; se baten las seis claras bastante para que hagan harta espuma, se le echan primero á la leche bien caliente las seis yemas batiendo recio para que no se cuezan en seguida se le e-

(1) 4 M - ½.

chan las claras y se hace lo mismo; en seguida se agrega el vino ó aguardiente, cualquiera de esas dos cosas, batiendo de modo que para irlo echando una persona bate y otra echa.

Otro ponche de huevo.

En cuatro cuartillos de leche se echa media libra de azúcar; deshecha, se pone en la lumbre hasta que esté bien caliente echando en la olla antes un real de canela molida; en seguida se le echan seis yemas de huevo bien batidas y se van meneando mucho con un molinillo hasta que haga espuma y se suba; en seguida se va echando medio cuartillo de catalan, poco á poco, para que no se corte; y despues de

bien batido con el motinillo se puede hacer uso de él.

Cebollas infurtidas en vinagre.

Se buscan de las redondas y pequeñas se limpian y se echan por un momento en un caso de agua hirviendo; y al sacarlas se ponen sobre una servilleta limpia para que se enfrien pero sin amontonarlas: despues se les quita la cascarita arrugada de ensima: se tendrá preparado un bote de vidrio ó greda en q.e se echarán las cebollas con un pedacito de ajenjible, y unas hojas de laurel; si se quieren picantes se agregan unos chiles verdes: se pone á hervir vinagre muy fuerte, se separa de la lumbre y sin q.e se enfrie se le echa al bote teniendo cuidado de calentarlo en el vaho de una olla para que no se reviente. Las de-

mas cosas como coliflor tornachiles, calabazitas y hejotes se echan en el bote crudo.

Queso de puerco q. hacia Trini.

Bien limpia una cabeza que se degollará no á raiz de las quijadas sino dejándole mas de pezcuezo, se saja con cuidado el cuero que ha de servir para formarlo; y esto hecho se corta en trocitos lo mas delgado que se pueda; carne y gordo de la cabeza poniendo todo aparte y haciendo lo mismo con las orejas y la lengua, se le agrega una tercera parte de jamon y si no fuere suficiente picadillo para rellenar el zurron se completa con papadas y lomo picado como lo dicho: se sazona con sal, pimienta gorda, tomillo, laurel, albahaca, doce clavos

de especie, un poco de culantro, media onza mosqueada, dos ajos y tantita salvia: todo molido y rociado con vinagre, todo bien revuelto se va metiendo al zurron á quien se coserán con pita los agujeros que tenga; estando lleno se cose arriba y se envuelve en un cotence; se hà con un hilo bien apretado y se pone á cocer por el tiempo de seis ó siete horas en el caldo siguiente: agua, zanahorias, tomillo, cebollas, laurel, albahaca, un ajo y sal pimienta: estando cocido se pone á escurrir, ya que esté tibio se ponen un rodillo de hoja de lata con un peso proporcionado encima para q.e tome la figura de queso.

Otras morcillas.

A tres libras de gordo de puerco

cuatro de tripas del mismo y la sangre que se quiera. Se le echa cebolla bastante, anís orégano, clavo, nuez moscada y tres cuartillo de chile ancho molido. La cebolla se frie con la mitad del gordo y despues se mezcla todo.

Hechas las morcillas se ponen á cocer y se pican con un alfiler para conocer si les sale sangre, y no saliéndoles es señal que ya estan cocidas y se sacan á enfriar. La sal se le echa á la sangre.

Ensalada de cebollas.

En una olla proporcionada se pone un pozuelo de aceite de oliva otro de vinagre y otro de agua. Suficiente cantidad de sal y pimienta negra y una docena de

cebollas grandecitas: todo esto estará puesto en una olla la que se pondrá en la lumbre tapada lo que estará cocido cuando estén tiernas las cebollas.

Coliflor en leche.

A medio y cuartilla de leche una cucharada de harina, se deshace en la leche y se pone á hervir en una cazuela, así que está hirviendo se le echa medio de mantequilla, se pone á hervir la coliflor en agua, luego se saca y se le hecha con una cuchara para que no se deshaga.

Costillas de carnero aprensadas.

Se cojen en trozo unas costillas y se van cortando una por una, se estién-

den con su pulpita de carne abajo que no se les despegue la carne que les queda se les baja para abajo á que quede la costilla limpia; se van aplastando con el machete á que queden anchitas; se ponen á cocer con tomillo, laurel, ajo y pimienta; ya q.e esten bien cocididas se dejan consumir con el caldo de manera que este les sirva de salsa; ya se tendra bastante peregil picado, pan desleido, una poquita de pimienta y sal; se van cogiendo una por una mojadas en esa salsa, se revuelcan en el pan y peregil, se va envolviendo cada una en un papel, se ponen á asar en una parrilla y cuando el papel tome color es señal que ya estan.

Ensalada de bretones.

Cocidos los bretones con sal, escurridos y picados, se freirán primero en manteca unos ajos y ya dorados se sacan y se echan los bretones: se les dará una media frita en ella y sacados se sazonan con aceite, vinagre, orégano, cebollas cocidas, pimienta y sal.

Migas.

Después de bien quemados unos ajos en manteca, se sacarán y allí se pondrán á freir pedazos chicos de pan frio; se sacan y allí mismo se echa ajonjolí limpio y ya que este un poco frito, se le echará harina remojada en agua, y cuando haga ojos (que levante) se saca y encima de esto se le

pondrá el pan frito.

Otras migas.

Se pica muy menudo pan frio, se muele chile ancho con ajo segun es la cantidad del pan; se le echa al pan sal, una poca de agua para humedecerle, se cortan lomos de puerco en rebanadas delgadas, se frien en manteca con sal á que queden doraditas y allí se echan el pan con lo demas.

Pollos portugueces.

Se toma un poco de cilantro verde, un poco de peregil, unas cabezas de ajos chicas peladas, se pican los ajos y las cabezas de dos manojos de cebollas muy menuda lo mismo que el cilantro y el

perejil, se muele otro poco de cilantro verde con un piñon de alcaparras, un pedazo de agengibre tostado, una poca de canela, pimienta y clavo todo esto se frie junto muy bien y ya que está bien frito se les echa el caldo con que se han cocido los pollos y las costillas de puerco, se les rebana jamon y para ponerlo en el platon se le echan unas aceitunas sevillanas y tornachiles inpurtados y los pollos despedazados con las mollejitas é higaditos y costillitas de puerco.

Jamon en vino.

Se echa á remojar el jamon y se lava muy bien despues de lavado se pone á cocer con las yervas siguientes: laurel, mejorana,

alcarabea, torongil, tomillo, hojas de naranjo; ya que está bien cosido se saca y se limpia bien de las yervas y se echa en vino y almíbar, ó en lugar de vino pulque; se pone á la lumbre y ya que se haya consumido el caldillo, se le echa biscocho tostado y molido por ensima, se le pone un comal arriba con poca lumbre para que crie costra y se sirve frio.

Jaletina sustanciosa.

Se cuecen manitas de carnero y se les quita toda la carne y el pellejo, nomas d que quede la canilla pelada y solo con el tuétano; estas se majan, y con patas de pollo y de gallina se ponen á cocer en una olla con agua y

azúcar suficiente, rajas de canela, y tres clavos de comer enteros; se le tapa la boca á la olla con un plato y masa para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entonces se quitará del fuego para que repose un rato y antes que se enfrie se echa en una servilleta la que estará amarrada de las cuatro puntas para poderla amarrar y colgarla en una parte fuerte para que vaya estilando lo de adentro poniéndole un plato debajo; este se adorna con gragea y polvo de canela por encima.

Queso.

Se ponen á hervir siete cuartillos de leche con su azúcar al gusto, á q. consuma hasta que queda hecha masa

se aparta del fuego, se enfria muy bien para que no se cuajen las claras y cuando esté bien frio en el mismo caso se le revuelven siete claras de huevo conforme se sacan del cascaron, cuidando de que no se hagan bolas, sino que quede esta mezcla como una manteca; se embarra la pudinera con poca mantequilla, se pone en una cazuela con agua y zacate y cuando esté hirviendo dicha agua se pone la pudinera con bombre arriba para que cuaje; se conocerá que está cuando se meta un popote y salga limpio; se saca, se envuelve en un trapo gordo para que chupe toda la grasa y al otro dia se muele canela y se le sinta sp. encima y por los lados.

ta que reviente se echa en la olla y se le agregan tres piñas molidas, sin cáscara, dos panochas blancas, como dos libras de tamarindo y dos limones rebanados bien grandes, se pone al sol y al sereno por tres ó cuatro dias, y al irse á servir se le echa clavo canela y nuez moscada, y se endulza

Migas extremeñas.

Se pican unos ajos y se ponen á freir hasta que se doren en una sarten con media libra de manteca, luego se sacan y se echan en una cazuela, se toma un pedazo de jamon y se pica, se pone á freir, lo mismo se hace con el chorizo; se toma un chile ancho y se hace pedazos en la manteca, luego que empieze á dorar se le

echa una poca de agua y sal, se va echando el pan que no quede mojado sino seco, de modo que quede hecho tostadas, quitandose la sarten de la lumbre se pica con la cuchara y con la misma se aprieta y despues se vuelve á poner en la lumbre hasta que crie costra, entónces se voltea con la misma sarten y se quitan de la lumbre, despues se vuelven á poner y no se quitan hasta que queden doradas. Se sirven con chilitos aceitunas y tornachiles.

Jabon

Se toman dos reales de jabon muy blanco y se ponen á remojar en un hebrillo con agua vindándoles esta todos los dias y con un cuchillo se

una onza de azucar en polvo, la cáscara de una naranja y de una limón rayadas veinte clavos en polvo, una rajita de canela, y medio de liquidámbar. Se pone en una cazuela nueva á derretir el liquidámbar, y cuando este derretido se echa todo lo dicho menos la alhucema, se menea bien y se quita de la lumbre: se le echa la alhucema y se menea con las manos lo mas que se pueda para que no se haga bolas.

Asado de colas de carnero.

Se cuecen las colas de carnero, y a q. esten cocidas, se escurren y se sazonan con sal, pimienta gorda en polvo, y en una cazuela se derrite mantequilla y se echan allí las colas á que queden bien cubiertas; se sacan y se reconocen en

pan frio rayado: se quiebran cuatro huevos sobre la mantequilla batiéndose todo junto: se bañan con esto las colas, volviéndolas á revolcar en el pan otras tres ó cuatro veces y se ponen en la parrilla

Salchichas con vino bueno.

Se cortan en pedazos muy menudos trozos de cerdo, jamon gordo y magro en iguales cantidades; se echa todo en una olla y se sazona con sal, humedeciéndose con vino de Malaga, ó otro cualquiera generoso, de modo q.e la carne quede bien empapada y cubierta; ya que esta todo bien incorporado se tapa la olla y se mantiene en esta disposision uno ó dos dias, se rellenan las tripas delgadas del cerdo, se atan á la distancia que se quie-

ra y se pican con un alfiler para q.e les salga el aire que puedan tener, colgándolas en un lugar donde no dé el sol y se puedan orear.

Otras salchichas.

Se pican partes iguales de carne de puerco y de jamon gordo, y se les añade sal, especias, un poco de hinojo molido y bastante vino blanco; se rellenan las tripas mas delgadas del carnero, se atan á la distancia que se quiera y antes que se pongan á freir se pican con un alfiler para que les salga el aire

Otras salchichas.

Carne de puerco gorda y magra, se pica muy bien y se sazona con sal, es-

pecies y yerbas aromáticas de Bolonia. Estas se rellenan como en las anteriores.

Otras salchichas.

Despues de picada la carne como en las anteriores, se echa en vinagre y se le agrega pimienta y agengible, hinojo molido y sal suficiente, estas se rellenan y se ponen á cocer.

Para piernas de carnero.

Se muele lo siguiente: comino, poco orégano, una cabeza de ajo, diez chiles dulces, sal pimienta gorda, tomillo, laurel y una botella de vinagre.

Se echa en infucion desde la víspera y á otro dia se meten las piernas ó pierna en el horno.

Polvos para los dientes.

Dos onzas de fosfato de cal, media onza de magnecia calcinada, una cuarta de onza de piedra pómez y dos adarmes de grana, mas cuarenta gotas de esencia de mentha piperita.

Agua para los dientes.

Se hace una infucion en un cuartillo de aguardiente con crameria y se echa una poca de grana, teniendo cuidado de ponerla al sol por tres dias, se para entonces por un lienzo y luego se le echa media onza de esencia de mentha piperita.

Sopa de turbieles.

Se cuecen sesos y acelgas, despues se

muele frito con pimienta, clavo y unos granitos de arroz, despues de bien revuelto se le echa bastante queso fresca del mejor, se pone un mantel ó platon con harina, se hacen bolitas como almóndigas y se echan en la harina dejándolas que se creen y friéndolas en manteca ó mantequilla. Haciéndolas desde la víspera está mejor.

El caldo del puchero sin arroz se aparta, se muelen dos ó tres jitomates asados un pedazo de pan como para estofado y dos dientes de ajo, todo molido; se frie en mantequilla y se le echa el caldo y cuando esté hirviendo se echan las bolitas con cuidado para que no se desbaraten y cuando vayan á la mesa se les pone queso por encima.

Sopa de bolitas.

Se echan en una cazerola cuatro

huevos, medio cuartillo de leche, cuatro onzas de mantequilla derretida q. no esté muy caliente y sal al gusto. Se va mezclando harina hasta que esté capaz de amasarlo, para que en seguida se hagan bolitas mas grandes que un garbanzo las que se freiran en mantequilla. Despues de esta operacion se ponen en la sopera y se les echa el caldillo bien caliente. Este se compone de chícharos crudos fritos en mantequilla, se muelen con pimienta, se añade cebolla muy picada y frita y el caldo del puchero.

Galetina.

Se pone á cocer una pata de ternera con media gallina y cuando esté muy cocida de modo que se le salgan los huesos, se le quita muy bien

la grasa al caldo y se cuela por un cedazo, se les esprimen tres naranjas de China, cuatro limas dulces y dos limones, clavo y pimienta enteros y unas rajas de canela fina, cuatro huevos con cáscara, un real de vino jerez y el mismo tanto de aguardiente catalan, y azúcar al gusto. se pone á la lumbre hasta que clarifica y toma punto par filtrarse.

Camarones en aceite.

Despues de cocidos los camarones grandes y bien limpios se frien en una sarten con bastante aceite de comer y bastantes ajos picados; así que estan bien fritos se sacan y se echan los camarones, se les agrega un poquito de vinagre bueno, yervas aromáticas, sal, pimienta, se tapan y se ponen á la lumbre hasta

que consumido el vinagre quede solo el aceite.

Asado de gallina.

Se limpia bien la gallina despues se pone á freir en una sarten que quede bien dorada, se le echa agua, clavo, pimienta y canela, ajos, vinagre y todas yerbas ~~x~~ de olor un jitomate entero y dos cabezas de cebolla y se deja hasta que se seque. La canela y ajos, molidos; lo demas entero.

Sopa de pan.

Se tuesta el pan en el comal, se frie cebolla muy menudita y se le echa ajo y jitomate molido y peregil picado. Se le echa caldo del puchero á que hierva un poco, se aparta

poniéndole un comal con lumbre á que seque y despues se le ponen sus garbanzos antes que se quede sin caldo para que se doren.

Pomada.

Se pone á derretir el tuétano en el vaho de una olla, despues se pondrá freir con ocho chilitos verdes echándole un puño de hojas de rosas de castilla; ya frito todo se aparta y se le exprime medio limon, se incorpora un poco y se cuela por un lienzo para ~~[illegible]~~ bien echándole la esencia que se quiera. Antes de echar el limon se le quitan los chiles y la rosa.

Lentejas.

Despues de bien limpias y escogidas

se labau con agua tibia; y con la misma se pone á cocer; ya que esten cocidas se pondra bastante gitomates picados y ajos tambien picados cebolla picada y entera; se frie echándole un poco de vinagre y su pequita de azúcar, y á frito se echan las lentejas á que tambien se frian, y cuando vayan á la mesa se les echan huevos cocidos rebanados y la fruta que se quiera.

Sopa de macarrones.

Se prepara una olla con huesos de vaca y agua regular, gitomates machacados, vinagre, tomillo, mejorana, laurel, clavo y pimienta; se pone á hervir hasta que deje toda la sustancia y despues de cocidos los macarrones en agua se

frien en manteca gitomates, almen-
dras con cáscara, cebolla y todo esto
se muele y se vuelve á freir y se le
echa el caldo y a dicho: entonces se po-
nen en una cazuela una capa de
macarrones otra de queso añejo y
trocitos de mantequilla; así se va po-
niendo y se le echa caldo y se pone
á dos fuegos.

Esponjadas de harina.

Un tanto de masa, otro de queso
fresco, otro de harina, todo esto se
muele en un metate y se baja con a-
gua hasta que quede una masa
como para tortillas. Ya se tendran
sesos cocidos y se echan á freir en u-
na salsa de cebolla y gitomate
picados muy menudo lo mismo que
peregil; se hacen de la masa u-

nas tortilitas chicas y se rellenan de los sesos doblándolos como las empanadas y se frien en manteca.

Arroz habanero.

Se pone un pollo ó gallina á cocer con sal echándole yerbabuena una cabeza de ajos, y dos cebollas enteras. Ya que está á medio cocer y bien espumada la olla se le echa media libra de arroz bien lavado ya que suelta el hervor, se le echa azafran molido y se deja hasta que se cueza.

Chorizones.

A una arroba de carne de puerco dos libras de chile colorado una cuarta de clavo, una cuarta

de pimienta, una cuarta de canela ocho cabezas de ajo un puño de aniz, la sal correspondiente; se muelen las especies en polvo y el chile remojado y los ajos tambien muy remolidos. Estando la carne bien picada se le revuelve todo esto dejándolo en una cazuela tres dias revolviéndolo en cada uno de ellos á mañana y tarde y luego se rellenan.

Atole de leche.

A una taza de nixcomel bien lavado y refregado un quartillo de leche y uno de agua; se muele el nixcomel y se cuela con la leche y la agua: se pone á cocer y se le echa un poquito de aniz y azúcar al gusto y a q. le falta poco y que esta cocido se le echan dos ó tres hojas de naranjo y tantita sal, cuidando que quede de

un regular espeso y bien cocido.

Bacallao privilegiado.

Libra y media de bacallao, medio cuartillo de aceite de comer, dos manojos de cebollas grandes y si son chicas tres, cuartilla de peregil una cabeza de ajos molida en crudo, un pedazo de pan echado á remojar en vinagre y molido, tlaco de clavos y la mitad de tlaco de pimienta en polvo, media cucharada de chile ancho en polvo, el q.e despues de desvenado y dándole una pasadita por la lumbre se moterá muy bien y se pondrá al sol por dos ó tres dias p.a que largue lo picante dos reales de jitomates asados y molidos teniendo cuidado que no les quede nada de la semilla y que toda quede bien remolida.

Modo de hacerlo.

Se pone el aceite al fuego y despues de bien caliente se le echará cebolla muy menuda, ya que esté un poco frita se le echa el peregil tambien picado q.e tambien se freirá: estándolo se echa el polvo de chile, el pan, los ajos, la pimienta y clavos: y frito todo esto y meneándose con una cuchara para que no se pegue se le echará el gitomate y se deja freir tanto hasta que el aceite sale por encima. Ya se tendrá el Bacallao cocido, despues de bien remojado, y sacándole todas las espinas, se hacen lonjas y se pone una capa de Bacallao y otra de la salsa y otra de alcaparras, y así se van poniendo hasta que se acabe, siendo la última capa de gitomate y alcaparras, se pone otra vez al fuego á que hier-

va bien advirtiendo que ya no se menea con la cuchara sino con la misma cazuela.

A onzas de almidon molido y tamizado, un huevo batido, aparte la yema y aparte la clara como para freir; se mezcla el huevo y el almidon, se unta una bandinera con manteca, y se pone en una ornilla caliente, se echa lo dicho, y se le pone un comal con lumbre por encima.

Mole de Guajolote.

A una libra de chile mulato una tortilla tostada, una cuarta de libra de almendra, la mitad de tlaco de Ajonjolí, una cucharada de pepita de chile, clavo, pimienta gorda, anis, tlaco de Canela, tres dientes de ajo asados. El chile y la almendra dorados en manteca.

ajonjolí, y la pepita tostada como es costumbre; ya que esta molido todo, se frie primero el ajonjolí, luego la almendra, en seguida, las especies, y al último el chile sin nada de tomate.

Chorizos fingidos

Se compran los bistes, se palotean y se les echa su sal pimienta, se hace el reyeno de aselgas guisada con salsicha y trositos de jamon todo esto se revuelve y se van reyenando los bistes, y se amarran con hilo se ponen á freir, se desbaratan unos gitomates y ya que estan fritos los chorizos se les echa los gitomates á que frian junto con los chorizos luego se echa una poca de agua á que se cubra y se le echa tomillo mejorana y laurel y se dejan hervir hasta que deje una salsa espesa

~~tugelu Ulixamon~~

con un poquito de vinagre, despues se quema aceite con unos dientes de ajo alli se frie lo molido hasta que está muy chino se agua con vinagre á que quede una salsa de un espesor ~~gular~~ se sazona de sal y con con esta salsa se cubre la carne poniendole mas aceite por encima y el adorno que mas agrade.

Lengua.

Bien cocida la lengua de ternera con yerba y un poco de vinagre se hace un puré del modo siguiente: se hierve una poca de leche, se ~~de~~ mezcla harina batida aparte en otra poquita de leche para que se deshaga y no haga bolas y se le mezcla ala leche como se dijo antes para que espese uno poco; despues se disuelven unas yemas de huevo crudos ~~desuelta~~ en leche y coladas se le agregan al puré, un polvo de nuez noscada, sal, un pedazo de azucarillo se deja hervir hasta que queda de un espeso regular; se saca la lengua del calolo en que se cosió se le dá una pasada ligera en manteca se escurre perfectamente de ella se coloca en el platon entera cubriendola con la salsa

a ha y poniendole alcaparras por encima.

Torta de papa con leche.

Se pelan las papas en crudo se parten en cuarteroncitos se ponen un rato en agua fria se escurren y se frien en manteca y mantequilla hasta que esten suaves sin dorar se les pone leche y se dejan hervir hasta que consume esta, se apartan para que se enfrien; se bate huevo como para torta se embarra la budinera de mantequilla se mezcla la papa en el huevo un polvo de queso de flandes se vacia todo en la budinera y se pone á cuajar ~~en~~ la hornilla muy caliente y su coma con lumbre poz encima.

Sopa de col.

Col muy blanca se corta en pedazos, se pone a coser en agua de sal en pedazos y con unos cuarteroncitos de papa pelada en crudo y unas pimientas enteras despues de cosida se aparta y se deja en esa agua hasta que ya se va á servir entonces se escurre y se le pone leche muy caliente y se pone en la sopera unas rebanadas de pan tostadas en el comal y se cubre con lo ya dicho;

Sopa de ostiones.

Se pone á hervir la leche se pela y muele una poca de almendra se baja con leche del metate se mezcla con la leche ya hervida se cuela y se sazona de sal, entonces se pone á hervir y se deja del espesor que mas agrade si se ve que está aguada se le pone un poloito de harina para servirla se ponen los ostiones en la sopera ya sean solos o con pedazitos de pan fritos en mantequilla se cubren con la leche y se le echa un trozo de mantequilla este mismo caldillo sirve para macarrones poniendoles un poco de queso de flandes y ~~las~~ amilalas hervir un poco antes de servirlos y despues su mantequilla.

Otra de Ostiones

Se asan y muelen jitomates, se pica cebolla y perejil se frie la cebolla en manteca despues el jitomate y al último el perejil cuando esta muy refrito se le pone un caldo de sustancia los ostiones y el caldo de ellos y rebanadas de pan frito en mantequilla ~~xxxxxx~~ ademas un trozito de mantequilla se deja sazonar un poco se sirve en la sopera y estando ya en la mesa un poco de champagne

Pescado Huachinango

Entero el pescado se embarra de limon (por dentro) y si le falta y se pone á freir en pura mantequilla hasta que esté cocido procurando que quede entero ya se pan rayado de cortadillo tan [illegible] dorado en [illegible] se pone el pescado en el plato [illegible] encima una ca[illegible]

sado y en el pico un poco de perejil chino.

Mole de Guajolote

Se hace raciones el guajolote y se pone á cocer se pela un poco de pepita de calabaza peluda se le dá una pasada en el comal un poco de ajonjolí tostado unas almendras doradas en manteca un poco de cacahuate pelado y pasado en la manteca unos tomates dorados y pasados en la manteca chiles verdes unos chiles poblanos unas hojas de lechuga un poco de perejil claro y canela unos dientes de ajo asados: se muele primero la pepita, despues el ajonjolí, puntos cacahuate y almendra, despues tomate y chiles con las especias y el ajo, y al ultimo perejil y lechuga: se quema manteca se frie primero el ajonjolí en seguida la pepita, despues el cacahuate y la almendra despues el tomate y chiles y al ultimo el perejil y lechuga cuando está muy chico caldo en que se cosió el guajolote y las raciones se deja hervir á fuego lento hasta que quede de un espeso regular, y se sazona de sal.

Sopa de chicharo.

Asado el chicharo y molido se pone á freir en manteca y mantequilla cuando está muy frito se agrega caldo del puchero y se deja sazonar al servirla se sirve unos trozitos de pan fritos en manteca y se cubre con el caldo.

Ternera en chile mulato

Desde la víspera se rebana la pulpa de ternera, para una lb de carne cuartilla de chile mulato tostado y molido en seco á quede en polvo, se pica bastante jitomate, toma se muele tres clavos y tres pimientas bajados con agua tos esto se echa en una olla, tomillo, mejorana, y laurel pero no mucho, se echa una poquita de agua y se pone á cocer; á otro dia nada mas se calienta para servirse.

Croquetas de carne de ternera

Gelatina transparente

Para 5 cuartillos de agua 3 onz de gelatina tres huevos quebrados con todo y cascarones las cascaras de una naranja, de una lima y de un limon y el jugo de las mismas frutas clavo, pimienta, y canela al gusto. Se pone á hervir el agua se aparta de la lumbre y en en ella se disuelve la gelatina endulza al gusto se le agrega la otra composicion y se pone á clarificar dos ó tres hervores tomandole una cucharada de vinagre [illegible]

entonces se pone el que frebre
espumas se recoge en los moldes
dejándolo enfriar

Carlota Rusa.

Dos cuartillos de nata cuajada
endulzan al gusto con polvo de azucar, después se bate
hasta que esponge, advirtiendo que
sola una persona la ha de batir, y los
trastes especiales para ella porque sino
es muy facil que se corte, ya se tiene
preparada una bodinera con boletas des
puntadas y paradas alrededor de la
bodinera lo mismo que en el fondo
luego se vacia la nata y se
pone a qece coage, poniendola en
hielo es mucho mejor. (ya que se le pa
el polvo de azucar no se bate porque se corta
nada mas se incorpora)

Brandada de Bacalao.

Se pone a remojar el bacalao desde
la vispera en agua con leche, al otro
dia se pone a cocer con leche y agua
ya que esta cocido, hirviendo se le echa