



Chocolate de "La flor"

- 2 kilos cacao Tabasco
- 1 " " Maracaibo
- 3 " azucar
- 180 gramos de canela

Chocolate de mi papá

- 6 lbs cacao Maracaibo — 2760g
- 6 " " Caracas — 2760g
- 4 " " Guayaquil — 1840
- 12 " azucar — 5520
- 4 onz canela 114 gramos 284g

Primera

- 28 lbs cacao Caracas listado y limpiado
- 40 " azucar blanca
- 1/2 " canela producen 68 lbs 125.25

segunda

- 3 lbs cacao Maracaibo
- 3 " " Caracas
- 2 " " Guayaquil
- 6 " azucar blanca
- 2 onzas canela sin producir 14 libras 4746



El dulce chichoso de Lola Miranda lleva para cada litro de leche 400 gramos de azúcar y un poco de bicarbonato.

## Frituras.

Para 460 gramos de harina; 12 yemas de huevo; un poco de agua de tequesquite, otro poco de agua de aris hervida y colada, y un poco de manteca. Se amasa muy bien hasta que la masa tenga vejiguitas; una vez amasada, se extiende muy bien con un palote, cortándola después en tiras de 8 centímetros de largo por 4 de ancho, pegando las orillas con clara. Entonces se frien y se espolvorean con azúcar tamizado.

## Crema frita.

1 litro de leche, 300 gramos de azúcar, 6 claras de huevo y 6 cucharadas de harina de arroz. Puesta al fuego esta mezcla, pero fuego que no tenga llama, ni tufo, ni humo se revolverá con un cucharón de madera incesantemente y siempre hacia la derecha, porque si se trocase se cortará la leche infaliblemente; y cuando haya espesado bastante, se retirará del fuego y se dejará enfriar, a fin de que se ponga dura sin lo cual nada puede hacerse. Después con un cuchillo de buen filo, se dividirá en pedazos de la forma que se quiera; se irán envolviendo en las yemas que quedaron de las claras, bien batidas, después en miga de pan duro, rallado; y se frien ligeramente en manteca de



buena calidad.

## Frituras de catalán.

A 460 gramos de harina, 12 yemas de huevo, una cucharada de catalán y una poca de manteca; se amasa a que quede muy blanda, y se van extendiendo con los dedos lo más chicas que se pueda; se frien y se espolvorean con azúcar y canela tamizada.

## Crema cruda (de Buenavista)

Se hace una conserva de pera blanca, en crudo, poniendo 460 gramos de azúcar para 6 peras y se deja la miel de punto de hebra suelta. Cuando esté fría se escurren las peras, se parten en ocho y se colocan en forma de pirámide en el centro de un plato. A una o dos yemas de huevo a medio batir se les va mezclando un poco de almibar y con esto se bañan las peras. Se baten a la nieve 3 claras de huevo y se les va añadiendo poco a poco 90 gramos de azúcar en polvo y se cubren perfectamente las peras. Al rededor de la pirámide se colocan formando estrella unas galletas parecidas en la forma a las soletas que se parten a la mitad y en cada una se pone una rebanada

de crema de chocolate.

## Rosquitas de merca.

A 460 gramos de harina, 9 yemas de huevo, prozuelo y medio de merca, una poca de agua de sal, tibia, y otra poca de agua de tequesquite, tibia también. Se amasa muy bien golpeándola contra la mesa hasta que haga vejigas. Se hacen las rosquitas se frien en manteca bien caliente y se revuelcan en polvo de azúcar tamizado.

## Frituras de leche y harina.

Se pone a la lumbre 1 litro de leche con 300 gramos de harina, sin dejar de moverlo para que no se queme, y se deja hervir hasta que se haga una especie de engrudo tieso. Cuando está así se aparta de la lumbre y se le mezclan 3 o 4 yemas de huevo y una poca de raspadura de limón, o agua de hojas de naranjo y se revuelve muy bien. Se pone a freír manteca en una budinera y se van echando cucharadas tapando la budinera para que alcen bien las bolas. Cuando están bien doradas se sacan, se revuelcan en polvo de azúcar y se sirven. Si se quiere se pueden rellenar de alguna crema o de otro dulce análogo.



## Torta de almendra.

Se hace almibar con 690 gramos de azúcar, y estando clarificada y de punto de espejo se le incorpora 460 gramos de almendra molida, y sin quitarla de la lumbre, se está meneando hasta que se le vea el fondo al cazo. Entonces se aparta y se le echan 10 huevos batidos como para freír, una poca de canela molida y 5 bizcochos tostados y molidos; se revuelve todo bien y se vacía en una budinera untada con manteguilla poniéndose a cocer a dos fuegos.

Al día siguiente se pone a clarificar miel con 460 gramos de azúcar y se le pone una copa de buen jerez. Cuando esté hirviendo suavemente se pone allí el bizcocho para que le penetre la miel. Se saca, se coloca en un platón y se cubre con merengue francés que se hace del modo siguiente:

## Merengue francés.

Se baten a la nieve 6 claras de huevo y cuando estén bien batidas se les va incorporando 115 gramos de polvo de azúcar. Se pone la cazuela sobre el rescoldo y se bate perfectamente. Después se saca de la lumbre y se vuelve a batir y así se hace por espacio de 20 minutos. Se le pone una poca de raspadura de limón y después de bien batido se cubre con él

el bizcocho y se sirve.

## Postre de camote.

Para 4 litros de leche, endulzada con 1,800 gramos de azúcar blanca, se muelen 115 gramos de almendra limpia y se mezcla. Se muelen también 920 gramos de camote morado, se tamiza por un agate muy fino, después de tamizado se mezcla en una poca de leche y se pasa por una coladera; una vez colado se mezcla en toda la leche, se pone el cazo a la lumbre y se mueve sin cesar hasta que se vea el fondo.

## Postre de arroz.

Se ponen en un cazo 4 litros de leche, 920 gramos de azúcar blanca y 90 gramos de arroz molido. Se mezcla con la leche y se pasa por una coladera, se pone a la lumbre y se le echa una hoja de naranjo y una rajita de canela, se mueve sin cesar para que no se queme y cuando se le vea el fondo al cazo, está el dulce de punto.



## Postre de fresa.

Para 4 litros de leche, 1,800 gramos de azúcar blanca. Se pone el cazo a la lumbre sin dejar de mover la leche para que no se quemé. Se limpian 690 gramos de fresa, se lava muy bien quitándole la semillita, se desbarata, se tamiza por un ayate y después se exprime por un lienzo. Cuando la leche esté de punto de versele el fondo al cazo, se le mezcla la fresa moviéndolo violentamente y sin cesar; en seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Postre de piña.

Para 4 litros de leche, 2 kilos de azúcar blanca. Se endulza y se pone el cazo a la lumbre. Si las piñas son grandes se pone a  $\frac{1}{2}$  y si son chicas a. Se pelan y se les quita el corazón y los clavos, se muelen y se tamizan por un ayate muy fino. Cuando la leche esté de punto, se mezcla la piña, moviendo la leche sin cesar; en seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Postre de maney.

Para 4 litros de leche 1,380 gramos de azúcar blanca. Se endulza la leche y se pone el cazo a la lumbre sin dejar de moverla. Se tamizan 2 ó 3 maneyes de los de mejor color. Se deja hervir la leche hasta que recobre su punto, que es de versele el fondo al cazo y entonces se le mezcla el maney moviéndolo violentamente y sin cesar; en seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Postre de guayaba.

Para 4 litros de leche, 1,800 gramos de azúcar blanca. Se endulza la leche y se pone el cazo a la lumbre sin dejar de moverla. Se pican y se ponen a cocer 20 guayabas color de rosa; después de cocidas se les quita la semilla y se tamizan por un ayate fino. Cuando la leche esté de punto de cajeta, se le mezcla la guayaba, sin dejar de moverlo violentamente; se deja hervir tres ó cuatro minutos más y entonces se aparta y se vacía en un platón.



## Postre de naranja.

Para 4 litros de leche, 1,800 gramos de azúcar blanca; se lavan 2 naranjas, se rallan y se echa la raspadura en la leche, se mezcla muy bien, se cuele la leche y se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada sin dejar de moverla. Se exprimen las naranjas y se cuele el jugo por una coladera. Cuando la leche esté de punto de cajeta, se le echa el jugo, moviendo el dulce violentamente y sin cesar. En seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Pan de pulque.

Se ponen en una cazuela, 1,800 gramos de harina, 920 gramos de azúcar tamizada, 230 de manteca y 60 de mantequilla. Después de bien revuelto todo esto se agregan 8 huevos. Se le ponen algunas pasas, después un vaso de leche (prefiriéndose la de cabra), y un poco de pulque. Una vez que se ha amasado bien se deja reposar dos horas; pasado este tiempo se mete al horno en moldes o cazuelas.

## Postre de ciruela.

Para 4 litros de leche, 1,380 gramos de azúcar blanca y 3 o 4 tazas grandes, de ciruelas coloradas. Se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada, sin dejar de moverlo, y se deja hervir hasta que tenga punto de atole. Se exprimen las ciruelas y se pasan por un ayate fino, se mezcla con la leche y se mueve sin cesar hasta que tome punto de cajeta. Se aparta en seguida y se vacía en un platón.

## Queso de Nápoles.

Para 4 litros de leche, 920 gramos de azúcar. Se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada y se deja hervir un poco; una vez que ha hervido se aparta y se le mezclan 460 gramos de almendras molidas y que se habrán mezclado en una poca de leche. Se vuelve a poner el cazo a la lumbre y se mueve sin cesar hasta que se le vea el fondo; entonces se aparta y se enfria. Cuando esté frío se le agrega una taza de claras, incorporándolas bien, después se vierte en una budinera que ya estará untada con mantequilla y se pone en baño de María. Se conocerá que ya está cuando metiéndole un popote salga seco. Ya colocado en el platón se cubre con polvo de canela, tamizado y se adorna con hojas de naranjo.



## Cocada.

Se pone a clarificar miel con 920 gramos de azúcar. Estando la miel clarificada, colada y de punto de espejo se le echan 2 cocos rallados y se deja hervir un poco. Cuando haya hervido y empiece a versele el fondo al cazo, se aparta de la lumbre, para mezclarle 16 yemas de huevo a medio batir, que se tendrán preparadas y que se irán echando poco a poco, moviendo violentamente y sin cesar el dulce para que no se cueza el huevo, también si se quiere se le pone un paño de nata bien desleída. Se vuelve a poner el cazo a la lumbre hasta que recobre su punto, que será cuando se le vea el fondo, poco antes de apartarlo y si se quiere se le ponen 2 decilitros de vino blanco. Se aparta, se vacía en un platón y se dora con un conal con lumbre encima.

Debe moverse el dulce constantemente con una cuchara de madera cuando esté el cazo en la lumbre, porque si no se mueve se quema.

## Leche quemada.

Para 4 litros de leche 1,200 gramos de azúcar blanca. Se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada y se deja hervir; cuando esté tan espesa que se le vea el fondo al

cazo, es cuando empieza a quemarse, y entonces se mueve violentamente hasta que tome el color de café con leche, y cuando esté hecha una masa que tenga un color dorado, se le echa una poca de leche para disolverla, y se disuelve perfectamente. Entonces se sigue moviendo hasta que vuelva a tomar el punto de versele el fondo al cazo, y cuando esto sea se aparta y se vacía en un platón.

**Yemitas.** de Luz Sanchez de Rojas  
salen 60 yemitas en papeletas de  $9\frac{1}{2}$  cent. cuadrados.

A 690 gramos de azúcar hecha almibar del punto de bolita que no esté dura, se deja enfriar y se le mezcla medio litro de leche hervida, en la que se desbaratan 11 yemas de huevo, se mezcla bien con el almibar, se pone al fuego menguándolo y así que se le vea bien el fondo al cazo se le echan dos cucharadas de vino blanco, se deja hervir otro poco, se aparta y si otro día se hacen las yemas y se revuelcan en polvo de azúcar, tamizado.

## Budin de maníon y almendra.

Se pone a hervir a fuego lento por espacio de 15 minutos, 1 litro de leche con 460 gramos de azúcar; se aparta, se deja enfriar y entonces se le mezclan 10 yemas de huevo. Se



muelen 230 gramos de almendras, rociándolas con agua fría para evitar que se aceiten. Para esta cantidad 300 gramos de mantequilla es bastante. Se unta la budinera; se cortan 2 mamones grandes en rebanadas de un grueso regular y en cada una de ellas se va untando mantequilla por un lado, y almendra por otro y se van colocando en la budinera, de modo que la almendra quede para el fondo de ésta. Cuando todo el fondo de la budinera esté cubierto, se bañan estas rebanadas con la mezcla de la leche y el huevo y así sucesivamente se siguen formando rebanadas, de manera que siempre quede la almendra sobre la mantequilla hasta concluir, cuidando de que vayan bañadas todas las capas con la mezcla antes dicha, vaciando el resto de esta mezcla sobre la última capa de mamón. Se pone la budinera en baño de María y se le pone encima un conal con ascuas para que se dore. Se conoce que ya está, cuando metiéndole un popote salga seco. Cuando se ha colocado en el platón, se le pone un polvo de azúcar y canela, tamizado.

## Merengues.

Se pone a clarificar miel con 690 gramos de azúcar; después de clarificada y colada, se vuelve a poner el cazo a la lumbre. Cuando esté de medio punto, se baten 10 claras a la nieve y estando la miel de punto de caramelo,

se echa la mitad en las claras y se bate violentamente por espacio de cinco minutos. Después, se vuelve a echar la otra porción y se bate por quince minutos; una vez batida, se le incorporan 230 gramos de azúcar <sup>en polvo</sup>. Se forman los merengues con una cucharita cafetera en latas, que se meten debajo de un conal con lumbre, que se tendrá preparado. Cuando estén dorados se sacan las latas y se dejan enfriar. Entonces se despegan los merengues con mucho cuidado con un cuchillo y se unen las idortapas.

## Virilla de Durazno.

Para 450 gramos de azúcar 18 duraznos. Se mordan los duraznos, se parten en tiritas y se les da un hervor; después de hervidos se vacían, calientes como están, en una coladera. Se tendrá preparada una poca de agua de ceniza bien acortada en la que se echa el durazno y se deja allí diez minutos. Entretanto se pone a clarificar la miel. Se pasa el durazno a otra agua limpia, se cuele la miel y puesta ya en el cazo, se le echa el durazno y se deja hervir a fuego lento, hasta que tome punto de espejo.



## Membrillate.

Se mordan los membrillos, se descorazonan y se ponen a cocer. Después de cocidos se ponen a escurrir y luego se tamizan por un ayate. Después de tamizados se pesan y se hacen cantidades iguales de membrillo y azúcar. Se clarifica la miel y cuando esté de punto de bola, se le mezcla el membrillo, sin dejar de moverlo, hasta que recobre su punto, que se conoce cuando hierva haciendo burbujas, salga humo y se le vea el fondo al cazo. Entonces se aparta del fuego y se bate la pasta hasta que blanquee. Se vacía en cajas o en moldes.

## Jalea de membrillo.

A 1,500 gramos de azúcar clarificada de punto de espejo, se le echan 2 litros de jalea de membrillo y se le deja tomar el punto que es hasta que se ve que se desprende de la cuchara. Se vacía en moldes.

## Guayabate.

Se mordan las guayabas, que han de ser

blancas, se descorazonan y se ponen a cocer en poca agua para que no pierdan el gusto. Después de cocidas se ponen a escurrir en un canasto, se tamizan por un ayate fino y se mezcla en miel de punto de bola, en proporción de 460 gramos de azúcar, por 690 de guayaba tamizada. Se conoce el punto en que, moviendo la pasta, lo que quede pegado en la cuchara daídole un golpe con la mano, caiga en trocitos. Se aparta y se vacía en cajetas, en moldes, o en cajoncitos forrados de papel.

## Jalea de guayaba.

A 500 gramos de azúcar clarificada de punto de espejo, se le echan 2 litros de jalea de guayaba y se le deja tomar el punto que es hasta que se ve que se desprende de la cuchara. Se vacía en moldes.

## Durazno rallado.

Después de mordados y cocidos los duraznos se ponen a escurrir en un canasto; se tamizan por un ayate muy fino y se mezclan en miel de punto de bola en proporción de 460 gramos de azúcar por 690 de durazno y se deja a que tome su



fuente que es de despegar. Se aparta del fuego y se vacía vidrioso en trocitos de cristal.

## Jalea de durazno.

A 500 gramos de azúcar clarificada de fuente de espejo, se le echan 2 litros de jalea de durazno y se le deja tomar el punto, que es cuando esté bien espeso y se vea que se desprende de la cuchara. Se aparta y se vacía en moldes.

## Pasteles de almendra.

Se mezclan 2 claras de huevo batidas a la nieve; 350 gramos de azúcar de pilón, pasado por tamiz; 500 gramos de almendras dulces, mondadas y cortadas muy menudas, y 15 gramos de corteza de limón, igualmente cortada como las almendras lo más fino que sea posible; hecha esta mezcla se le da la forma de pastelitos redondos, los cuales se colocan sobre un papel y se ponen al fuego. Para cocer estos pasteles ha de estar el horno algo fuerte.

## Camote y piña.

Se pone a clarificar miel con 1 kilo de azúcar. Cuando esté clarificada y colada, se le echa 1 kilo de camote blanco, tamizado por un ayate fino, y luego que haya espesado un poco, se le echa una piña grande; también tamizada. Se mueve sin cesar con una cuchara de madera y cuando se le vea el fondo al cazo, se aparta del fuego y se vacía en un platón.

## Arroz de leche.

Para 4 litros de leche, 1,400 gramos de azúcar y un prozuelo de arroz. Se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada, y se le echa el arroz; (al que se le había dado un hervor), un trocito de canela y unas hojas de naranjo. Se mueve sin cesar para que no se quemen y con mucho cuidado para que no se rompan los granitos. Cuando se le vea el fondo al cazo se aparta del fuego y se vacía en un platón.

## Pastre de frijol.

Para 4 litros de leche, 1,800 gramos de azúcar y



115 gramos de frijol blanco. Después de cocido el frijol se muele, se deshace en la leche y se pasa por un cedazo; en otra fava de leche, se deslie una cucharada de harina y se pasa también por el cedazo; se mezcla todo, se endulza y se pone el cazo a la lumbre, sin dejar de moverlo para que no se queme. Cuando se le vea el fondo al cazo, se le echa medio vaso de vino jerez y se mueve violentamente. En seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Conserva de camote.

Se pone a clarificar miel con 920 gramos de azúcar. Después de clarificada y colada y estando a fuego lento, se le echan 5 camotes grandes; que no estén muy cocidos; partidos en rebanadas gruesas para que no se desbaraten y se deja hervir poco a poco hasta que la miel tome el punto de hebra. Se aparta y se pone en las conserveras.

## Conserva de guayaba.

Se mondán las guayabas y se ponen a cocer. Se pone a clarificar miel con 460 gramos de azúcar, por cada 20 guayabas chicas. Después de clarificada y colada la miel y cuando

esté fría, se le echan las guayabas frías también y se ponen a fuego lento, hasta que esté la miel de punto de hebra.

## Conserva de durazno.

Se mondán los duraznos, se les hacen unas cortadas para que se penetren bien y se ponen a cocer. Se pone a clarificar miel, con 690 gramos de azúcar, para cada 12 duraznos de regular tamaño; después de clarificada y colada y estando ya fría, se le echan los duraznos ya cocidos y fríos también; y se dejan hervir a fuego lento, hasta que la miel tenga el punto de hebra.

## Conserva de membrillo.

Se mondán los membrillos, se parten en cuartos, se descorazonan y se ponen a cocer. Se pone a clarificar miel con 920 gramos de azúcar para cada 12 membrillos y cuando esté clarificada y colada y estando ya fría, se le echan los membrillos fríos también y se deja hervir a fuego lento hasta que la miel tome punto de hebra.



## Piña con mantequilla.

Para 2 piñas, 920 gramos de azúcar. Se pone a clarificar la miel; después de colada y estando de punto de espejo, se le echa la piña molida y se deja hervir un poco, hasta que esté de medio punto; entonces se le ponen 460 gramos de mantequilla, y se mueve sin cesar. Cuando empiece a versele el fondo al cazo, se aparta del fuego; y después de enfriarlo un poco, se le mezclan 20 yemas de huevo a medio batir; se vuelve a poner el cazo a la lumbre hasta que recobre su punto, que se conoce en que se le ve el fondo al cazo. Se aparta, se vacía en un platón y se pone a dorar.

## Budin de papa.

Se morda en crudo la papa y se pone a cocer; después se muele. Para 1 kilo, se baten 6 claras de huevo como para freír y cuando estén bien batidas, se le mezclan 12 yemas de huevo, la papa; y azúcar en polvo al gusto; batiendo todo esto muy bien, para disolver todo el grano. De 115 gramos de mantequilla, se toma para untar la budinera, que se espolvorea con bizcocho y la que queda se mezcla derretida a la papa; se bate bien hasta que haga burbujas se echa en la budinera y se pone a dos fuegos. Se sirve con polvo de azúcar por encima.

## Conserva de piña.

Se pela la piña y se rebana, quitándole muy bien con el cuchillo todo lo negro que tenga; y se pone a cocer. Se pone a clarificar la miel, con 460 gramos de azúcar, para una piña de regular tamaño; después de clarificada y colada y cuando esté fría, se le echa la piña también fría. Se pone a fuego lento y se deja hervir hasta que esté de punto de hebra.

## Conserva de tejocote.

Después de cocidos los tejocotes, se pelan y se deshuesan. A un kilo de azúcar clarificada y colada y estando fría, se le echa un ciento de tejocotes grandes, también fríos y se deja hervir a fuego lento hasta que la miel tome el punto de hebra.

## Jalea de tejocote.

A un kilo de azúcar clarificada de punto de espejo, se le echan 3 litros 5 decilitros de jalea de tejocote; se le deja tomar el punto, que es cuando se desprende de la cuchara. Se vacía en moldes.



## Conserva de calabaza.

Se parte la calabaza, se le quita la cáscara y se limpia bien con el cuchillo, después se pone a cocer dándole un solo hervor para que no se desbarate. Se pone a clarificar miel con 1,800 gramos de azúcar, para una calabaza de regular tamaño, y después de clarificada y colada y estando fría, se le echa la calabaza también fría. Se deja hervir a fuego lento para que se penetre bien, y cuando esté la miel de punto de hebra, se aparta y se vacía en la conservera.

## Conserva de xoconostles.

Se pelan los xoconostles, se deshuesan y se ponen a cocer con sal. Se pone a clarificar miel, con 1 kilo de azúcar, para 30 xoconostles, y después de clarificada y colada, estando caliente, se le echan los xoconostles calientes, dejándolos hervir a fuego lento, hasta que la miel tome el punto de hebra.

## Conserva de granadas.

Se les quitan las cáscaras a las granadas, se abren por un lado, se les sacan las semillas, se ponen a cocer y des-

pués se tienen desflorando 4 días. Se pone a clarificar miel, con 920 gramos de azúcar, para 20 granadas y después de clarificada y colada y estando fría, se le echan las granadas; se dejan hervir a fuego lento para que se penetren bien. Cuando esté la miel de punto de hebra, se apartan de la lumbre y se dejan enfriar; después se ponen a escurrir un poco y se rellenan de coco, que ya se tendría preparado y que también debe estar frío. Cuando se hayan rellonado se acomodan en la dulcera y se les vierte la miel por encima.

## Cocada para rellenar las granadas.

Se pone a clarificar miel con 450 gramos de azúcar, después de clarificada y colada cuando esté de punto de hebra, se le echa un coco rallado y una poca de nata bien desleída. Se mueve para que no se queme y cuando se le vea el fondo al cazo, se aparta y se vacía en un plato. No se rellenan las granadas mientras no esté fría. Es mejor hacerla de un día para otro.

## Conserva de naranja.

Se raspan un poco las naranjas en un rallador para que no amarguen, se rebanan, se ponen a cocer con un pedacito de jabón y se dejan desflorando 8 a 10 días cambiándoles agua. Se pone a clarificar miel con 2 kilos de azúcar para 12 naranjas; y des-



fués de clarificada y colada y estando fria se le echan las naranjas. Se dejan hervir a fuego lento hasta que la miel tome punto de hebra.

## Postre de Limón.

Para 4 litros de leche 1,800 gramos de azúcar. Se lavan 2 limones, se rallan y se echa la raspadura en una poca de leche se mezcla bien se cuele la leche y se mezcla con toda la demás. Se pone el cazo a la lumbre y se mueve sin cesar para que no se quemé. Cuando se le vea el fondo al cazo se le echa el jugo de los limones después de pasarlo por una coladera y se mueve el dulce lentamente y sin cesar. En seguida se aparta y se vacía.

## Flan.

Se pone el cazo a la lumbre con un litro de leche, 460 gramos de azúcar, unas hojas de naranjo y una rajita de canela; se deja hervir un poco y cuando esté de punto de atole, se aparta y se pone a enfriar; entonces se le mezclan muy bien 14 gemas y 2 claras a medio batir. Se queman en una budinera 120 gramos de azúcar y se baña muy bien con ella toda la budinera; se cuele

allí la leche y se pone al baño de María, con lumbre por encima, dejándolo hervir poco a poco hasta que esté; que se conoce en que, metiéndole un fopote salga seco. Al vaciar el flan, se le mezcla al almibar que queda en la budinera un poco de vino jerez y con esto se baña el flan.

## Enrion.

A almibar clarificado; con 460 gramos de azúcar; de punto de bola, se le mezclan poco a poco 12 claras batidas a la nieve; moviendo el almibar mientras se van incorporando y se le pone una poca de raspadura de limón, o jugo de alguna fruta como fresa, piña, etc. Se bate con fuerza y lo más que se pueda, y cuando esté bastante espeso, se vacía en una comfotera, adornándolo con grajea por encima.

## Cabellos de Angel.

Se parte el chilacayote, se le quita la cáscara y se pone a cocer; después se deja desflorando 3 o 4 dias cambiándole agua. Se pone a clarificar miel con 1,800 gramos de azúcar para un chilacayote mediano; después de clarificada y colada estando fria, se le echa el chilacayote deshebrado y lavado. Se le pone a la



miel una hoja de liquera o unos pedacitos de coco y se deja hervir a fuego lento hasta que esté de punto de hebra.

## Huevos reales.

Se baten hasta que hagan ojos 14 yemas de huevo; se unta una cacerola con mantequilla, se vacía en ella el huevo y se pone al baño de María con lumbre por encima. Cuando se le metá al huevo un popote y salga este seco se aparta y después de frío se limpia y se corta en cocolitos. A miel de medio punto, clarificada, con 920 gramos de azúcar, se le echa una rajita de casela y los huevos reales a que den un hervor solamente. Se sacan y se deja la miel sola a que tome punto de hebra. Entonces se colocan los huevos reales en un platón, se bañan con la miel colada y se adornan con pasas, frinones y almendras.

## Conserva de capulín.

Se pone a clarificar miel con azúcar al gusto; después de clarificada y colada y cuando esté fría, se le echan los capulines, con o sin cáscara y se deja hervir a fuego lento, hasta que tome el punto de hebra. Se aparta y se vacía en la conservera.

## Conserva de pera.

Se monda la pera y se pone a cocer; se pone a clarificar miel con 1,380 gramos de azúcar, para 20 peras de regular tamaño. Después de clarificada y colada la miel y estando fría, se le echan las peras también frías y se deja hervir a fuego lento hasta que tome punto de hebra.

## Conserva de zarzamora.

A alnibar clarificado con 1,150 gramos de azúcar después de colado y estando frío, se le echan 920 gramos de zarzamora, que estará ya cocida y también fría; (se cuece con un solo hervor para que no se desbarate). Se deja hervir la miel a fuego lento hasta que tome punto de hebra.

## Postre de mango.

A 2 litros de leche 920 gramos de azúcar blanca; se pone el cazo a la lumbre con la leche endulzada, sin dejar de moverla para que no se quemé. Se tamizan por un ayate muy fino con suavidad para que no pasen las hebras, 4 mangos que estén bien amarillos y muy maduros. Cuando la leche esté de punto de verse



le el fondo al cazo, se le echa el mango, moviendo el dulce violentamente para que se incorpore. En seguida se aparta y se vacía en un platón.

## Crema de naranja.

Con el jugo de cuatro naranjas dulces, el de un limón, 260 gramos de azúcar molida, cuatro huevos y 15 gramos de gelatina se hace un exquisito pudding. Se exprime el jugo de las naranjas y del limón; se mezcla con el azúcar y los cuatro huevos, batiéndolo bien, y entonces se unen las claras, batidas a la nieve, y la gelatina que antes se habrá fundido y pasado por un lienzo. Se vierte todo en un molde, y se deja éste en la cueva hasta el día siguiente. Para sacar la crema del molde, se sumerge éste en agua fría y se mueva.

## Frituras de nata.

A 230 gramos de harina, la cantidad de nata que resista, dos yemas y una clara, lo que se coge con un décimo, de carbonato y una poca de leche. Se amasa muy bien por un rato, se deja reposar, se palotea, se cortan de la forma que

se quiera, se frien en manteca y se espolvorean con azúcar y canela

## Budin de chocolate.

Se rallan 4 tablillas de chocolate y se batén 6 claras muy bien batidas, después se les revuelven las yemas y luego se les echa el chocolate, 460 gramos de mantequilla derretida y azúcar en polvo al gusto. Se unta la budinera de mantequilla y se pone a dos fuegos. En seguida se hace una crema del modo siguiente. A medio litro de leche, 4 yemas de huevo y un pedazo de vainilla. Se mueve sin cesar para que no se queme y se deja espesar bastante. Cuando esté, se le echa una copa de cognac y se deja enfriar; una vez fría se vierte sobre el budin, al cual si se quiere se unta de betún.

## Fritas de sartén.

Para 115 gramos de almendras dulces, 115 gramos de tuitano y 4 acitrones. Se muele cada cosa por separado; primero el acitron, después la almendra rociándola con muy poca agua para que quede lo más seca posible y no se aceite y después se muele el tuitano. Después de molido se amasa todo junto y cuando esté hecho masa, se hacen las figuras, se mojan en huevo cortado,



se empanizar con bizcocho duro rallado, se frien en manteca y se sirven con polvo de azúcar por encima.

## Panochitas de coco.

A 2 litros de leche, 460 gramos de azúcar y un coco rallado. Se pone a la lumbre sin dejar de moverlo hasta que se le vea el fondo al cazo y se vacía en un plato. Al día siguiente se hacen las panochitas untándose las manos con agua fría.

## Crema doble.

Se toma cierta cantidad de leche pura. Se saca la nata y se pone ésta en un barreño, se la bate fuertemente hasta que forme cuajarones, y se la deja en reposo el tiempo necesario para que deposite el suero que le queda aún. Se la pasa a otro barreño o a un frejol, y se la bate de nuevo, pero esta segunda vez muy suavemente. Si se ha de emplear en sazonar otro manjar, se la deja así; y si es para servirla como postre, se la añade azúcar en polvo, canela o vainilla, limón o esencia de café.

## Postre encostrado.

A 920 gramos de azúcar, 230 de almendra y 20 yemas de huevo. Se clarifica la miel y cuando está de medio punto, se le mezcla la almendra molida; cuando esté tomando punto, que se conoce en que empieza a espesar; se saca el cazo de la lumbre, se le echan las yemas a medio batir y después que se han mezclado las yemas se vuelve a poner a la lumbre hasta que tome punto de despegar. Se tendrá preparado el plato untado con mantquilla, en el que se vacía cuando esté de punto y después que se ha vaciado el dulce, se le espolvorea una poca de canela molida, polvo de bizcocho duro bien molido y se le da un baño de mantquilla derretida. Se adorna con almendras y se pone a dorar con un comal.

## Budin de garbanzo.

Garbanzo 250 grs. - Azúcar 200. Cocido el garbanzo se deshollaja y se muele con azúcar al gusto. Otra vez molido se unta una budinera con mantquilla; se baten 7 claras y 12 yemas como para freír, se le ponen 115 gramos de mantquilla derretida y cuando esté bien batido el huevo se le mezcla todo y se bate mucho hasta que haga ojos, se echa en la budinera y se pone a dos fuegos. Se sirve con polvo de azúcar.



## Totopos.

A 460 gramos de harina, 4 yemas y una clara, 60 gramos de azúcar en polvo, 30 gramos de manteca, una poca de agua de sal y otra poca de agua de tequesquite, se amasa hasta que esté de modo que se pueda paltear y se deja reposar un rato. Se paltea, se cortan los totopos de la forma que se quiera y se hacen en un comal.

## Leche de coco.

Para 2 litros de leche, 460 gramos de azúcar, un coco y 4 yemas de huevo.

Se muele muy bien el coco, se pone en una servilleta y se echa allí la leche bien caliente para que se frasa la grasa del coco sin que frase éste y se cuele perfectamente. Después se disuelven en una poca de leche las 4 yemas y se pasa por una coladera. Se revuelve toda la leche, se endulza y se pone el cazo a la lumbre hasta que tome su punto. Poco antes de que tome punto se le echan 2 copas de vino jerez, y cuando esté se vacía en un platón.

## Leche de coco.

Se muele muy bien 2 cocos de regular tamaño y se les saca la grasa con agua hirviendo, poniendo el coco en un trapo y echándole el agua para que frase la grasa sin que frase la carne; (se procura sacar la grasa del coco con la menor cantidad de agua posible.) Se pone a clarificar miel con 690 gramos de azúcar, y cuando esté de punto de hebra, se deja enfriar y se le mezcla la leche del coco, y en seguida 12 yemas de huevo a medio batir y se bate muy bien. Se pone el cazo a la lumbre hasta que tome punto de despegar. Poco antes de que tome punto se le echan 2 copas de vino jerez. Después se vacía en un platón.

## Perones jaleados.

Se pone a clarificar miel con 1 kilo 150 gramos de azúcar para cada 24 perones grandes.

Se pelan los perones que estén bien amarillos y después de colada la miel se echan en el cazo, dejándolos a fuego lento hasta que se vea la jalea. Entonces se sacan y se acomodan en un platón, vertiéndoles la jalea por encima.



## Peronate.

Se pela el perón y se pone a cocer. Después de cocido se tamiza por un ayate fino. Se pone a clarificar miel con 460 gramos de azúcar, para 690 gramos de perón; cuando esté la miel de punto de bola, se echa el perón y se deja hervir poco a poco, moviéndolo constantemente con una cuchara, hasta que se vea bien el fondo al cazo. Se aparta y se vacía en moldes.

## Jalea de perón.

A 460 gramos de azúcar clarificada de punto de espejo, se les echan 2 litros de jalea de perón. Se le deja tomar el punto, que es hasta que se ve que se desprende de la cuchara; y se vacía en moldes.

## Luchepos.

Para un litro de leche, 460 gramos de azúcar y 5 clotes. Se desgrasan y muelen muy bien los clotes. Después de molidos se les echa una poca de leche y se revuelve muy bien; se cuele por un cedazo hasta que no quede más que el hollejo del maíz. Se revuel-

ve esta leche con toda la demás, se endulza, se le pone una rajita de canela y se pone a la lumbre, sin dejar de moverlo para que no se quemee. Cuando tenga punto de despegar, se van echando en hojas finas de maíz para que queden los tamarlitos.

## Jalea de perón y guayaba.

A 460 gramos de azúcar clarificada, de punto de espejo se les echa 1 litro pasado de jalea de perón y 1 litro pasado de jalea de guayaba. Se le deja tomar el punto, que es, hasta que se le ve que se desprende de la cuchara, y se vacía en moldes.

## Pasta de manzana.

Se pela la manzana agria dulce y se pone a cocer. Después de cocida se tamiza por un ayate fino. Se pone a clarificar miel con 460 gramos de azúcar para cada diez manzanas grandes; cuando esté la miel de punto de bola, se echa la manzana, y se deja hervir poco a poco, moviéndola constantemente con una cuchara hasta que se vea bien el fondo al cazo. Se aparta y se vacía en moldes.



## Jalea de manzana.

A 460 gramos de azúcar clarificada de punto de espejo, se le echan 2 litros pasaditos de jalea de manzana. Se le deja tomar punto que es, hasta que se ve que se desprende de la cuchara. Se vacía en moldes.

## Puche.

Se pone el mixtumal. Al día siguiente se lava y muele muy bien el maíz y después se cuele la masa con una paja de agua por un cedazo, a que quede lo más espesa posible. Cuando esté colada, se pone el cazo a la lumbre con 4 litros de leche y 920 gramos de azúcar para 2 litros de maíz. Se pone a hervir bastante, sin dejar de moverlo hasta que tome el punto de desprender de la cuchara y entonces se le echan 2 ó 3 cucharadas de agua de azahar. Se vacía en un platón ó en moldes.

## Conserva de higos.

Se les corta a los higos verdes el rabito y la coronilla, se les hacen unas cortadas en cruz y se ponen a cocer con una paja de agua. Al día siguiente, se sacan de la paja, se ponen en agua limpia y se dejan desflamar por 3 ó 4 días cambiándoles agua. — Se pone a clarificar miel con 2 kilos de azúcar para un ciento de higos de regular tamaño, y después de clarificada y colada y

cuando esté fría, se echan los higos dejándolos hervir a fuego lento, hasta que tome la miel punto de hebra.

## Bigotes.

Para 230 gramos de arroz, 230 gramos de azúcar y un litro de leche. — Se pone a remojar muy bien el arroz, se lava y se pone a cocer con una paja de agua. Cuando esté cocido, se le echa la leche, una raja de canela y una hoja de naranjo. Cuando ya esté tierno el arroz y se le haya consumido bastante la leche, se le pone por encima el azúcar en polvo y se deja a fuego lento hasta que se consuma la leche.

Al día siguiente se hacen los bigotes, se emparrigan con bizcocho duro molido, se frien en manteca y se sirven con polvo de azúcar por encima.

## Torta de arroz.

Para 230 gramos de arroz, 1 litro de leche. Se pone a cocer el arroz con agua; cuando esté cocido, se pone a escurrir. Se pone la leche con una raja de canela y una hoja de naranjo y se pone a fuego lento. Cuando se haya consumido algo la leche, se le ponen 345 gramos de azúcar en polvo, dejándola hervir siempre a fuego lento hasta que se consuma la leche. Cuando esté fría, se baten 8 huevos como para freír; y así que esté bien batido se le pone si se quiere raspaduras de limón ó de



naranja, y se le mezcla el arroz, junto con frijones, pasas y acitriones picados y se bate mucho hasta que se desbarate el grano del arroz. Se junta la budiviera con manteca, se le pone un poco de pan rallado, se vacía allí todo y se pone a dos fuegos durante una hora.

## Copas a la reina.

Después de clarificada la miel que sean 460 gramos de azúcar, se le deja tomar punto de bola; y se saca el cazo de la lumbre para mezclarle en caliente como si fuera turrón, 12 gemas batidas como para huevos reales; mezclándole de cuando en cuando un poco de jerez seco hasta completarse 2 decilitros pasaditos. Se vuelve a poner el cazo a la lumbre para que recobre su punto, que se conoce cuando se le ve el fondo. Entonces se vacía en las copas, con polvos de canela por encima.

## Galletas.

Para 230 gramos de harina, 115 de mantequilla, 115 de azúcar bien molida, 4 huevos y lo que se coge con un décimo, de carbonato. Se amasa muy bien hasta que la masa haga borbuja, se pialotea gordito, se cortan las risaditas con una copa y se meten al horno que esté de buen calor.

## Mamon.

Para 115 gramos de harina, 115 de mantequilla derretida y fría y 115 de azúcar muy bien molida. Se amasa muy bien y se le añaden 3 huevos, yema y clara. Se bate como para tamales y se vacía en un molde untado con mantequilla, poniéndole encima al molde un papel untado con mantequilla y se mete al horno que esté de buen calor.

## Panochitas de leche y almendra.

A 1 litro 4 decilitros de leche hervida y fría se le revuelven 575 gramos de azúcar y 115 de almendra las cual desde la víspera se ceba a remojar en agua fría; al otro día se pelan echándolas también en agua fría y se muelen bajándolas con agua fría. Cuando esté revuelto todo, se pone a la lumbre hasta que esté de punto muy alto y se hagan bolitas en agua.

Al día siguiente, se amasa con una pava de azúcar en polvo, se van haciendo bolitas, las que se señalan con un traste realzado y se adornan con frijones.

## Naranjitas.

Para 115 gramos de almendra, la raspadura de una



nararanja, 3 yemas de huevo, 1 clara y 460 gramos de azúcar.

Se pone a remojarse la almendra en agua tibia; después seuela y se muele moviéndola con agua fría. Se ralla la naranja y a la raspadura se le echa agua para que se le quite un poco lo amargo. Se baten muy bien las yemas y cuando empiecen a hacer burbujas, otra persona bate la clara para que no se dejen de batir las yemas; cuando esté la clara un poco más que para freír se le echa la almendra y se remueve muy bien, después se le echan las yemas y entonces se le quita el agua a la raspadura volviéndola, se echa la raspadura y se mezcla todo muy bien. Se untan de mantquilla unos cascarones de huevo y se llenan, dejándoles un poco para que suban. Se pone a la lumbre una cazuela con una pava de agua y bastante paja; se acomodan allí los cascarones y se les pone fuego por encima. Cuando se les metá un popote y salga seco ya están. Se apartan de la lumbre y se sacan del cascarón. Se pone a clarificar miel y se echan las naranjitas a que den un hervor. Cuando esté la miel de punto de hebra se apartan. Se acomodan en el platón y a cada una se le clava una hojita de naranjo.

## Camote y piña con nata.

Para una piña de regular tamaño, un camote y medio grande, 690 gramos de azúcar y la cantidad de nata que se quiera. — Se muele muy bien la nata y se muelen y tamizan el ca-

rote y la piña; cada cosa por separado. Se pone a clarificar la miel y después de clarificada cuando ha hervido un rato, se le echa, primero la piña, después el camote y al último la nata que se desbaratara perfectamente con la cuchara y se mueve sin cesar para que no se quemé. Una vez que se le vea el fondo al cazo ya está de punto. Se apasata y se vacía en un platón.

## Dulce de nata.

Se lava una cantidad regular de nata y se muele con un pedacito de canela y un poco de arroz remojado. Se pone a clarificar la miel y cuando esté un poco espesa se le echa todo lo que se molio y se desbarata muy bien con la cuchara. Se mueve para que no se quemé y cuando se le vea el fondo al cazo ya está de punto.

## Guayaba con nata.

Para 690 gramos de azúcar, 20 guayabas grandes y una taza grande de nata de leche cocida. — Se morda la guayaba y se pone a cocer; después de cocida se muele con todo y semillas y se tamiza por un ayate. Se muele también la nata. Entonces se pone a clarificar la miel y cuando esté un poco alta de punto, se le mezcla



perfectamente la guayaba y la nata. Se mueve sin cesar para que no se quemé y se le deja tomar el punto de cajeta.

## Suspiros.

Se batén juntas 2 yemas y una clara hasta que espesen bastante, y entonces se les va incorporando, sin dejar de batirlo 460 gramos de azúcar en polvo, con una pizca de canela molida, ó raspadura de vainilla. Se bate lo bastante para que al levantar una pizca de la pasta en el batidor, no caiga. Entonces se van echando gotas del suero de una moneda de cinco centavos, en tiras de papel blanco, y se dejan orear.

A las seis, ó siete horas se meten al horno que no esté fuerte. Cuando estén frios, se despegan de los papeles.

## Copos de café.

Para 2 litros de leche, 920 gramos de azúcar blanca, 4 ó 5 yemas de huevo bien desleídas y un trocito de canela ó vainilla. Se pone el cazo á la lumbre y cuando empieza á verse el fondo se le echa 230 gramos de almendra muy bien molida. Se mueve sin cesar y cuando vaya á apartarse se le pone extracto de café al gusto. Después se aparta y se vacía en las copitas.

## Mamey con nata.

Se pone á clarificar miel con 920 gramos de azúcar. Cuando esté un poco alta de punto, se le mezclan 3 maraveyes molidos y tamizados y una taza de nata bien molida. Se deslic todo fuertemente con una cuchara de madera y se mueve sin cesar. Cuando se le vea el fondo al cazo ya está; entonces se vacía.

## Turrion moreliano.

Se pone almibar con 690 gramos de azúcar y se le pone media taza caldera de miel virgen. Se batén 6 claras de huevo á la nieve y cuando la miel esté de punto de caramelo, se baja el cazo de la lumbre para mezclarle las claras sin que se cuezan. Después de mezcladas, se vuelve á poner un poco á la lumbre sin dejar de batirlo con suavidad. Después de un momento se aparta y fuera de la lumbre se bate con mucha fuerza. Al vaciarlo se le echan almendras tostadas y pasas.

## Fran de panela.

A un litro de leche 112 gramos de panela. Se en-



dulza la leche y se pone en un cazo a las lumbre. Se deja hervir un poco y cuando esté de punto de atole se saca y se pone a enfriar. Cuando esté frío, se le mezclan 4 yemas y 1 huevo entero a medio batir, mezclándolos muy bien. Entonces se queman en una budinera 57 gramos de azúcar y con ella se baña muy bien toda la budinera. Se suela en ella la leche y se pone al baño de María, con lumbre por encima, dejándolo hervir poco a poco hasta que esté; que se conoce cuando metiéndole un popote salga seco.

## Torta del rey.

Para 115 gramos de azúcar, 115 de mantequilla, 115 de harina y 4 huevos. Se revuelven el harina y el azúcar, se echa el trozo de mantequilla y se trabaja con la mano hasta que se haga una bola. Entonces se baten los huevos como para freír, se mezclan con la masa y se bate mucho hasta que haga burbujas; entonces se le ponen si se quiere, pasas de corinto y media copa de cognac. Se unta una budinera con manteca y se mete al horno, o se pone a dos fuegos.

## Pio-nonos.

Proporciones: 8 huevos y 230 gramos de azúcar, todo bien

batido: en seguida se mezclan 230 gramos de harina; se trabaja bien y se echa en un molde, poniéndolo al horno poco fuerte; se deja enfriar y se corta el bizcocho en capas que se van rellenando de mermelada de la fruta que se prefiera, poniéndole encima otra capa de grosella y dándole un baño de azúcar derretida.

## Mamón de maíz cacahuarente

Se ponen dos litros escasos de maíz cacahuarente como para tamales. Después de bien lavado se pone a secar. Cuando esté bien seco se muele mucho y se tamiza por un ayate; después de tamizado se vuelve a pasar por el metalé y se tamiza por un lienzo. Se tamizan por un lienzo 400 gramos de azúcar. Se baten bien 16 huevos, aparte las yemas de las claras, pero se baten al mismo tiempo. Se preparan los moldes untados con mantequilla (460 gramos son suficientes para esta cantidad) y lo que sobre, después de untar los moldes se pone a derretir al vapor de una olla. Se va mezclando el huevo con la harina y de vez en cuando se le echa una poca de mantequilla derretida y otro poco del polvo de azúcar y así sucesivamente hasta que se acabe de mezclar todo. Se bate bastante, hasta que la mezcla haga bigijas y se vacía en los moldes a la mitad de su altura y se ponen en el horno o a dos fuegos. Se conoce que ya se coció metiéndole un popote.



## Panes de chocolate.

Proporciones: 3 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azúcar de pilón, un poco de limón, una cucharada muy llena de chocolate rallado y un huevo. Se mezcla todo, removiéndolo por espacio de un cuarto de hora, hasta que la pasta esté ligada. Se deslic en un molde manteca de vacas, en proporción al tamaño de una nuez, se empasta el molde, y el resto se utiliza en la pasta, la cual se mezcla de nuevo, y se pone a cocer en el molde a fuego moderado durante media hora. Se pueden hacer pasteles pequeños empleando moldes de magdalenas. Este pastel se come frío, y preferentemente a las 24 horas de hacerse.

## Duraznos à la crema.

Se hace una conserva de durazno poniéndole 1,150 gramos de azúcar para 18 duraznos grandes y se hace de un punto un poco alto, casi de espejo. Cuando está, se aparta y se deja enfriar. Se escurren los duraznos y se colocan en un platón. — Al almibar de los duraznos se le incorporan 12 yemas de huevo a medio batir, 86 gramos de almendras dulces peladas y molidas rociándolas con agua para que no se aciten y 3 decilitros de nata de leche cocida, bien desbaratada. Se pone esta mezcla a la lumbre sin cesar de moverla hasta que tome punto de cajeta. Entonces se aparta de la lumbre, se bañan con ella los duraznos y se dora.

## Dulce de leche coco y almendra con ciruelas pasas en conserva.

Se ponen a conservar 3 docenas de ciruelas pasas, con una rajita de canela y unas gotas de limón. Cuando están bien conservadas, se les echa una copita de vino jerez; se espera a que vuelva a tomar punto de hebra, se aparta el cazo de la lumbre y se vacía la conserva en una taza. — Se ponen a hervir 2 litros de leche endulzada al gusto y con una rajita de canela. Después que ha hervido, se saca el cazo de la lumbre y se disuelven en la leche 4 docenas de almendras dulces, que estarán ya; remojadas, peladas y molidas y un coco que estará ya, limpio y rallado. Se mueve el dulce sin cesar para que no se queme, y cuando se vean viendo las paredes del cazo, se le echan las raspaduras de 3 limones verdes y el almibar de las ciruelas, moviendo la leche para que se mezcle bien y se deja a que tome punto de postre. — Cuando esté de punto, se colocan en el fondo del platón 12 ciruelas y se cubren con una capa de postre, se pone otra docena de ciruelas y otra capa de postre y por último la otra docena y entonces se cubren con la leche que quedó. Se clavetea con fisonas.

## Bunuelos.

(De Chucha.)

Se pone a hervir  $\frac{1}{2}$  litro de leche con 230 gramos de



harina y 57 gramos de azúcar y se mueve sin cesar con una cuchara de madera; cuando se hace como engrudo, se aparta, y se le echan seis huevos batidos como para freír y raspadura de limón, ó cocinierito de hojas de naranjo; se revuelve y bate muy bien. Se pone a freír manteca en una budinera y cuando está bien caliente, se van echando cucharadas de la mezcla, cuidando de que no se junten, y se tapa la budinera para que abran las bolitas. Se sirven vacías, ó se rellenan de lo que se quiera, pero de cualquier manera se revuelcan en polvo de azúcar.

## Gorditas de la Villa.

A 2 litros escasos de maíz cacahuazentle molido y tamizado, se les frien 230 gramos de azúcar en polvo, 4 huevos enteros, un poco de polvo de canela y 230 gramos de manteca sin derretir. Se revuelve y se amasa muy bien y se le echa un poco de agua de tequesquite. Se hacen las gorditas y se frien en un comal de fierro; se voltean con un volteador de hoja de lata para que no se rompan.

## Orejones.

Se pone a la lumbre en una budinera una taza caldera

de leche, endulzada con 57 gramos de azúcar y se le pone una rajita de canela. Cuando empiece a espesar se le van mezclando 115 gramos de harina y un trocito de mantquilla; así que ha hervido un poco se aparta y se enfría; se le mezclan 3 huevos enteros y se deja cerca de la lumbre. — Después se van friendo en manteca echándolas con una cuchara, en forma de tortitas alargadas y se espolvorean con azúcar tamizada.

## Panquesitos de Huevo.

Se batan 4 huevos como para freír, se endulga, al gusto, se le va echando harina hasta que se espese y se bate bien. Se untan de mantquilla unos moldes de hoja de lata, se llenan hasta la mitad y se meten al horno, ó a falta de éste se colocan entre dos comales con lumbre.

## Budin de requesón.

Se batan muy bien 2 claras de huevo; cuando estén bien batidas se les revuelven las yemas, 2 requesones de vaca, 115 gramos de mantquilla, y azúcar al gusto. Se bate muy bien todo, se unta la budinera de mantquilla y se pone a dos fuegos hasta que metiéndole un popote salga seco.



## Dulce de almendra moreliano.

Se hace la pasta de almendra del modo siguiente. A 690 gramos de azúcar clarificada de punto de espejo se le cogen 230 de almendra pelada y molida; pero antes de que tome punto se aparta de la lumbre, se enfría y se le mezclan 9 gamas batidas como para huevos reales y se vuelve a poner a la lumbre sin dejar de moverla hasta que tome punto de cajeta. Se cubre perfectamente el fondo de un platón con soletas mojadas en vino; encima se vierte la pasta de almendra y se deja con lumbre por encima.

## Membrillates.

Se lavan los membrillos, se parten en cuatro, se descorazonan y se echan en agua de sal; se les cambian varias aguas para que se les quite lo salado y se echan a cocer cuando el agua está hirviendo; después de cocidos se escurren y se tannizan por etamina. Para un kilo de pasta, otro de azúcar en polvo; se pone así a la lumbre y se mueve hasta que después de hervir bien tome punto de cajeta. Se aparta y se vacía en trastos o moldes.

Otra: Para 1½ kilo de albarín clarificado de punto de bola 1 kilo de pasta de membrillo; cuando ha tomado punto

de bola la miel se echa el membrillo y se aparta de la lumbre, batiéndolo hasta que enfrie sin volverlo a poner en la lumbre para nada. Se vacía en trastos, o en moldes.

## Pera rallada.

Se parten las peras en cuatro, se mordan y se descorazonan y después se rallan. Se clarifica la miel poniendo 460 gramos de azúcar por otra taseto de pera. Cuando esté de punto de hebra se le echa la pera y se deja a fuego manso, moviéndolo sin cesar hasta que tome punto de cajeta y se vacía en trastes que se ponen al sol una hora diaria hasta que erie costra, después se tapan con un papel y se guardan en un lugar seco. Para esta clase de dulce la pera gamboa es la mejor.

## Durazno rallado.

Este dulce se hace igual al de pera poniéndole 30 gramos mas de azúcar por cada 460 gramos de durazno.



## Chavacanos en conserva.

Se ponen a desflemar en agua bien cargada de ceniza. A medida que se van cociendo los chavacanos, se sacan, se pelan, se deshuesan y se van echando en agua fría, haciéndolo con cuidado para que no se desbaraten. Se enjuagan en varias aguas y se dejan  $\frac{3}{4}$  de hora en bastante agua para que acaben de soltar el ácido. Para cada ciento de chavacanos 690 gramos de azúcar.

## Limones en conserva.

Se escogen los limones grandes y verdes, se rallan con el rallador de la parte de abajo y se echan en agua fría. Se pone un cazo o cazuela con agua y un fuego de cal y cuando empieza a hervir se echan los limones a que den unos hervores; después se sacan y se echan en otro trasto que tenga agua hirviendo con una cucharada de ceniza a que hiervan un poco; luego se pasan a otro con agua y un pedacito de jabón; después a otro con agua y un poco de carbonato, luego a otra agua con un poco de tequesquite, de ahí a otra agua con paja de trigo, y finalmente a otra agua pura; en todas estas legías han

de hervir un momento. Ya que se les ha aflojado la pulpa, se vacían y limpian muy bien, de bagazo, etc., con un deshuesador y se van echando en agua caliente. Terminada esta operación se lavan muy bien y se echan en agua caliente.

Al día siguiente se les cambia esta agua por otra tibia. Se pone a clarificar miel con una poca de azúcar, y después de clarificada y colada se echan allí los limones y se dejan hervir todo un día. Al día siguiente se pone a clarificar de nuevo, miel con  $1\frac{1}{2}$  kilos de azúcar para 50 limones. Se tira la miel en que hirvieron el día anterior, se ponen en la nueva a que den unos hervores hasta que esté un poquito más alta que de medio punto. Se apartan, y se sirven vacíos, o rellenos de cocada blanca que se hace con 2 cocos y 920 gramos de azúcar poniéndole un poco de jugo de piña o de naranja; se deja un poco tierna y luego se rellenan con ella los limones.

## Direchos jacobinos.

Para 12 huevos, 1 lb de azúcar en polvo, 1 lb de mantequilla, 1 lb de harina y una cucharadita de royal.

Se baten los huevos, claras y yemas juntos con el azú-



car; después de bien batidos se echa la mantequilla sin derretir y después el harina y el royal y se sigue batiendo hasta que esté muy esponjosa la masa. Se untan los moldes de mantequilla y se les pone pasta hasta la mitad, porque suben mucho. Se meten al horno que esté de buen calor y cuando se les metá un popote y sale seco, ya están los bizcochos.

## Flan de Leches.

Se pone a hervir un litro de leche en-  
<sup>125 g azúcar</sup> dulzada al gusto, ya que espesa hasta ponerse como atolito se deja enfriar y se le mezclan 8 claras sin batir. Se vacia en el molde untado con azúcar quemada y cuaja en baño de María. Al día siguiente se vacia y se sirve. <sup>125 g azúcar y 1/2 queso.</sup>

## Cuernitos.

300 grs. de harina, 200 de mantequilla, 100 de azúcar en polvo 25 de almendra picada y un poco de vainilla. Con el harina se hace un círculo y en el centro se pone el azúcar, la mantequilla, las almendras y la vainilla, se amasa con un cuchillo, se hacen los cuernitos o rosquitas

y se cuecen al horno regular.

## Crepas.

Medio litro de leche, 460 gramos de harina 56 gramos de azúcar 3 huevos. Se bate con un molinillo, se le pone un poco de royal, si se quiere y se van haciendo las tortillas en una sartén chica con manteca quemada o mantequilla poniendo muy poquita para que no queden grasosas; se hacen de una en una y se sirven extendidas para tomar con café, o enrolladas vacías, o rellenas de crema o de jalea y espolvoreadas con azúcar.

## Crema de Leche.

Se toma cierta cantidad de leche pura. Se saca la nata y se pone ésta en un barreño; se la bate fuertemente hasta que forme cuajarones, y se la deja en reposo el tiempo necesario para que deposite el suero que le queda aún. Se la pasa a otro barreño o a un perol, y se la bate de nuevo; pero esta segunda vez muy suavemente. Si se ha de emplear en sazonar otro manjar, se la deja así; y si es para ser



virla como postre, se la añade azúcar en polvo, canela o vainilla, limón o esencia de café.

## Biscocho de Almidón. (de Julita)

1 lb de mantequilla, 1 lb de azúcar, 1/2 lb de harina, 1/2 lb de almidón, 12 huevos y un poco de vainilla o limón.

Se bate muy bien la mantequilla con el azúcar, rándole vainilla o limón, luego se le mezcla la harina y el almidón, después 6 huevos enteros, luego 6 yemas y finalmente 6 claras batidas a la nieve; se bate hasta que haga burbujas, y se mete al horno (hasta que se cueza) en uno o en varios moldes untados de mantequilla.

## Polvorones de Diviango.

460 gramos de manteca de cerdo e iguales cantidades de harina y azúcar molida. Se bate muy bien la manteca con la mano, poniéndole una poca de agua; cuando la bolita suba en el agua se le mezcla la harina y la azúcar y después de bien remuelto todo se van haciendo las bolitas que se fronen en unas latas ligeramente untadas de manteca; se untan las bolitas de yema de huevo, se clavetean con almendras y se meten a cocer al horno has-

ta que se doren.

## Tabletina de Leche (de Eulalia)

Para 112 gramos de almendra, 16 hojas de gresetina, 1/4 de kilo de azúcar y un litro de leche.

Se muele la almendra pelada y remojada, se baja con leche y se tamiza con leche también.

Hirviendo la leche se le echa la azúcar, la almendra y 10 hojas de gresetina; se deja a que dé un solo hervor únicamente y se deja enfriar para vaciarla después en el molde.

Se fronen 6 hojas de gresetina a derretir en un poco de jarabe de grosella, al vapor de una olla. Cuando esté tibia se cuele al molde, por un colador y se frone a enfriar y cuando está cuajando se le echa la leche que ya se tiene preparada como arriba se dijo. Una vez fría se saca del molde. - Lupe Corral pone 14 hojas de gresetina para 1 litro de agua - "Gresetina de la Drogueria Azul."

## Tabletina con Rucvo.

Se frone a hervir un litro de leche con una



froca de vainilla y  $\frac{1}{4}$  de kilo de azúcar y 8 yemas de huevo; cuando hierva se le echan 16 hojas de galletina a que se desbaraten sucesivamente y se vacía en el molde. Pueden ponerse en el mismo molde o por separado, la de huevo y la que sigue:

Galletina de color: se pone un litro de agua con 16 hojas de galletina blancas o de color y  $\frac{1}{4}$  de kilo de azúcar y se le da color o sabor con peppermint o algún otro licor.

## Dulce de la montaña.

Se baten muy bien 114 gramos de azúcar en polvo con 8 yemas de huevo; se ponen en un platón soletas rociadas con vino y se cubren con las yemas; encima de las yemas se ponen las claras batidas a la nieve con 57 gramos de azúcar y luego se adorna con fresas o con almendras.

## Copitas de piña.

Se ponen 114 gramos de almendras peladas y molidas miel de fructo de caramelo hecha con 300 gramos de azúcar, 8 yemas de huevo a medio batir y 1 piña molida y tamizada; después de que hierva y cuando tenga menos fructo que de versele

el fondo al cazo, se vacía en copitas que se adornan con turrón.

## Maxillas.

Se pone a la lumbre en un cazo dos litros de leche con 300 gramos de azúcar, dos cucharadas de harina y una rajita de canela o vainilla; se deja hervir moviéndolo para que no se quemé, y cuando esté de punto alto, antes de versele el fondo al cazo se le ponen dos yemas de huevo desleídas en leche; se deja un momento en el fuego, se retira y se vacía en un platón. Cuando esté frío se le echa polvo de azúcar y se plancha. Puede hacerse este dulce con la harina dorada y entonces no se le pone huevo, ni se plancha con azúcar.

## Ponding de Don Juan Tenorio.

Se pone a la lumbre una cacerola con 2 y medio litros de leche hervida y fría con azúcar y canela, un poco fríasadas de gusto a que hierva de nuevo hasta que espese y esté como un atolito; entonces se le echa un par de



de sandwich de los grandes quitándole muy bien la corteza y después de desbaratarlo muy bien con la cuchara se cuele por un cedazo que no esté muy tupido y cuando esté frío se le echan 2 huevos enteros y 4 yemas y se cuele de nuevo.

Se corta una rueda de papel blanco del tamaño del fondo de la cacerola y se unta de mantequilla ésta y la rueda de papel. Se ponen en el fondo unas rebanadas de manón o pan inglés y unas ciruelas pasas, nizanaga y rebanadas de higos cubiertos y entonces se vierte allí la mezcla y se pone al baño de María con lumbre por encima y cuando ha cuajado un poquito se le ponen almendras picadas y avellanas partidas a la mitad y se deja de una a dos horas hasta que cueza que es cuando metiéndole una pajita salga seco. Se deja enfriar y al sacarlo se despreza muy bien con un cuebillo para que no se rompa, y se sirve. Puede tomarse frío o caliente.

## Bizcochos aguados. (de Jovita)

Se cierne  $\frac{1}{2}$  kilo de harina junta con dos cucharaditas de Royal y se le pone 220 gramos de mantequilla mezclando muy suavemente con las palmas de las manos como quien bate chocolate, hasta que esté como harina para tamales, pero ha de ser con suavidad, porque si nó

se hace bolas. Se ponen 12 yemas de huevo con 6 cucharadas de azúcar en polvo y un poquito de leche y se baten hasta que hagan espuma; entonces se mezclan con la harina y se le va poniendo la leche que necesite, pero no debe quedar muy aguado; se bate como 15 minutos hasta que haga correa la masa y entonces con una cuchara o con la mano se van haciendo los bizcochitos en latas untadas con manteca; se les pone azúcar granulada y se meten al horno. Se cuecen en 10 o 15 minutos.

## Enrion de yemas. (de Jovita)

$\frac{1}{2}$  kilo de azúcar,  $\frac{1}{2}$  kilo de almendra, 8 yemas de huevo y un poco de miel virgen.

Se hace la miel de punto muy alto y se le pone la almendra ya molida, que se remojará desde la noche en agua fría; después se baten las yemas hasta endurecerlas y se le ponen poco a poco. Después se pone a la lumbre muy suave meneando el fondo al cazo hasta que espese bien. Un poco antes de sacarlo se le pone la miel virgen. Al sacarlo se bate un poco, antes de vaciarlo en el platón.



## Cocada (de Inés)

Para 2 cocos medianos un kilo de azúcar, 120 gramos de almendra, un litro de leche y 8 yemas de huevo. Se hace la miel de punto alto, se le pone el coco rallado; ya que el coco está medio cocido, se le pone la almendra molida, se le revuelve bien y entonces se le pone la leche cocida y se pone a la lumbre meneándola hasta que espese; entonces se le ponen las yemas de huevo y se acaba de espesar. Se vacía en el platón y se dora por encima.

## Bizcochos de almendra. (de Durango)

460 gramos de almendra rayada con cáscara, 6 claras de huevo batidas 574 gramos de azúcar tamizada. Se revuelven las claras con el azúcar, luego se separa como una cuarta parte y lo demás se revuelve con la almendra a que quede una masa manejable; se extiende con el palote poniéndole algo de azúcar en polvo para que no se freque; se cortan los bizcochos y se les pone encima un poquito de betún del que se apartó.

## Bizcochos o taquitos. (de Julia)

Un cernidor de harina, o sea 1/2 kilo peso más o menos, una cucharada de Royal, 2 de polvo de azúcar y una peca de sal.

Se cierra todo junto para que se revuelva, después se le ponen 115 gramos de manteca o mantequilla y medio litro de leche cruda. Se revuelve muy bien en la mesa y sin amasarlo se palotean de uno en uno en rueditas que se enrollan como tacos; se untan de leche por encima, se les pone polvo de azúcar y se meten al horno.

## Pan de Luis Vinaga.

Modo de hacer la levadura: Se ponen a cocer dos papas grandes con el agua suficiente para que después de cocidas quede reducida a medio litro. Se deshecan las papas y se cchan en el agua en que se cocieron junto con 2 cucharadas grandes de azúcar, una cucharadita de sal y una taza de las de té, de harina. Cuando esté el agua al calor de la mano se le pone una tablilla de levadura (yeast foam) remojada en agua fría, dejándola en una olla tapada con un trapo para que fermente; cerca de la estufa, si hace frío, y si no solamente



en la cocina. Al cabo de 8 horas puede hacerse uso de ella.  
 Manera de hacer el pan: Para un pan, media taza de leche cruda,  $\frac{1}{2}$  taza de agua,  $\frac{1}{2}$  de levadura, 2 cuadrillos de azúcar una cucharadita de sal  $\frac{1}{2}$  kilo de harina aproximadamente y una cucharadita de manteca: Primero se le pone una poca de harina y se bate con un batidor, después se le sigue poniendo harina y se amasa suavemente en la misma cazuela. Se amasa como 15 minutos, hasta que se le vea poro a la masa, se le untá una poquita de manteca por encima y se deja 7 u 8 horas en la cazuela tapada con un trapo cerca de la estufa. Al cabo de 3 horas se le da otra amasada, y otra antes de meterla al horno. Si son panes chicos se dejan reposar como unos 20 minutos, en latas y si son grandes una hora en el molde para que suban antes de meterlos al horno. Sean grandes o chicos los panes se untan de manteca por encima al dejarlos reposando. El horno no ha de estar muy caliente para cocer el pan y se cuece en una hora.

## Bisquits.

Se pone un cernidor de harina,  $\frac{1}{2}$  kilo poco más o menos y se cierra junto con una cucharada de sal y una de Royal; después de tamizado se le pone una

cucharada de manteca; se desbaratan con la mano en  $\frac{1}{2}$  litro de leche cruda, o cocida 50 gramos de mantequilla y se le echa a la harina mezclando todo muy bien con un batidor sin meter la mano para nada. Después de bien revuelto y sin amasar se vacía en la mesa; se palotea, se cortan los bisquits y se meten al horno haciéndoles un agujerito arriba; pueden o no, untarse con huevo batido.

## Pastel de ciruelas.

Se mezclan 500 gramos de harina, 3 huevos enteros, una cucharada de mantequilla y otra de manteca, una poca de agua de tequezquite asentada, una poquita de agua de sal, y azúcar al gusto; se amasa hasta que haga correa y se palotea de la forma que se quiera, largo o redondo.

Se hace pasta de ciruela pasa poniéndola a hervir en poca agua hasta que se desbaraten las ciruelas, se les quitan los huesos y se les pone azúcar para que se conserve; después de conservadas se pone a enfriar y luego se vacía en el pastel, el que se adorna con enrejado, con recortes de la misma masa. Se cuece en tres cuartos de hora, poco más o menos, en el horno que esté de buen calor.



## Pastel americano. (Pie.)

Una taza de harina, media de manteca y sal al gusto; se amasa con una poca de agua fria. Se extiende en redondo y se pone en un plato de hoja de lata. Dentro se le pone jalea de cualquier fruta, o conserva, o manzanas crudas y polvo de azucar. Despues se extiende otra capa de masa y se le dan algunas cortadas, se cubre con ella el relleno, se le untá una poca de leche para que quede brillante y se mete al horno.

## Cakes.

Se pone en un trazo una cucharada de mantequilla derretida, 2 tazas de azucar molida, 5 yemas de huevo batidas, una taza de leche, 3 tazas de harina y 2 cucharaditas de royal. Se ponen fvor este viderr, y ya que está la masa se pone una paquita en la tapa del royal y si le sobra grasa se añade agua y harina. Si está buena se le pone un chorrito de esencia de vainilla, se pone en los platos y se cuece.  
 Relleno de coco: una taza de leche, 2 yemas, 2 cucharadas de harina y 2 de azucar y un chorrito de esencia de vainilla. Se pone todo esto a la lumbre hasta que espese y entonces se le revuelve una

taza de coco rallado (que se compra en las tiendas americanas) Se pone un bizcocho y una tapa de coco y así sucesivamente de manera que la última sea de bizcocho, se cubre con betún y se le rocía coco.

Relleno de chocolate: se baten las 5 claras de huevo que sobraron de la pasta, se le va echando azucar pulverizada y despues se derrite un pedazo de chocolate amargo (de tienda americana 1/4 de tablilla); una vez derretido se revuelve con las claras y esto sirve de relleno y de betún. Se adorna con nueces de castilla.

## Copa dorada.

Para 3 litros de leche, 500 gramos de azucar, 120 id de almendra y 12 yemas de huevos. Se pone a la lumbre la leche con el azucar y un trocito de vainilla; cuando esté como un atolito se le echa la almendra pelada y bien remolida, disueltá en una poca de leche y cuando tenga punto de cajeta, se retira el cazo del fuego para mezclarle las yemas a medio batir, volviendolo a poner a la lumbre otro rato, hasta que tome punto de versele el fondo al cazo. Se vacía en un platón, se le echa polvo de azucar por encima y se dora con un comal con brasas.



## Pastel de fresas. (de Roque)

Se pone harina, una poca de mante-  
ca cruda, otra poca de sal, 2 huevos, una cucharada de  
royal y leche cruda, la suficiente para hacer la mezcla  
sin que quede la masa muy dura, ni muy aguada; se ha-  
cen dos partes que se fralotean separadamente y se extienden  
muy bien en las charolas untadas de manteca quemada  
y se meten al horno hasta que se doren y queden bien cori-  
dos que se conoce cuando metiéndole un fropote salga seco. Se  
colocan encima de uno de los bizcochos fresas con azucar y se le  
pone encima una poca de crema bien extendida; luego se pone  
encima el otro bizcocho y se cubre con la crema que quedó y se  
pone en el refrigerador. Se prepara un almibar con azucar al  
gusto, echándole un limón partido y una poca de maicena y se  
tíne con tinta roja vegetal. A la hora de servir el pastel, se  
manda a la mesa servido y se baña con este almibar.

## Pastel enrollado. (de Roque)

Se batan mas que para freir 7 claras de  
huevo, después de batidas se les mezclan las yemas sin que estén  
batidas, pero no se dejan de batir las claras, luego se le pone

probo de azucar al gusto y 100 granos de maicena. Enton-  
ces se pone un papel en la charola del horno y este pa-  
pel se unta de manteca quemada. Se extiende muy bien  
la mezcla allí y se mete al horno. Cuando ya está, e inme-  
diatamente para que no se enfríe y se rompa, se pone una  
servilleta sobre la mesa y encima de esta un papel; se vacía  
allí el bizcocho, se le despega el papel que tenía, se pone  
cerca de la orilla jalca de lo que se quiera y se va enrollan-  
do ayudado del papel, pero sin que éste se quede pegado;  
después se le quita el papel y se enrolla un rato en la ser-  
villeta, y por último en un papel limpio se echa probo de  
azucar y allí se envuelve el bizcocho y se alza hasta la hora  
de servirlo en que se le quita el papel para presentarlo a  
la mesa. Se le pueden poner unos moños de listón.

## Bizcocho de Vinaga.

5 cucharadas soperas de azucar, 1 taza de  
harina tamizada, 7 huevos separada la clara de la yema  
batidos con un pedazo de limón; hágase una mezcla  
esponjosa y hornéese moderadamente entre 30 y 45 minu-  
tos.



## Panes rápidos.

A medio kilo de harina se le pone medio litro de leche hervida, una cucharadita de sal, 2 de cremor y una de bicarbonato. Se mezcla todo y se bate. Se hacen los panecitos y se meten al horno.

## Panes de cinco minutos.

A una libra de harina una cucharadita de royal, una cucharada de manteca o mantequilla. Se amasa con leche y se le pone una pizca de sal. Se hacen las tortitas al gusto y se meten al horno.

## Panes violentos.

Para una libra de harina, una cucharadita de bicarbonato, dos de cremor y una de sal común. Se mezcla bien todo, se le pone un vaso de leche, se hacen los panes y se meten al horno.

## Las Pastas de viaje.

Se forma una rueda con 500 gramos de harina y en el centro se ponen 185 gramos de azúcar en polvo, 5 huevos, 125 gramos de mantequilla, una cucharadita de carbonato o royal y las raspaduras de una naranja. Se mezclan con la mano todos los ingredientes y después se revuelven con la harina y una vez que junto la masa se van haciendo las pastas cortando pedacitos y haciendo los pueritos con las manos sobre la mesa para hacer después las figuras. Se pintan con yema de huevo, se les pone polvo de azúcar y se meten al horno. Se cuecen en 10 o 15 minutos.

## Magdalenas Colón.

Se ponen en un cazo 250 gramos de mantequilla y se calienta un poco para poderla trabajar, y se echa juntamente la misma cantidad de azúcar pues de esto depende el éxito de las magdalenas y se baten mucho la mantequilla y el azúcar hasta que blanquee; entonces se le van mezclando de uno en uno 4 huevos enteros de manera que se incorpore todo, pero sin batar la mezcla y luego también poco a poco 300 gramos de harina y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de Royal o carbonato. Se untan



los moldes de manteca derretida con una brochita y se ponen para abajo, para que se cuezcan bien, se bñan de harina para que formen costra; se van llenando de la pasta hasta la mitad y se meten al horno. Se cuecen en 15 o 20 minutos.

Pueden hacerse con manteca en vez de mantequilla y se les pone algún sabor, como vainilla, limón, etc., para amortiguar el de la manteca.

## Trivion de Claras.

8 claras de huevo, 1/2 kilo de azúcar, un poco de almendra y un poco de miel virgen.

Se hace miel de punto muy alto con el azúcar y un poco de agua destilada; ya que está, se enfría lo suficiente para que no se cuezan las claras que se le echan muy batidas, hasta endurecerlas, y se pone a la lumbre suave. Se menea continuamente para evitar que se pegue en el fondo del cazo y a ratos se saca de la lumbre y se bate. Cuando ha espesado mucho se le pone la miel virgen y se sigue moviendo hasta que haga bola en el cazo. Ya para sacarlo se le ponen las almendras, tostadas de antemano, cortadas en cuatro. Se saca y se envuelve en papelitos de chispa, o se deja en filatón si no

está suficientemente duro para envolver.

## Treritos de Fatriguera.

Una libra de azúcar, 16 yemas de huevo, 4 onzas de almendra y un poco de canela en polvo. — Se hace con el azúcar almidar de punto de bola y se le pone la almendra molida, ya que hierve un poco se le echan las yemas muy batidas, cuidando de que no se cuezan al juntarlas con la miel. Después se tiene a fuego muy suave y moviéndose constantemente para que no se pegue, hasta que se hace una bola en el cazo. Se saca a un filatón y se van haciendo bolitas con la masa antes de que se enfríe. Se pone la canela en un filatón y se mueve al echar las bolas para que se cubran bien de canela.

## Tamoncillo de Leche.

Se hierven 2 litros de leche con 1 kilo de azúcar, poniéndole si se le quiere dar sabor; canela o vainilla, y se mueve sin cesar hasta que toma el punto de jamoncillo, que es cuando echando una gota del dulce en el filatón



y tocándola suavemente y con rapidez con la yema del dedo no se frega. Entonces se aparta el cazo de la lumbre y se bate el jamoncillo hasta que se ponga quebradizo. Después se vacía en un molde o cajita forrado de oblea o de papel y se deja hasta que enfria lo suficiente para sacarlo sin que se rompa. Es preferible sacarlo hasta otro día.

## Jamoncillo de nuez.

2 litros de leche, 1 kilo de azúcar y un ciento de nueces. — Se hierve la leche con el azúcar y cuando está de medio punto se le pone la nuez que ya estará pelada y molida, como para la rugada. Se deja espesar hasta que toma punto de jamoncillo, después se aparta de la lumbre, se bate hasta que se pone blanco y se vacía en el molde como el anterior.

## Jamoncillo de Trapuato.

Se hacen 3 litros de leche con 1,150 gramos de azúcar, canela y vainilla en un cazo a que hierva; cuando espese se le mezclan 3 yemas de huevo, enfriando la

leche un poco, para que no se cueza el huevo y se deja hasta que tome punto de jamoncillo que se conoce cuando haciendo una gota en el platillo se enfria un poco y al tocarlo con la yema del dedo, no se frega. — Entre tanto se hacen a derretir 2 tablillas de chocolate amargo de "La Flor de Sabasco" o chocolate Bequer de la groserie americana, y al estar de punto el jamoncillo y al mismo tiempo y en tres diferentes trastos se va batiendo; en uno, la tercera parte del dulce teñido con una gota de carmin purpura vegetal, en otro, la otra tercera parte mezclada con el chocolate y en el otro, la parte blanca, hasta que quede quebradizo. — Ya se tiene listo el molde forrado de obleas y cuando está bueno el jamoncillo se vacía primero el de chocolate, se pone una capa de fríasiones, una de rebarradas de acitrón cubierta y otra de nuez; luego el rosa siguiendo el mismo orden con las capas y finalmente el blanco poniéndole encima oblea y presionándolo ligeramente con la tapa. Al siguiente día se saca del molde, pues el mismo día no queda bien.

## Pastel americano. (pie)

1 taza de harina,  $\frac{1}{2}$  taza de manteca, sal al gusto. Se amasa con un poco de agua fría, se extiende en



redondo y se pone en un platé de hoja de lata, se mete al horno y ya que esté cocida, se saca y se rellena con esta pasta.  
 - Se pone a fuego muy suave un trasto con 2 yemas de huevo y 8 cucharadas de azúcar; después se le exprime el jugo de un limón y se le pone una cucharadita de mantequilla. Se desliem en agua o leche 2 cucharadas de harina y se agregan, añadiendo agua o leche hasta que esté bien cocida la pasta y por lo tanto quede buena para rellenar la prueba. Se rellena sin sacarla del platé; se batén las dos claras de los huevos con polvo de azúcar hasta que queden duras, y se le ponen por encima al pastel, metiéndolo al horno unos minutos para que se dore un poquito por encima.

## Biscochos de arroz. (de Jovita)

300 gramos de azúcar en polvo, 400 gramos de arroz, 400 gramos de mantequilla derretida, 15 huevos, y una cucharada de Royal. - Se batén las yemas con el azúcar por 20 minutos y entonces se les van revolviendo las claras batidas, el arroz; que se habrá remojado 3 horas y después de escurrido se muele y se tamiza; (con media hora que se escurra a la sombra, es bastante;) luego la mantequilla y 60 gramos de harina de trigo. Se bate todo junto has-

ta revolverlo muy bien y se va echando una cucharada en cada cajita de papel. Se cuecen los biscochos en las cajitas como para marquesote. Estos tantos alcanzan para 36 cajitas de regular tamaño.

## Pasta de almendra y coco. (de Sofía)

Para 2 cocos rallados y molidos,  $\frac{1}{2}$  kilo de almendra pelada y molida y doble cantidad de lo que pesen ambas cosas; de azúcar. Se hace la miel y cuando está de punto de juntar, o sea de caramelo, se le echa la almendra sacando el cazo de la lumbre y mezclando bien para que no se cueza; se sigue moviendo y cuando espesa, se le pone el coco y se le deja tomar punto igual al de la pasta de almendra. Se aparta, se mueve un poco y así caliente se frasa por el metalé; inmediatamente después se labra, por que si se deja enfriar se desmorona.

## Yemitas.

Yemas de huevo 20 - Azúcar 600 gramos. - Agua  $\frac{1}{4}$  de litro. - Se ponen las yemas en una taza. Se le pone al azúcar el agua, y se pone a la lumbre agi-



tándolo con una espátula; se le barren los bordes a la cacerola con una escobetita mojada en agua fría, para que no se azucare el almibar. En el mismo momento en que empieza a hervir se deja de mover; se saca de la lumbre para que se le quite la espuma y se espuma con la espumadera mojada y después se vuelve a poner a la lumbre y se continúa la misma operación. Cuando esté de punto de caramelo suave, se vacía desde muy alto haciendo chorro delgado sobre las gemas sin batir; únicamente desbaratadas y a la vez que se vacía se mueven las gemas poco a poco para que se incorpore bien. Se vacía en un cazo y se prove en redondo sin dejar de moverlo para que no se fague.

Cuando esté de punto de versele el fondo al cazo, y está el fondo como empanizado, se vacía sobre una tabla en la que se ha puesto una capa de azúcar en polvo y se va juntando con un cuchillo echándole toda la azúcar que queda que generalmente es al rededor de 200 gramos. Se hacen las bolitas revolcándolas en polvo de azúcar.

## Postre de melón.

Azúcar, 1 kilo; - almendra - 250 gramos; - melón  
1 1/2 kilo; - gemas de huevo 6; - soletas 18; - jerez 2 copas;

jarabe 200 gramos. — Decorado. claras de huevo 4; azúcar remolida 200 gramos.

Se hace almibar con 1 kilo de azúcar agitándolo constantemente hasta que comience a hervir; se espuma y cuando esté de punto de bola suave y fuera de la lumbre se le mezcla la almendra muy bien molida y se vuelve a poner a la lumbre sin dejar de moverla. Cuando esté de punto de versele ligeramente el fondo al cazo, se le mezcla el melón molido, fuera de la lumbre sin dejar de moverlo y después se le mezclan las gemas de huevo y se vuelve a poner a la lumbre.

Manera de hacer el jarabe: - Se ponen 200 gramos de azúcar con el agua necesaria para mojarla, se pone a la lumbre y en el momento que suelta el hervor ya está y se saca de la lumbre, se le echan las copas de jerez y se mojan allí las soletas que se van acomodando en un platón.

Cuando la mezcla del melón esté de punto de versele el fondo al cazo se vacía sobre las soletas.

Manera de hacer el decorado: - se baten las claras a la nieve y entonces se le mezcla poco a poco el azúcar remolida ya sin batir, se vacía en la bolsa y se decora. Se mete al horno frío diez minutos.





# Dulce de Saboya

Jalentina.



Agua, 1 litro; gresetina 100 gramos; claras de huevos 2; limón 1; canela una raja; guindillas gordas 8; clavos de especia 6; azúcar 240 gramos; naranjas cubiertas 12; Kirsch 2 cucharadas.

Merengue italiano: claras de huevos 6; para cada clara 50 gramos de azúcar.

Se ponen en un cazo todos los ingredientes excepto el kirsch; se pone al fuego y se está agitando sin cesar hasta el momento que suelta el hervor; después de un rato se saca del fuego y se cuele por un trapo de mantá húmedo. Ya que está filtrado se le añade medio kilo de frutas cubiertas picadas; entonces se le añade el kirsch y  $\frac{1}{4}$  de botella de sidra y se deja enfriar sobre hielo agitándolo muy poco a poco. Cuando empieza a espesar, se vacía en las naranjas.

Merengue italiano: se baten las claras a la nieve mientras se está haciendo el almibar; pues si se dejan de batir se bajan; y cuando esté de punto de hebra fuerte, se vacía sobre las claras sin dejar de batirlo. En seguida que está el merengue se adornan las naranjas con una duya.

Para hacer el caramelo, se ponen 500 gramos de azúcar con el agua necesaria para mojarla y se pone a la lumbre,

bre, espumándolo barriéndolo con escobeta y espumadera mojada y se le echan 100 gotas de limón; se deja hervir hasta que esté de punto de caramelo y se saca de la lumbre. Se van echando de una en una, medio kilo de avellanas peladas y se van colocando separadas en la lata untada de aceite. Se van mojando en el caramelo y se pegan alrededor de la naranja.

Para hacer los zacetitos se pone el almibar hasta que esté de punto de quebrar en los dientes sin que se pegue; se vacía en un mármol, se pinta de verde y se hacen los zacetitos estirando el caramelo y se coloca uno en la cispride de cada naranja; se hace azúcar filada con 500 gramos de azúcar y el agua necesaria para mojarla siguiendo las instrucciones marcadas en el "Verdadero práctico" del profesor Pardo, y se hacen unos niditos para poner en cada uno una naranja.

# Dedos de dama.

Azúcar 225 gramos. Azúcar pulverizada 55 gramos. — Claras de huevo 5. —

Se ponen a la lumbre los 225 gramos con el agua necesaria para mojar; entretanto se baten las claras a la nieve; cuando esté de punto de hebra floja se le mezcla desde alto la miel sin dejar de batir;



entonces se le echa la azúcar pulverizada, 2 gotas de esencia de fresa, se tienen con carrin a que queden ligeramente rosa y se hacen en forma de soletas, con la duza sobre latas engrasadas y espolvoreadas de harina. Se cuecen en horno frio.

## Bavaroise.

Azúcar 450 gramos. - Huevos 10. - Leche medio litro. - Vainilla al gusto. - Gernetina 35 gramos. - Frutas confitadas 250 gramos. - Soletas 12. - Rhon 2 copras.

Se pone la gernetina en la leche hervida y fria, se le agrega un poco de carbonato, la vainilla, las diez yemas de huevo y se pone a fuego suave para que se disuelva la gernetina sin que hierva la leche, para que no se corte y después se cuele por un trapo de manta seco. Cuando esté frio se revuelve con las claras de huevo batidas a la nieve, se vacia en los moldes y se les ponen pedazos de soletas mojadas en rhon y luego las frutas confitadas.

## Crasses.

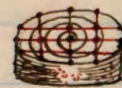
Harina 135 gramos. - Azúcar en polvo 90 grs.

Huevos 6. - Medio limón. - Manteguilla 125 gramos. - Jarabe 75 gramos. - Fondant 750 gramos. - Chocolate 2 tabillas. Se ponen en una taza 2 yemas, 1 huevo entero y el azúcar y se bate; después de haberlo batido un rato se le pone otro huevo entero y se sigue batiendo y así sucesivamente hasta terminar con los huevos; cuando esté espesa se le pone la harina y se incorpora sin batir, llevando en seguida hasta la mitad los moldes que previamente estarán untados de manteguilla y espolvoreados de harina. Se cuecen en horno de calor regular por 15 minutos más o menos, hasta que metiéndoles un palote salga seco.

Se bate la manteguilla y se mezcla con el jarabe frio; se parten los bizcochos por la mitad a lo largo y se untan con la manteguilla y el jarabe; después se cubren con fondant y se les pone almendra picada y tostada.



## Milanos.



Huevos - 12. - Harina, 12 cucharadas. Azúcar, la misma cantidad. Royal - 1 cucharada.

Relleno. - 250 gramos de merengada de ciruela fresa.

Decorado. - Crema Imperial 6 yemas. - Merengue italiano 6 claras y 300 gramos de azúcar. - Coco rallado - 200 gramos.



Crema Imperial: Se pone la miel con 80 gramos de azúcar y cuando está de punto de hebra floja, se vacía, haciendo chorro delgado sobre las 6 yemas de huevo, que se mueven sin cesar.

Se pone en la lumbre a fuego manso para que no pierda el color y se está moviendo hasta que suja.

Marrón: se baten las 12 claras de huevo, a la nieve y se les mezclan las 12 yemas sin batir, luego las 12 cucharadas de azúcar y después las 12 de harina con el Royal. Se vacía en una charola engrasada y espolvoreada con harina; se alisa con un cuchillo y se mete al horno, regular, sin que se doren las orillas, para que se pueda enrollar. A los diez minutos ya está; se vacía sobre un trapo, se unta de mermelada de ciruela y se enrolla con el mismo trapo dejándolo envuelto un rato.

Se hace el merengue italiano con las 6 claras de huevo y los 300 gramos de azúcar.

Se rebana el niño enrollado, se untan las rebanadas por el canto de crema imperial y se les pone coco rallado y se decoran las tajadas por encima con el merengue italiano.

## Mostachones.

Chocolate Menier 3 tablillas. - Almendra  
460 gramos - Azúcar en polvo 120 gramos. - Claras de huevo 4.

Almendras amargas -- 5. - Grajeas - 250.

Se pelan las almendras remojadas en agua fría, se muelen junto con las amargas, dejándolas martajadas, rociándolas con las 4 claras de huevo para que no se acciten y luego se les mezcla el azúcar en polvo y el chocolate rallado. Se hacen bolitas y se revuelcan en grajeas. Se ponen en horno frío 10 minutos. Si se quiere se ponen en canastitas de papel escarolado, se les pone la grajea encima y después se meten al horno.

## Mantecadas de almendra. (Condurrier)

400 gramos de mantequilla, 400 gramos de harina  
300 gramos de azúcar, 1 cucharada de Royal, raspadura de 1 limón, 100 gramos de almendras y 10 huevos.

Se pone un momento al vapor la mantequilla y se bate mucho con el polvo de azúcar hasta que se ponga blanca, se le van añadiendo los huevos de dos en dos y se sigue batiendo; después se le añade el harina, el royal y la raspadura de limón y se bate mucho hasta que haga ojos. Se vacía en las cajitas, se les ponen las almendras y se meten al horno que esté de un calor regular.





## Canastitas.



Harina 300 gramos. - Azúcar 125 gramos. - Huevos 2. -  
Mantequilla 60 gramos. - sal y carbonato.

Se hace un círculo con el harina y se le pone el azúcar, los huevos y la mantequilla sin derretir y se mezcla perfectamente, poniéndole también la sal y el carbonato; entonces se revuelve la harina, se amasa poco, se extiende con el palote del grueso de un centímetro, se cortan unas ruedas, se les da la forma en una budinera, se le unta a una de ellas en el filo clara de huevo, se cortan unas tiras y se hacen 8 repartidas a la misma distancia en la orilla de la rueda, cortándolas un centímetro más arriba del alto de la budinera; después se le pone otra rueda a formar un segundo fondo para que apriete las tiras, luego se pone otra tira a la mitad del alto en redondo, se llena de maíz, o frijol crudo y se mete a horno regular durante media hora; al cabo de este tiempo que ya estará a medio cocer, se saca, se le quitan los frijoles o maíz y se vuelve a meter al horno a que acabe de cocerse. Una vez que esté cocida y ya fría se le entreteje un listón y se le hace un moño para después llenarla con las fuititas siguientes:

Reellen: Azúcar 500 gramos. - Coco molido - 1 pieza. - Arroz remojado - 1 pozuelo. - Leche - 1/2 litro, carbonato 1/4 de cucharadita

Cuando esté la miel de punto de bola, se le mezcla el arroz remojado y remolido, el coco, el carbonato y la leche y se pone al fuego hasta que tome punto, se le da un ligerísimo color con carmin o amarillo y se hacen unas bolitas revolcadas en polvo de azúcar, se les ponen unas hojitas verdes naturales y se llenan las canastitas con estas diminutas naranjas.

## Tarteletas de fresa.

Harina 400 gramos. - Azúcar en polvo 150 gramos.  
Mantequilla 200 gramos. - Huevo - 4 yemas. - Fresas - 500 gramos.  
Mermelada de chavacano - 500 gramos.

Se forma un círculo de harina y en el centro se ponen, la mantequilla sin derretir, las 4 yemas y el azúcar revolviéndolo muy bien en el centro y después se mezcla la harina con la raspa. Se junta, se palotea del grueso de medio centímetro, se cortan las ruedas, se ponen en los moldes, se llenan de frijol crudo y se cuecen en el horno caliente durante 20 minutos; se sacan, se les quitan los frijoles y se vuelven a meter al horno para que acaben de cocerse; después se les ponen las fresas y la mermelada de chavacano.



## Argelinos.

Harina - 150 grs. Harina de maíz 150. - Azúcar - 100 gramos. - Mantecquilla 200 gramos. - Mermelada de characano - 75 gramos. - Cognac - 1 copa. - canela en polvo.

Se pone el círculo de harina de maíz y de trigo y en el centro la mantecquilla, el azúcar, el cognac y la canela; se amasa con la raspa, se junta bien, se hacen rollos largos y se cortan los pedacitos con la misma raspa formando los argelinos como panochitas, haciéndoles con el dedo, en el centro, un picito para ponerle la mermelada; se colocan en latas engrasadas y se meten al horno templado como 10 o 15 minutos.

## Brioche del sol.

Harina - 1 kilo. - Mantecquilla - 460 gramos. Huevos - 16. - Levadura Leviatán - 2 tubos. Azúcar en polvo 100 grs. Sal - una cucharadita.

Se deslien en un poquelo con agua tibia los dos tubos de levadura, amasándolos con 100 gramos de harina a que quede durita; se forma una bola, se le da un corte en forma de cruz y se deja cerca del calor a que fermente, de 10 a 15 minutos. - Se hace un círculo con la harina restante, se

pone en el centro la azúcar, la sal y 12 huevos, se mezcla primero lo del centro y después se resuelve la harina y se le van mezclando los demás huevos; pues si son muy grandes no aguantan los 16; se amasa de golpe, se le mezcla la levadura y se sigue amasando, luego se le mezcla la mantecquilla sin derretir y se sigue amasando de golpe hasta que se despreja de la mesa, entonces se hace bola y se pone en un traste engrasado, untando también de grasa por encima la masa, se cubre con un trapo y se deja reposar en lugar fresco de 5 a 6 horas. Cuando ha subido la masa se hacen las bolitas, a cada una se le hace un agujero en el centro y se le pone encima una bolita un poco más chica, se dejan en latas engrasadas cerca del calor y al cabo como de una hora que ya han esponjado al doble o más se les hacen 3 cortes con las tijeras inmediatamente antes de meterlos al horno quedándolos en seguida de nuevo cortado. Se dejan cocer de 15 a 20 minutos.

## Brioche de la luna.

Harina 750 gramos. Mantecquilla 250 gramos. - Azúcar 120 gramos. - Crema de leche cruda. - 4 cucharadas. Huevos - 9. - Levadura Leviatán - 1/2 tubos.

Se hacen como los anteriores con la diferencia de que la levadura se hace con una poca de leche tibia y ya para



formar los briochs despues de las 5 o 6 horas de reposo se procede del modo siguiente: Se hacen los briochs de la luna en moldes chicos redondos acanalados; se forma una bolita de la masa, se golpea con los dedos, sobre la mesa, se vuelve a hacer la bolita, se mete en el molde, se le hace un agujero y se le pone una bolita encima dejándolos reposar lo mismo que los anteriores, para que suban y se hornean igualmente untándolos de huevo cortado antes de entrar en el horno.

## Torta de elote

Azúcar - 360 gramos - Elote oro muy tierno, molido y colado - 500 gramos - Mantecquilla - 120 gramos - Manteca - 120 grs. Cognac - 1 copa. Huevos - 6. - Royal - 1 cucharadita.

Se mezcla todo, menos los huevos y se bate media hora; se batén aparte las yemas de las claras, se revuelven y se mezclan con la pasta de elote; se vacía en una budinera untada de mantecquilla y espolvoreada de pan rallado y se mete al horno durante 30 o 40 minutos.

## "Lot-cakes" Lebada.

Harina 300 gramos - Azúcar 50 gramos - Huevo - 2.  
Leche, la que se necesite.

Se mezcla el harina, las yemas y la leche a formar un atole, despues se le mezcla el azúcar y al ultimo las claras batidas. Se hacen los cakes en una sartén sobre la estufa y se sirven con mantecquilla y miel de abeja.

## Crema de chocolate.

Mantecquilla 200 gramos. Azúcar 100 gramos. Chocolate 5 tablillas.

La mantecquilla se pone batida, se le mezcla el jarabe cuando esté frio y despues el chocolate rallado y tamizado sin fundirlo. El jarabe se hace poniéndole al azúcar el agua necesaria para mojar y en cuanto rompa a hervir ya está de punto de hebra floja que es como se necesita.

## Pan de muerto. véase pag 110

Jilón o Levistán Se hace la levadura con medio poquito de agua aunque no son iguales. cantidades de levadura 15 gramos, o si está muy fresca solamente 10 gramos.



tibia, el medio tubo de "Leviatán" y 50 gramos de harina; se hace bola, se le corta en cruz y se deja fermentar cerca de la lumbre 15 minutos. Se separan otros 50 gramos de harina y se amasa con una poca de agua tibia en la misma taza donde se hizo la primera levadura y se revuelve la bolita con la levadura que está fermentando y se vuelve a poner cerca de la lumbre por 10 o 15 minutos. - Se hace un círculo con la harina restante y se ponen 3 huevos, la levadura y un pellizco de sal. Se tienen en un trasto la manteguilla fundida mezclada con la leche y el azúcar y se le añade la mitad de esta mezcla y se amasa, después se le pone el resto del líquido y otro huevo y se amasa como el briochi; se engrasa la masa y se deja reposar por 10 horas en un lugar fresco en una <sup>olla</sup> cazuela engrasada también. Al cabo de este tiempo se labra, <sup>se dejan probar los panes en lugar caliente</sup> se hornean en horno moderado durante media hora y al sacarlos se untan de huevo y se revuelcan en azúcar. - Harina 600 grs. - huevos 4. - sal al gusto - Mantequilla 125 grs. - Leche 1/2 litro - Azúcar 100 grs. - Agua de azahar - 1 cucharada.

## Crema de coco.

Coco 1 - Agua del mismo, toda, Agua natural 1/4 de litro. Yemas de huevos - 6. - Azúcar en polvo 200 grs. Merengue italiano 4 claras.

Se pone en un cazo el agua del coco, el coco rallado

el azúcar y el agua natural, se pone a la lumbre, sin cesar de moverlo hasta que se vea que empieza a hervir y se deja como unos 5 a 10 minutos, luego se exprime por un trapo, se le mezclan las yemas y se vuelve a poner a la lumbre, moviéndolo y teniendo cuidado de que no hierva y se deja espesar como atole. Se llenan las copas hasta el borde y al rededor se ponen unos merenguitos como la duya lisa y a cada piquito se le pone una flor.

## Biscocho Crump.

Harina 250 gramos. - Azúcar granulada 125 grs. Royal 1/2 cucharadita. - Huevos 3 - Yemas 2. - un polvo de sal Mantequilla derretida una cucharada. - Leche 1/4 de litro y un limón raspado. Todo revuelto, sin batir se vacía en un molde engrasado y se mete al horno durante media hora.

Puede bañarse ya frío con betún blanco o de chocolate. - El betún blanco se hace con 2 cucharadas de agua 250 gramos de azúcar granulada y el jugo de un limón cuando esté de punto de hebra se vacía en 2 claras de huevo batidas a la nieve y se baña el biscocho.



## Torta de nixtamal.

Se bate en una sartén con una cuchara de palo, 230 gramos de mantequilla, con 230 gramos de azúcar granulada. Cuando se ha batido un rato, se agregan 9 yemas de huevo y se sigue batiendo. Después se agrega la harina que se tendrá preparada, hecha con un litro de nixtamal descaezado y limpio, con dos cucharaditas de Royal y polvo de canela al gusto. Después de esto se le pondrán las 9 claras muy bien batidas. Se untá el molde con mantequilla. Se espolvorea con harina y ahí se pone la mitad de esta pasta, se le pone en medio Chile con queso o picadillo de pollo; o se deja así y entonces queda como bizcocho. Se cubre con la otra parte de la masa y se hornea.

## Dulce de coco y nuez.

2 litros de leche;  $\frac{3}{4}$  de kilo de azúcar 100 nueces de Castilla frescas y un coco. — Se pone a la lumbre la leche endulzada, con el coco y se deja hervir sin dejar de menearlo para que no se freque hasta que se cueza bien el coco y entonces se le añade la nuez pelada y limpia muy bien molida y se sigue moviendo hasta que tome punto de cajeta. Se vacía en un platón.

## Mamón. (De Carlota)

Se baten 6 huevos con 230 gramos de azúcar; en la budinera en que se va a hacer el mamón se derriten 200 gramos de mantequilla y cuando esté a medio fundir se desbarata con un tenedor y se le echa a la pasta; se añade 230 gramos de harina y se sigue batiendo; de esta harina se separa una poca para echarle una cucharadita de royal y mezclarla sin batir; pues este es el secreto para que esponje; no batir el royal; se echa en la budinera untada de mantequilla y forrada de papel y se mete al horno. Si se quiere se echa una copa de cognac o de catalán.

## Bizcochos de nata. (De Carlota)

Se baten 3 huevos con azúcar y nata de leche cocida de varios días para que esté un poco agria; después se le añade de harina y carbonato, se sigue batiendo y se deja reposar 2, o 3 horas para que la leche sirva de levadura y se hacen en una sartén o en el horno poniendo sobre un papel cucharadas de la mezcla para hacer los bizcochitos.



# SECCION PARA LAS DAMAS

## HELADO DE CHOCOLATE

Se derrite al baño María 15 gramos de chocolate sin azúcar, añadiéndosele gradualmente una taza de azúcar, media cucharadita de sal, una taza de leche. Se hierve durante dos minutos moviéndolo constantemente. (Si es necesario bátase con un batidor de bola). Retírese del fuego.

Agréguesele y mézclense bien tres tazas de leche y cuatro cucharaditas de vainilla.

Se hiela en la nevera.

---

CAMBIO DE DOMICILIO LA



## Quesadillas de almendra (de Julia)

250 gramos de almendra limpia molida y 500 gramos de azúcar de punto de hebra; se mezcla y se mueve hasta que se le vea el fondo al cazo. Se bate hasta que blanquee y se deja en un platón hecha bola hasta otro día.

Para un coco rallado 200 gramos de azúcar y se deja a que de un hervor apenas.

A otro día se hacen las quesadillas en una servilleta mojada y exprimida; se rellenan y después se decoran con betún hecho con azúcar tamizado y limón, pintándolas con carmin.

## Gemitas. (de Jovita.)

3 litros de leche, 350 gramos de almendra que se limpia y muele.  $1\frac{1}{2}$  kilo de azúcar, 24 yemas de huevo y 1 copa de vino.

Se pone la leche a hervir, después se le pone el azúcar y la vainilla, cuando espese un poco se le mezcla la almendra fuera de la lumbre y se cuele para que quede muy tersa dejándola a que tome punto de cajeta. Entonces, fuera de la lumbre también y estando fría, se le ponen las yemas a medio batir; si quiere hacerse más rápidamente se aparta una

proca de la leche cuando esté como atolito y después de batidas las yemas se las va revolviendo en  $\frac{1}{4}$  de litro de leche que se separó y en ese caso no es necesario esperar a que se enfrie del todo el dulce para volverle las yemas, pues se le van mezclando haciendo bilito y moviendo sin cesar la mezcla para que no se cueza el huevo. Se deja que siga hirviendo sin dejarlo de meneear y poco antes de que tome punto se le añade el vino. Para probar el punto se echa en agua un poco del dulce, y si ya no se escurre o lo que es lo mismo tiene punto de caramelo, se bate fuera de la lumbre como unos 15 minutos; se vuelve a probar la bolita con el agua a que quede bien junta como yemita.

Si no puede juntar se pone otra vez en la lumbre y se sigue probando hasta que esté. Se vacía en un platón y a otro día se hacen las gemitas.

## Biscocho de naranja. (de Barbara.)

Cantidades para el biscocho. Harina 150 gramos. Azúcar tamizada 150. - Mantequilla derretida 150. - Huevo 7. Royal 1 cucharadita.

Cantidades para el betún y relleno. - Crema  $\frac{1}{4}$  claras de huevo 4. - Naranja 1. - Azúcar tamizada 330.

Se batan las yemas con el azúcar y al mismo



tiempo se baten aparte las claras. Cuando las yemas estén a medio batir se les añade la manteguilla que se ha dejado medio cuajadita, y se sigue batiendo. Cuando estén las claras a la nieve, se mezcla con las yemas y la harina a la que se le pone una cucharadita colmada de Royal; se mezcla muy bien todo y se echa en una budinera untada de manteguilla y espolvoreada de harina y se mete al horno hasta que cueza, que se conoce que está probando con un palote.

Para hacer el relleno se bate  $\frac{1}{4}$  de litro de crema en un trasto sobre hielo para que cuaje y esponje y cuando está esponjada se le va echando poco a poco 115 gramos de azúcar y se sigue batiendo. Al mismo tiempo se batén a la nieve las 4 claras y al estar de punto se les echan los otros 115 gramos de azúcar y se mezcla con la crema, entonces se le pone raspadura y pedacitos de naranja. Se deja enfriar el bizcocho y después se parte en dos o en tres rebanadas horizontales y se rellena de este betún y luego se cubre con el mismo, colocando el bizcocho sobre un plato vuelto hacia abajo para que escurra el betún sobrante.

## Tartina de Nuevo.

1 onza de gresetina, 1 cuartillo de agua y uno

de leche. Se hierve la leche con 6 onzas de azúcar y cuando está hervida se le revuelven 6 yemas de huevo y se le mezcla el agua con la gresetina variándola después a un molde que se dejará húmedo por dentro para que al sacarlo despegue fácilmente.

## Conserva de membrillos amarillos.

Para que los membrillos queden de bonito color hay que emplear la siguiente receta:

Se mondan y descorazonan los membrillos y se hierven en agua de sal, tapados para que no les dé el aire y se frongan colorados; después se les escurre el agua y se echan en agua caliente simple. Se pone el almibar con doble cantidad de azúcar al peso del membrillo que se fresa en crudo y cuando esté ligertita la miel se echa allí y se hierven retirando el trasto de la lumbre en cada hervor continuando la operación hasta completar doce hervores.

## Mantecadas de almendra. (Conduries)

400 gramos de manteguilla. - 400 gramos de harina. -  
300 gramos de azúcar, 1 cucharada de Royal, raspadura de un limón.



100 gramos de almendras y 10 huevos.

Se pone al vapor un poco la manteguilla y se bate mucho con el polvo de azúcar hasta que se ponga blanca, se le van echando los huevos de dos en dos y se sigue batiendo, después se le echa la harina, el royal y la raspadura de limón y se bate mucho hasta que haga ojos. Se vacía en cajitas de papel, se les ponen las almendras peladas y partidas a lo largo y se meten al horno.

## Dumplings de manzanas. (Josefina Lebada.)

Manzanas 7 - Harina 460 gramos. Royal 2 cucharadas. Sal 1 cucharada. Manteguilla 120 gramos. Leche  $\frac{1}{4}$  de litro.

Azúcar 100 gramos.

Se pelan las manzanas, se les saca el corazón, se les pone adentro un poco de azúcar en polvo, un trozo de manteguilla y más azúcar. Se pone la harina en forma de fuente, se le mezcla la sal y el Royal antes, en el centro se pone el azúcar, la leche y la manteguilla, se amasa a que juste se estiene con el palote del grueso de un centímetro, se recorta una rueda proporcionada a que forme la manzana, se barrizan con huevo y se meten al horno media hora. El horno debe estar a un calor regular.

## Dulce práctico. (Josefina Lebada.)

Claras 4 - Yemas 4 - Azúcar 90 gramos. - Chocolate rallado 3 tablillas. - Soletas molidas 5 piezas. - Soletas en trozo 10 piezas.

Se separan las claras de las yemas y se baten éstas con azúcar y se les mezclan las soletas molidas, después una cucharada de kirsch o de catalán y una cucharadita colonada de canela, después las claras batidas a la nieve, queda seguirse batiendo y después se le mezcla el chocolate rallado. Se vacía en copitas y se le ponen las soletas en trozo.

## Cubiletes.

o tortá de almendra. bármén balboa de Rivero.

12 huevos. - 86 gramos de almidón. 86 gramos de almendra. — Se baten las yemas como para huevo real que quede bien duro, y las claras como para turron, nada más cuatro claras. El almidón molido y tamizado. La almendra molida, pero no muy remolida.

Se mezclan las yemas con las claras, después se le pone el almidón y al último la almendra. Para entonces se tienen los moldes untados de manteguilla y el horno caliente para meterlos inmediatamente para que no se asienten.

Se tiene azúcar clarificado para ponerlos a hervir hasta que



se penetran bien y tomen fuente. Se adornan al gusto.

## Levadura para hacer pan

1 1/2 kilos de harina cernida, 1 1/2 cucharadas de polvo de azucar 3/4 de litro de pulque, agua miel, o espuma.

Se trabaja hasta que se junta bien, sin amasar mucho para que no se caliente la masa, porque se agria la levadura. Se pone en una saqueta, se le untan manteca por encima para que no se reseque, se tapa con un lienzo y se deja levar de 12 a 14 horas en lugar fresco.

**Pan Blanco:** Después de preparada la levadura, a las 12 o 14 horas se toman 750 gramos de dicha levadura, 450 gramos de harina, media cucharada de sal, una cucharada colmada de azucar, y el agua suficiente para que amase; como a los 10 minutos se envuelve la masa en ella misma y se le untan manteca para que no se reseque. Tiene que reposar como una hora; al cabo de este tiempo se le ponen como tres cucharadas de manteca y se amasa; si está demasiado suave se le pone una poca de harina; se tantea el pan, esto es cortar como globitos del mismo tamaño, cogiendo la masa con una mano y sacándolos con la otra con el índice y el pulgar y una vez que estén todas las bolitas iguales; pues a esta operación antes dicha es a la que se le llama tantear el pan; se van poniendo en latas y se hacen con ellas los panes, dejándolos reposar en las latas como una hora. Al cabo de este tiempo se

pueden cocer en el horno o en la estufa.

**Pan de manteca:** Medio kilo de levadura, 1/2 kilo de harina, media cucharada de sal, una de azucar y taza y media de agua; se deja reposar como 20 minutos, al cabo de este tiempo se le ponen 250 gramos de manteca; se amasa de molinete hasta que estire muy bien la masa, quedando muy suave y estirado como el caramuzca; se hacen las bolitas en la mesa untándose manteca en las manos procurando que todas queden de igual tamaño, o sea tantear el pan. Se hace el pan de la figura que se quiera; se deja reposar una hora en las latas y se mete al horno a que se cueza.

**Pan de Inuevo:** Un kilo de levadura, 750 gramos de harina, poco menos de media cucharada de sal, 6 cucharadas colmadas de polvo de azucar, y 4 huevos enteros. Se le va poniendo agua hasta que se suavice y 200 gramos de manteca; se amasa muy bien con el puño hasta que ya no se feque en las manos. Se envuelve la masa en ella misma y se le pone una poca de manteca por encima para que no se reseque; al cabo de 10 minutos, se envuelve otra vez y se le pone otra poca de manteca por encima. Después de otros 10 minutos de reposo se hacen los panes, tanteando las bolas de manera que salgan de esta cantidad de masa como 34 bolas, reservando un pedacito para adornar, al que se le echa más harina para que no se fienda el dibujo del adorno. Se tantean las bolas sobre la mesa, para quitarles masa a las que les sobre y poner a las que les falte. Se hacen los panes y se dejan reposar una hora en las latas antes de meterlos al horno para que



se cuezan. — A los panes que se llaman reventones se les frega el adorno con manteca para que reventen, se les pone por encima huevo y azúcar y al salir se les pone azúcar de un lado; a los volcanes, a las jalapeñas y a los otros, huevo nada más; a las flechugas únicamente se les corta a lo largo y a los muertos al salir se les pone huevo y polvo de azúcar.

**Panquecharras:** 350 gramos de harina, la punta de una cuchara de sal, una cucharada rasada de azúcar en polvo y agua suficiente para que se junte el harina. Se cortan los tantos, se hacen las bolas y se les untan manteca, dándoles vuelta en las manos. Se pone una cucharada colmada de manteca y la harina necesaria para amasar y se amasa sobre la mesa con los dedos extendidos y dándoles vuelta como rehilete. Se untan manteca en la mesa y se estiran las bolas con la mano y se untan con los dedos por encima de la masa que se hizo, de harina y manteca. Se enrolla con ~~una~~ palatito y se saca como chorrito poniéndolo en la hoja de lata, después se les pone por encima una poca de manteca. Se cortan para hacerse en seguida, porque si no se resecan y se hacen en latas, con los dedos, en forma de membrillitas sin que se rompa lo de arriba, se les untan manteca, se bañan enteramente de polvo de azúcar y se meten al horno.

**Quesadillas apasteladas:** 150 gramos de harina, tantita sal, una poca de azúcar, agua fría y 75 gramos de manteca. Se amasa como haciendo rehilete y luego se sobre la masa, se golpea y se amasa en forma de rollo; se untan manteca, se estiran como chalupas, se les echa harina, se doblan en tres y

luego en dos más y luego se hacen como turbanes, se estiran con el palatito en forma de tortilla y se hacen como quesadillas; pueden rellenarse de arroz de leche o de alguna crema.

Los pastelitos llevan 4 dobles, por último se le hace otro doblé y se deja ya para meterlos al horno.

**Levadura para tres kilos:** 1/4 de harina 1/4 de litro de pulque con piloncillo, 1/4 de litro de agua caliente y 3 pastillas de levadura "Flor de México." Se revuelve bien a que se junte y no quede demasiado suave y se deja en una caguela untada con manteca y también manteca por encima y se pone en un lugar que no esté muy frío, por tres horas.

**Pan de caja y bolillos:** 1 kilo de harina, un poco más de la mitad de la levadura, como una cucharada de sal, agua fría suficiente a que quede la masa no muy suave y haga correa y quede pareja. Después se pesan 750 gramos para hacer los panes grandes; la masa para los bolillos se pone en un traste de lata que no esté muy frío y se deja reposar en lugar caliente, 20 minutos, o el tiempo necesario hasta que suba la masa y se vierda muy fofito. A la masa para el pan grande se le pone otra bolita como de 100 gramos de levadura y como dos cucharadas de manteca y también se deja reposar 20 minutos; cuando ha alzado la masa, se le van haciendo unos dobles, a que quede enrollada, como niño envuelto, para que no se extienda y se deja reposar otro poco. Para bolillos se deja esponjar mucho, luego se vacía de la caja, se hace en forma de rollo para



tantear el pan, se hacen los bolillos y se encajonan en trapos; se dejan reposar como un cuarto de hora, se ponen en las latas y se les da una cortadita metiéndolos al horno muy caliente con una cazuela de agua para que haga vapor; se cocen en 20 minutos. Si al ir a formar los bolillos después de que han reposado han espongado demasiado tienen que hacerse de nuevo, porque si no no esponjan al cocerse; el reposo debe de ser de 15 a 20 minutos.

**Esparindas:** 150 gramos de levadura, 250 gramos de harina, una cucharadita de sal, agua fría, un frobito de azúcar y una cucharada de manteca. Se amasa, pero ha de quedar dura, se franté, se tantea y se hace bola; se hace el pan. Cuando está la masa demasiado dura hay que dejarla que esponje.

**Bizcocho:** Medio kilo de harina, 300 gramos de levadura, 100 gramos de azúcar; de 4 huevos en adelante los que se quiera; como cuatro dedos de medio libro de pulque con piloncillo; 50 gramos de manteca. Se amasa sobando y si está algo aguada se le pone una poca de harina y una froquitita de sal; la masa queda muy suave; se envuelve bien, se le unta manteca y se deja reposar como media hora o un poco más, en un trapo y en lugar tibio. Luego que ha espongado se refresca la masa con una poca de harina, se hace en forma de rollito y se corta con un cuchillo para hacer los tantos; se hacen los cuernos y se ponen en latas a que reposen; los brioches se hacen como 6 gusanitos y se entretajan y se po-

nen en latas; la masa para los caracoles se extiende con el palote haciéndole unos dobleces y se unta con una froquita de manteca y se le espolvorea azúcar con vainilla y pasas de corinto; se dobla a la mitad y se corta en tiritas que se hacen como tirabuzones y se enrollan. Reposan un poco más de media hora.

### Gemitas. (de Carlota)

Azúcar 230 gramos, 8 yemas de huevo, 1 copa de vino Jerez, 1 cucharada grande de almíbar y vainilla. Se hace el almíbar de punto muy alto, se le mezclan las yemas disueltas en un froquelo de leche con el almíbar y la vainilla y se vuelve a poner a la lumbre a que tome punto. Para conocer el punto se pone una froquita de la mezcla en frolo de azúcar y cuando se haga bolita suave ya está. Se vacía en un plato con azúcar en frolo y se deja enfriar. Ya frío se hacen bolitas, se revuelcan en azúcar con canela y se envuelven en papel de China.

### Carlota rusa. (de Pita)

Se le da vuelta suavemente a un libro de crema sin batirla, colocada sobre una vasija de hielo para que esponje; (si se bate se hace manteca y no reculta); se bate a la nieve 6 claras de huevo. Se endulga al gusto la crema y se le mezclan las cla-



ras y antes de vaciar en el molde que ya estará forrado de soletas se ponen 4 hojas de galletina buena derretidas en una poca de leche con vainilla. Se deja cuajar en hielo, se vacía en un platón sobre una servilleta o sin servilleta al momento de servirlo.

## Torta de higos.

Se rocían con aguardiente, o se humedecen mejor dicho con este líquido los higos pasados y se dejan remojando en agua toda la noche. Al otro día se secan con un trapo, de uno en uno; se asolean; se muelen en el molino de moler carne y se ponen en moldes, colocando una capa de pasta de higos, otra de piñón y nueces, otra de higos y así sucesivamente. Se sacan del molde, se les da otra asoleada y ya quedan listas para comerse.

Si no se tiene la precaución de secarlos de uno en uno y si no se asolean antes de molerlos y después de hecha la torta, se les forma molde en el interior y sólo se le ve al partirlos.

En el librito forrado de hule negro pag 53 está la receta de Antónis Camacho. Este libro se quedó en Pomas en poder de ...

## Higate.

El higaté se hace con higo maduro fresco, poniendo para cada kilo de pasta de higo (pelado y molido en crudo), 500 gramos de azúcar en polvo; se pone a la lumbre hasta que tome punto que es cuando se hace una bolita en agua fría, que es como el punto de caramelo en el almoribar; se vacía en trastos de barro, o porcelana y ya frío se saca de ellos para que tome la forma del molde en que estuvo.

## Budin de garbanzo. (de Jovita)

200 gramos de garbanzo, 200 gramos de azúcar.  
100 gramos de mantequilla. - 6 yemas de huevo. 3 claras de huevo. - 1/2 litro de leche, una raja de canela y una cucharadita de Royal.

Cocido el garbanzo se deshollaja, se muele muy bien remolido y se desbarata en una froquitiña de leche que se toma del medio litro. El resto de la leche se pone a hervir con la canela y el azúcar y cuando esté hirviendo se echa allí el garbanzo desleído a que se mezcle muy bien, sin dejar de moverlo con una cuchara de madera; entonces se deja enfriar. Una vez frío se le mezcla la mantequilla derretida, batiendo la pasta y se van



echando de una en una las yemas de huevo, sin dejar de batirla hasta que haga ojos; entonces se le mezclan las claras batidas a la nieve y se le pone el Royal, sin batir, solamente a incorporar. Se unta la budinera de mantequilla y se espolvorea con una poca de harina, se vacia alli la mezcla y se pone a cuajar al horno o a dos fuegos.

## Pan de muerto. (Lebada.)

Cantidades - Levadura Levatán, o flor de México aunque no son iguales. - 15 gramos, y si está muy fresca solamente 10 gramos. - Harina 600 grs. - Sal al gusto. Mantequilla 125 grs. - Leche 1 prozuelo - Azúcar 100 grs. Agua de azúcar 1 cucharada.

Se hace la levadura flor, o Levatán; aunque no son iguales; con medio prozuelo de agua tibia y 50 gramos de la harina; se hace bola, se le corta en cruz y se deja fermentar cerca de la lumbre 15 minutos. Se separan otros 50 gramos de harina y se amasa con una poca de agua tibia en la misma taja donde se hizo la primera levadura y se revuelve la bolita con la levadura que está fermentando y se vuelve a poner cerca de la lumbre por 10, o 15 minutos. Se hace un círculo con la harina restante y se le ponen 3 huevos, la leva-

dura y un pellizco de sal. Se tienen en un trasto la mantequilla mezclada con la leche y el azúcar; ligeramente fundida; se le añade la mitad de esta mezcla y se amasa, después se le pone el resto del liquido y otros huevos y se amasa como el brioch, hasta que despegue bien de la mesa y se deja reposar por 10 horas en lugar fresco en una olla engrasada, haciendo lo mismo a la masa por encima. Al cabo de este tiempo se labra; se dejan subir los panes en lugar caliente, se hornean en horno moderado; más o menos media hora; y al sacarlos se untan de huevo y se revuelcan en azúcar.

Nota: en la última receta que explica la forma de hacerlos no hablaba de refrescar la levadura, o sea amasar después de los primeros 50 gramos de harina con levadura, otros 50 gramos sin levadura, pero en el mismo recipiente en el que se hizo la primera de suerte que esta receta explica que se amasa con el resto de la harina o sean 500 gramos para revolverle los 100 con levadura, pero puede amasarse con 550 para mezclarle los 50 que se prepararon con levadura, pues esto es sólo cuestión de práctica o como resulte mejor.

## Chongos zamoranos.

A 4 litros de leche se les pone una pasti-



APRIL

Saturday

12

Prota en chummas calientes  
se hacen el mismo  
dia o a mas tardar  
siguiente, porque con  
calor se fermentan y  
despues de cocidas con  
paja se lavan en nueve  
aguas, fria y simple  
de pa que no se desbara  
bien y se ponen a conservar  
en la miel



250  
275

tilla de cuajar a la que se le quita como una cuarta parte, pero antes de poner la pastilla se endulza la leche con  $\frac{3}{4}$  de kilo de azúcar y se pone a entibiar, entonces se disuelve la pastilla en una froquita de agua caliente y se le pone a la leche, se mueve para que se mezcle bien y se deja en una hornilla caliente, pero sin lumbre; cuando haya cuajado bien se corta en cuadros como de 10 centímetros y se pone a la lumbre a fuego lento para que no se desbarate, se le añade una rajita de canela y si le falta miel se le echa allí mismo  $\frac{1}{4}$  más de kilo de azúcar quedando la miel de medio punto. Algunas personas le ponen a la leche antes de endulzarla para cuajarse, yemas de huevo para que queden amarillitos y pueden ponerse en proporción de un huevo por cada litro, o por cada dos si no se quieren muy amarillos.

Las pastillas de cuajar son de

### Bñcochos de naranja. (de Jovita)

200 gramos de mantequilla derretida - 150 gramos de azúcar en polvo - 6 huevos - raspadura de 1 naranja - 500 gramos de harina, 1 cucharada sopera de Royal y si es necesario una froca de leche.

Se baten juntas las yemas con el azúcar como 10 minutos; se le añade la mantequilla y se sigue batiendo has-

ta que haga ojos; aparte se baten las claras a la nieve y se mezclan con la harina, revolviendo después todo junto, claras y yemas y se sigue batiendo. Si está muy dura la masa se le pone una froca de leche y ya que está todo listo se le pone el royal y se bate únicamente para incorporar. Se froca la masa de modo que se pueda fralotear; se cortan y se hornean. Ya horneados se untan de mermelada de lo que se quiera.

Si les quieren poner almendras picadas, entonces se hace antes de hornearlos; se les pone la almendra con clara de huevo batida como betún, con jugo de limón, y se meten al horno; a estas por supuesto que después no se les pone mermelada.

### ver folio 117. Duraznos prensados (de Lupe Vázquez)

Se escogen los duraznos grandes y no maduros. Se pican con un tenedor en todo el derredor, de manera que se introduzca hasta el hueso; no se mondau. Se echan en agua de ceniza o de cal toda una noche y se mueve el agua de vez en cuando para que no se asiente la lejía.

Al día siguiente como a eso de las 9 se lavan muy bien y se ponen en miel hecha con 2 kilos de azúcar para cada 50 duraznos, previamente clarificada con limón



y al estar de medio punto se van echando los duragros de -  
 jándolos hervir como dos horas, moviéndolos de vez en cuando  
 para que se vayan acomodando en el trasto y sea parejo el  
 hervor para todos los duragros. Cuando esté la miel de punto  
 alto (como de espejo) se quitan de la lumbre y se dejan en el  
 trasto en el almibar hasta otro día. Es bueno hacerlos en  
 olla, o cazo de peltre para que no haya peligro al enfriarse  
 y por la circunstancia de que deben dejarse 24 horas.

Al siguiente día se hierven a fuego manso hasta  
 que se le vea perfectamente el fondo al cazo. Se van sacan-  
 do de uno en uno oprimiéndolos con una cuchara, contra  
 la pared del cazo y se van colocando en plátanos a regu-  
 lar distancia un duragro de otro, para que no se peguen y  
 se dejan así todo el día (en la sombra.)

A otro día se espolvorea en azúcar un plátano y  
 se van colocando allí los duragros poniéndolos del lado con-  
 trario en que estaban y se dejan así.

Al día siguiente se oprimen con las palmas de las  
 manos previamente untadas de azúcar en polvo y conforme se  
 oprimen bien se van colocando en otro plátano espolvoreado de  
 azúcar si es necesario y se ponen al sol hasta que se sequen  
 perfectamente para que puedan guardarse envueltos en pa-  
 pel encerado.

## Galletas - (de Belem Parra de Peña)

Se pone un cernidor de harina, 3 cucharaditas  
 de Royal y un poco de sal y se cierra alto.

Se hace una fuente con la harina, en la  
 mesa y se le pone como 200 granos de mantequilla y  
 manteca revueltas, media taza de azúcar, 1 huevo entero y  
 2 yemas, así como la leche necesaria para formar una  
 pasta suave sin amasarla.

Se fralotea, se cortan las galletas, medias  
 lunas, o lo que se quiera y se hornean a horno regular.

## Besos de Omoque. (de Belem P. de Parra.)

Se muelen las galletas de animalitos en  
 proporción de 1 cucharada para cada huevo.

Se baten los huevos como para lamprear, o  
 sea las claras solas a que esponjen y luego se les añaden  
 las yemas. Se vacía allí la galleta molida y se echa  
 en miel de azúcar como de punto de hebra y se mete  
 al horno a que cuaje. Se vacía del trasto, o mejor del  
 molde de pan de caja y se frate en cuadrillos en un pla-  
 tón y allí se le vierte la miel que quedó y se le pone un poco



de cognac o vino dulce.

Al vaciar la pasta a la miel se le ponen también pasas, almendras, o lo que se quiera.

### Rosquitas de naranja (de M<sup>a</sup> Esther Losa.)

Cantidades: 690 gramos de harina flor; 345 gramos de manteca de cerdo bien fría; 115 gramos de azucar en polvo; 3 yemas de huevo y media taza de jugo de naranja. - Se baten las yemas con la mano, después se les echa el jugo de naranja y se sigue batiendo, luego se les pone el azucar y se sigue batiendo después la manteca bien dura y se sigue batiendo hasta que haga ojas, entonces se le añade la harina, se mezcla bien y sin batir se van haciendo los puritos para hacer las rosquitas que se hornean y después de un rato de horneadas se remuecan en azucar tamuzada. - Puede hacerse parte de la pasta en forma de tortitas rellenas de nuez picada y se untan con clara de huevo, se les pone polvo de azucar y se meten al horno.

### Pan de maiz (José Díaz Corder.)

A  $\frac{1}{2}$  kilo de harina de maiz se le mezclan 2 cucharadas de harina de trigo y una cucharadita de sal. Se le pone una

taza de leche agria y se bate muy bien. En seguida se le pone una cucharada de manteca derretida y que no esté caliente y se mezcla otra vez muy bien. Se le ponen 2 huevos batidos con todo y yema. Al último se le pone media cucharadita de carbonato desleído en medio poquito de leche agria. Se untan los moldes con manteca y se meten al horno el tiempo suficiente para cocerlo bien. (Sale bien este pan, pero es mejor el del recetario Rumbford página 11.)

### Mangos y duraznos al natural (Sola Miranda.)

Se pelan los duraznos, se les quita el hueso y se parten en cuartos, o en octavos; se pelan los mangos de manila y se rebanan en rebanadas muy delgadas. Se les pone polvo de azucar y cuando estén bien penetrados se les pone Kircho, Marrasquino, o Anisete y se sirven como postre. Bien frescos, pues se ponen en el refrigerador.

### Formula y manera de pelar los duraznos con ceniza Sra Valderrama.

Para que la fruta, los duraznos, se puedan pelar con ceniza, se necesita que sea fruta recién cortada, porque



si está lacia ya no se pueden pelar.

Se pone en un trasto agua fría y se le echa bastante ceniza de carbón; como 4 puñados; se pone en fuego vivo y se tapa. Cuando rompe a hervir se echan los duraznos y se mueven con una cuchara, durando allí como un minuto, después se van sacando y pelando echándolos en agua fría y se procede a hacer el dulce en la forma que se quiera.

Para que se puedan pelar bien debe ponerse suficiente cantidad de ceniza y que al moverla con la mano quede como batosita está lejía a la que se le llama (Bernada.) ver folio 113.

### Mermelada de naranja (de Narcisa Blanco e Isabel Aguilar.)

Se escogen las naranjas maduras de color subido y cáscara gruesa. Se pelan con un cuchillo despojándolas únicamente de la parte amarga. (pueden también rallarse con un rallador). Se dejan en agua y al siguiente día para ponerlas a cocer se cortan en rebanadas, o en tiritas y se les pone azúcar en proporción de  $\frac{1}{2}$  tazas de polvo de azúcar para cada 4 naranjas, se les pone el agua suficiente dejándolas hervir suavemente a que tomen punto de jalea.

### Nieve de fresa (receta por radio anuncio refrigeradores)

Cantidades: 1 kilo de fresa;  $\frac{3}{4}$  de litro de crema de leche; 3 tazas de azúcar; 2 cucharaditas de vainilla y un poquito de sal.

Manera de hacerla. Se machaca la fresa madura y se le añade  $1\frac{1}{2}$  tazas de polvo de azúcar y se deja reposar 1 hora.

Al parte se ponen  $\frac{3}{4}$  de litro de crema, ni muy espesa, ni muy delgada mezclada con  $1\frac{1}{2}$  tazas de azúcar en polvo; 2 cucharaditas de vainilla y la poquita de sal. Se deja reposar 1 hora. Al cabo de ese tiempo se pasa la fresa por el prensador de fruta y se mezcla todo, poniéndolo en la gaveta del refrigerador. ver folio # 123.

### Galletas de limón (de Nico Aguilar.)

Cantidades: 500 gramos de harina; 200 grs. de manteguilla 1 taza de azúcar; 2 huevos enteros; 2 cucharaditas de Royal y raspadura de limón.

Se remueven, se amasan, se palotean, se cortan y hornear.

### Galletas de chocolate. (de Nico Aguilar.)

Cantidades: 250 gramos de harina; 125 grs. de manteguilla,



1 taza de azúcar, 2 cucharadas de cocoa, 2 cucharaditas de Royal y 2 huevos.

Se remueven, se amasan, se palotean, se cortan y se hornean.

### Nueces en dulce - Del Siglo de Forreón.

Se mezclan juntamente el azúcar, clara de huevo sin batir, vainilla y agua hasta que se haya formado una pasta espesa. Se forman con esta masa una especie de bolitas y cada 2 bolitas de éstas se aprietan o estrujan contra pedazos de nuez, de forma que la carne de nuez quede sujeta entre estas 2 porciones. También pueden emplearse en lugar de nueces dátiles sin hueso, pasas sin semilla etc, y en lugar de formar bolas con la masa se dispone en forma de cuadrados u otra forma que se desee.

### Postre de castaña (corne y calla.) Filomenita

Cantidades: leche 1 1/2 litros; azúcar 600 gramos, castañas 400 gramos (más o menos 30 castañas) una rajita de vainilla

Se despojan las castañas de la primera cáscara y se ponen a cocer, después de cocidas se les quita la segunda cáscara

y se muelen, se mezclan muy bien con la leche que ya se tendrá hervida y fría, se le añade el azúcar y la vainilla y se pone a la lumbre sin dejar de mover la mezcla para que no se pegue y se le deja tomar punto de postre, que es cuando se le ve el fondo al cazo que entonces se vacía en un plato.

### Corta de carrote.

Un kilo de carotes marados se cuecen en suficiente agua; se pelan una vez cocidos y se muelen, revolviéndoles polvo de azúcar al gusto, cincuenta gramos de mantequilla, pasas de Corinto y almendras molidas.

Por separado se batén 7 huevos a que esponjen y se agrega el carote; esto se vacía en una budinera untada con mantequilla, poniéndole encima huevo batido. Se cuece a horno tibio.

### Plátanos en tentación (Del Siglo de Forreón.)

3 plátanos maduros; azúcar; 3 cucharaditas de mantequilla; 3 cucharadas de vino seco; media cucharada de canela en polvo. Se pelan los plátanos y se cortan al centro, se aplastan



un poco con un tenedor, se espolvorean con azúcar, se les agrega la manteca y el vino seco y también un poco de canela en polvo. Con una tartera apropiada se colocan al horno.

### Bizcocho o tortá ( Margarita Loris de Loria. )

125 gramos de manteca - 200 gramos de azúcar.  
350 " de harina - 6 yemas de huevo. 3 cucharaditas de Royal una taza de leche y raspaduras de naranja o de limón al gusto.

Se bate la manteca hasta que esté cremosa, luego se le añade el azúcar y las yemas una a una; se le bate todo muy bien y a esto se le añade el harina cerrida con el Royal y una peca de sal. al mismo tiempo que se le va mezclando la leche y luego que esté todo bien batido se le pone la raspadura. Se vacía en el molde y se mete al horno.

Si se quiere hacer en capas se hornea en moldes de pastel americano (pie), para poner entre capa y capa alguna mermelada. Se cubre con batán blanco del folio #93 del Bizcocho Rumf.

Nieve de Iresa ver folio #119 - Generalmente a las nieves de refrigerador para que no se cristalicen se les pone clara de huevo batida a la nieve y se les añade cuando ya está cuajando, o ya ha cuajado.

### Bizcocho de naranja. ( de Isabel. )

Una taza de natas de leche; 1 taza de polvo de azúcar  
2 tazas de harina; 2 cucharaditas de Royal o de Rumfort.  
3 huevos y raspadura de 1 naranja, o de limón.

Se bate la nata hasta que quede tersa; se le ponen las yemas de huevo y se sigue batiendo; después se añade el azúcar y se sigue batiendo y luego la harina incorporándola poco a poco, la que se tendrá ya cerrida junto con el polvo de levadura y una peca de sal y añadiéndole las raspaduras de naranja, o de limón. Una vez que todo está bien mezclado se baten las claras a la nieve y se mezcla envolviendo sin batir. Se unta el molde de manteca o mantecilla y se le pone rayadura de pan. Se vacía la mezcla en el molde hasta la mitad por lo que alza y se cuece a fuego fuerte por 10 minutos. Al cabo de este tiempo se le quita el fuego y se deja en sólo el calor del horno hasta que acabe de secar.



### Para refresco.

Lo mismo el jugo de limón que el de naranja, se conserva perfectamente poniendo un vaso de jugo con otro de azúcar pulverizada. Se mueve bien y se guarda en frascos de cristal con boca ancha y tapón de cristal esmerilado. Basta una cucharada para hacer un vaso de refresco, y debe emplearse siempre cucharas de madera, de hueso, o de marfil.

### Torta de higos, nueces y piñones.

Se rocian con aguardiente los higos pasados y se dejan remojando en agua toda la noche. Al otro día se secan en un trapo, de uno en uno, se asolean, se muelen en el molino de moler carne y se ponen en moldes colocando una capa de pasta de higo, otra de piñón y nueces, otra de higos y así sucesivamente. Se sacan del molde, se les da otra asoleada y ya quedan listas para comerse, o guardarse. Si no se secan de uno en uno y si no se asolean antes de molerlos y después de hecha la torta (asolearlas) se le forma un hoyo en el interior y solo se le ve al partirla.

### Receta para hacer la torta de higos. (Aut. Camacho J.)

Los moldes han de ser ad-hoc de madera gruesa y las figuras pueden ser un corazón, una estrella, etc., siendo el alto de ellas el grueso de que se quiera que sean las tortas.

Depende de lo más, o menos duros que estén los higos el tiempo que deban remojarse, pero si son nuevos; es decir del mismo año en que se hace la torta basta con remojarlos una hora para que se ablanden.

Algunas personas los rocian con aguardiente, pero esta receta no dice que se emborrachen antes de remojarse.

Después de remojados y estando blandos, se les va quitando el pepón a los higos y se parten por la mitad, es decir, se abren a lo largo; en seguida con una piedrita de río en forma de mano de metate, o con un martillo, se van extendiendo los higos machacándolos por la parte de las semillas, para lo que se mojará con frecuencia (con agua) el aparato machacador y no se pegue. Cuando ya están los higos extendidos se forma en ellos una como tortilla, cosa muy fácil, pues la miel del higo servirá para hacerla del tamaño suficientemente grande para que cubra la parte de abajo del molde y quede bastante para lo que podemos llamar la tapa de la torta; una vez que ya esté bien ajustado el higo al molde se va rellenando con nueces, pedazos de acitrón, pasas, anís y todo lo que el



buen gusto aconseje en este caso, pudiendo poner dos, o tres capas de relleno que se cubrirán con higos; después se cubre la parte de arriba con la tortilla que se hizo de antemano y se les da la forma del molde. Se sacan del molde y para darles buen aspecto se les barniza con jarabe natural y si se quiere que duren varios días se ponen al sol.

### Higaté.

El higaté se hace con higo maduro fresco, poniendo para cada kilo de pasta de higo (pelado y molida en crudo) 500 gramos de azúcar en polvo; se pone a la lumbre hasta que tome punto que es cuando se hace en agua una bolita, que es como el punto de caramelo en el almidón; se vacía en trastos de barro o porcelana y ya frío se saca para que tome la forma del molde en que estuvo.

### Pan inglés (de Pardo.)

Cantidades 250 gramos de azúcar granulada - 300 gramos de harina flor tamizada - 80 gramos de manteca derretida y 12 huevos. -

Modo de preparar la pasta: En un cazo de cobre, o en una cazuela honda de barro, se ponen 8 yemas de huevo y 4 huevos enteros, así como el polvo de azúcar; se bate con un batidor de alambre hasta que la pasta haga ojos; después con una cuchara grande de madera, se mezcla la harina sin batir la pasta, nada más a revolverla, aparte se baten las claras a punto de turron, que queden muy tersas y muy duras, luego se mezclan con la pasta de las yemas; también sin agitar la pasta; nada más mezclándola con cuidado y se le agrega la manteca derretida; mezclando todo. Se echa la pasta en moldes engrasados con manteca y espolvoreados de harina poniendo tres cuartas partes por lo que sube la pasta y no se tire del molde y se meten al horno a una temperatura regular, tardan en cocer 50 minutos.

### Soletas.

Cantidades: 200 gramos de azúcar molida - 200 gramos de harina tamizada y 10 huevos.

Se baten 9 yemas de huevo y uno entero con el azúcar, cuando está bien espesa la pasta, se le mezcla la harina con cuchara de palo, sin agitar la pasta, las claras se baten aparte, cuando están duras y tersas a punto de turron, se mezclan



las claras con la pasta de las yemas, con cuidado, sin batir, más mezclando, se echa la pasta en una bolsa de manteca con un tubo de hoja de lata en la punta, se van poniendo las soletas sobre papeles, se les pone por encima azúcar molida y se cuecen a horno muy suave.

Venden bolsas especiales y ducyas para vaciar la pasta de las soletas en el papel, pero se puede improvisar en casa este artículo hasta haciendo bolsas de papel duro blanco.

### Lenguas de gato.

Cantidades 150 gramos de azúcar blanca molida - 150 grs, uno de harina flor, tamizada  $\frac{1}{8}$  de litro de leche cocida y fría. - 5 claras de huevo, 75 gramos de manteguilla y una rajita de vainilla.

En una cazuela limpia se pone la harina cernida y el azúcar; se mezcla con una cuchara de palo y se le agrega la leche, y la vainilla molida; se bate muy bien y se le pone la manteguilla derretida; se vuelve a mezclar bien; se batén aparte las claras en un cazo de cobre, con un batidor en forma de globo, a punto de turron, las claras batidas se mezclan con la pasta, con una cuchara de palo, luego se engrasan las latas con muy poca

manteguilla y se espolvorean con harina; luego con una bolsa de manteca acordada y con un tubo de hoja de lata del diámetro de un lápiz delgado, se cortan en forma de soletas delgadas y se cuecen a horno caliente; luego que están doradas se sacan del horno y calientes se despegan con un cuchillo.

### Campechanas "de jointa"

Cantidades - 100 gramos de harina y un poquito de Royal, lo que se toma con tres dedos de azúcar y un pellizco de sal.

Se amasa con una poca de agua a formar una masa suave; se unto una charola con manteca y sobre ella se aplasta la masa a formar una tortilla. Aparte se hace otra masa con 100 gramos de manteca y como 75 gramos de harina y se una sobre la masa dispuesta en la charola; entonces con un palito redondo (cilíndrico como bolillo de amasar) pero como del grueso de un palo de escoba y como de 30 centímetros de largo, se va enrollando la masa estirándola con las manos untadas con manteca para que no se pegue; después se saca el palo y se cortan del rollo que ha quedado, ruedas del tamaño que se desee, se ponen en las hojas untadas de manteca, un poco separadas, y con la palma de la mano se le dan unos golpecitos a formar la campechana, ayudándose en



caso necesario de las yemas de los dedos; antes se espolvorean en azúcar y se ponen al horno caliente.

### Pastelitos de "fovita"

Cien gramos de manteca, cien gramos de harina, un poquito de Royal, lo que se toma con tres dedos, de azúcar, y un pellizco de sal. Se pone todo esto en la mesa, se empieza a amasar y se le va echando una poquita de leche, se sigue amasando hasta que la masa se despreja de la mesa, se extiende con el palote y se cortan partes, como 4, del total de la masa en forma cuadrilonga; se espolvorea con bastante harina y se le da un doblez, se cubre la unión con bastante harina y se palotea poniendo la unión en la misma dirección que el rodillo y se hacen los mismos dobleces y en la misma forma 4 veces; después se cortan los pastelitos del tamaño que se quiera, se ponen en hojas ligeramente untadas de manteca, se espolvorean en azúcar y se meten al horno que no esté muy caliente.

### Martini cocktail dulce - "M. Peláez"

Se pone en la cocktailera, o en una jarra, o en un vaso, una cuarta parte de hielo picado y luego para cada copa se echan 3 gotas de bitter de angostura, 5 de curacao rojo (crema de cacao.) la cuarta parte de la copa de Old. Tom gin (ginebra) la misma cantidad de Noilly Prat. y la misma de Cinzano Barino (Vermouth). Se mezcla muy bien con el hielo, se pasa el líquido por un colador pequeño y se sirve poniéndole adentro una cereza o una uva. -

Para hacerlo seco se le suprime el curacao y entonces en vez de cereza o uva se le pone una aceituna.

Queda muy bueno el Martini dulce también en las siguientes proporciones  $\frac{3}{4}$  de copa de Vermouth  $\frac{1}{4}$  de copa de gin 3 gotas de bitter de angostura y 5 gotas de curacao.

### Dulce de leche "Frias."

Para un litro de leche 250 gramos de azúcar, un poco de carbonato y 6 gramos de almidón. Se deslie el almidón en leche fría y se mezcla con la leche endulzada y el carbonato y se le deja tomar punto de versele el fondo al cazo. Si se quiere se ponisele un poco de vino y si no, se deja blanca. - Puede



hacerse quemada, con vino, o sin vino (queda mejor sin vino siendo quemada).

### Miehe de leche de Tel Lijero de L. Lerdo, Dgo.

Se ponen en un cazo 300 gramos de azúcar en polvo, 6 yemas de huevo y se resuelve añadiéndoles un litro de leche hervida y fría a la que se le habrán mezclado 30 gramos de almendras, remojadas, peladas y molidas; se le pone una rajita de vainilla, o 3 gotas de esencia de la misma planta, y se pone a la lumbre. Al romper a hervir se saca y se deja enfriar. Se le pone un trocito de manteca y se pone a helar. Es un amantecado muy delicioso y de fama en la ciudad Lerdo.

### Conserva de calabaza, o de sandía.

Se parte la calabaza, se le quitan las tripas y las semillas; se le quita la cáscara y se parte en trocitos. De antemano se tiene agua con una peca de cal y cuando está se ha asentado, se vacía el agua a otro trasto con cuidado para que no se revuelva la cal. En esa agua

limpia, de cal se echan los trocitos a que estén allí  $\frac{1}{4}$  de hora solamente. Mientras se pone a hervir agua y al cabo del cuarto de hora se sacan los trozos de calabaza y se lavan muy bien y varias veces con agua fría y ya bien lavados se echan a hervir en el agua que se puso a la lumbre y debe estar buniendo al echar los trozos de calabaza y una vez cocida se le escurre esa agua y se lava con agua fría.

Se pone a clarificar miel con 2 kilos de azúcar para cada  $1\frac{1}{2}$  kilos de calabaza y después de clarificada con una clara de huevo y medio limón se cuele y se deja enfriar.

Cuando esté fría se echan allí los trocitos de calabaza, los que se frican con un tenedor después de cocidos en agua y antes de echarlos al almibar y se le pone un trozo de canela y se deja hervir a fuego manso, pero bastante tiempo hasta que quede transparente que es cuando se quita de la lumbre.

### La calabaza en tacha.

Se lava la calabaza y se parte; se le quitan las semillas y las tripas y se corta en trocitos con todo y cáscara. — Se pone a clarificar el piloncillo en proporción de



8 kilos por cada 5 kilos de calabaza; cuando esté herviendo se le pone una clara de huevo y medio limón escurrido y a medida que hierve se está rociando con agua fría para que suelte todo lo sucio el piloncillo. Una vez clarificado se quita de la lumbre y se cuele en un trapo delgado; se deja enfriar. Cuando está fría se echa la calabaza en esta miel, pero antes se habrán picado los trocitos por el lado de la pulpa con un tenedor; se pone a la lumbre y se hace una muntquita de trapo nuevo, en la que se amarra un poco de anís, 8 pimientas verdes y 8 clavos de especia y un trocito de canela amarrándola bien y se echa dentro de la miel para que le dé sabor a la calabaza. Si hay cana de azúcar se le ponen unos pedazos hechos rajos y sin cáscara. Se tapa el trasto en donde está herviendo la calabaza para que no quede seca la de encima y se deja a fuego lento sin que le falte lumbre todo el día. Quizá en clima cálido esté en menos tiempo, pues hay que dejarla que cueza bien y que se concentre y penetre bien de la miel. Entonces se aparta de la lumbre y se le quita la muntquita de trapo que se le puso en las especias.

### Bunuelos de molde.

Harina 250 gramos; - huevos 2. - azúcar 1 cucharadita  
Un polvito de sal y un poco más de  $\frac{1}{4}$  de litro de leche.  
Se le pone la leche a la harina, los 2 huevos y la sal; también el azúcar y se bate bien para que no se haga bolas, quedando un atolito espeso. Cuando está listo, se pone una sartén a la lumbre, con manteca a que esté muy caliente. Se mete el molde en la manteca, se saca de la manteca, se limpia violentamente con un trapo seco y se introduce en el atolito sin que se cubra hasta arriba para que no se frege: se mete otra vez a la manteca caliente para que dure. Si se frega, se desprende con un tenedor, luego se vuelve a meter en el molde a la manteca caliente y se limpia para hacer más y así se continúa la operación.

### Rapachos, o condoches.

1 litro de maiz hecho miltamal (despicado). - Un litro de leche de vaca o de cabra (cuajada), sin suero; una poca de sal y una cucharada de manteca quemada. Se muele todo junto y se hacen los rapachos como quesadillas, sin



apretar. Se meten al horno y cuando estén se sacan, se rompen a la mitad y se vuelven a meter al horno a que acaben de dorar.

### Tostadas de Jorita

Cantidades: 350 gramos de harina; 1 huevo; 100 gramos de mantequilla; 100 gramos de azúcar; 1 cucharadita cafetera de Royal.

Todo esto se amasa con leche, en la mesa hasta que se despreja; se tapa con una servilleta y se deja reposar 10 minutos. Después se extiende en la mesa con el palote, dejándose delgada la masa; se cortan y se ponen en la lata. Se les unta por encima una poquita de leche con una brochita, se les pone un poco de polvo de azúcar por encima y se meten al horno caliente.

### Campanadas. (de la flor.)

600 gramos de levadura se refresca con  $\frac{1}{4}$  de kilo de harina, dos pedacitos de azúcar disueltos en agua tibia,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, (esto se hace en la noche, al rededor de las 9.) Se deja en lugar caliente,

(pero no muy caliente), toda la noche; untada de manteca.

A la mañana siguiente que ya algo se trabaja con medio kilo de harina, 2 cucharadas de manteca y se amasa con una poca de agua tibia en la que se habrán disuelto 100 gramos de azúcar. Se deja en olla o cazuela untada con manteca, se tapa con un trapo y se deja en lugar caliente; no mucho; hasta que se venga la masa.

Se cuece en agua, calabaza con todo y cáscara. Al siguiente día, cuando esté fría, se despoja de la cáscara y se le ponen 150 gramos de azúcar molida y un poco de anís verde y se pone a la lumbre para que se conserve y se seque. Cuando se enfrie, que ya estará la masa, se labra. Se van tanteando con la mano, se palotean de una en una, como una tortilla y del grueso de  $\frac{1}{2}$  centímetro. Se les pone la calabaza, se doblan, se repulgan, se dejan en las hojas de lata a que se repongan, es decir a que levanten y cuando ya estén, se hornean en horno moderado.

Se les pone si se quiere un poco de clavo de especia al conservarse la calabaza.

### Gordas de cuajada. (De leche.)

Un kilo de masa de maíz de mixtamal para tortillas, 3 litros de leche cuajada molida, 2 cucharadas de manteca y sal al gusto. Se hacen las gordas y se hornean. — Cuando se



quieran de dulces se les pone piloncillo molido, al gusto, y canela o anís.

### Pirule. (de D. José Anís.)

Se hace mixtumal, se pone a secar y después de seco se tritura y se muele. Para 700 gramos de polvo de maíz, otro tanto de azúcar molido, 2 tablillas de chocolate de leche, una poca de canela, un poco de anís y cáscara de naranja, seca. Todo molido y remuelto con el maíz, pues le da muy buen gusto, y ya queda listo para encastalarse, o para comerse.

### Guayabate (de la Señora Fernández.)

Se emplean guayabas y perones (de los llamados de agua) o sea acitrionados, de buena calidad, no demasiado verdes, ni demasiado maduros, sino en sazón. Se lavan perfectamente, se despojan de sus rabillos, o peduncullos y se les quitan todas las partes podridas, o manchadas.

Habiendo ya limpiado las frutas en la forma dicha, se toman, por cada kilo de guayabas, 300 gramos de perones; se ponen a cocer ambas frutas juntas, hasta que estén suaves, pero sin que se deshagan. Se sacan, se escurren bien y se pasan

por un cedrón fino. Se pesa la pasta resultante, se le mezcla igual peso de azúcar granulada refinada y se pone al fuego hasta darle "punto de cajeta" es decir, cuando al moverla se pueda ver bien el fondo del cazo. Se retira del fuego y se bate enérgicamente hasta que enfrie, para que blanquee.

Si se desea un guayabate más blanco, se bate una clara de huevo a punto de turron y se va agregando a la pasta de frutas, muy poco a poco, al mismo tiempo que se bate con vigor, hasta obtener la blancura deseada. Nunca se debe agregar todo el huevo de una sola vez; se le pone muy poco a poco en cada vez y no se le agrega más, sino hasta que el anterior esté ya perfectamente incorporado.

### Bochinitos de Gregoria Delgadillo.

1 kilo de harina,  $\frac{1}{2}$  kilo de piloncillo, 200 gramos de manteca  
25 gramos de carbonato y una cucharada cafetera de sal.

### Galletas de naranja, o leche. (Jesús Lechuga Sr.)

Harina un kilo (4 tazas.) manteca 300 gramos. azúcar 250 grms. Yemas de huevo 4. Royal 20 gramos o cinco cucharaditas. Jugo



de naranja o leche, poco menos de una taza.

Ardo de hacer la revoltura: Se baten las 4 yemas en la manteca, hasta cremar; en seguida se les agrega el azucar y también se bate y después el jugo de naranja o leche. Luego se pasa la harina con el Royal por un cedazo y se hace la pasta. Se cortan las galletas como se quieran.

### Cake de chocolate "Mague" con o sin betun

Ingredientes: 4 cucharadas de cocoa; media cucharadita de soda (bicarbonato); media taza de agua hirviendo; media taza de manteca; una taza de polvo de azucar; 2 huevos; una cucharadita de esencia de vainilla; taza y media de harina flor, cernida, 3 o 4 veces lo más alto que se pueda, (para que se aere bien y esponje el cake, pues mientras más se cierne la harina y más le penetra el aire levantan más los bizcochos, porque la harina de por sí, si se oprime tiende a apelmazarse); 2 cucharaditas colmadas de Royal Baking powder; media taza de jocoque y una brizna de sal.

Manera de hacerlo: Se deslie la cocoa en la media taza de agua hirviendo para que quede muy bien diluida y después se le mezcla la soda y se mete al refrigerador para que al usarse esté fría. Se bate la manteca, (sin derretir) con el azucar; des-

pues se baten los dos huevos, junto clara y yema y se van mezclando poco a poco; entonces se añade la vainilla; después se le va mezclando poco a poco alternativamente el jocoque y como taza y cuarto de la harina y finalmente el chocolate, o sea la cocoa. Ya que está bien mezclada todo se le añade la otra cuarta parte de taza de harina que se tiene separada y a ésta se le habrá añadido el royal y la sal; se cierne todo junto y se le añade a la mezcla sin batirlo más, pues como tiene el Royal no esponjaría el cake si se batiera. Se unta un molde con manteca, se espolvorea con harina; se vacia allí la mezcla golpeando muy fuerte el molde para que asiente bien y no quede fofo. Se hornea en horno caliente durante 20 minutos y se conoce que ya está metiéndole un popote y cuando salga seco estará bien cocido. Se deja enfriar un poco y después se vacia y si se quiere se adorna, o mejor dicho se cubre con betun blanco, si así se desea. - Nota: hay que golpear muy fuerte para que asiente la masa, porque si no queda hueco ya cocido el pastel.

### Arve de maicena. (de Nito)

Se deslie en agua una cucharada de maicena y se echa en un litro de agua hirviendo a que se cueza bien. Se hierve aparte un litro de leche con 650 gramos de agu-



car a que hierva bien y después se revuelve y se pone a enfriar bien tapada. Se baten con un molinillo 3 yemas de huevo y se añaden batiéndolo muy bien. Se le pone un poco de esencia de vainilla y se hiela en la garrafa.

### Torta de Nuez. (M. L. de Loria.)

Cantidad: 12 huevos.  $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar.  $\frac{1}{2}$  kilo de nuez.

Manera de hacerse: Se baten las yemas con el azúcar hasta que esté color limón. Se añade la nuez rallada, luego se baten las claras y se revuelve a lo anterior. Se vacía en en 3 o 4 moldes de capas engrasados y enharinados. Se ponen en el horno media hora. calor 350.

### Torta de yemas. (M. L. de Loria)

- 125 gramos de mantquilla. - Raspadura de limón. 350 gramos de harina. 1 taza de leche. - 200 gramos de azúcar. 8 yemas de huevo. 3 cucharaditas de Royal.

Modo de hacerse. Se bate la mantquilla cremosa, se añade el azúcar y la raspadura de limón y se revuelve bien, después se baten las yemas hasta que estén espesas y color de limón y

se añade a lo anterior, luego se le revuelve la harina ya cerrida antes con el Royal como unas tres veces. Se le añade la leche. Se vacía la masa en un molde engrasado y enharinado. Se pone en el horno como tres cuartos de hora. calor 375.

### Receta para conservar y esterilizar frutas verduras etc. (M<sup>a</sup> Condurier.)

Para que las frutas no se oxiden, ni cambien de color se ponen en agua con una poca de sal. Cuando se mordan, constantemente se meten en agua y se sacan, lo mismo se hace con el cuchillo y la mano para evitar que se pongan negras, cuando se termine de morderlas violentamente se enjuagan en bastante agua sin sal; se ponen a cocer procurando que estén tapadas, porque el aire las oxida.

Los higos para que queden verdes se ponen a cocer cubriéndolos con paja, procurando que no les dé el aire. Este es el procedimiento de preparar las frutas; después se utilizan para compota, mermelada, o pastas.

Para conservar las verduras se ponen en agua como para guisar, dejándolas un poco menos cocidas para que termine su cocción en los frascos, después se echan



en agua fría para que pasen un poco y no se desbaraten, se colocan en los frascos y se les pone salmuera; que es agua hervida con sal, que la proporción en un litro de agua hervida son 10 gramos de sal, o al gusto. Después se esterilizan. Para los duraznos y las calabazas la esterilización es de 60 minutos, porque los atacan las bacterias.

Para los chiles en vinagre, primero se hierve el vinagre solo, se ponen los chiles, cebollas, ajos y verduras que hiervan un poco en el vinagre y se esterilizan, así se evita que los ataque el moho.

Los frascos no se deben apretar mucho antes de esterilizarlos con el objeto de que el aire que se les introdujo se desaloje y cuando se termine la esterilización estando todavía bien calientes se aprietan bien.

Se conoce que los productos se fermentan cuando después de algunos días empiezan a subir burbujas y éstas aumentan en uno, o dos días; entonces se vuelve a esterilizar; esto sucede, porque le quedó al frasco aire, y se repite la operación. Para que muera el fermento se necesita que la esterilización sea de 20 a 25 minutos, si es más no perjudica, porque sería más completa; pero cuando son frutas enteras se desorganizan y pierden su forma y para evitarlo se deja un poco menos cocida en la miel, antes de ponerla en los frascos, para que su cocción termine en la esterilización.

La uva por ejemplo puede hacerse en mermelada no dejando la muy baja de punto y colocándola en tarros sin esterilizar, poniéndole después de enfriarse un poco, una capa de parafina. Se derrite la parafina y se pone encima; esto las preserva bien y luego sus tapas de papel o cartón y en seguida la tapa de metal o de vidrio.

Las compotas extranjeras son con poca miel, se les pone 300 gramos de azúcar para un litro de agua y la fruta cocida aparte, colocándola en los frascos y poniéndoles la miel encima, en seguida se esteriliza, no muy cocida la fruta para que no se descomponga en la esterilización; pero las compotas que más nos gustan en México son más activas y éstas se hacen como conservas de dulce y se esterilizan. Del punto de la miel es de hebra. A los higos se les ha puesto un kilo de azúcar por cada kilo de fruta y cuando la fruta es muy dulce se les puede poner 800 gramos de azúcar por cada kilo de fruta.

Jugo de uvas: Se le quita la semilla a la uva y se prensa en prensador de frutas, o de papas, se coloca en botellas y se deja reposar 24 horas, como el jitomate con la diferencia de que en el jugo de frutas, la pulpa se aparta quedando asentada y el jugo es el que se embotella y esteriliza; lo mismo se hace con la naranja, el limón y la tuna colorada; si se desea dulce se le pone miel al gusto. Las botellitas serán de  $\frac{1}{4}$  de litro, o de  $\frac{1}{2}$  litro.



## Conservación del jitomate M.<sup>a</sup> Leodurier

Utiles: Jitomates maduros, botellas, con preferencia de  $\frac{1}{4}$  de litro, o de  $\frac{1}{2}$  litro, corchos, pita consistente, coladeras de rejillas galvanizadas de dos gruesos, una olla grande con tapa, una jeringa de cristal o pipeta. Paja, o periódicos, o servilletas viejas.

Modo de prepararse. Cómense los jitomates maduros y échense en agua hirviendo para suavizarlos, procurando que no se revienten, esto se hace con el objeto de que el pellejo se separe de la carne y se puedan colar mejor. Quitándoles el agua, se parten a la mitad. Éinganse preparados dos trastos de peltre que no estén desportillados, porque el fierro descompone el jitomate, (o mejor 2 coqueles.); en una se echa el agua vegetariana y las semillas y en la otra se echa la pulpa que de antemano se hace pasar, primero por la coladera gruesa y después por la menos gruesa, desbaratándola con una espátula de madera. Este jugo se pone a hervir para que espese un poco, se enfria y se embotella sin tapar, dejándolas 24 horas en un lugar sin moverlas, con el objeto de que se aparte la pulpa del líquido. - Con la jeringuita de cristal, o con la pipeta se quita el líquido y se completa la botella con más pulpa dejándola 4 centímetros vacia.

Los tapones de corcho se hierren antes de utilizarlos. Se tapan las botellas y se amarra el corcho en forma de cruz

con dos amarres bastante fuertes para evitar que se aflojen al hervir; no debe la pita pasar al hilo del corcho, porque lo corta.

Estérilización: Se cubre el fondo y las paredes de la olla con papel, o trapo, o paja; se envuelve cada botella con lo mismo, menos la boca para que al hervir no choquen unas con otras y evitar que se rompan, han de acomodarse apretadas como empaquetadas, se les echa agua dos terceras partes de la altura de las botellas, se cubren con un trapo húmedo, se tapa la olla y se pone a hervir 20 o 25 minutos contando el tiempo desde el momento que suelta el hervor. Llegado este tiempo se aparta la olla de la lumbre y se coloca sobre madera, no sobre el brasero, porque se rompen las botellas con el enfriamiento. No ha de haber corrientes de aire, así es que se cierran las puertas, no se sacan del agua, sino hasta que se enfren.

Se observan durante 8, o 10 días, si no tienen burbujas quedo' bien hecha la esterilización, pero si las tienen es señal de que empieza a fermentarse y entonces se vuelven a esterilizar desde un principio, sin destaparlas.

La olla debe tener de altura un poco más que las botellas.

Si se quiere aprovechar el agua vegetariana que está con las pepitas, se cuele y se hierve bastante, hasta que espesa y después se esteriliza.

Observaciones. El tiempo que debe durar el hervor para la esteriliza-



ción y aunque aquí se asienta que es de 20 a 25 minutos depende de la altura sobre el nivel del mar y así en los lugares más bajos debe hervirse más para evitar que se descomponga. Otro tanto pasa con los dulces en frascos.

Cuando se tapan las botellas con tapones de corcho, y como este es algo así como elástico, al esterilizar y con el calor deja el corcho espacio para que escape el aire y después al enfriarse queda perfectamente cerrado y evita el paso del aire al jugo de tomate. Cuando se tapan con tapones de metal de tornillo hay que dejarlos flojos para que al tiempo de la ebullición tengan juego y pueda estar escapando el aire y ya la olla fuera de la lumbre y antes de enfriarse se aprietan bien los tapones atornillándoles para evitar el paso del aire al interior de la botella.

### Salsa Loalup. - (de Josefina Rivero.)

Jitomate 3 kilos. - Vinagre  $\frac{1}{16}$  de litro. - Cebolla 50 gramos.  
Ajo 2 dientes. - Laurel 2 hojas. - Comillo 1 ramita. - Mejora-  
na 1 ramita. - Canela 2 gramos. - Clavos 2 gramos. - Pimien-  
ta 4 gramos. - Azúcar 15 gramos. - Sal 20 gramos.

Manera de hacerse. El jitomate se lava y se desbarata, se pone al fuego, y cuando la cutícula se enrolla como cigarro, o pu-  
rité, se saca y se pasa por un cedazo, (de cerda o galvanizado)

se vuelve al fuego, y se le agregan las hierbas de olor, cebolla y ajo finamente picados. Cuando ha consumido, o tiene el punto de una crema espesa, se le agrega; un poco antes de sacarse, la sal, azúcar, canela, clavo molido, vinagre, pimienta en polvo y se deja hervir 5 minutos y se vuelve a colar; se vuelve al fuego y se deja hervir otros 5 minutos. Se envasa, se encorcha y se esteriliza, 10 minutos un día y otros 10 minutos al día siguiente.

Es mejor envasarlo caliente, porque como queda espeso cuesta menos trabajo introducirlo en las botellas. Se deja destapado 24 horas, porque si se tapa caliente se agria y ya al cabo de este tiempo se procede a esterilizarse haciendo esta operación dos días seguidos durante 10 minutos cada día.

### Dulce de higos verdes

Véase el folio #36 - Higos verdes más o menos kilo de fruta por kilo de higos, el ciento pesa más o menos  $1\frac{1}{2}$  kilo o sea 10 gramos un higo.

Nota: en los climas calientes se hacen el mismo día, o a más tardar al siguiente, porque con el calor se fermentan y después de cocidos con paja se lavan en 9 aguas, fría y simple con cuidado para que no se desbaraten y se ponen a conservar en la miel. Esta forma de hacerlos en un día lavados en 9 aguas la proporción citó la receta una ama de llaves que estuvo en "La Flor."



## Conserva de higo maduro.

Un kilo de azúcar para 50 higos. Un higo pesa al rededor de 30 gramos.

Dulce de higo molido sin vacas. para un kilo de higo molido  $\frac{1}{2}$  kilos de azúcar.

Dulce de higo de la Moda Beleguete folio # 30 libro pequeño de recetas.

## Mantéquilla o mermelada de uva mezclada con higo.

Se hace en 1 kilo de uvas y 900 gramos de higos maduros, o mayor cantidad de uva si se quiere, pero nunca mayor cantidad de higo que de uva.

La fruta después de cocida queda reducida al 32% más o menos de su peso. - La merma de toda fruta cruda y azúcar convertidas en mantéquilla de uva e higos es de 70% al peso total.

Ejemplo: 4 kilos de azúcar necesitan 12 kilos de fruta que vienen a reducirse a cuatro kilos de fruta ya cocida y entonces esos 4 de fruta cocida ya y 4 de azúcar o sea 8, vienen a reducirse más o menos a 4 kilos de pasta o sea a 4 pues son como sigue:

azúcar	4,000gr
fruta cruda	12,000
total	16,000
Reducido al 70%	11,200
queda	4,800

Queda 4,800 grs más o menos, pues mientras más fresca esté la fruta merma más por el jugo que tiene.

Valor de 4 kilos de azúcar a 0.30 - \$1.20 - 6 kg de uva a 0.20 - \$1.20 - 6 kilos de higo o sea 200 higos a 0.24. 0.40 - Barlin 0.05 - papel - 0.60 total \$3.45. Salen 48 piecitas de cien gramos cada una que a \$1.50 el kilo salen a 0.15 c/u. año de 1932.

Manera de hacerla: Se pone a hervir la uva con una cantidad insignificante de agua; cuando suelte el hervor, se saca, se le quitan las semillas y el hollejo y éste se vuelve a poner de nuevo a cocer hasta que se suavice; entretanto se pela el higo y se le da un ligero hervor con poca agua. Después se muele el higo y el hollejo de la uva y se junta con el agua de la pulpa, después de haber pesado la masita, el agua no; al agua de la pulpa se le habrán retirado ya todas las semillas. Se pone de azúcar el mismo peso que dio la pulpa molida de uva e higo, o sea de higo y hollejo de uva y se pone al fuego sin dejar de moverla para que no se quemé hasta que esté de punto de cajeta alto, que quede como se ve de espeso el chile del mole de guajolote cuando se está friendo. Ya que se vea que está de punto y que difícilmente cae de la cuchara, se prueba en un plato para hacer una bolita en seco, o poniéndole agua y cuando quede la bolita no suave, sino más bien juntita ya está de punto. Se saca y se vacía en los moldes que ya se tendrán forrados de papel blanco de barba; y se va vaciando con cucharas para que se llenen bien los resquicios. Ha de tener un dorcito entre a chocolate y a miel dorada para que esté de buen punto. Se dejan en los moldes hasta



a otro día, pues no deben sacarse antes de las 24 horas y al siguiente día, o sea a las 48 se van despegando del papel y envolviéndose en papel impermeable. - El papel de barba que se usó una vez ya no vuelve a servir, porque como se le cae lo satinado se adhiere al dulce y no se puede despegar.

La conserva de uva. A 1 kilo de uva 800 gramos de azúcar. Si es uva mango kilo por kilo, porque es más agria.

Observaciones para los dulces. Cuando sobra miel de punto, estando fría puede echarse allí los higos maduros pelados crudos para que cuezan y si después les falta almidón se clarifica aparte y se les revuelve colada y caliente y se le deja tomar punto. Puede ponerse como 3 kilos de azúcar para 11 kilos de higo pelado, o sea como 800 gramos de azúcar por cada kilo de fruta.

La mermelada de uva para ponerse en frascos se hace con medio kilo de azúcar, o mejor en  $\frac{3}{4}$  de kilo, porque es agria.

Se pueden hacer marquetitas de pura uva y si lleva cáscara de uva mango que tiene muy buen glutén sale muy buena; esta base de dulce debe llevar kilo de azúcar por kilo de pasta.

La mantecquilla de pura uva se hace igual que la de higo y uva, solamente que sin higo. Puede hacerse de kilo de uva por kilo de azúcar y dársele punto en agua; cuando hace bolita ya

se puede sacar para los moldes. A las 24 horas se vacian del molde y a las 48 horas se despegan del papel de barba en que estaba farrado el molde y se envuelven en papel impermeable. - Debe de dejarse todo este tiempo de reposo para envolverse. - Si se le pone menos azúcar, no arma ni despega.

Mermelada de higo, fórmula de Nichea Bracho: Un kilo de fruta,  $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar; se pone revuelto todo; (higo maduro crudo y azúcar) sin nada de agua hasta que se desbarate y tome punto. Al vaciarse a los vasos se le pone nuez pelada, se tápan y se abzan.

Arrope del P. Fernando: Se le da un hervor a la uva sin hollejo para que suelte las semillas y después de quitárselas muy bien se deja hervir a fuego lento sin apicar, ni nada hasta que reduzca a la cuarta parte y entonces se embasa en tarros de boca ancha. Este arrope mezclado con harina, nueces, avís etc es muy sabroso para untarse en pan y agua. Se llama mostillo.

### Galletas de Lupe Vázquez.

1 kilo de harina,  $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar 1 botecito chiquito de Royal 5 huevos, 1 poco de leche tibia y  $\frac{1}{4}$  de kilo de manteca.

Se revuelve lo seco, se le pone la leche, los huevos clara y yema y la manteca; se junta la masa, se hacen



bolitas y se meten al horno. Se hornean en 7 minutos.

### Ultras galletas (de Lupe Vázquez)

Cantidades: 1 kilo de harina,  $\frac{1}{2}$  kilo de azúcar, 10 huevos,  $\frac{1}{4}$  de kilo de manteca  $\frac{1}{4}$  de mantequilla, 1 botecito de Royal de los chiquitos; sabores, anís verde, naranja, esencia de vainilla y canela en polvo.

Modo de hacerlas: Se pone en un recipiente la manteca y la mantequilla, se bate y se le van echando los huevos (enteros) uno a uno y se sigue batiendo hasta que se le quite lo baboso. Aparte se cierne el harina con el Royal y el azúcar y se le va añadiendo poco a poco a la manteca y a los huevos a formar una pasta suave, sin amasar y si le falta harina se le pone una poca. Se separan tantas porciones cuantos sean los diferentes sabores que se deseen y a cada porción se le pone el sabor, ya sea esencia de vainilla, canela en polvo, anís en grano, ajonjolí, o corteza de naranja rallada. Se hacen bolitas, rosquitos, panecitos o jellizcos, todo sin palotear, ni amasar; se hace como dice en los panaderos (se tautea el pan.) Se colocan en cesteras se barnizan con huevo, se les pone azúcar por encima y se meten a horno caliente.

### Torta de papa. (de Carlota.)

Papa amarilla cocida y pelada 1 kilo (se pesa con todo y cascara.) Huevos 9. - Azúcar al gusto; mantequilla 100 gramos. 1 caitón, 1 calabazate, 2 naranjas cubiertas, 1 cajita de pasas, 1 naranja (el jugo y la raspadura.) 2 cucharaditas de Royal.

Se pasa la papa por el prensador, se endulza, se le ponen las frutas cubiertas en pedacitos chiquitos; el jugo y la raspadura de naranja y la mantequilla derretida. Se mezcla y se deja un poco pasada de dulce. Los huevos batidos aparte las yemas las claras batidas a la nieve, se revuelven y se añaden a la mezcla. Al último se le pone el Royal espolvoreado con el esmidor. Se vacía en un molde engrasado, cubriendo el fondo con un papel engrasado y se mete al horno como para panquis solamente con fuego abajo.

### Pollo, o niño envuelto (de Marala.)

Cantidades: 8 huevos; 200 gramos de azúcar; 200 gramos de harina 100 gramos de mantequilla; 2 cucharaditas de polvo de hornear,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal.

Modo de hacerse: Los huevos sin separar, se baten un poco; se les agrega el azúcar y se sigue batiendo vigorosamente hasta el



paños de cordón grueso. Entonces se agrega la harina, que previamente habrá sido bien mezclada y cernida con el polvo de amasar y la sal. Después de que la harina y el huevo estén bien incorporados, se añade la manteguilla, dorada, pero no caliente, es decir, apenas lo suficientemente tibia para que se licue.

Una vez que esta mezcla está bien incorporada, se vacía sobre una charola engrasada y se mete al horno, a un calor regular, por 20 minutos. Cuidese de que la charola quede bien nivelada, para que la pasta forme una hoja pareja, que no vaya a quedar más gruesa de un lado que de otro.

Una vez cocido, se vacía sobre un lienzo húmedo, se cubre con mermelada al gusto, se enrolla y se cubre con mermelada y coco rallado, o con betún de azúcar, o chocolate etc., al gusto.

Observaciones: Se encendió el horno "Ideal" en el calor fuerte arriba y abajo; estando bien caliente se metió a hornear el bizcocho y se le dejó el calor en el 3er pibote; cuando subió se le quitó el calor de abajo; esto fue como a los 10 minutos y después para acabar de cocer se apagó dejando solamente el calor que ya tenía el horno. Una vez cocido, se sacó y se preparó como dice la receta.

## Sopa de salsifios

Se cuecen los salsifios y después de bien cocidos se pican menudo. Se dora en manteca, o manteguilla una poca de harina después de haber puesto en la grasa puerro o cebolla a que acitrué. Se vierte allí buen caldo, se sazona y al servir la sopa se le pone una copa de vino Jerez y costrones de pan frito.

## Pasta para pie.

$\frac{2}{3}$  de taza de manteguilla  
 $\frac{1}{2}$  taza de azúcar  
 1 yema de huevo  
 2 tazas de harina  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de Royal.

Se ablanda la manteguilla; se agrega el azúcar poco a poco mezclándola. Se añade la yema de huevo, después la harina, cernida junto con el Royal. Se extiende la masa y se palotea. Se agrega la leche que necesite.



Pasta para pic	157
Sorta de papa (de barlota.)	155.
Otras galletas de Lupe Vázquez	154
Galletas de Lupe Vázquez.	153.
Bropo de uva	153
Mermelada de higos	153
Conserva de uva	152
Mantecilla o mermelada de uva mezclada con higos.	150.
Conserva de higos maduros.	150
Dulce de higos verdes.	149
Salsa labsep. de Josefina Rivera.	148
Conservación del jitamate. M <sup>a</sup> Condurien	146
Receta para conservar y esterilizar frutas, verduras etc id	143.

Sorta de yemas. M. L. de Coria	142.
Sorta de nuez. (M. L. de Coria)	142
Nieve de maicena (de Nito.)	141.
bake de chocolate "Maque" con o sin betun	140
Galletas de naranja, o leche (Jesus Sechuga)	139.
Lechinitos de Gregoria Delgadillo	139.
Guayabate de la Señora Fernández.	138
Pimole de D. José Ariles.	138
Lyrdas de cuajada. (de Lehenla.)	137.
Empanadas (de La flor.)	136.
Costadas de jointa.	136
Rapachos o condoches.	135.
Buñuelos de molde.	135
Calabaza en tacha.	133.
Conserva de calabaza o de sandia.	132.
Nieve de leche de tal hjiere de C. Lerdo, Dgo.	132.
Dulce de leche "Frias."	131.
Martini cocktail dulce y seco M. Pelaez.	131
Pastelito de jointa	130.
Campesanas de jointa	129
Lenguas de gallo.	128
Soletas.	127
Pan inglés "de Pardo"	126
Higote	126



Receta para hacer la torta de higos (Aut <sup>o</sup> Camacho.)	125
Torta de higos, nueces y piñones	124
Para refresco.	124.
Bizcocho de naranja. (de Isabel.)	123.
Bizcocho o torta de Margarita Louis de Baria.	122.
Plátanos en tentación (del Siglo de Barreón)	121
Torta de carrote. (del Siglo de Barreón.)	121.
Postre de castaña (cone y calla.) Jilomeñita.)	120.
Nueces en dulce "El Siglo de Barreón.)	120.
Galletas de chocolate (de Nico Aguilar)	119
Galletas de limón ( " " " )	119
Nieve de fresa. (receta por radio.)	119.
Mermelada de naranja (de Narcisa e Isabel.)	118
Fórmula y manera de pelar los duraznos en ceniza (Sra Valderrama.)	117
Mangos y duraznos al natural. (Lola Miranda.)	117
Pan de maíz. (J. Diaz boudier.)	116
Polvitas de naranja (de Ma Esther Sosa)	116
Besos de Duque. (de Belen Peña de Parra.)	115
Galletas (de Belen Peña de Parra.)	115.
Duraznos prensados (de Lupe Vazquez)	113
Bizcochos de naranja. (de Jovita)	112.
Chungos zamoranos	111
Pan de Muerto.	110.
Budin de garbanzo. (de Jovita.)	109.

Bizcate. bis	109
Torta de higos bis	108
Carlota rusa. (de Pita.)	107
Jemitas (de Carlota.)	107
Espanolas y Bizcocho	106.
Pan de caja y bolillos	105.
Levadura para 3 kilos	105.
Cumpuchanas y quesadillas apasteladas	104.
Pan de manteca y pan de huevo	103
Pan blanco	102
Levadura para hacer pan	102.
Cubiletes. (Carmen Caloca de Rivero.)	101.
Dulce práctico (Josefina Zetada)	101
Dumplings de manzanas. (Josefina Zetada)	100.
Mantecadas de almendra. (Coudurier.)	99
Conserva de membrillos amarillos	99
Galletina de huevo	98.
Bizcocho de naranja. (de Santoro's)	97
Jemitas (de Jovita)	96.
Quesadillas de almendra (de Julia)	96.
Bizcochos de nata. (de Carlota.)	95
Mamón (de Carlota.)	95
Dulce de coco y nuez	94.
Torta de ricinal	94



Biscocho crump.	93.
Crema de coco.	92.
Pan de Muerto.	91.
Crema de chocolate.	91
Hot-cakes "Lebada."	91
Corta de elote.	90.
Brioche de la Luna	89
Brioche del Sol.	88
Argelinos	88
Cartelelas de fresa.	87.
Banastilas	86
Mantecadas de almendra (Leaudurier.)	85.
Mostachones.	84.
Milanos.	83.
Glasses.	82
Bararoise.	82
Dedos de dama.	81
Dulce de Saboya (Jalebina)	80
Postre de melon.	78
Jemilas	77
Pasta de almendra y coco. (de Sofia.)	77
Biscochos de arroz. (de Jovita)	76.
Pastel americano. (Pie.)	75.
Jamoncillo de Trapuato.	74.

Jamoncillo de nuez	74.
Jamoncillo de leche.	73
Huevitós de faltriguera.	73
Eurrón de claras.	72.
Magdalenas Colón.	71
Pastas de viaje	71.
Panes violentós.	70
Panes de cinco minutos.	70
Panes rápidos	70
Biscocho de Winaga.	69
Pastel enrollado. (de Roque.)	68
Pastel de fresas. (de Roque.)	68
Leopos dorada.	67.
Cakes.	66.
Pastel americano (Pie.)	66.
Pastel de ciruelas	65.
Bisquitts	64
Pan de Luis Winaga.	63
Biscochos, o taquitós (de Julia)	63
Biscochos de almendra. (de Durango)	62
Cocada. (de Inés.)	62.
Eurrón de yemas (de Inés.)	61.
Biscochos cuadrados. (de Jovita)	60.
Pudding de Don Juan Tenorio (Inés Carrillo).	59



Natillas	59.
Copilas de piña.	58.
Dulce de la montaña	58.
Jalefina en huevo.	57.
Jalefina de leche (de Culalía.)	57.
Pobornos de Durango.	56.
Bizcocho de almendra (de Julita)	56.
Crema doble.	55.
Crepas.	55.
Cuernitos.	34
Flan de claras.	54
Bizcochos Jacobinos	53
Limonos en conserva	52.
Characanos en conserva.	52.
Durazno rayado	51
Pera rayada	51
Membrillaté.	50.
Dulce de almendra moreliano.	50.
Budin de requesón	49.
Panquesitos de huevo.	49
Crejones.	48.
Gorditas de la Villa.	48.
Bunuelos. (de lechuga.)	47.
Dulce de leche, coco y almendra con ciruelas pasas en conserva.	47

Duraznos a la crema	46.
Panes de chocolate.	46.
Mamón de maíz cacahuazotte.	45.
Pis-nonos.	44.
Torta del Rey.	44
Flan de panela.	43.
Turrón moreliano.	43.
Mamey con nata.	43.
Copas de café	42.
Suspiros.	42.
Guayata con nata	41.
Dulce de nata.	41
Canote y piña con nata.	40.
Naranjitas	39
Panochitas de leche y almendra	39
Mamón.	39
Galletas.	38.
Copas a la reina	38
Torta de arroz.	37
Bigotes.	37.
Conserva de higos verdes	36.
Punche.	36
Jalea de manzana.	36
Pasta de manzana	35.



Jalea de peron y guayaba.	35.
Huchepros. ( tamales de elote )	34.
Jalea de peron.	34.
Peronate.	34.
Perones jaleados.	33.
Leche de coco. ( en agua. )	33.
Leche de coco ( en leche. )	32.
Estofos.	32.
Budin de garbanzo	31.
Postre encostrado.	31.
Crema doble.	30.
Panochitas de coco.	30.
Frutas de sartén.	29.
Budin de chocolate	29.
Frituras de nata.	28.
Crema de naranja.	28.
Postre de mango.	27.
Conserva de zarcamora.	27.
Conserva de pera	27.
Conserva de capulin.	26.
Huevos reales	26.
Cabellos de angel	25.
Eurron	25.
Jilan	24.

Postre de limon	24.
Conserva de naranja.	23.
Conserva de granadas de China.	22.
Conserva de coconillos	22.
Conserva de calabaza.	22.
Jalea de tejocote.	21.
Conserva de tejocote.	21.
Conserva de piña	21.
Budin de papa.	20.
Piña con manteguilla.	20.
Conserva de membrillo.	19.
Conserva de durazno.	19.
Conserva de guayaba.	18.
Conserva de camote.	18.
Postre de frijol.	17.
Arroz de leche.	17.
Camote y piña	17.
Pastetes de almendra.	16.
Jalea de durazno.	16.
Durazno rallado	15.
Jalea de guayaba	15.
Guayabate.	14.
Jalea de membrillo.	14.
Membrillate	14.



Trilla de durazno.	13.
Merengues.	12.
Budin de maní y almendra.	11.
Yemitas. (de Duj Sánchez de Riano)	11.
Leche quemada.	10.
Locada.	10.
Luzo de Nápoles.	9.
Postre de ciruela.	9.
Pan de pulque.	8.
Postre de naranja.	8.
Postre de guayaba.	7.
Postre de mamey.	7.
Postre de piña.	6.
Postre de fresa.	6.
Postre de arroz.	5.
Postre de canote.	5.
Merengue francés.	4.
Torta de almendra.	4.
Frituras de leche y harina.	3.
Proskitas de mezcal.	3.
Crema cruda. (de Buenavista.)	2.
Frituras de catalán.	2.
Crema frita.	1.
Frituras.	1.



SPC  
ALWF  
TK  
716  
-M4  
M82  
1852  
K2  
VLT



