Receta de los Turrones de Almendra

A dos libras de azucar clarificada con un cuartillo de miel Virgen (sin limon) y ya fria se le echan ocho claras muy bien batidas, y se vacian en el cazo que este fuera de la lumbre y se vate; luego se pone en la lumbre á que se le calienten las ozeyas al cazo por dos vezes, en la última se le echa una libra de almendra; estas se preparan poniendolas la vispera en agua fria para limpiarlas y secarlas al sol luego se cortan en cuatro pedazitos y se doran en un comal; luego que el turron este muy batido se estienden unas obleas y se van embolviendo en pedacitos

Postre.

Se clarifican tres libras de azucar y se dejan de punto de espejo; cuando está fria la miel se le mezcla una libra de requeson y diez y ocho yemas de huevo, y se pone á tomar punto de postre. Ya se tendrán rebanadas y tostadas tres pechugas de bizcocho de á medio; se ponen capas de bizcocho y de postre, y luego se dora.

Budin de Carne

Un filete entero de ~~carne~~ ternera, se pica con un trinchete, después se pica con un poco de perejil, tomillo picado una tita de pan frito bien remojado, sal, pimienta en polvo, cebolla frita en mantequilla, un poquito de tocino, un pedazo de mantequilla, pimienta, alcaparras, otra poca de manteca frita, ocho huevos, cuatro con clara y cuatro sin ellas, y á lo último se baten los huevos y se revuelven con la carne que ya estará muy bien molida, se echa en una cacerola untada con mantequilla y un polvo de pan. Se pone á cocer á horno de María (toda la cacerola en un baño de agua hirviendo) Se sirve con la salsa siguiente:

Cinco onzas de mantequilla se doran con cucharada de arina, pimienta, perejil picado, sal, y un poco de caldo de carne. Se deja hervir hasta que quede de un color regular, y se le pone alcaparras.

Se pone el budin en el platon y se echa encima la salsa.

Quesadillas de arroz.

Se laban dos y media libras de arroz y se ponen al sol, asi que estan bien secos se muelen y tamisan á que quede una harina muy fina: de la misma manera se muelen dos y media libras de azúcar blanca, y se separan dos puñados de las dos especies revueltos que sirven despues.

Se laban dos libras de mantequilla, y en una casuela ó caso se revuelven las dos harinas y la mantequ.a: se le echa una cucharada sopera de manteca de puerco, sal al gusto, quatro huevos con llema y clara, todo se revuelve y amasa muy bien. Se baten separadamente catorce huevos, las claras como para freir, y las llemas como para huevos reales, y se revuelven con la masa batiendola mucho; pues en esto consiste que salgan buenas. Se echan en moldes de papel, y se les echa por encima un poco de

polvo del que se separó: se meten al horno, que esté como para manon, porque si está frio, salen masacotudas, y muy caliente se endurecen.

Mostachones.

A dos y media lb.s de harina flor, dos de azúcar trigueña, veinte huevos y medio de claro. La azúcar se muele y tamisa, el claro se muele aparte: se baten diez claras y se les echan las llenas como para frir, y diez llenas solas se echan en el caso y se están batiendo como tarron hasta que se le ve el fondo al caso; mientras mas altas mejor. Se le echa el huevo que se batió aparte, y se bate un poco á que se incorpore; se le va echando la azúcar y el claro despolvoreado sin dejar de batir; lo mismo se va echando la harina y se está batiendo hta. que se echan en el papel y no se corre ó se queda la cuchara parada en la masa: se deja repo-

sar, se hacen dos mostachones y se meten al horno. Quitándoles quatro claras salen mejores, de suerte que llevan seis.

Panqué.

A libra y media de harina, libra y media de azúcar tamizada, treinta y seis huevos y lib.a y media de mantequilla: se baten las claras y las llemas aparte: se echa la azúcar en las llemas, se bate mucho, se echa la harina con un polvo de sal, luego la manteq.a redetida y fria, y luego las claras, se revuelve bien, se echa en los moldes y se meten al horno.

Roquillas de almendra.

A dos lib.s de almendra libra y media de azúcar molida ó sacada por el tambor: quatro llemas de huevo: se muele la almendra, se revuelve con la azúcar y las llemas, y se saca por la ge-

vinga, se deja reposar y se mete al horno.

Soletitas.

A media tt.a de almidon de trigo, media tt.a de azúcar y nueve huevos: se echan estos en un caso, se le echa la azúcar, no molida, y se está batiendo con un molinillo á propósito hasta q.e han abzado bien; entonces se le revuelve el almidon molido y tamizado y muy seco que se pone al calor de una hornilla; se le da una media batida y se echan en papeles, se paran por azúcar molida y se meten al horno suave.

Rosquillas de coco.

Se clarifica libra y med.a de azúcar y ya colada y baja de punto, se le mezcla un coco grande rayado: así que está espesa la conserilla se le mezclan quatro llemas de huevo, se incorpora todo sin dejar de moverla para q.e no se pegue,

y así que se vea el fondo del caso y que no salte ni brife, entonces se aparta, se bate un poco, y en quajando antes que se resegue se sacarán por la geringa de dulces sobre una servilleta haciendo las redondas ó de la figura que uno quiera.

Bocadillos de coco.

A un coco grande dos libras de azúcar, si es chico libra y media: se hace almíbar de punto alto, se raya el coco y se incorpora con la almíbar sin dejar de menearlo hasta que tenga punto, que es de que punte en agua y que despegue del caso: se quita de la lumbre y se le echa una clara de huevo batida, se le revuelve y se echa en una tabla limpia seca; ya que están frios se cortan en cocolecl.

Mamones de naranja.

Se muele una libra de almendra no muy re-

molida: cuatro medias naranjas cubiertas chicas, se muele con la almendra, diez y seis onzas de azúcar muy molida, una cucharada sopera de manteca ó mantequilla cruda, y media naranja de china rayada; todo bien revuelto: se baten doce huevos como para freir: se le revuelven las llemas, y se vuelven á batir, se le incorpora lo demas: se hacen capas de papel, se untan de manteca ó mantequilla y se meten al horno echándoles un polvo de azúcar por encima para que tengan betun.

Castañas cubiertas.

Se les quita la cáscara negra y se ponen á coser con trozos de col á que den sabor; se les quita la otra cascara y con un alfiler las venas, se echan en miel de medio punto á g. hierran un poco en fuego muy lento y se apartan: al dia siguiente se vuelven á poner tita.

que estén bien caladas, siempre fuego lento, se ponen á escurrir en la bergera, al dia siguiente se hace almivar de punto alto: para cubrir se van untando una á una y se vuelven á poner en la verquera hasta que seguen.

Veldos de masa dulce.

A una lib.ª de harina flor media lib.ª de azúcar tamisada, dos onzas de manteca, un poquito de vino blanco, tantita sal, ocho llemas de huevo y dos claras, y tantito anis molido. Todo esto se amasa y se tiende sobre una mesa que quede al grueso de un dedo; se toma un dedal, se cortan y ponen en un papel con arina despolvoreada, se ponen á horear y luego se meten al horno.

Toda masa que lleva huevo primero se amasa con él porque si no se corta.

Pan de la vida.

Se toman quatro onzas de arroz molido y cernido, quatro onzas de almendra molida, quatro dichas de azúcar molida, siete claras de huevo se baten y se revuelve todo aquello echándole qualquier olor; se echa en cajetitos vidriados untados de manteca ó mantequilla, q.s. no estén muy llenos, se meten al horno, y así que están bien dorados se sacan.

Perones en leche.

Se les da un hervor muy corto á los perones y se hacen en conserva; así que están calados se sacan de la almirar. En una poca de leche se deacen natillas y una poca de almendra molida: esto se echa en la almirar y se pone á esperar un poco, y con este caldillo se cubren los perones, y se les echa canela p.r encima.

Budin de leche.

A tres reales de leche muy hervida se le mescla media libra de azúcar, doce llenas de huevo y seis claras, se cuela, se le echan dos manoncitos de á diez desbaratados con las manos, y se unta el molde de manteq.a y un polvo de bizcocho, y se pone á cocer á dos fuegos.

Arequipa de piña.

A seis quartillos de leche doce llenas de huevo, media tasa de arros, tres libras de azúcar, y media piña: la piña se le echa ya que sera á quitar el punto en que se le vea el fondo al caso.

Bizcochos de requezon.

A dos y media libras de azúcar media libra de almendra hecha almivar; se echa la

almendra remolida, y dando un herror se deja enfriar: se le echan doce llenas de huevo bien batidas, y se pone en la lumbre hasta que despegue del cazo: se echa en emplaton y se le revuelve un poco de requeson, tanteandolos: se untan las manos de harina, y se van haciendo las roquitas; se ponen en oblea y se les pone un comal encima á que se doren.

Mostachones de almendra.

Se remoja una libra de almendra en agua fria, despues despelada se deja orear, se sierne una libra de azúcar, se baten diez y seis llenas como para huevos reales y ocho claras como para freir, se juntan y se baten: mas, se agrega una onza de canela en polvo, media libra de manteca derretida y fria, media libra de harina, tostada de color de oro; se bate hasta que se para la cuchara sola y no se cae; se

tapa la masa hasta otro dia; se echan en papel y se meten al horno templado.

Slemitas.

Se clarifica una libra de azúcar, se sube de punto y se pone á enfriar: se muelen treinta almendras, se desvaratan en medio qq.llo de leche cocida y se le desvaratan trece yemas de huevo: se mezcla todo, y hasta que se ve el fondo al caso, se echan en un platon, se hacen las bolitas y se revuelcan en azucar y canela molidas.

Otro Budin de leche.

A dos reales de leche muy espesa se le mezclan doce yemas y un manon de á medio, azúcar al gusto, se unta el molde de mantequilla y su polvo de bizcocho y tambien se le echa un real de almendras molidas.

Dátiles de nuez.

Una libra de azúcar se clarifica y se dá el punto que junto en el agua; se muele una tasa de nuez, se le echa á la almirar, se le da una batida y se pasa por el metate; se figuran los dátiles, y se revuelcan en azúcar y canela.

Panqué de maiz.

Cocido el maiz cacahuazintle se laba muy bien y se pone á secar; ya que está se muele y tamisa: á una lib.a de esta harina, otra de mantequilla; ya que está bien revuelta se le echa doce huevos como para freir: una lib.a de azúcar en polvo: se untan los moldes en mantequ.a y se meten al horno hasta que salga el popote limpio, y tambien se cuesen como budin.

Mamones de almendra.

Una

libra de azúcar en polvo, una dicha de almend.; despues de peladas se ponen á secar al sol, y no muy remolidas: doce huevos como para freir; en ellos se echa la almendra, la azúcar, una cucharada de almirar: se bate todo y se echan en moldes untados de mantequilla y al horno.

Budin de requezon.

A siete requezones de á real media libra de manteq.a: veinte y un huevos menos seis claras: todo esto se revuelve, se unta el molde de mantequilla y su polvo de bizcocho, azúcar al gusto y se mete al horno.

Membrillos jaleados.

Se pelan muy pronto y se van echando en agua hirviendo; así que están cocidos se echan en almirar de medio punto, estando muy tapados para cocerlos y para conservar-

tos: si están calientes se echan en la almibar caliente; y si frios, fria: ya que están conservados se sacan de la miel, y á esta se le da punto de jalea: se le echa por encima y se adornan con almendras.

Peras en leche.

Se cuesen lo mismo que los membrillos, se echan en la miel, y ya que están mas de medio punto se le echa la leche cocida: ya que están bien conservadas se sacan, y la miel se le da el punto de Arrequipa y se echa sobre las peras.

Mermelada.

Se cuesen los membrillos como los jaleados; ya cocidos se les acaba de quitar lo que queda de corazon, se muele muy bien: á una libra de pasta lib.a y media de azucar: se hace almivar de punto que punte en el agua, y en lim-

X

viendo se le echa el mendrillo, y se aparta de la lumbre: se bate hasta que blanquea y se echa en tartes de cristal.

Furron de almendra.

A cinco y media ℔. de azúcar dos de almendra y doce yemas de huevo: se hace almibar de punto muy alto, se deja enfriar y se le echan las yemas: se pone al fuego y así q.e está cocido se le echa la almendra molida y se pone al fuego muy manso, cosa que no hierva, y así que despega del caso se echa en oblea, y al otro dia se corta; se le puede echar unas almendras amargas, miel virgen y sale muy bueno.

Suspiros de la Reyna.

Se pone á hervir leche endulzada y con canela; así que está hirviendo se bate clara de huevo hasta que esté duro: se le echa

un polvo de azúcar y se va echando en la leche con cuchara; así que están esponjados se sacan y ponen en un plato: á la leche que sobra se le echan yemas de huevo, un poquito de harina y almendra molida; se hace suelteita y se le echa por encima á los suspiros.

Budin de mantequilla.

Una libra de mantequilla se incorpora con una de azúcar muy molida: ocho huevos con clara y yema: se bate bien y se le echa una lib.a de harina pasada por tamiz; se revuelve bien, y se le echa una copa de aguardiente catalan: se unta el molde de mantequilla; se echa allí la masa y se cuece á dos fuegos.

Bollitos finos.

A una lb.a de harina se le echa media lib.a de manteca derretida; se le echa doce ye-

mas de huevo cocidas y molidas: azucar al gusto; se amasa bien todo esto, y el punto es que ya no se pegue en las manos: se hacen los bolitos y se meten al horno.

Buñuelos de viento.

Una lib.a de harina se disuelve se disuelve en agua á que no le quede bola ninguna, se mezcla en ella una taza de manteca derretida, una poca de sal, un poco de anis y se bate bien: despues se pone a cocer, y asi que despega dela casuela se quita y se le revuelve doce huevos con clara y yema: se bate mucho, y se pone un poquito de esta masa en un papel untado de manteca, se le hace un ollito y se pone á frair, despues se le echa miel encima.

Queso fingido.

Se hierven tres quartillos de leche á que

quede muy espesa, y fria se le mesclan nieve clara de huevo y cinquenta almendras molidas, azucar al gusto: se pone en un molde y se cuece en baño de Maria:

Curiletes.

Una lib.a de harina, una dicha de mantequilla, azúcar al gusto y una poquita de sal: se bate esto con doce yemas de huevo, se echa en los moldes y se mete al horno.

Buñuelitos de leche.

Una lib.a de harina, una taza de leche cruda: ocho huevos, dos con clara y seis sinella, una mantequilla derretida y fria, anis molido, una poquita de sal: todo esto se amasa, ya que está bien amasado se hacen los buñuelos de la figura que se quiere y se frien:

Pastel de harina.

A una lib.a de harina se le echa otra de manteca, un huevo, una poca de agua de tequequite azentada y sal: esto se amasa y palotea: se unta una tortera con manteca, y se cubre el centro con la masa palotiada. la que se cuece à dos fuegos teniendo cuidado que no se queme. Luego se le echa el picadillo que sirve de relleno y se cubre con la misma masa palotiada: se cuece con lumbre sobre un comal, y se le echa canela y azúcar molida al servirlo.

Otro Pastel de harina.

A una lib.a de harina diez yemas de huevo, media lib.a de manteca, igual cantidad de azúcar. Todo esto se bate muy bien con un polvo de sal y nada de agua: se apuña despues de revuelto sin cernir para que no salga la manteca,

y aú que está bien blando se va estendiendo con el palote: se embarra una tortera de manteca, se va poniendo el relleno y se le mita manteca fria por encima para que se cuesa á dos fuegos.

Migas francesas.

Se clarifica una libra de azúcar, y quando esté de medio punto y ya fria se baten ocho yemas de huevo, y se le echan revolviendolo bien: se pone en la lumbre meneandolo sin cesar hasta q.e se cuesa el huevo: se le echan 4 bizcochos tostados, frios y molidos; una quarta de onza de canela en polvo; una onza de almendra pelada, tostada y molida: se sigue meneando hasta que se lere el fondo al caso. Se vacía en un platon: se dora por encima y despues se cubre con canela molida.

Torta de requezon.

Se

baten los huevos segun la cantidad de requesron q.e se va á hacer: este se revuelve con bizcocho molido se bate y se pone á coser á dos fuegos: se saca se esprime y se echa en la almibar de mas de medio punto: se echa el olor que se quiere, pasas y almendras.

Torta de arros.

Se pone media libra de arros en leche, añadiendole un trozo de manteca. Cuando ya está bastante espeso se echa en un traste para enfriarlo, añadiendo al arros ocho yemas de huevo y cantidad suficiente de azúcar: se añaden igualmente cuatro claras batidas en nieve con dos cucharadas de agua de flor de naranja: se unta con manteca una cacerola y polvoreada al rededor con miga de pan: se echa la torta, y se mete al horno: quando ya está bien dorada se saca para servirla.

Manzanas de leche.

Se

clarifica una lib.a de azúcar, y asi que tiene el punto de bolita se enfria y se le echa un quartillo de leche (ya cocida con sasafras de canela y colada) y quatro yemas de huevo. Se vuelve á poner en la lumbre, y se le da á la pasta el mismo punto que á la almivar. Se enfria y se hacen las manzanas imitando las naturales: se les da color con gragea disuelta en almivar ó con pastillas.

Crema de almendras dulces.

Se quita el pellejo á seis lib.s de almendras dulces, echandolas por algunos minutos en agua hirviendo; y se majan con un poco de agua fr.a que no se hagan azite. Se baten en un quart.o de leche dos claras de huevo y quatro onzas de azúcar en polvo, haciendo la leche á un fuego templado hasta que se reduzca á la quarta parte: se añaden las almendras y se les deja hervir por algunos minutos: se añade una cucharada de ag.a

de flor de naranja, y quando está fria la Crema se adorna con almendras acaneladas.

Crema de ápio.

Se cuesen en una vacija con un quartillo de agua, dos pies de ápio labados y cortado, cuya decocion se pasará por tamiz, añadiendo un quartillo de crema, quatro onzas de azúcar, un poco de culantro, las cortezas de un limon, y una pequeña cuchara de agua de flor de naranja para reducirlo todo á la mitad. Quando la crema está todavia tibia, se añaden mollejas de aves picadas; todo lo qual se pasa por cedazo y se pone sobre cenizas calientes con fuego encima de la tapadera, y travada que sea la crema se deja enfriar y se sirve.

Crema batida.

Se echa un polvo de goma adragante mo-

lida en un quartillo de crema, añadiendo un poco de agua de flor de naranja y azúcar en polvo en cantidad suficiente: se agita esta mezcla con unas varillas descortezadas, y quando la crema está esponjosa se deja reposar para adecearla y darle una figura piramidal en medio de un plato de porcelana, que se adorna despues con pedazos de limon ó de naranja confitados.

Crema batida de fresas ó grosellas.

Se esprime el suge de las fresas ó grosellas despues de apachurradas y se pasa por tamis, añadiendole la crema quando está bien batida, y volviendola á batir para servirla en seguida. lo mismo se observa, para hacerla de cerezas, guindas &c.a

Crema batida de licor.

Antes de batir la crema se añadirá un me-

dio vaso de licor del que se quiera hacer.

Crema batida de vainilla y café.

Se hará hervir por algunos minutos en leche un poco de vainilla, se para y se reune á la crema antes de batirla. Para café se añade una cucharada de café líquido.

Crema Holandesa.

Se cortarán uno ó dos puñados de vainilla, y se desatarán tres yemas de huevo en una azumbre de buena leche con otro tanto de nata y 4 onz. de azúcar: esta se mescla, se echa á un fuego lento, meneándola con una cucharn: quando la nata está trabada, se para y se sirve.

Crema á la Italiana.

Se majarán en un mortero seis onzas de mondados: se añaden poco á poco dos cu-

charadas de agua de flor de naranja, cuatro yemas de huevo, tres onzas de cáscara de limon y naranja, y 4 onz.s de azúcar en polvo; todo lo qual se mezcla perfectamente, y se desata en una azumbre de leche: se hace hervir á fuego templado, meneándolo con una cuchara, y despues se echa en un plato de fondo.

Crema ligera.

Se añadirá á una azumbre quatro quartillos de buena leche, otro tanto de nata, y quatro ó cinco cucharadas de azúcar en polvo, haciendola hervir hasta que quede reducida á dos tercios. Se baten dos claras de huevos y se añade la nata, poniendolo al fuego y meneandolo continuamente. Cuando haya hervido se echa una cucharada de agua de flor de naranja, y se sirve despues que se haya enfriado.

Crema de almendra.

Se

mazaran sin almendras dulces y dos amargas, desatándolas en una azumbre de leche, y añadiendo una cucharada de flor de naranja, dos onzas de azucar y yemas de huevo: todo lo qual se pone á coser, meneandolo sin interrupcion: se pasa por un cedazo y se deja enfriar en la fuente que ha de servirse.

Crema de castañas.

Se ponen en una cazuela dos onzas de harina de castañas, ó mejor veinte y cinco castañas cocidas, mazadas con una corta cantidad de leche: se añaden dos yemas de huevo, una azumbre de leche, un trozo de manteca de vaca del tamaño de un huevo, y quatro onz.s de azucar en polvo: todo lo qual despues de haber hervido por algunos minutos, se pasa por tamiz y se deja enfriar.

Crema comun.

Se

pone á hervir hasta que se reduzca á la tercera parte, una azumbre de buena leche y un qq.llo de nata; á lo qual se añadirá onza y media de azúcar, y dejándolo enfriar por un corto tiempo, se le añade un poco de cuajo deshecho en una cuchara con un poco de agua: se mezcla exactamente y se pasa por tamiz. Despues se pone sobre ceniza caliente con fuego en la tapadera; y quando ya está hecha se pone á enfriar y se conserva en un sitio fresco.

Crema de Nieve.

A una azumbre de leche fresca se añaden ocho cucharadas de azúcar en polvo: dos claras de huevo y una cucharada de cafe, y agua de flor de naranja: todo esto se bate muy bien, quitándole su espuma conforme vaya hirviendo, y se pone en una cestita cubierta con un lienzo delgado para cubrirla y servirla lo mas pronto. A esta crema se le

puede variar el color con azafran para hacerla amarilla, con carmin para hacerla encarnada, con añil para azul; y en quanto al sabor se puede en vez de la flor de naranja, hechar mano de otras esencias aromaticas que puedan ser agradables.

Bizcochos de Sabolla.

Se baten doce claras de huevo hasta punto de nieve y las yemas con veinte onzas de azucar, mezclada con doce onzas de arina y raspadura de la corteza de un limon entero. Acabada la pasta, se echa en un molde untado con manteca deleida y se pone al horno.

Bizcochos con almendra y pistachos.

Se hacen de la misma manera que los bizcochos de Avellanas.

Bizcochos de avellana.

Se

mondan quatro onzas de avellana y otras tantas de almendras amargas, hirviendolas por algunos minutos en agua; se dejan enfriar para majarlas en un mortero echándoles un poco de clara de huevo batida que impidan se hagan azeite: se baten tres claras de huevo en nieve; y se añaden dos yemas batidas separadamente con dos onzas de azúcar en polvo. Toda esta mescla se menea bien, y quando está incorporada se polvorea con quatro onz. de arina parada por tamiz de seda y dos onzas de azúcar en polvo. Se hacen cajetillas de papel para llenarlas con la maza; se mescla con flor de harina en polvo fino, y se ponen en el horno á un calor moderado. Para colorearlos se enciende por encima un pimado de papa.

Pasta real.

Se pone una cazerola con dos vasos de agua comun, quatro onzas de manteca fresca, la corteza

de un limon cortada en pedacitos, quatro onzas de azucar y un polvo de sal. Quando todo esto empieze á hervir se pone la cacerola á la boca del hornillo, se quitan las cortezas de limon, y se le añade poco á poco harina, tanta quanta pueda absorver la agua: se menea continuam.te, se pone la cacerola al fuego por espacio de cinco minutos sin dejar de menear, y se reconocerá que la pasta está en su punto, quando se desprenda de la cacerola; entonces se pone en una basija de barro, añadiendo huevos uno por uno hasta que la pasta se pegue á los dedos. Despues de haber bañado ~~una fuente~~ con manteca y harina una fuente, se coloca en ella esta pasta en pedazos del grueso de una nuez, se dora y se le añade almendras picadas con azucar molida antes de ponerlas al horno.

Manzanas con arroz.

Se ahueca una media docena de manzanas,

y se cuesen en azúcar clarificada ligeramente, de manera que conserven su figura: se hace una mermelada con otras manzanas, y se les añade la de membrillos y cuatro onzas de arroz cocido en leche, con azúcar y manteca: se mezclan dos ó tres claras de huevo y se deshacen en este arroz: se hace un ribete al rededor de un plato lleno de mermelada y de arroz mezclado, y en medio se ponen las manzanas, haciendo que todo tome un buen color en el horrillo. Al momento de servirlas se adorna cada una de las manzanas con una cucharada de grasca.

× Migas francesas.

Se clarifica una libra de azúcar, y quando esté de medio punto y ya fria, se baten ocho yemas de huevo y se le echan revolviendolo bien: se pone en la lumbre, meneandolo sin cesar hasta que se cuese el huevo: se le echan quatro bizco-

chos tostados frios y molidos, una quarta de onza de canela en polvo, una onza de almendra, helada, tostada y molida: se sigue meneando hasta que se le ve el fondo al caso. Se vacia en un plato, se dora por encima y despues se cubre con canela por encima.

Compota de peras.

Se toman peras de la estacion se mondan y se hacen quartos: á una ll.ª de peras seis on.ª de azúcar, se echan crudas: el almivar se le da el punto muy alto, y ya que estan en la compotera se les echa medio qq.llo de vino tinto y una quarta de onza de canela hecha polvo. Lo mismo se hace de otras frutas, aumentando la azucar segun el acido que tengan.

Postre de queso.

Tanto de harina como de bizcocho molido y queso fresco, se revuelve con un poco de azu-

polí tostado, pasar y almendras en pedazos: se derrite mantequilla y se baten huevos como para freir: se unta el sartén con mantequilla, se hace la torta y se echa en el almirar.

Postre de chicharron.

A una tina caldera de harina no apretada, una y media de leche, se revuelve muy bien, y se baten quatro huevos como para freir, se incorpora bien y se hace la torta á dos fuegos: se hace de un dia p.a otro y se envuelve en una servilleta. Se cortan pedazos chicos señalándolos por encima, se frien en manteca no muy caliente hasta que esponjan; se echan en almirar y canela por encima.

Budin.

Se muelen dos casas de manon frio. y se echan en quatro qq.llos de leche y quatro yemas de huevo, y la azucar necesaria: todo se pone á

hervir un poco: se aparta de la lumbre, y asi que está frio se le echan cinco claras de huevo sin batir, y la raspadura de un limon verde; se menea bien, se unta el molde de manteca y se cuaja en baño de María.

Cuviletes de almendra.

A una lib.ª de almendra diez y seis yemas de huevo, cinco claras y media libra de azúcar tamizada.

Se echa á remojar la almendra de un dia para otro, y al dia sig.te se limpia y se pone á escurrir: en metate limpio se muele muy bien de modo que no se azeite: ya que están bien batidas las yemas, se echa la almendra y se bate con una cuchara; despues se echa la azúcar y luego las claras que han de estar bien batidas aparte. Se sigue batiendo todo junto hasta q.e se deshaga bien la almendra; se untan los mol-

dea con manteca ó manteguilla bien labada y se van llenando hasta poco mas de la mitad. Se meten en el horno, se prueban con un popote para ver quando están: se sacian de los moldes, y al dia siguiente se ponen en un platon y se les echa hasta donde los cubra el almibar de punto de conserva.

No sé su nombre.

Se ponen á hervir quatro qq.llos de leche con rajas de canela y azúcar al gusto: se aparta de la lumbre á que se enfrie un poco para echarle tres yemas de huevo sin batir y tres onzas de almend.a limpia y bien molidas: se vuelve á hervir hasta que espese un poco y se saca para que quando esté fria echarle tres claras de huevo tambien sin batir: se unta una cacerola con manteguilla y se le pone una capa de mamon en rebanadas y otra de la leche hasta cubrirla. Se cuaja en baño de maria y fuego arriba.

Pasta turrada de almendra.

Se hará pasta una onza de almendras dulces, añadiendo un poco de clara de huevo y agua de flor de naranja; se coloca á un fuego templado y se va mezclando poco á poco doce onzas de azúcar en polvo, meneandola continuam.te hasta q. todo se haya incorporado bien: se corta y se hace de la figura que se quiera con un cuchillo.

Buñuelos de harina de maiz.

Despues de deslecida cierta cantidad de harina de maiz y de haberla cocido á un fuego templado, meneandola continuamente como para hacer papilla; se saca del fuego y se añade agua de flor de naranja y de azucar: el todo se derrama sobre una superficie de bastante estencion, de manera que se conserve con la pasta bastante espesa. Cuando está fria se corta en pedazos, y se

le da la figura que se quiere, haciendola enrosscarse en un frito bien caliente para polvorear los trozos con azúcar y servirlos inmediatam.te

Buñuelos llamados soplillos ó pedos de Monja.

Se mezclará en una cacerola como un huevo de manteca, quatro onzas de azúcar, un vaso de agua, y corteza de limon verde raspada: se hace hervir todo esto, añadiendo harina para formar una pasta trabada y espesa, la que se conocerá está en su punto quando se desprenda fácilm.te de la cacerola: se mezclarán tres huevos con sus yemas y claras meneandolas bien. Todo esto se estenderá sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina: se cortarán pedazos pequeños que se echan en el frito, que no debe de estár sino tibio, y se escurren sobre una servilleta, y se sirven polvoreados de azucar fina.

Buñuelos de manzanas.

Se mondan y cortan en pedazos mas ó menos espesos despues de quitado el corazon y las pepitas: se remojan en aguardiente y azúcar por espacio de una hora: se escurren y se echan en la pasta preparada, haciendolas freir hasta que tomen color. Se ponen en una servilleta y se polvorean con azúcar y se sirven calientes.

Azúcar.

Es necesario elegir siempre la mas refinada, y sus cualidades son, el de ser seca, sonora, dura y un poco traspareute.

Pierna de Vaca.

Se prepara de antemano, quitándole las partes membranosas y tendinosas que nada prestarian estando asadas: se pone en adobo por veinte y quatro

horas con azeite, sal, molida, cebollas cortadas en rebanadas, peregil, laurel &ª se ata y envuelve en un papel untado de manteca: se coloca en el asador, y un instante antes de sacarla se le quita el papel para que tome color: puede adornarse con patatas fritas y una salsa picante que se acompañará en una salsera.

Estofado de Vaca.

Se cardea con tocino con un trozo ~~gordo~~ gordo, dado antes con especies, y se pone en una cacerola con zanahorias, cebollas, una pierna de ternera quitado el hueso y la sazon conveniente: se le echa caldo ó vino blanco: se cubre con una tapadera de hierro y un lienzo, haciendo que cuesa á un fuego lento y largo. Este plato puede servirse caliente ó frio, pero ha de pasarse por tamiz todo el jugo que diere.

Otro.

Se pone en una cazuela el trozo cortado en tonsas menudas con un pedazo de manteca, y quando esta se haya derretido, se añade un bien puñado de harina; se removerá y humedecerá con un poco de agua; luego se le dá la sazon con sal pimienta y un manojo de perejil; y quando se haya de servir se le echa un batido de huevos y unas gotas de vinagre.

Sesos.

Se echarán en agua caliente para limpiarlos de la sangre y levantar la túnica que los cubre: se dejan despues en otra nueva agua templada para pasarlos al agua hirviendo. Al cabo de algunos minutos se sacan y se vuelven á poner en agua fria: se cuesen con la cantidad suficiente de agua, zumo de limon, sal, una ce-

bolla hecha rebanadas, perifil y laurel y se saca p.a comerlos.

Sesos fritos.

Despues de escurridos al salir del adobo se rebozan en pasta de freir (Vease esta palabra): se echan en el sarten, y quando se hallan coloreados, se sacan y dejan secar sobre una servilleta enjuta. Se sirven rodeados de perefil frito y cortado en trozos medianos.

Trozo de vaca asado.

Despues de echarlo en adobo y mecharlo con tocino se pone en el asador y se sirve lo mismo que el quarto trasero, con patatas fritas, ó con una salsa picante en una salsera. Es mucho mejor y tiene mayor delicadeza. Quando en vez de mecharla se pone en una cazuela con tocino para despues asarla.

Lengua de Vaca.

Se

limpia primero y se mescla con tocino magro en tajadas delgadas: en el fondo de la cazuela se ponen lonjas y encima la lengua con cebolla, zanahorias, ajos cortados en pedacitos, peregil, laurel, pimienta y sal; todo se moja con un vaso de caldo y de vino blanco, cubriendolo tambien con otras lonjas de tocino; se coloca la cazuela sobre fuego lento con brasas encendidas sobre su ~~cobertera~~ tapa. Al cabo de pocas horas se saca la lengua, se corta á lo largo y se sirve con una salsa.

Lengua á lo Marinero.

Se cuece la lengua, se le quita el pellejo que la cubre, se corta en ruedas, se cuela el caldo en que haya hervido ó cocido, se desengraza, y se coloca todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto, cebollas fritas en manteca, ajos y un trozo de manteca fresca y mezclada con un poco de harina: reducida la salza á su punto se pone so-

bre los cocorrones cortados en rajas y se echa la salsa encima.

Lengua encarnada.

Despues de haberla preparado con agua hirviendo, se enjuga y polvoriza con salitre pulverizado hasta que quede bien impregnada; luego se pone en una vasija con clavo de especie, pimienta en grano, albaca, laurel y tomillo: se echa encima agua hirviendo muy cargada de sal, y se deja así durante seis dias; se saca al cabo de este tiempo y se cuece en dos azumbres de agua con zanahorias, cebollas, tomillo, albaca, laurel, pimienta y clavo y un poco de salmuera, y en cuando á punto se echa en una cazuela con el caldo, y se deja enfriar.

Salsa blanca de ternera.

Se corta en pedazos lo que queda de la ternera asada; se pone en una cazuela con un tro-

de manteca
so, se polvorea con harina y quando esten em-
papados se les echa suficiente cantidad de ag.a
con sal, pimienta y un manojo de yerbas, y se
añade un batido de yemas de huevo y unas
gotas de vinagre y tambien si se quiere setas
y cebollas.

Cuarto de ternera asado.

En una cazuela con lonjas de tocino, se po-
ne el trozo de ternera con zanahorias, cebollas, un
manojo de yerbas, sal y pimienta: el todo se cu-
bre con lonjas de tocino y se humedece con cal-
do; encima se pone un papel, y quando está
en sazon se sirve con toda especie de legumbres,
salsas y adornos.

Trozo de ternera á la proven-
sala.

Con quatro onzas de azeite, sal, pimienta y

un manojo de yerbas: se pone el trozo de ternera en una cazuela á un fuego templado, teniendo cuidado de volverlo de quando en quando para que tome color; y ya que está cocido se sirve con una salsa italiana, á la que se añade el resto de la primera.

Chuletas de ternera con criadillas.

Se mechan con tocino y criadillas cortadas en pedacitos; se cubre el fondo de una cazuela con lonjas de tocino, y encima se ponen dos chuletas con una ó dos zanahorias, una cebolla, sal pimienta y un manojo de yerbas, y se vuelven á cubrir con otras lonjas: se moja todo con caldo y vino blanco por mitad, y se cuecen á fuego lento hasta que estén en sazon, se desengrasará luego el cocimiento y se añade una cucharada de substancia, y si conviene una salsa de mermelada.

Chu-

Ietas de ternera empanadas y tostad.s

Despues que hayan estado en adobo una ó dos horas con azeite, yerbas finas, sal, pimienta, el jugo de un limon y unas gotas de vinagre, se les polvorea con una miga de pan, deshecha con la mano para que se tuesten á fuego lento, y se sirven con la salsa que se quiera.

Espaldilla de ternera asada.

Se pone en el asador á lo largo despues de haberla mechado en lo interior, cubierta con un papel untado de manteca que se revuelve á miendo. Cuando está ya cocida se le quita el papel á fin de que tome color y se sirve con substancia.

Ruedas de ternera con su jugo.

Se para primeram.te por manteca y se desacoser con su jugo y á fuego muy lento la rueda de ternera mechada con tocino, y se sirve de-

pues de haberla desengrazado.

Ternera en papel.

Se hace de papel una caja del tamaño del trozo de ternera, que jamas debe detener mas de pulgada y media de grueso. Despues de haber untado el papel se pone la ternera con yerbas finas, setas, ajos picados menudamente, sal y pimienta y un poco de azeite: quando está ya por un lado se vuelve del otro para servirla en la caja de papel, añadiendole zumo de limon.

Espaldilla de carnero en salchichon.

Deshuesada la espaldilla se cubre con el relleno que se quiera, y aun con carne de salchicha, añadiendo setas y ~~pepinos~~ pepinillos picados; se envolla sobre sí misma y se cose en un lienzo delgado, poniendola en una olla con caldo, zanahorias, cebollas un ramillete, sal y pimienta.

Cuando está cocida se saca, se para el cocimiento por un cedaso, se desengrasa y se reduce, añadiendo un poco de substancia.

Pierna de carnero á la inglesa.

Despues de haberla cocido en un lienzo muy tupido, se mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal; y á las dos horas de error se saca del lienzo en que está, y se adereza con legumbres alrededor para servirla, acompañada con una salsa y manteca derretida.

Espaldilla de carnero.

Se le rompe el hueso por encima con un machete y se cuece en un puerte preparada con lonjas de tocino: se añade lo que haya de desperdicios de carne, zanahorias, cebollas y un ramillete, echándole encima caldo, y se sirve con su cocimiento reducido, ó sobre chico-

rias ú otras legumbres con la especie de substancias que se quiera.

Pierna de carnero á la flamenca.

Se dobla el cabo como se ha dicho se cuece en una marmita con caldo, sal pimienta, una cabeza de ajos y un vanillete, y se sirve con una salsa picante ú otra qualquiera.

Pierna de carnero asada.

Es necesario elegir una pierna pequeña y de una carne manida; se pone en el asador y se tiene cuidado de rociarla á menudo: encima de ella sirven avielunelas, patatas, chicorias ó substancia de cebollas hecha con su misma grasa.

De otro modo.

Despues de haber envuelto la pierna en un lienzo ó una servilleta blanca muy aporta-

ta, se echa en una ~~marmita~~ llena de agua hirviendo, que se deja que hierva durante hora y media: si pesa la pierna quatro libras necesita un quarto de hora mas si se quiere comer aun ensangrentada: una media hora para aquellos q.e la desean bien cocida sin otra preparacion; dejando á voluntad de los aficionados los condim.tos que á ello quieran añadir.

Morcillas.

Se cortan cebollas en pedazos, se fraian por manteca ó sebo derretido, pero no de modo que tomen color: se pica con ellas una libra de sebo por cada azumbre de sangre, mezclándolo todo, añadiendo yerbas finas picadas menudamente, sal, especies y nata. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiendolos antes limpiado bien, por medio de un embudo, se atarán por una estremidad, y se llenarán

antes de poner la atadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga.

Asado de vaca.

Se toma la vaca cruda y se hacen rebanadas como para el Bistech, se sancocha en manteca; así que está se aparta la carne, y en la misma manteca se frie cebolla picada muy menuda y peregil, todo bastante: se tuesta un pedaso de Adrite ancho y se muele con bastante pimienta; se pone todo esto con la carne en una cazuela con su sal y agua hasta cubrir la carne: se pone al fuego con un comal con lumbre encima; se saca y se sirve con pasas fritas por encima. Para que quede mejor se le echa unas gotas de limon y una cucharada de azeite de comer.

Espinacas á la inglesa.

Se

limpian, lavan y pican en pedazos gruesos, se pasan por manteca con sal, nuez moscada y pimienta; se añade una poca de manteca y agua, se sirven con rebanadas de pan frito.

Alcachofas.

Se conoce que una alcachofa es fresca rompiendole la cola cerca del pomo, y si se rompe sin esfuerzo y sin que dese ningun filamento despues de su rotura, es una prueba de que está buena: al contrario la dificultad de separarla y los filamentos que dese, prueban que está dura y desagradable al gusto. Se cortan las puntas de las hojas con tijeras, se prepara el interior despues de haberle lavado con agua fria, y se echan á coser en una caldera con sal que se le echa al agua hirviendo: se les refresca y quita las hojas de enmedio para separar el cogollo con precaucion; se reemplazan las hojas, y en el

momento de servirlas se calientan de nuevo, y se echa encima la salsa blanca, ó mejor si se pone en una salsera aparte sobre la mesa.

Alcachofas fritas.

Se mondan y limpian las alcachofas, que despues se cortarán en pedazos mas ó menos gruesos, echándolas una por una en agua fria: se sacan y se dejan escurrir para meterlas en una pasta de freir, echándolas asi en el aceite hasta que tomen color.

Idem. á la italiana.

Se dividen en quatro partes iguales, se les quita el cogollo, se frotan con zumo de limon, se cuecen con agua, sal y el zumo de un limon ó agraz; se retiran y se dejan escurrir para servirlas con una salsa italiana.

Espárragos.

Des-

pues de raspados ligeram.te los espárragos y lavados con agua fresca, se les ata en pequeños trasecillos para echarlos en agua hirviendo, á la qual se haya añadido una poca de sal. Al cabo de quince ó veinte minutos están bastante cocidos, se sacan, se cubren y se sirven en una salcera en que se haya puesto salsa blanca.

Espárragos con guisantes.

Se cortan los espárragos largos y verdes en trozos de tres ó quatro líneas de largo, se limpian con agua de sal, se dejan refrescar y escurrir, y se acomodan con los guisantes, y la salsa que se quiera.

Berengénas.

Despues de dividirlas por enmedio se les quitan sus granos y se hacen incisiones en su parte carnosa, sin maltratar el pellejo que los cubre: se polvorean con cal, pimienta y nuez

moscada; se rocian con azeite y se ponen en parrilla. Tambien pueden rellenarse.

Hongos.

Hay botánicos que han explicado de qué modo pueden reconocerse los hongos venenosos, y esto no impide que muchas personas se engañen. La observacion mas principal es que el hongo de buena calidad debe ser firme, redondo, blanco por encima y rojizo por abajo, o hácia dentro, cuyas señales son opuestas en los malos. El mejor medio de contener el envenenam.to de hongos, es procurár vómito lo mas pronto posible, y beber en seguida agua de azúcar con vinagre, agras ó qualquiera otro accido, aguardiente en pequeña cantidad, y el éter diluido en dos ó tres yemas de huevo deleidos en agua de azucar.

Hongos en general.

Para

preparárlos se eligen los mas grandes y gruesos, se les quita toda su superficie, se laban en agua para ponerlos en seguida en adobo con azeite, sal y pimienta. Se les saca y divide para ponerlos en las parrillas por los dos lados y servirlos con azeite, en el qual se hayan reducido rabanos, peregil picado con sal y pimienta quebrantada.

Hongos con yerbas finas.

Tómense los hongos como se ha dho., quítense les los rabos y aprietesele en una servilleta p.a estraher su agua: se añade el peregil con rabanos, pepinillos, alcaparras picadas menudamente, sal y pimienta quebrantada; de todo lo qual se hace una mezcla exacta, echándole azeite. Con este picado se rellenan los hongos, se polvorean con rapadura con pan y se pone al hornillo.

Coles con tocino.

Se

blanquea la col y se divide en quatro pedazos, echándolos así en la olla con un trozo de tocino y un salchichon; se sazona, se le hace hervir p.r de pronto, y despues cocerse á fuego lento. Quando ya está en sazon se adereza la col con el tocino por encima, se reduce el cocimiento y se añade un poco de manteca mezclada con harina para servirla sobre ella.

Coliflor frita.

Es necesario tenerla primeram.te en adobo con sal, vinagre y perejil para cocerla como se acostumbra, y se deja escurrir para meterla en una paita y echarla en frito.

Coliflores con queso.

Cocidas las coliflores con agua de sal y escurridas, se polvorean con queso rasgado, y se forma una media bola sobre un plato; cuyo

fondo se halla cubierto con queso; despues de haberlas echado en manteca se cubren con una salsa muy espesa mezclada tambien con queso raspado; se polvorea con miga de pan, se bañan con manteca desleida, se enjuagan por segunda vez, y se pone el plato sobre cenizas calientes, cubriendole con ~~xxxx~~ otro para que tome color.

Pepinos rellenos.

Despues de mondados los pepinos se les alumeca por ambos estremos con el cabo de un mechador ó de una cuchara de cocina: se les echa relleno cocido, tapando la abertura con una rodajita de nabo figurando corchos: se prepara una cazuela con tocino de tocino, y se ponen encima mojándolas con caldo; se cuecen así á fuego lento, y al punto de servirlos se cuecen y se echa encima la salsa que se haya pasado por tamiz. Tambien pueden servirse con salsa de tomate.

Judias frescas á la inglesa.

Se deslie un pedazo de manteca mezclado con yerbas finas picadas, sal y pimienta en donde se echan las judias que hayan estado por poco tiempo en agua hirviendo. Todo esto se reduce en una cazuela, y se mezcla en seguida el gruesso de una nuez de manteca mezclada con harina y el zumo de un limon.

Judias á lo provensal.

Se cortan las cebollas en rebanadas, se echan en azeite, se añaden las judias con peregil picado, sal y pimienta; y despues de cortos momentos de cocimiento se aderezan en un plato y se echan por encima unas gotas de vinagre hervido en la cazuela.

Lechugas rellenas.

Despues de blanqueadas, refrescadas y apretadas

para extraherles toda la agua que tengan, se abren, se separan las ojas para ponerlas rellenas, y despues de vendidas y atadas, se cuecen á fuego vivo como lo hemos dicho: se sacan quando están ya á punto, se para por cedaso el fondo del cocimiento, se añade un vaso de vino blanco y se reduce. Antes de servirlas se añade un pedazo de manteca p.a trabar la salsa.

Lentejas.

Se cuecen las lentejas en una cacerola con una poca de manteca, sal, pimienta y una cebolla en quatro pedazos y un manojo de peregil, todo á fuego lento. Tambien se pueden cocer en una olla con un trozo de tocino ó un salchichon, ó bien simplemente con sal para prepararlas despues con cebollas.

Pastel de huevos.

Se toman los huevos á proporcion del nú-

mero de personas que han de comerlos, y luego un tercio de buen queso y un trozo de manteca como la sexta parte del peso de los huevos. Se rompen y baten los huevos en una cazuela, se añade manteca, queso rallado y cortado muy menudo: se pone la cazuela en un hornillo bien encendido, moviendolos con una cuchara hasta que todo se espese y se le añade sal. Si el queso es fresco, se echa esta en suficiente cantidad, pues siempre deberá sobresalir.

Modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera.

Se romperán una docena de huevos, mas ó menos segun el tamaño que se quiera dar al q.e se forme con todos: se separan al romperlos las yemas de las claras; se toma una vejiga cuya capacidad pueda encerrar todas las yemas de que se llena despues de bien batidas. La ve-

giga se debe atar muy bien para impedir que se introduzca el aire y se suspende así en agua hirviendo hasta que hayan tomado las yemas dentro una consistencia conveniente.

Hecho esto se desata el cordel de la vegiga, tomando en seguida otra mayor en la qual se ponen las claras de huevo batido, y se colocan las yemas que habrán ya formado una bola y se vuelve á atar para exponerlas al calor del agua caliente hasta que se haya endurecido lo blanco; de manera que quede la vegiga última figurar un huevo. Se sirve sobre una salsa de rolatina, ó qualquiera otra sustancia ó legumbres que queda a dieccion del cocinero. Tambien se puede servir hecho pedacitos.

Huevos guisados.

Se hace un picadillo con miga de pan peregil, cebollas, un trozo de manteca y tres ye-

mas de huevo, con lo qual se cubre el fondo de un plato en el grueso de dos linas: encima se cacan los huevos y se ponen á un fuego templado: se cuelan con una pala hecha ascua; se polvorean con un poco de sal fina y un poco de pimienta cada una de las yemas.

Pichones á lo Cardenal.

Se frotarán con sumo de limon p.ª blanquearlos, y se les hace revenir en manteca de puerco sin dejarlos que tomen color; despues se ponen en una cacerola preparada con tocino, se les echa por encima la manteca en que han cocido, se cubren con otras lonjas y un papel y quando estén á punto se sirven, poniendo entre ellos cangrejos, y una salsa preparada con estos.

De otro modo.

Se abren los pichones por la espalda, sin

dividirlos enteramente; se aplanan y sazonan con sal y pimienta en suficiente cantidad para bañarlos en manteca tibia, y se ponen en las parrillas hasta que estén á punto p.a servirlos con una salsa picante.

Pichones á lo marinero.

Se abren los pichones por la mitad, se les echa en manteca y quando ya están colorados y á la mitad de cocimiento, se añaden setas y perfil picado: un instante despues se sacan los pichones, y se deslie su grosura helada con un poco de caldo y vino blanco que se le echa por encima.

Pollos zaramullos.

Se frie suficiente cantidad de jitomates, ajos, cebolla desgajada, perejil y jamon: todo esto se frie bien juntamente los pollos, se les echa clavo, canela y pimienta; asi que se quita de la lumbre

se le echa vino blanco, alcaparras y tornachiles.

Pollos africanos.

Se ponen á coser en cuartos con cebolla picada, se espuman, y en estando cocidos se desbaratan quatro onz.s de mantequilla, y en el mismo caldo se pica peregil, se le echa clavo, canela, pimienta, sàmen, unas yemas de huevo batido en vinagre, y se cuecen á fuego lento.

Pollos mistos.

Se muelen jitomates y se frien con diente de ajo y chilchotes, se echan los pollos con todas especies, peregil picado y vinagre.

Pollos antoninos.

Se taba y se muele una poquita de mostaza: se muelen los hígados con clavo, canela, pimienta y un migajon de pan: todo esto se

frie en manteca. En esta salza se guisan los pollos y se sazonan con azeite y poco vinagre.

Pebre de Conejo.

Los conejos se ponen á dar un hervor como vienen, con su piel y todo para que quede la carne blanca: despues se limpian y se ponen á freir ó asar en la parrilla; luego se pica cebolla menuda, peregil bastante y poco ajo: se frie este recado en manteca ó azeite; se echa el conejo en pedazos; se tuesta un pedazo de pan y se remoja en vinagre, se muele con pimienta, y se echa á freir donde se está friendo el conejo con el recado; se le echa unas ojas de laurel, un poco de pitomate asado y molido con sal y oregano.

Pollos sin nombre.

Se cuecen, asan y muelen los higaditos, se

frien en manteca, se les echa el caldo en que se cozieron, pimienta, clavo, canela, azafrán y muchas alcaparras: en este caldo se echa el pollo crudo y aú que está sazonado se le echa un poco de azeite.

Pollos alcaparrados.

Se asan y se frien unos dientes de ajo con un pedazo de pan: se muelen alcaparras, clavo, canela y pimienta: se frie todo y se le echa el pollo con lonjas de jamon, alcaparras enteras, vinagre, azeite y orégano.

Pollos viudos.

Se cuecen los pollos, se sacan del caldo, y se hace caldo de clavo, pimienta, canela y chorizos: se echan los pollos asados, un poco de pan tostado; todo se frie muy bien, y aú q. está sazonada, se le echa un poco de vino tinto.

Pato asado. *

Se cuece en una cazuela sin mecharlo ni albardarlo, y se introduce en su interior una enchirada de azeite de comer, sumo de un limon, sal y pimienta con un poco de agua; con cuya salsa se sirve.

Cuarto de cabrito asado.

Se juntan los dos cuartos, se les quitan los huesos principales, así como las membranas que les cubren y se ponen en adobo, como se dirá p.ª el cuarto de cabrito en asador: se pone en este y quando está ya en sazon se sirve con una salsa de pistomate ó pimienta.

Adobo de cabrito.

Se mecha el cuarto de cabrito con mechones gruesos, se pone luego en una vaxilla de adobo

con cebollas, ajos, tomillo, laurel, un vanillete, sal y especies, y se le echa tanto vino como caldo; se añadirán cortezas de tocino y se cuece todo á fuego lento por espacio de cinco ó seis horas. Cuando está en su punto se sacará, y se sirve con una salsa de pimienta, y aun con salsa picante hecha con el mismo cocido parado por tamiz.

Cuarto de cabrito en asador.

Se deja en adobo por tres ó quatro dias en agua y vinagre con cebollas hechas rebanadas, tomillo, laurel, albahaca, perefil, ajo y sal, el trozo de cabrito que se destina para asar, y sacándolo del adobo se le cubre con papel para ponerlo en el asador: quando está asado se le quita la cubierta para que tome color, y se sirve con salsa de pimienta.

Fordos en vinagre.

Des-

pues de habenles quitado la cabeza y las patas, se ponen en la parrilla ó en el asador, de modo que se tuesten á medias para que concluyan de sazonarse en el vinagre condimentado con ojas de laurel y especies en suficiente cantidad: despues se ponen en una vasija, y se echa encima

caliente, cubriendolos con una capa de grasa y cerradas hermeticamente la vasija con una vejiga ó pergamino: se colocará en un sitio fresco y á la sombra; aun se pueden comer los tordos buenos durante un año quando se han preparado de esta manera.

Pastel caliente de caza.

Con un puñado de yerbas finas, sal y pimienta, se frien diferentes piezas de caza menor, tales como Cogujadas, tordos &c.a Despues se hace una pasta muy espesa con harina y lo mas dura que sea posible, y disponiendo la figura

de un plato; se pone en medio la caza levantando las orillas, de manera que todo quede como en un saco: esta masa se envuelve con un lienzo limpio, y se suspende en medio de una caldera de agua hirviendo: al cabo de una hora, q. basta para la operacion, se saca y se abre la punta para echarle dentro una buena salsa, y entonces se puede servir este pastel como entrada.

Bacalao.

En primer lugar es necesario desalar el bacalao, por 24 horas á lo menos, en agua que se mude quanto mas á menudo se pueda, y despues se le hace hervir al fuego por quince ó veinte minutos. Esto debe servirse sino un quarto de hora despues de haberle retirado, aunque durante este tiempo se le dese cubierto y bañado en el agua que ha servido para su cocimiento.

Bacaláo en manteca negra.

Se cuece y pone el bacaláo sobre un plato, se le echa encima la manteca negra, y se rodea con una corona de peregil frito.

Bacaláo frito.

Cocido y picado muy bien el bacaláo se hacen albondiguillas que se empanan, y luego se doran con huevo para volverlas á empanar segunda vez. Pueden echarse en el frito y se sirven con peregil frito.

Bacaláo con queso.

Despues de cocido se añade queso raspado, se cubre todo con miga de pan y se le da color en un hornillo.

Dicho con cebolla.

Se

pone el bacalao bien cocido y preparado con cebollas cocidas (digo) picadas fritas en manteca ó aceite, á las quales se haya añadido un poco de harina, se hallan humedecido con caldo y reducido á un punto conveniente.

Modo de conservar los pezes vivos.

Para conservar los pezes grandes vivos y poderlos trasladar á largas distancias, se mosa miga de pan en aguardiente con la que se llena la interior de un agallas; se les rocia despues con el mismo licor, y se envuelven en pasa. El entrepecinto en que se les pone les hace que duren quince ó veinte dias. Para reanimarlos basta echarlos en agua fresca.

Pollos á la Veneciana.

A un pollo destripado y sollamado se le abre por la espalda desde el pescuezo á la rabadi-

lla y se aplana con un machete: se echa en manteca con vino blanco y caldo, se añade un manojo de perefil, sal y pimienta, dejándolo q.s. se cuela así a fuego lento. Cuando está ya se para y se reduce al caldo, añadiendo manteca mezclada con harina, la que se echa sobre el pollo puesto en un plato que soporte el fuego; se cubrirá el pollo, y la salsa con queso rasp.do, poniendolo á fuego templado en una hornillo: se sirve quando halla tomado color y la salsa esté reducida.

Pollos en sarten.

Se freta con jugo de limon toda la parte superior de los pollos (el vientre) y se les cubre con un emboso de tocino; se atan y se cuesen en un sarten para servirlos de la misma manera que los pollos asados.

Botellas fundentes de azúcar.

Se clarifican tres ó quatro lib.s de azúcar á la que se añade buena jalea de manzanas á fin de communicar la pastosidad ó impedir que se desmigaje. No se ha de poner á la vez mas q.e media lib.a poco mas ó menos en el caso de hacer pastillas en el que debe cocerse hasta acaramelarse, y despues se va echando en pequeñas cantidades sobre una loza de marmol untada con buen azeite de oliva, formando con ellas pedacitos como avellanas. Quando está todavia caliente la masa, se forma una bola que se prolonga, y tomando luego un tubo de vidrio de medio pie de largo y del grueso de una pluma de ganso untado en su estremidad con dicho azeite; se aplica á él la bola prolongada. Se sopla asi poco á poco, presentando la azucar al fuego y formando con el pulgar y el

indice el cuello de la botella. Cuando se le juzgue del grueso conveniente, se hace el fondo con un pedacito de madera que tenga su figura. Conforme se van haciendo las botellas, se les va poniendo sobre papel blanco en tamizes, y quando han ya bastantes se llenan con un embudito de plata en forma de bomba con marrasquino de zara, ó de qualq.a otro licor preparado como se dirá.

Se cuidará de que al echarlo no caiga sobre la botella para no manchaela y quitarle su trasparencia. Cuando todas se han llenado, se enciende una vela, y presentando á su llama el cuello de la botella se dilata este, en un instante se le aprieta suavemente con la punta de un cuchillo y queda cerrada la botella.

Para que las botellas salgan iguales, se toma al soplar el azúcar un molde de osa de

lata de la forma y tamaño de solo el cuerpo de la botella: se le unta con buen azeite de olivo, y se aplica contra el azúcar que toma su forma. Se prepara el licor, echándo en él una tercera parte de azúcar á medio almibar, quando ya no embebe se menea despues esta mezcla, y quando está no mas que tibia se llenan las botellas.

Estas botellas son primorosas en una mesa por la diversidad y trasparencia de los licores; y tanto mas agradables quanto pueden contener licores para facilitar la digestiva. Sobre cada una se pega su correspond.te rótulo ó emblema.

De otro modo.

Se preparan los moldes hechos con pedazos de papel, que se arrollan en un cilindro de madera para que tomen su figura. El cilindro deberá ser de una pulgada de diámetro sobre quatro ó cinco líneas de alto: la extremidad inferior

del papel debe sobre salir del molde lo bastante para que doblando sus bordes uno sobre otro, cierren la abertura por aquella parte. Se colocan otros moldes y se clarifican dos libras de azúcar que se cuecen en un caso de pico: el punto de caramelo, y se le añade una cantidad suficiente de analg.ca como un buen clegir de isis de ayrus ú otro p.a derecer el azúcar y ponerle al cofitillo. Se echa despues caliente en los moldes y se pone a la estufa por seis horas, y de este modo el azúcar endureciendose envuelve al licor que queda en medio. Se quita el papel humedeciendolo ligeram.te con ag.a y retirandolo prontam.te: puede desarse solamente el papel quando sea muy blanco.

Pollos sin nombre.

Despues de limpios los pollos se parten en pedazos y se frien en manteca: se frie un pedazo de pan; el higado con unas almendras

sin pelar: esto se muele con clavo, canela, pimta y un poco de perejil verde, se le echa á los polos con suficiente agua y sal: se les pone un comal con lumbre encima, y quando ya están cocidos se les echa un poco de azeite de comer: el lugado se frie sobre crudo y así se muele.

Bizcochos de anis.

Una lib.a de harina: seis yemas de huevo: seis onzas de azúcar: dos onzas de mantequilla y anis al gusto: se amasa todo esto y se pone al horno.

Dichos de vino

Una lib.a de harina: diez yemas de huevo: seis onzas de azúcar: dos idem manteca, medio de vino blanco, nada de agua y se le echa á la masa.

Vaca aprensada.

Se echan las pulpas cruzadas de vaca en vinagre, se le echa un polvo de sal; dos dias se tienen asi, se estan volteando en el vinagre para que por todo le esta igual; despues se sacan las pulpas y se ponen a aprensar entre dos metates o con una piedra a que se escurran: asi que estan otros dos dias, despues se sacan de la prensa y se amarran con un hilo de mecate tres o quatro pulpas juntas, se echan en una olla con agua, vinagre, un polvo de sal, unas hojas de laurel, ajenjo de melorana, clavo, canela, pimienta, todo entero, unas cabezas de ajo medio machacadas, se pone al fuego; ya que esta la carne cocida se basa y se deja enfriar, y ya frias las pulpas se rebanan y se ponen en el plato; alli se les echa un poco del caldo en que se cozio la vaca, las mismas cabezas de ajo como se cozio se limpian, se les quitan lo ollejos y se

le ponen por encima, se le echa azeite, cebolla cruda rebanada, azeitunas, chiles curtidos, unas rebanadas de aguacate, un poco de orégano y unos cogollos de lechuga.

Para que dure la carne se saca del vinagre y del caldo en que se coció á que quede seca y se guarda.

Sangria Estrangera

Para seis botellas de vino se cose la cantidad de una onza de canela; esta se machaca muy bien, y despues de machacada se echa en una olla con tres quartillos de agua y una botella de vino: se le agrega libra y media de azucar con raspadura de naranja agria; y despues de hecho el cocimiento, á rato muy tapado para que no se evapore, se deja enfriar de un dia para otro. este cocimiento se revuelve con las 6 botellas de vino y la agua necesaria á la cantidad que quieran hacer de sangria, y para servirla o embotellarla se agre-

ga un poco de miel morada.

Perones jaleados.

Se compran los perones verdes que no estén manchados, se pelan y se echan en agua de sal, se clarifica la miel y pone á hervir otro poco y se aparta: se van sacando los perones de la agua de sal, se echan en la miel y se vuelve á poner el caso en la lumbre hasta que toma punto de espeso; pero los perones ya que estan calados se sacan de la miel y se ponen en el plato y se deja sola la miel en la lumbre hasta que esta de punto de espeso; entonces se echa encima de los perones esta jalea y se claretean con canela y clavos de comer. Para dos docenas de perones seis libras de azúcar muy blanca y á fuego manso para que no se pongan colorados.

Ternera en estofado.

Se muela la carne con jamon y se pone á freir;

así que está dorada se echa en una olla, se le echan tres jitomates grandes molidos, estos van crudos, se le echa un poco de vino blanco, un poco de vinagre de Castilla, tomillo, laurel, mejorana, clavo, pimienta, canela ajos; segun la cantidad que sea se echan los ajos, para almendras, azeitunas, nueces, quatro cabezas de cebollas enteras, así al gusto, agua suficiente á que se cuesa y se tapa la olla: ha de quedar con su salsa espesita; así que ya esta se echa en el plato, se adorna con tornachiles, azeitunas sevillanas, alcaparras o alcaparrones.

Buñuelos estirados.

Se hará en una mesa un pozo de dos libras de harina. y se le echará un poco de tequesquite derecho en agua, sal, cinco huevos, sebo ó manteca de puerco grande frescal, bien y molido, agua la que sea necesaria para puntos, y así que esté se le comenzará a echar mantecа, sobandola y

amasandola hasta que este de modo de hacerse los bunuelos, los que se harán del tamaño que se quiera sobre una servilleta limpia estirandolos y procurando que queden redondos, muy delgados y sin cordos: se freiran en manteca, y quando vayan á servir se acomodan en el platon, bien sea chorreandolos con almibar sano en arrieste, ó pasado con un palito por ulnivar hirviendo y caliente y sea de uno ó otro modo adornados con todo lo que se quiera.

Ariquipa de coco.

A seis quartillos de leche se le echan tres libras de azucar, quatro onzas de arros, y quatro onzas de almendras; estas y el arros molido disfundolo con leche: todo esto se revuelve bien en el caso con poca leche: la azucar se pone á derretir en la otra leche, y la leche endulzada se cuela y se reune con la almendra y el arros; se pone

á fuego violento, meneandose para que no se queme ya que esta de mas de medio punto, se le echa un huevo batido y ya para tomar punto se le echan los canutitos dulces, si fueren grandes mas el punto es que se le vea el fondo al caso.

Garbanzera.

A ocho quartillos de leche tres lbs. de azucar y una tara caldera de eras ordinarias bien colmada de garbanzos: estos se cuesen bien con un granito de tequequite, se desgrasan, despues se enjuagan, se remuelen, se incorpora con la leche cruda y se cuelan: se pone esta leche en lumbre, y ya que esta esperando se le echa la azucar derechá en una pieza de esta leche sola cruda, una raja de canela y se pone á hervir á fuego regular sin dejar de menearlo p.a que no se queme, hasta que está de punto de arpeta.

Muéganos.

Una

libra de harina flor se le echan quatro yemas de huevo y una clara, un pocillo de agua de anis hervido cargadito, medio pocillo de agua de tequesquite asentado, no cargadito: quatro onzas de manteca derretida no caliente: esto se incorpora todo muy bien y se amasa; despues de amasado se tiende en la mesa como un bolillito y se van contando las bolitas y se tienden en un mantel á que medio se oven: se calienta manteca y se echan á freir, y quando se van dorando se van sacando y se echan mas hasta que concluyen: se cosen tres panochas se ponen con agua á hervir hta. que tome punto de bocadillo, se cuela, y ya que no está muy caliente esta miel, fuera de la lumbre, se echan estas bolitas á que se revuelvan bien, se pone un papel y se van poniendo ocho de estas bolitas juntas: estas se sacan de la miel p.a ponerse en el papel antes que se enfrien porque si no se derbacen.

Pastel fino.

Cosera una libra de arina flor y haras un cerco, echale dentro media libra de azucar molida y cernida, ocho yemas de huevo, quatro claras, quatro onzas de manteca, un poco de vino Jerez, sal, y un poco de sumo de limon, todo amasalo, y pon en la cazuela una capa de esta masa, y dentro echale conserva de cidra o sino picadillo, y luego otra de esta masa en varios dobleses y ponlo á dos fuegos.

Furco de maiz.

Cose el maiz cocido y labalo, quitale las cabezas negras y muelelo en seco con unas yemas de huevo cocido, sal, manteca y azucar molida al gusto, y sacalo por el bordo del metate, y pon una capa en la cazuela untada de manteca, y dentro echa el picadillo y tapa con otra

capa y cuelo á dos fuegos, untándole por encima manteca derretida con una pluma.

Morcillas.

Muele pimienta, clavo, canela, culantro, comino y echale á la sangre sal porque no se enafi, echale las especies molidas, vino, cebolla, perejil, yerba buena, tomates, ajos, todo picado y la tela de manteca: bien revuelto esto llena las tripas gordas, flojas porque no revienten, y cuecelas en agua hirviendo, y empezando á cocerse picalas con un fistol porque no revienten.

Chorizones.

Pica la carne de puerco magra, sin manteca, bien menuda, y muele clavo, pimienta, canela, y pimienta de Tabasco, un chile ancho seco sin tostar, batelo en vinagre fuerte con sal, sin agua, que esté la carne remojada un rato en es-

te caldo: luego llena las tripas gordas, y á pedazos amarralos y secalos al sol.

Longaniza.

Picala la carne y echale clavo, pimienta, canela, comino, bien molidas estas especies, revuelto todo esto con unos chiles anchos molidos sin tostar y vinagre, estando todo esto un rato en el vinagre, y llena las tripas delgadas y ponlas á secar al sol.

Furron.

Se hace almibar con tres libras de azucar blanca clarificada, se le echa medio quartillo de miel virgen, se deja hervir hasta que toma punto, que es echando en una tasita de agua fria una poca de esta almibar y en cuajando ya está: se quita el caso de la lumbre, y quando esté tibio se le echan 36 claras de huevo bien

batidas se menea á incorporar el huevo con el almibar y se vuelve á poner á fuego manso sin dejar de menearlo hasta que se le vea el fondo al caso, que es el punto; se basa y se vuelve á menear bien y se vacía en el plato.

Torta de almendra.*

A una libra de almendra veinte huevos, las yemas se baten hasta que hacen torreitas, lo mismo las claras: la almendra se remoja en agua fria para pelarse: se muele muy bien, rociandose con agua porque no se aceite, se junta con la almendra; el huevo se derbace bien, se echa en una cazuela ó sarten untado de mantequilla; se le echa un polvo de pan para que no se pegue: se pone á cocer á dos fuegos el de abajo manso y el de arriba fuerte; esta se quita ya que está bien dorada: para conocer que está bien cocida se le mete un popote y en saliendo limpio ya está, se menea

para que dispegue. Se pone á hervir en almibar de medio punto hasta que se conoce que está bien calada: y ya para cocerse se le echa miel de punto, y si se quiere nevada se le echa pauta de coco por encima, tres libras y media de azucar se clarifican: de esta miel se hacen quatro partes: tres se le echan de medio punto para que se cale la torta, y la otra parte se deja de punto para echarle por encima á la torta puesta en el plato. Se le dan unos pignetes con un popote para que se cale en la miel.

Purin.

Se baten muy bien cinco claras de huevo como para freir; asi que estan batidas se les revuelve las cinco yemas con quatro onzas de azucar molida y se estan batiendo hasta que se deshace, y se le echan 4 onz. de almidon tamisado, y se sigue batiendo con suavidad hasta que se incor-

pora bien el almidon: se unta un carten con poca manteca, se echa y se pone al recaldo, y por encima tambien un conal tambien con lo mismo hta. que se cuece bien

Carne aprensada.*

Se toma la pulpa de ternera: se le hacen varios alnuferos con la punta del cuchillo: en estos se meten ajos enteros y trozitos de jamon, clavo, canela, un poquito de aguardiente, tomillo, mejorana; todo esto molido en polvo, y con este se rellenan los alnuferos: se embarra la carne en el mismo polvo á que quede bien embuelta: se envuelve bien en un cotence que quede apretada, se lia con un hilo de mecate: se echa en una olla, se le echa vinagre de Castilla al tanto de la carne; laurel en oja, especies de las que pone arriba, tambien en oja, y su sal correspondte: toda la noche se esta en infucion: cruda se aprensa 12 horas y se le echa un pa-

co de vino: á otro dia se pone á cocer hasta que no le quede caldo ninguno: entonces se vacia en una cazuela á que se enfrie; se desmuebre, se rebana y se sirve en un platon: se le echa aceite vinagre y cebolla picada ó en rebanadas, oregano despolvoreado, chilitos, aceitunas en vinagre y tambien torna-chiles y se sirve á la mesa.

Buñuelos de leche.

A una libra de harina floreada se le echará media taza de mantequilla derretida y fria una poca de azucar cernida, cosa que no le salga mucho: quatro huevos quitadas dos claras; una poca de lebadura derecha en leche, sal, tequesquite en polvo y leche toda la necesaria á mojar la harina; se amasara todo junto y se suavizara con mantequa de modo que se puedan estirar los buñuelos, y ya q.e este se harán todos los demas como los anteriores.

Otros de leche y anis.

A una libra de harina floreada hecha cerco, se le echaran seis yemas de huevo, una tasa de mantequilla derretida y fria una poca de sal y tequesquite deshecho en leche aguitado, azucar cernida al gusto cosa que le salga; anis hervido en leche, suficiente a que queden de buen gusto: leche toda la necesaria a juntar, y despues de bien amasada se sacara con mantequilla y se dejara asi; y a las cinco o sin horas se sacara en todo lo demas como los anteriores.

Otros.

En una libra de harina floreada se echara una cuchara de manteca derretida y fria; y otra de mantequilla, sal, tequesquite blanco en polvo, medio pozillo de mescal de Tequila o aguardiente Catalan; el sumo de media naran-

ja agria, azucar cernida al gusto y agua la necesaria para juntarla, y bien amasada se suavizará con manteca, y se concluirán como los anteriores.

Buñuelos torcidos.

En una libra de harina se echan doce yemas de huevo y seis claras batidas, un porillo de vino de malaga o jerez, quatro onzas de mantequilla, otras tantas de manteca, toda derretida y fria: una tomin con tres dedos de tequequite blanco en polvo, una poca de sal y agua la precisa á juntar: se sobara, y despues de bien amasada hasta que este enseada, entonces se estenderá con el palote otra que quede bien delgada y se cortaran con carretilla de una tercia de largo y de quatro dedos de ancho: en una cazuela q.e no este estendida sino recogida se quema manteca, se echa la masa ya cortada, y conforme caiga se le pone en la medianía un palito que

acabe en punta para con el darle de vuel-
tas á que se recoja; y si se quisieren hacer de requi-
lete despues de recortados, como se ha dicho, se les
dara otro corte en la mitad, dejandole en medio
sin cortar dos ó tres dedos para que echandolo en
la manteca, se recoja con unas pinzas y se le de
vueltas para que al tiempo de frio quede divi-
da cada tira y forme un requilete, y esto solo
se adornara con almibar gotrada, confite clavo
y grafea.

Calabazitas en adovillo.

Se ponen á coser las calabazitas con sal, y
estando cocidas se apartan hasta que se enfrian: se
echan en vinagre de un dia para otro. Segun la
cantidad de las calabazitas ha de ser la de chile:
este se desvena y se pone á tostar; se muele con co-
minos y ajos: ya molido el chile se frie en acei-
te; asi que está bien frito se aparta hasta que

até frio. Se les escurre el vinagre á las calabazas y se revuelven con el chile; se les demorona un poco de queso fresco: se les echa un poco de oregano: rebanadas de queso fresco, cebolla, chilitos y aceitunas.

Lomos de ternera rellenos.

Se compra el lomo de adentro, se abre por la mitad á que quede delgado: se hace el picadillo cocido con todas sus componentes, se rellena el lomo con el picadillo, y despues de relleno se cose con un hilo á que surte: se pone á cocer en una olla con especies finas y sus olores, vinagre ó vino; si es con vino se le echa un poco de vinagre, y si no con solo vino. Se hace el caldillo de jitomates; estos se ponen á cocer, se muelen á que queden muy menudos: se pica una poca de cebolla, perejil y ajo menudo; y estando bien frito todo esto, se echa el lomo con el caldo en que se coció quitandole el hilo: este caldillo ha de quedar

espeso como salsa: para servirse se rebana y se pone en el plato; se cubre con la misma salsa, se adorna con tornachiles, aceitunas sevillanas, alcaparras ó alcaparrones, rebanadas de huevo cocido y jamon.

Postre de leche y coco.

Se limpia bien el coco quitándole la cascarita negra, se echa un quarto de hora en agua, se muele muy revuelto, se calienta en una cazuela nueva vidriada que esté curada, y caliente se exprime en una servilleta fuerte á sacarle toda la leche: se miden tres tazas calderas de esta leche, ~~dos~~ seis tazas de almibar clarificada de medio punto hecha la vispera y doce yemas de huevo bien batidas como para huevos reales. Todo frio se incorpora en el cazo fuera de la lumbre, y despues se pone á fuego manso sin dejar de menearlo para que no se queme: quando ya le falta poco se le echa agua de azar: el punto es de verele el fondo

al caso: con la cuchara se vacia en el platon y se adorna con canela molida. De esta cantidad sale un platon. Tambien se hace de esta pasta antes de manoseo echandole una capa de uno y otro. despues de esprimido el queso se unde segunda vez, y moviendolo con agua se vuelve á esprimir. Salen dos tazas de la primera y una de la segunda.

Ojuelas muy buenas.

Se hace una preñita de harina bien florcada, se echan seis huevos con clara y yema y una cucharada de azucar molida, dos de manteca fria, sal, alumbre y tequesquite, se revuelve y ya revuelto se le esprime medio limon para que quede suave.

Cajeta de membrillo.

A una quarta de azucar quatro de pasta de

membrillo: este se pone á coser entero y se sirve lo mismo que la guayaba, y asi que está la miel de punto se cose un pezuelo con una poca de agua, se echa tantita miel, y quando hace bolita que se despega del agua ya esta de punto, entonces se remuelve la pasta en la misma miel, se bate muy bien á que no se haga bolas, y en quanto hace un hervor gordo enmedio ya esta de punto, se aparta de la lumbre, y abaxo se esta enfriando con la cuchara en el mismo caso, y asi que esta ya frio se sirve en los casos que se ha de echar. El mismo punto han de tener las dos, y se enfrian ambas del mismo modo.

Cuayayate.

Una libra de azucar; una de guayaba, esta se pone á coser cernida en un cedazo de mirriñaque: si es una quarta de azucar se le echan cinco lbs. de guayaba y una de camote para que tenga

certe; la guayara ha de ser blanca, lo mismo el camote.

Fritura de harina.

Se cose una libra de harina flor, se le echa quartillo y medio de leche y media libra de azúcar molida, se amasa como atole, se pone á cocer hasta que crase sin dejar de menearlo: se pone el sarten en una mesa, y caliente como está en el mismo sarten se le echan ocho huevos con clara, se revuelve todo muy bien á que quede como un turron: se le echa un polvo de harina dessa y se revuelve con todo esto: se pone un sarten en la lumbre con manteca en fuego no muy violento: se echan bolitas de esta masa con una cuchara á que se frian, que tengan un color de bizcocho; al freirse se les echa la manteca por encima, y en el plato se les echa azúcar molida.

Alvondigon.

Se toman iguales tantos de pulpas de ternera y de carnero, se pican y se les da una pasada por el metate: á dos ℔. de esta carne se le echan tres huevos con clara, ajos molidos, y se revuelve esta carne con sal, vinagre, pimienta molida, pan rayado, unas hojas de yerbabuena secas desmoronadas; se extiende esta carne en unos papeles y se rellena de acelgas o espinacas cocidas picadas muy menudas: se les echa jamon crudo picado ó en rebanadas, alcaparras, huevos cocidos picados ó rebanados, sal, y una pimienta de vinagre: se pone á freir en manteca fitomate, cebolla, ajo, todo esto picado muy menudo: así que está frito este recado se echan las yerbas para que se sazonen: se echa este picadillo en el lomo, se envuelve como bolillo con el papel por encima, no se amarra, se pone á coser en agua con una poca de sal; allí mismo se le echa fitomate, pi-

cado menudo o molido, cebolla picada menuda, unos dientes de ajo picado menudo, clavo, canela y pimienta molida: así que está enfada la carne se le sapa el papel, y entonces se le echan las especies y el recado: se está sazonando hasta que le quede poco caldo; si está duro el lomo se le echa mas agua hasta que se enesa. Tambien se rellena con picadillo de carne de puerco: con picadillo de betabeles y de zanorias que se hace como el de yerbas, con la diferencia que en lugar de yerbas se le echan betabeles ó zanorias cocidas.

Fritura de tuetanos.

Se pone una cazuela con agua á hervir, se echan allí los tuetanos á escochar; así que están escochados se echan en una coladera; se les echa una poca de agua fria á que enfrien, se muelen en un metate, se les revuelve trocelo de alfajor molido, unas yemas de huevo cocido

y molida, graduandose el tuetano para los huevos; se le echa un poco de sumo de limon, una poca de azucar molida, si les quita sino solo se incorpora todo esto hasta que quede como masita ni suelta ni dura: asi que está la masita se hacen unos bolillitos se baten juntam.te unos huevos con clara, y alli se remedean los bollitos con este huevo y despues en polvo de bizcocho de alfajor: se frien en manteca o mantequilla, y en el plato se adornan con rebanadas de limon o de naranja, unos ojas de clavo o de naranjo, y un polvo de azucar por encima.

Bocadillos de coco.

A tres libras de azúcar blanca un coco rayado; se cose un camote regular, se clarifica el almibar con media clara de huevo, esta no va batida sino que se echa en el almibar, dos pomelos de agua y la clara, en el mismo caso se bate, y así

que está clarificada se deja enfriar; se cuela se pone al fuego á que tome punto, el qual es echar una poca de esta miel en una taza de agua, asi que hace bolita durita ya está de punto: se baja el caso, y asi caliente la miel se le echa el coco y el camote todo junto batiendolo sin cesar hasta que se conosca que se quiere enfriar: se vacía en un casco con dóla, quedando bien cubierto porque no se pegue; asi que están frios se parten y si están un poco bajos de punto, hasta el otro dia.

Condumbio de cacahuate.

A un quartillo de cacahuate se le echan 4 panochas blancas de su medio: estas se ponen á hervir en dos quartillos de agua, asi que da unos hervores se aparta á que se asiente para colarla: se frieja el cacahuate otra vez y se pone al fuego esta miel á que tome punto: se cose una taza de agua y alli se echa una poca de miel; asi que

hace bolita mare, pero que punte bien, ya está de punto. El cacalmate se compra crudo, se tuesta, y si se compra tostado siempre se le da otra parada de tuesta á que quede dorado: no se tuesta en comal sino en una canela nueva; así que estan tostados se muelen en el metate no muy removido sino que queden granditos, y un bizcocho de azafran molido como el cacalmate, y se está batiendo mucho en el suelo hasta que pera la cuchara que ya quiere cuajar, entonces se vacia en un cajon que tenga oblea abajo: en quanto se enfrian se cortan, solo que hayan salido un poco bajos de punto se cortan hasta el otro dia.

Quelas.

A tres libras de harina flor diez y ocho huevos y cuatro claras, media lb.ª de mantequ.ª derretida, 2 cucharadas de plata de manteca derretida medio pozuelo de sumo de naranja agria, un pozuelo ~~otro~~ de agua de tequesquite blanco asen-

tada, y una poca de sal; todo esto se amasa bien hasta que haga ojos, se deja reposar la masa un poco, despues se estiende con el palote á que quede delgada, se van cortando las ojuelas y se frien en la manteca que no esté muy caliente, se ponen en el platon, y se les echa su almibar y grageas.

Pastel de mantequilla.

Se derrace en un quartillo de agua una libra de azucar, se pone á la lumbre, y quando el almibar esta de punto se le añade media libra de mantequilla fresca, seis manguetes bien desmoronados, un poco de vino y una poca de canela: á la masa se le echa; á una libra de harina una taza de mantequilla derretida y revolviendose bien se amasa hasta que esté muy suave: con ella se cubre el fondo de un platon untado con mantequilla fresca: se le pone encima la pasta que se dijo al principio

frio, y se cubre con la mana, se pone asi a cocer a dos fuegos y cuando se aparta y se sirve frio.

Modo de fabricar el chocolate en casa.

La primera operacion es tostar el cacao, y p.ª esto sera oportuno sustituir la oja de lata u otra plancha delgada de hierro, como una charola, a la q.ᵉ se halla pegado toda pintura ó barnis, al comal poroso q.ᵉ generalmente se emplea en esto pues q.ᵉ el cacao pierde en el toda la parte aceitosa q.ᵉ embebe.
El grado de tueste debe ser como p.ª el cafe, el momento de tiempo en q.ᵉ el grano comienza a despedir su aceite, p.ᵉ q.ᵉ si se aparta antes, quedara crudo y descorido, dando mal aspecto al chocolate y haciendolo indigesto; pero si p.ᵉ mas tiempo se deja sobre el fuego, se quemara en parte el grano y comunicara al chocolate su aspereza ó acrimonia, asi que de los dos extremos es peor el primero, pues q.ᵉ la amargura de lo subido de tueste puede disimularse con el azucar y no se tendra p.ᵉ ella q.ᵉ sufrir se una indigestion.
Tostado pues el cacao en el punto, q.ᵉ se dicho se acriba ó

tornear p.ª separ.ar el grano de la cascara, se pone debajo del metate en q.e se á de moler, un cajete con buena lumbre, y cuando esté ya caliente el metate se comienza a moler el grano, dando una pasada igual á toda la cantidad de el: se mescla entónces con el azúcar; machacada con un mazo, y se muelen las dos cosas juntas: en este estado, si se le quiere mesclar huevo, como lo usan muchos, y puede acerse sin inconveniente, se ponen sobre el metate las yemas crudas solas sin claras bariando la cantidad segun el gusto de cada uno: p.º siendo lo mas comun poner tres, o cuatro p.ª cada cuatro libras de cacao: se mescla con ellas un poco de lo molido y se sige remoliendo todo asta pasar la cantidad, con lo q.e el cacao quedará en su punto y perfectamente mesclado con el huevo.

Se divide la masa en libras, pesandose esp.ª esto, y se echa cada libra en los moldes de oja de lata q.e ay a proposito, dejandose otras un poco p.ª señalar con la tapa de divisiones, las tabillas en q.e debe dividirse la libra, segun el corte q.e se le quiera dar, p.º sino ay moldes, se divide cada libra en

tantos tresquartos, cuantas son las tabletillas q.e se an de sacar de cada una, y se van formando estas, redondas o largas.

Si se a de mesclar al chocolate bizcocho, almendra, vainilla, o canela, se muelen, y sele mesclan despues de aber pasado las yemas con el chocolate, aciendose q.e todo qede bien incorporado siendo lo ultimo la canela, p.a q.e no se disipe su aroma antes de mesclarse con el chocolate.

modo de acer una tasa de chocolate, se pone la tabletilla con agua ala lumbre y quando da el primer erbor, se aparta, se desase perfectamente la tabletilla, se bate con el molinillo p.a q.e se incorpore con el agua y se vuelve á la orillla: cuando de dos erbores mas y se quiera subir, se aparta segunda vez y se vuelve a batir y se yena entonces el posuelo, aciendo q.e la superficie quede cubierta de espuma.

Se haa tambien con leche en lugar de agua; p.o entonces solo da un erbor la segunda vez q.e se pone al fuego. p.a q.e no quede muy espesso.

Modo de aser Cafe

se pone el grano de cafe á tostar como el cacao su bendadero punto consiste en separarlo del fuego cuando comienza á despedir el aceite, de modo q.e molido quede color de cafe al moderse debe cuidarse de q.e no qede en polvo muy fino p.r q.e en este caso no podria pasar

p.r el filtro con la prestesa necesaria

p.a cada tasa sele echa llena de agua irbiendo, dos cucharadas llenas de café, p.o algunos les gusta menos cargado

El café debe sorbirse muy caliente y no debe llenarse la taza en la tasa, sele echa la azucar en trositos y aguardiente a los q.e les agrade.

Despues del café se sirven diferentes licores. ay diversas clases de café, como el martinica, el Borbon, el Cayena, p.o estos en nada abentajan al de la Habana y los q.e producen nuestras tierras calientes, p.o el mas delicioso de todos es el Mosca, q.e se llama asi p.r la ciudad donde se da, como es raro y caro, se rebuelve con el nuestro, y resulta muy buen café.

Chongos

se rebana muy delgado el pan de bizote frio, se se frien las rebanadas en manteca, ó mamantegilla, se ace miel de panocha cuyesita se pone en la casuela una capa de estas rebanadas, y otra de queso fresco en rebanadas, y sele ba echando la miel suficiente, y se ponen a erbir

Cajeta de guayaba.

Las guayabas cazones se mondan, se les sacan las pepitas y lo de adentro; se muelen y en tres lb. de azucar blanca hecha almirar de medio punto clarificada, se echan 12 lb. de esta guayaba, se deshace y se pone en la lumbre meneandola sin darle vuelta: el punto es que despegue del caso. se le echa una onza de claro molido en polvo, se bate y se echa en los cacos o en cajoncitos.

Leche de Piricalla.

Un quartillo de leche cocida, sin llenar de lumbre, tres ℔. de azucar blanca, media onza de manon en polvo, agua de azar y canela molida: todo se bate se echa en una taza y se mete en una en un cazito de agua hirviendo, sin dejar de menearla hasta que empieze á cuajar: se tapa con un cornal con recaldo hasta que

se cuece y queda muy espesa. Tambien se hace con un quartillo de leche: 6 clemas de huevo: onzas de azúcar; se bate y se echa en una tara; y se cuece del mismo modo.

Leche de almendra y nuez.

Cuatro quartillos de leche: una libra de azucar blanca: ocho onzas de arroz molido, dos de almendra limpia y molida rociandola al tiempo de molerla: todo se bate, se pone á hervir; se le echan ll nuezes limpias en pedazos; se menea, y quando despega del caso se vacia en un plato y se le echa canela.

Para que la leche tenga gusto de quemada y no se amarille, se echa una piedrecita en el caso y se menea por todo, menos donde está la piedra.

Para la leche clema se echa en un plato esta, ú otra semejante; se le echa por

encima, quando está fria, un polvo de azucar, se quema con un fierro caliente hasta que quede negra.

Dulce de leche.

Tres quartillos de leche, se baten con una ℔. de azúcar blanca: se ponen á hervir, se le echa agua de azar y canela molida; se menea hta. que esté bien espesa se saca y se echa en un plato.

Bien me sabe.

Dos quartillos de leche: una onza de almidon de trigo: ocho onzas de azúcar blanca: la mas de huevo batalo y ponlo al fuego: todo se bate, meneandola hasta que despegue del caso; se vacia en un plato y se le echa canela molida.

Pasta de pepita de calabaza.

Una libra de azúcar blanca echa alumi-

rar clarificada: se le toma punto echando una gota en agua, y en cuajando que suene contra el jarro, se le echa una libra de pepita de calabaza limpia, se remoja en agua con ceniza una noche, al otro dia se laba bien hasta quitarle el olleso verde y blanco; se muele rociandola con agua para que no se azite. Luego que se echa la pepita en el almivar se menea bien y se quita de la lumbre: se le echa un polvo de canela y clavo sin dejar de menearla hasta que se enfria: se vacia en una mesa, se amasa y se hacen los dulces de diversas figuras; se tiñen con azafran, chocolate, canela en polvo y carmin.

Pasta de almendra.

Dos y media lib.s de azúcar hecha almivar clarificada, se le echa unas cascaritas de limon: quando está de punto alto que haga bola

entre los dedos. se baja de la lumbre, y antes que pare el hervor se le hecha una libra de almendra limpia y molida; se bate muchos hasta que se blanquea; se le da una parada por el metate y se hacen las figuras. Las cascaritas de limon se le sacan quando se le va á echar la almendra.

Alegria de la Havana.

A seis libras de azúcar blanca hecha almivar de medio punto clarificada, se le echan tres cocos de agua limpios y rayados, se pone en la lumbre hasta que se hace pasta. En tres quartillos de leche cocida se deshacen 18 yemas de huevo y media libra de almendra molida, remojándolas antes en agua fria para limpiarlas. Se revuelve todo con el coco y se pone en la lumbre hasta que tome punto de Cajeta. Se vacia en un platon con manteguilla, se echa

esta parta, se le unta mantequilla derretida por encima, y se pone á dos fuegos, el de abajo mas manso que el de encima: en estando cocida se le quita el fuego de abajo, y en estando bien dorada se le quita el de encima y se le echa canela molida.

Huevos reales.

Veinte y quatro yemas de huevos muy batidas hasta que hagan ó'or: se echan en una tasa untada de manteca, y en un cazito de agua hirviendo se mete y se tapa con un cornal con rescoldo, ó si no se cuece en el horno: el punto es meter un popote, y si sale limpio se sacan de la taza, se envuelven en una servilleta; y al otro dia se cortan en rebanadas gruesas, y en tres libras de azucar blanca hecha almibar de medio punto clarificada, se calan á fuego manso, se le echa vi-

no blanco, y aú que se seguen se ponen en un plato y se les echa almibar y canela molida.

Huevos hilados.

Se esprimen en un lienzo las yemas de huevo, y para quitarles el pellejo se cetran en una hiladera, y en un sarten con almibar espeso que tenga canela y agua de azar y que esté á fuego manso, se van echando dando vueltas sin parar porque no goteé; y salgan hebras largas y delgadas; aú que se cuesen se sacan y se ponen en un plato.

Tambien sirven para adornar postres.

Merengue.

Una libra de azúcar hecha almibar de punto, clarificada; se pone á hervir y se le echa la espuma de doce claras de huevo batidas hasta que hagan ojos: los asientos de

las claras se vuelven á batir y se echan en el almibar; se menea bien, y así que está espeso y cocido se pone en un plato una capa de esta pasta y otra de soletas; se ponen varias capas, pero la primera y última de pasta; se le echa un polvo de canela y se pone á dos fuegos mansos hasta que se dore.

Tamales de mantequilla.

Una libra de arroz labado y seco, se muele en polvo, se incorpora con una libra de azúcar blanca molida, un quartillo de leche y una libra de mantequilla bien labada. Se bate mucho de modo que se haga una pasta: se hacen los tamales, se envuelven en ojas de maiz, y se cuesen en una olla con poca agua y unas astillas para que no se muesen los tamales y se cuesan con solo el vapor.

Sopa de anís.

Las rebanadas de pan frio delgadas se tuestan en un comal, se ponen en una cazuela se le echa agua de anís hervido con azúcar, agua de azar y la tercera parte de vino blanco: se pone á dos fuegos mansos, y se le echa canela en polvo.

La de leche se cuece con azúcar y agua de azar: en una cazuela untada de mantequilla se ponen las rebanadas de mamon, ó de bizcocho, se les echa la leche, canela molida y azúcar y se cuece á dos fuegos mansos.

La de almendra se limpia, se remuele, se bate en agua, se pone á hervir en una cazuela, se le echa azúcar y las rebanadas de pan frio delgadas y se cuece á dos fuegos y canela en polvo, todo esto revuelto.

Chongos de leche.

Las rebanadas de pan frio muy delgadas, se tuestan en un comal, y en una cazuela untada de mantequilla, se ponen varias capas, unas de este pan y otras de queso en polvo, se le echan almibar espeso mezclado con la mitad de leche cocida, canela y azafrán y se pone á dos fuegos mansos hasta que queden secos.

Pasta de Coco.

Cuatro libras de azúcar hecha almibar clarificada; quando está de punto que haga bola, echando una gota en agua, se baja de la lumbre, y antes que pare el hervor, se le echa un coco de agua limpio y molido y media libra de pepita de calabaza limpia y molida: se bate bien, y estando fria se hacen las figuras.

Quando se hace con huevo, se le echan

veinte y quatro yemas sin batir despues que la pasta está batida. Se pone en la lumbre hasta q.e se cuece el huevo sin dejar de menearla hasta que se espese.

Masapanes.

Un coco de agua limpio y rayado se pone á hervir en libra y media de azucar hecha almibar de medio punto clarificada: se echan 12 onz.s de camote cocido y molido; y asi que hierve bien se le echa el jugo de media piña muy cazon: esta se muele y se esprime en un lienzo: el punto es que despegue del caso, y en unas tartitas ó canastitas de masa fina cocidas en horno ó fritas en manteca se vá echando esta pasta con grageas por encima ó canela. Sirve tambien p.a Autos.

Se hace otro postre con libra y media de azucar hecha almibar clarificada de medio punto: una libra de Coco, ó un coco limpio y

molido; así que tuerte se le echa un quartillo de jugo de piña molida, y esprimido en un lienzo y se deja hervir hasta q.e despega del caso. Se hace tambien con el sumo de coco molido y esprimido en un lienzo; y un gal.lo de este jugo se pone á hervir en libra y media de azucar echa almibar y se le echa un quartillo de piña.

Torta de almendra.

En 24 onzas de azucar blanca hecha almibar de medio punto clarificado, se echa una libra de almendra limpia y molida mezclada con 24 yemas de huevo batidas, se le echa agua de azar y se menea hasta que despegue del caso, se basa así que se enfria. En un sarten untado de mantequilla se pone una capa de esta pasta y otra de rebanadas de manzanas vaciadas con almibar espeso, mezclado con la mitad de vino blanco; se ponen varias capas

pero la primera y última de pasta, se cuece á dos fuegos mansos y se le echa canela molida.

Torta de almendra y leche.

Una libra de almendra y una de pepita de calabaza limpia y molida, se ponen á hervir en quatro quartillos de leche con dos lib.s de azúcar blanca, ó la que sea suficiente p.a endulzarla; se le echa agua de azar y se menea hasta q.e toma punto de caleta; se baja así que se enfria. En un sarten untado de mantequilla se ponen varias capas, una de esta pasta y otra de rebanadas de manon roviadas con leche coceida, con azúcar y canela. Se cubre con bitum de torta y se cuece á dos fuegos mansos.

Ojuelas.

Dos libras de harina, dos onzas de manteca,

seis yemas de huevo, un polvo de sal, el jugo de una lima agria, agua de azar y una poquita de agua de tequesquite asentada: todo se amasa bien, se extiende en una mesa, se cortan las ojuelas con carretilla; á poco rato se frien en manteca, se ponen en un plato y se les echa almibar y canela molida.

Bizcochos del guaricó.

Libra y diez onzas de harina, once on.s de manteca, seis de azúcar molida, siete yemas de huevo, una poca de agua de azar y un pozillo de agua; se amasa todo se hacen las roquitas y se cuecen en el horno.

Suspiros.

Dos claras de huevo muy batidas, se baten con una libra de azúcar blanca molida y cernida; así que se empapa se hacen los bizcochos con una nota de grageá encima, se ponen en un papel

y se cuesen en el horno templado.

Tambien se hacen con quatro yemas de huevo y quince onzas de azucar cernida; así q.e se empapa se hacen los bizcochos con una mota de aponoli, y se cuesen en el horno templado.

Tamales de arros.

Cojeras una libra de arros de leche, se echa a remojar, y ella q.e está bien lavado se escurre y se pone al sol asta q.e geda bien blanco; y seco se remuele asta q.e gede en polvo, despues se sierne p.r un tamis, se echa en una casuela y se revuelve con media libra de mantequilla, y se bate mucho mucho, y el punto es q.e cojan una poca de esta masa, y la echen en una tasa (la q.e tendra una poca de agua fria) y gedandose hecha volita ya esta buena, y se van echando en las ojas pogito p.a q.e geden finitos, El el relleno q.e seles echa es de piñones, pasas, y nueses de esas grandes: el dulce al gusto, sele echa la azucar cernida p.r tamis, Se cuesen lo mismo q.e los tamales todos corrientes.

Budin de pan de lisa

a una torta de pan de lisa de á medio 2. quartillos de leche, 8 huebos, una tasa de queso añejo rallado, el sumo de 2. limones, y asucar al gusto. este pan frio de un dia p.a otro, se desase en la leche, lla se tienen los huebos batidos como p.a freir, y se incorpora todo muy bien. se unta la budinera con mantegilla y polvo de viscocho duro, y se pone a coser a 2 fuegos mansos, la seña de q.e está cosida es meterle un popote y q.e salga limpio.

Fritura de almendra

a media libra de almendra, se le echan 8. llenas de huebo, el sumo de 2 limones grandes, media libra de arina y una cucharada de vino, asucar al gusto, una pogita de canela en polvo se remuele muy bien esta almendra, y se rebuelve con la media libra de arina q.e está bien amasada con un cuartillo de leche sin agua ninguna, la almendra tambien se esta rosiando con leche en lugar de agua al molerse, asi q.e está esto bien incorporado se le hechan las 8. llenas de huebo sin batir, el vino, la asucar, la canela, y el sumo de limon, y se base friendo, en mantegilla

Cajeta de limon.

Se parten los limones verdes por la mitad, se cuecen en agua; dando un hervor se les quita esta agua, y se les echa otra caliente con una poca de sal del mar y un manojo de pasa gordas, que dé un hervor se le quita esta agua y se le echa otra caliente con sal y pasa. Despues de cocidos se limpian y se les quita el amargo con agua caliente, mudándola antes que se enfrie: quando no amargan ya se muelen. A libra de este limon, y crudos los limones sin partirse se raspan en un rallo para quitarles el sumo.

Cajeta de camote y leche.

En nueve quart.s de leche se clarifican nueve libras de azucar blanca, se le echan nueve libras de camote cocido y molido con treinta y tres nueces limpias y molidas: se pone en la lumbre

meneandola hasta que despegue del caro, se basa y se echa en los cascos. Sirve esta pasta para Ante, cubriendo con ella la sopa de manos.

Caseta de jalea de tejocote.

El tejocote agrio, limpio y labado se cuece, se laba en agua tibia, se muele y se sata en agua tibia, que quede echa jalea muy molida. A libra de esta jalea una libra de azúcar blanca, se revuelve, se pone en el fuego violento: el punto es cosperla en la cuchara y que cuelgue, y luego se corte sin chorrearse, se basa y se echa en los cascos.

Caseta de membrillo.

Los membrillos Marones cocidos, se cierneen por cernidera de fierro; y á libra de esta mana libra de azucar hecha almivar clarificada: se revuelve, se pone en la lumbre meneandola: el punto es que despegue del caro, se basa y se echa en los cascos.

Ariquipa de almidon.

Se hace otra ariquipa con cinco q.q.lés de leche, una lib.a de azúcar blanca y cinco ℔ de almidon de trigo: se remuelve se cuela y se pone en el fuego de leña meneandola hasta que despegue del caio; se baja y se echa en los cajos.

Conserva de granadillas.

Se les quita la cascarita de afuera y la tapa á las granaditas de china; se les saca lo de adentro y se cuecen en agua sin destapar la olla hasta que se enfrian. Se echan á hérvir en almivar de medio punto clarificado, y así q.s. están bien conservadas se sacan, se llenan con dulce de coco ó sidra, se les ponen las tapas; se ponen en una dulcera y se les echa almivar de punto.

El dulce de coco se le quita la cas-

carita negra á un coco de agua: se laba, se raya en rayo de fierro, y en libra y media de azúcar blanca hecha almibar clarificada y aguada, se pone á hervir, se le echa agua de azar y se deja en la lumbre hasta que se conserva bien y que da espesa.

El de cidra se le quita la cáscara, se cuece, se desamarga con agua caliente, mudándose la con frecuencia antes que se enfrie, se raya y á una libra de esta cidra se le echa dos libras de azucar hecha almibar aguada clarificado; se le echa agua de azar y se deja hervir hasta que se conserve bien y quede espesa.

Conserva de azár.

Se le quita el boton amarillo al azar, se limpia, se cuece bien, sin destapar la olla, se desamarga con agua caliente, mudándosela antes que se enfrie y en almibar aguada cla-

rificado, se pone á hervir, se le echa agua de asar y se deja conservar bien.

Lo mismo se hace la de xúchil. Todas las conservas de flores antes de echarlas en el almivar, se cuecen mucho y no se destapan hasta que estan bien frias porque no se paumen. El xúchil no se desamarga y se le corta á la flor el palo á la mitad.

Conserva de calavasa melon.

Se le quita la cáscara á la calabaza melon, se corta en rebanadas, se laban en agua fria y se echan en almivar aguada clarificado hasta que se conserve bien.

Conserva de jitomates.

Se escogen los mas grandes sazones que no estén muy maduros, se les quitan las pepitas con un palito, se echan un rato en agua fria, y

luego se conservan en almivar aguada.

Quando se hace con piña se limpia, se corta en rebanadas, se les unta un polvo de sal por cinco ó seis horas, se laba bien, se sancocha en agua, se laba en varias aguas calientes sin que le dé el aire y se echa á conservar en el almivar con el jitomate. Todas estas frutas se conservan sacadas, y quando se les echa agua de azar se le echa estando ya bien caladas.

Conserva de limon.

La de limones se raspan, se cuecen, se limpian y se desamargan, lo mismo que para la cajeta de limon: se ponen á hervir en almivar aguada clarificada, se les echa agua de azar y se dejan conservar bien.

Todas las frutas amargas se cuecen y se desamargan del mismo modo, cuidando siempre de que no les dé el aire quando están calin-

ten y de conservarlas bien. Las naranjas agrias y limones se escojen verdes: las papayas se cortan medio verdes, se limpian y se cuecen en la olla tapada hasta que se enfrian; se cortan en pedazos y se ponen á conservar.

Marquezote de rosa.

Cuatro libras de azúcar blanca porosa, se hace almivar en poca agua, se clarifica, se cuela, se pone á hervir, se le echan unas gotas de limon: el punto es echar una gota en agua y cogiendola truene como cáscara de huevo: se baja y se le echan dos pozillos de rosa de castilla deshojadas y una clara de huevo bien batida y revuelta con azucar molida: se bate bien y en empezando á levantar se echa en un cajon ó tabla hojada que tenga rosa y se cortan con un cuchillo.

Pan de rosa.

Una

libra de azúcar blanca hecha almivar, despues de clarificada se pone á hervir, meneandola sin darle vueltas: el punto es echar una gota en agua y en cuajando y que suene se baja y se le echa media quarta de vora de canilla desojada: se echa en una tabla con vora y se corta con un cuchillo.

Pan de almendra.

A seis libras quatro q. de azúcar blanca hecha almivar se le echa medio quartillo de miel virgen, se clarifica se cuela y se pone á hervir: estando espesa se le echa una libra de almendra limpia machacada: el punto es echar una gota en agua y en cuajando se baja y se bate bien en enfriandose un poco se le echa un puño de vora de canilla y se bate hasta reconocer q. empanise; tambien se le echa azonsolé.

Gallinas Mechadas.

Después de limpias de menudo, desde el pescuezo hasta la rabadilla con trozos de jamon, ajos y clavos, y en una olla con suficiente manteca con sal, pimienta, y ya que esten, se les echarán jitomates asados y molidos, cebolla picada si son chicas y en cuartos si fuere grandes y en que esto se haya frito se le agregan trozitos de jitomate, almendras fritas y clavo, canela y pimienta molida: se cubrirán con vino de Tlaxcala y agua, y bien cubierta la olla se dejará hervir hasta que quede en un caldillo algo espeso.

Otras

Mechadas como las anteriores, se frien en manteca con sal, chorizo rebanado, trozitos de lomo de cerdo y de salchicha; y así que se haya frito se le echarán jitomates asados y molidos, y luego que esto se le agrega con jibre clavo y bastante canela todo molido; pasas, almendras, vino jerez, agua, un cerron de tequan y cuando estan cocidos se esperarán en fuego frio y molido.

Lomos fritos y rellenos.

El lomo de cerdo se rebana menudo, se frie perejil, cebolla, ajos y jamon todo muy menudito se le echa tomillo y se remuelve en aceite echando clavo y jitomate delgada: con esta salsa se rellena el lomo con la punta de un cuchillo, en partes frequentes; y que estan rellenos se frien en manteca hasta que queden dorados, se les jitomate y se remuelve bien echandolo luego en la manteca de los lomos á que se frie y se le echa delante que quede así como tambien clavo, jitomate, ajos

de laurel, tomillo, orégano de China, agua y vinagre para que cuando espese no quede salado. A que haya hervido el vino se le echa vino de Jerez: la salsa ha de quedar espesa, y si le falta se le echa vino y se sirve en un plato con lechuga y rabano.

Loca aprensada.

Se echan las pulpas crudas en vinagre con un poco de sal, y se tienen por dos dias, volteandolas de cuando en cuando para que por todas partes las penetre el vinagre con igualdad; al cabo de estos dos dias se sacan y se ponen á apretar entre dos metates, ó alguna otra cosa pesada, para que se escurran durante otros dos dias; despues, sacadas de la prensa se amarran con un hilo fuerte tres ó cuatro hojas que se echan en una olla con agua, vinagre, una loca de sal, hojas de laurel, genjibre, mejorana, clavo, canela ~~[illegible]~~ y cilantro: en una cabeza de ajo ó medio machacadas: se pone al fuego hasta que la carne esté cocida; entonces se baja, se deja enfriar y se colocan las pulpas en un plato, donde se les echa un poco del caldo en que se cocieron, además de limpiar una cabeza de ajo con que se cocieron dichas pulpas, quitando los ollejos y se les pone por encima, echandole caldo cada vez que se colocan. Tomando chiles anchos, se asarán, se pelarán con poco de orégano y se cortan en lonjas.

Advertencia: Es muy bueno la carne con mucho del vinagre y del caldo en que se cocio, a que puede subir y se guarda.

Bigotes de carne.

Se muele un pedazo de carne de vaca, se pone á cocer con sal y después se pela muy bien, se pican muy menudito, perejil y tres ajos asados y medias una pequeña de jitomate molido, se echan dos huevos

de huevo y una pequita de harina para que
pure, una pota de leche para que enmedesca la car-
ne, una lión manteguilla limpia, se mezcla todo
muy bien con su sal y se hacen los cepotes, se pone en
la freidera un cuarto de aceite otro de manteca, o-
tro de manteguilla a que se queme bien, y allí se
echan a freir cocidos en harina y pan molido; se
ponen en el platon y se adornan con ruedas de ce-
bolla y aceite de comer.

E Todos lomos de carne de cuce de ternera se
parte crueda en pedazos chicos desbellejada y enju-
gada con agua se pone en una olla con un
cuartillo de agua doce cabezas de ajo, diez enteras
y dos sin dientes con cascara. 16 clavos, un
alcaceras chico de pimienta gorda, y medio alcaceras
chico de pimienta, dos otros, canelas de canillo
sin palico, otras dos otros de mejorana con
palo, cuatro o cinco hojas de naranjo, un lo-
mon en rebanadas, lo que se coge con las dos
manos de ojas de laurel, cotas estas yerpas se-
cas, sal al paladar, lo que se coge con cinco de-
dos de orégano sin palo, un cuartillo de aceite
una botella de vinagre y se pone a cocer con
una cazuela tapada la olla y un trapo en-
cima se tiene en la lumbre hasta que consu-
me todo que quede nomas el aceite por encima
esta carne sidra que se conserve se tiene en una
olla que le cuele bien el aceite.

Otros en almendra é higados

Cocidos los capones se freiran en cuartos en una ca-
zuela con manteca y sal, y ya que esten se sacan
y se frien almendras, se moleran con los higa-
dos destinos de cocidos y frios dorado en manteca; y
ya frio se le agrega perejil picado, clavo, canela
pimienta, culantro tostado; todo esto molido y
cuando haya frio se echaran los capones y cal-

to del en que se quiere, pino suficiente y a dos fuegos se acabara de hacer.

Gasnates.

Para una libra de arina 16 yemas de huevo, medio pozillo de vino, dos cucharadas de manteca fria, medio pozillo de agua de tequesquite asentada y un pedacito de levadura del tamaño de una haba que se desbarata en el agua de tequesquite todo esto se revuelve y se amasa golpeandolo hasta que hace ojos entonces se extienden con el palote unas ojas delgadas se cortan los Gasnates del tamaño que se quieran y se frien en manteca no muy ardiente pa que crezan bien y se rellenan de turron o de la pasta que se quiera.

Perones saleados.

Los perones han de estar verdes y no manchados se pelan y se echan en agua de sal, se clarifica la miel y se pone en la lumbre a hervir otro poco y se aparta, se van sacando los perones del agua de sal se echan en la miel y se vuelve a poner el caso en la lumbre hasta que tome punto de espeso; pero los perones ya que esten calados se sacan de la miel y se ponen en el platon y se deja sola la miel en la lumbre hasta que esto de punto de espeso, entonces se echa encima de los perones esta salsa y se da vetean con canela y clavos de comer: para dos docenas de peronas dos libras de azucar muy bna y a fuego manso para que no se pongan colorados

Cajeta de guayaba

de Dna. Gertrudis Perez.

Se mondan las guayabas sazonas, se les quitan las pepitas, se muelen y se echan en 12 libras de azucar clarificada, 12 de guayaba sin remojarla en agua por que se echa a perder, se deslie y se

Budin de coco ó de almendra sin calar.

Cinco quartillos de leche y media libra de arroz bien labado, se ponen á fuego manso y á medio cocerse se le echa una libra de azucar blanca, un grano de sal, rajas de canela y una poquita de mantequilla; se menea, se le echa agua de azar, y así que está bien espesa y el arroz cocido y entero el grano, se vacia en un plato.

Un coco de agua limpio y rayado se pone á hervir en libra y doce onz. de azúcar echa almibar, poco mas de medio punto sin dejar de menearlo hasta que esté bien espeso. Se baten 20 yemas de huevo hasta que hagan ojos, y la mitad de ellas se mezcla con el arroz, echo la vainilla (quitándole las rajas de canela); la otra mitad se mezcla con el coco echo el mis-

mo dia: se unta la budinera con mantequilla, se le echa un polvo de pan frio, se ponen varias capas de arroz y de coco; pero la primera y última de arroz, y se cuece á dos fuegos mansos.

El de almendra se hace lo mismo, con la diferencia que en lugar de coco, se echa media libra de almendra limpia y molida, que quedé martajada; y se conserva como el coco. La almendra al molerse se le va roriando con agua p.ª que no se azeite.

Vuñuelos de harina.

Se bate una libra de harina en poca agua con un polvo de sal, se echa en una poca de ag.ª hirviendo y se deja en la lumbre meneandola sin cesar hasta que se cuece y se hace bola; así que se enfria se bate con 16 huevos, ó los que aguante: se para por un metate seco, se bate bien y se le echa aniz. Se hacen los Vu-

ñuelos con un hoyo en medio, mojandose la maca con manteca derretida, y se frien en manteca caliente, echándosela por encima para que no se apelmacen: así que esten dorados se ponen en un plato y se les echa almivar.

Cuando tienen algunos dias, se calan en almivar:

Vuñuelos de camote.

Los camotes asados y pelados, se muelen, se baten con los huevos que aguanten, se frien los vuñuelos en la manteca, y se les echa almivar. Ala mana de camote se le echa un poco de anis.

Lo mismo se hacen los de ñame, plátano ó papas: á todos se les echa anis; tambien á los de arroz.

Ojuelas.

Dos lib.s de harina, dos onzas de manteca, sin yemas de huevo, un polvo de sal, el jugo de una lima agria; agua de azar, y una poqui-

ta de agua de tequesquite aguitada: todo se amasa bien, se extiende en una mesa, se cortan las opulas con carretilla; á poco rato se frien en manteca; se ponen en un plato y se les echa almirar y canela molida.

Biscochos finos.

Una libra de harina, quatro onzas de manteca cuajada; media libra de azucar blanca molida, un polvo de sal, sumo de cáscara de limon, vino blanco, ocho yemas de huevo y quatro claras: todo se amasa bien, se cortan los biscochos, y se meten en el horno hasta que se cuecen.

Dichos de Cacahuazintle.

El maiz muy blanco, que al partirlo parece almidon, se muele en seco ó en molino; se cierne; y á quatro libras de él, se le echan quince llemas de huevo, siete claras, libra y quatro onzas de manteca, lib.ª y media de azucar blanca

molida y una taza de agua de azar; todo se amasa bien; se hacen los bizcochos y se cuecen en el horno. De esta masa se hace pastel con pasta de camote y piña.

Biscochos del guarico.

Libra y 10 ℔. de harina, once dichas de manteca, seis de azúcar molida, siete llenas de huevo, una poca de agua de azar, y un pocillo de agua: se amasa todo, se hacen las roquitas y se cuecen en el horno.

Biscotelas.

Tres libras de arina, tres de levadura, un polvo de sal, libra y quatro onz.s de manteca y una lib.a de azúcar echa almivar de pinto: todo se amasa; se hacen las biscotelas, y aú que estan tiesas se meten en el horno templado: despues de ~~[templado]~~ cocidas se parten por la

mitad y se tuestan en el horno.

Suspiros.

Dos claras de huevo muy batidas, se baten con una libra de azucar blanca molida y cernida; asi que se empapa se hacen los bizcochos con una mota de grageas encima; se ponen en un papel y se cuecen en el horno templado. Tambien se hacen con quatro llenas de huevo y quince onz.s de azucar cernida: asi que se empapa se hacen los bizcochos con una mota de aponsoli, y se cuecen en el horno templado.

Mamon.

Treinta claras de huevo muy batidas se mezclan con tarro llenas, se le echan dos libras de harina flor y dos de azucar blanca cernida: se bate todo, se echa en cajas de oja de lata con papel adentro y se cuece en el horno tem-

plado.

Cuviletes.

Una libra de almendra limpia y molida, dos claras y 40 llemas de huevo, batidas por separado hasta que hagan ojos, como para huevos reales. Se incorpora todo, se bate y se echa en moldes de oja de lata, untados de mantequilla ó manteca, y se meten en el horno hta. que se cuesen. Al otro dia se calan en almibar clarificada, se le echa vino blanco y canela, y despues de bien calados se ponen en un plato y se adornan con pasas y almendras.

Torta Alemana

Doce onsas de almendra dulce: cuatro de almendra amarga de durasno: p.º si tienen miedo dela almendra amarga, pueden echarle nomas dos onsas, y catorce de almendra dulce; una libra de arina de maiz cacahuazintle: tamisado. una dicha de mantegilla: una libra de azucar blanca molida, y dies y seis llemas de huebo. Todo esto se incorpora, se echa en la cazerola untada de mantegilla, y se pone a fuego lento al horno, ó en una cornilla á fuego lento, y con cual p.ª encima

tambien con fuego lento.

Jelatina

se pone a coser una pierna
regitar de ternera asi q.e esta
sumamente cosida sei sele quita
la pata y este caldo caliente se
cuela p.r un fletro en una ca-
suela, al dia siguiente sele qui-
ta la graba q.e tenga encima,
se raspan dos naranjas dulces
y un limon y el jugo de un limon
y 3 nanpigas, 6 huebos enteros con
todo y cascaron, y la sale de la pa-
to todo esto se amasa muy bien
asi q.e esta amasado se pone en la
lumbre asta q.e va a soltar el er bor
inmediatamente se quita, y asi se cha
en el filtro amarrado este de la
boca, contra un palo, q.e se atraviese
de sillas abajo p.r una casuela p.a q.e des-
tile sin menarlo, se espuelve p.r q.e no
bota, sino sale muy claro, se puede
tompiar el filtro sin mojar y q.e se
coita, sele da otra destilada y se ba-
ca en el molde de metal, todas todas
las cosas se ande dien en bano p.r q.e en

metal se cuesta se cuesta, solo 73
bacíado en él molde puedes ser de metal

Receta de muédanos.

A una libra de harina treinta yemas de huevo un ~~poco~~ pozuelo de aguardiente refino, una poca de sal, lo que cabe en tres dedos de tequesquite en agua asurada; se revuelve todo y se amasa en un metate hasta que esté corresa la masa, se hacen los chorizos y se cortan del grueso de un dedo, se frien en manteca á fuego lento, se clarifican tres libras de azucar y una panocha amelcochada, un pozuelo de miel virgen, y cuando está clarificado todo esto se le dá punto de turron, se baja de la lumbre á que enfrie un poco, luego se bate hasta que empanize, ya que está bien empanizado se le echa un un pozuelo de vino jerez para que baje, y medio esprea se rocian los chorizos con un poco de vino. se revuelve todo hasta que incorpore con la miel; se unsa una tabla con vino jerez, pero nada mas que quede húmeda, se vacía allí el caso y con las manos se forman los panes, se dejan orear dos ó tres horas y despues se cortan los muédanos.

Nota cuando se le eche el vino á la miel no se le ha de echar todo el pozuelo, sino un poquito, procurando que quede un poco seca.

México 1854.

Receta para guisar la Panzita de Ternera

Se corta la Panzita en trozos gordos para limpiarla y ponerla á cocer la víspera á fuego manso, cuando está á medio cocer se le echa un trozo de jamon y unas zanahorias, cocido el jamon se muele con un manojo de perejil y un chile ancho, luego se frie cebolla picada y alli se le echa lo molido y las zanahorias picadas en trozitos; se le echa todo en su mismo caldo pimienta, chilpiquin, y se deja á fuego manso para que se sazone.

Si no les agrada hacerla con chile se puede hacer sin el

Receta para guisar 2 lb
de macarrones

Se pica una pulpa de
ternera, pura el amo y de
lo que se pique se mecha se de
vuelvan en polvo de pimien
ta. Se pone en una ca-
cerola una capa de rebana
das de jamon (unas gordas
magras) una de cebollas gran
des rebanadas y sobre las dos ce
bas se pone la pulpa se
le echa tomillo, mejorana
y laurel se pone al fuego
echandole un pomuelo de agua
y medio sancochado se le echa
un cuartillo de vino tinto le
va consumiendo el caldo con el
de puchero colado, hecho con
el mismo caldo se ponen los
macarrones

Luego en un caso se pone
a hervir los macarrones en agua
echandole un poco de sal al
tar el hervor y cuidando que
no se deshagan.

Se preparan dos lbs de queso
rayado una de mantequilla
retirada al baño de la olla y
un caldillo de bastantes jito
mates hervidos deshaciendolos con
la mano para no quebrar
fruta

Caidos los macarrones se saca
del agua con una coladera pa
ra que no se rompan se vuel
can en un plato de polvos de q
se tenia preparado el plato
en que se han de servir en
la mesa, se pone una capa
de aquellos echandoli mas polvo
de queso con poco de caldo al

tomate de mantequilla de
retida y del caldillo de la pul
pa inchada.

Siendo del mismo modo
otra ó otras capas que se
quieran.

El caldillo del estofado tambien
colado.

Mostachones de Puebla

Una libra de azucar tamiza
da otra de harina flor 24
limas de huevo 30 claros en pot
ro. Se baten hasta endurecer el
huevo y se va echando la azucar
poco á poco se vuelve a batir
hasta que se considera desecha
entonces se echa la harina y los
huevos el claro Si esta muy
dura la maza se le echan

dos o tres huevos con cuchara y toda
y en papeles con mantec
se van haciendo los mostach
nes con una cuchara procu
rando que no queden muy pu
tos

Rosquitas de naranja

A una libra de azucar mol
da y tamisada se le baten un
poco dos claras de huevo y se
le echa la azucar y una nara
ja rayada se revuelve bien y
se van formando los bizoch
tos en un papel y se cuecen
en horno que no este muy ca
liente

Conserva de Zarzamora.

Se echa la zarzamora en agua seis horas, si está en sazon; y si no está, se tiene en agua toda la noche: se saca de el agua, se echa en el almibar y se pone á fuego lento hasta que esté de punto. A una libra de zarzamora libra y media de azucar.

Bisochos de Chocolate.

Se toman seis huevos frescos, una onza de chocolate en polvo fino, cuatro onzas de harina y diez onzas de azucar muy molida; todo esto se hecha en un mortero hasta que se haga pasta, se coloca en moldes de papel, y se meten en el horno.

Tortillas Alemanas

A media libra de arina, dos cuartillos de leche, una docena de huevos, 8 enteros, y 4 sin clara, 12 onzas de azucar, una cosharada de onza de canela molida: se pone la leche, y la fria se le mezcla todo esto, se vate con un molinillo en un gazro

Se pone un sarten y ya caliente se le unta lo que se coje con la punta de un cuchillo, de mantequilla, y se le echa de aquella leche 5 ó mas cucharadas, segun el tamaño del sarten y el grueso que se quiera que tenga la tortilla, luego que se cuaja, por debajo se enrolla con la punta de un cuchillo. Se pone en un platon no muy extendido y se sirven inmediatamente con azucar y canela en polvo por encima. Son muy sabrosas

Adobo de Pavo

Lo que queda de un pavo después de haberle cortado en trozos medianos, debe ponerse en un adobo cocido; se cocinará, y se pone en pasta para freirlo y servirlo rodeado de fritit

Alcachofas italianas

Se dividen en cuatro partes iguales se les quita el cogollo,

Albondigón Veracruzano.

Libra y media carne de res libra y media carne de puerco una lata de sardinas cuatro onzas de jamon todo esto se pica y se muele con 6 jitomates, y sal, se le mezclan dos huevos crudos se envuelve en un trapo y amasandola

con un hilo se pone á coser en agua con vino vinagre muy poco pimientas enteras y hojas de laurel. Esta carne se toma ó fria ó en abyan cololillo de especies.

pone en el fuego, se menea hasta que se vea el adentro del caso, se le echa una onza de clavo molido en polvo, se echa en los casos y se coca al sol.

Conforme se van mondando las guayabas se van echando en agua porque no se pongan prietas, se muelen breve porque estando mucho tiempo en agua se echan a perder: se echa la guayaba estando el almibar aguado y poco antes de bajarla del fuego se le echa el clavo.

Chicha.

Se compra medio de atole, se pone á acedar tres ó cuatro dias, se echa en una olla grande, se le echa agua á que no quede espeso, se le echan cuatro cañas bien machacadas y asadas, una muñequilla con su miollita gorda, cuatro piñas molidas con todo y cáscara, cuatro panochas quebradas; todo esto se echa adentro de la olla y luego se tapa bien con una servilleta, se pone al sol amarrada y se tiene los dias que uno quiere, pues mientras mas dure queda mejor; para el color se muelen unos granitos de grana y en la olla se cuela: ya que la vallan á tomar se le echa el color como uno quiera y se endulza con azucar.

Aceitunas curadas

Se lavan las aceitunas y se hechan en agua, mudándosela todos los dias, hasta que no amargueen. Despues se les pone agua de sal y ya que estan en sazon se les quita y se hecha aceite, vinagre, pimienta, orégano, y un poco de queso rayado con cebollas picadas.

Sopa

Bistec de huevo y mantequilla.

60

Receta

para bistecs de huevo y mantequilla.

Se ponen á cocer los bistecs con pimienta, sal, vinagre y otros: se deja secar como el asado, y á la hora de servirse se le hecha por encima el huevo crudo, batido con clara y yema, unas gotas de jugo de limon, y un poco de perejil picado, y ya que esta el bistec con el huevo, se le hecha un trozo de mantequilla derretida en el vapor de una olla.

Pastel de Angelica

Dos lbs azucar blanca hecha al mirar de medio punto, 1 rt. almendra molida 28 llemas de huevos muy bien batidas, cuando esté el almibar medio fria se incorpora la almendra y luego el huevo, se bate muy bien y se pone al fuego, no quitandose de él si no es cuando se vea el fondo del caso, las llemas del huevo antes de echarse en el almibar se baten mucho como huevo real.

Pabiches.

En una tibia de azúcar dos libras de
ite y uno con dos y clara una onza de
cia de tequesquite cosa una onza de sal
una naranja agria y una onza de mos
nca de amasa bien asta que ade ajis
se deja reposar.

Relleno.

Se ponen a coser medio de aciyas y así
u estan se esprimen bien se frien con
una onza de manteca unos dientes de ajo.
así que estan bien dorados se sacan y en
manera se echan unos tuetanos y una
nca de mantequilla y allí se frien las as
ras bien picadas y se les echa un poco
polvo de queso que se tendia salado. En
ces se estienden con el fiaite la masa y
le han poniendo bolitas y con otro pedazo de
masa estendida se cubre se cortan los cabeis
i y se dejan seca. Haldillo.

Se ponen a coser medio de unos que se ll
man fricicos y en una cazuela se pone
una onza de manteca y en ella se frien
unos ajos de fitomates enteros así que estan

bien fritos se sacan y se muelen con unos dientes de ajo. que tambien se frie en la manteca con una poca de cam[illegible] y jiñiente. entonces se le echa á [illegible] unos tuetanos. media libra de m[illegible] y medio cuartillo de aceite se echa á freir el jitomate y así que esté bien frito se le echa el caldo de huesos y dicho unas pocas de acelgas del [illegible] se echan á cocer los cebollas y así que estan al tomar en el sopero se echa queso rallado.

México Enero de 1872.

Sopa de la Reina

Se sirve se le hechan trosito. de pan fritos en mant[illegible]

Un tarro de la pechuga de una gallina grande cocida dos yemas de huevo cocidas seis almendras dulces todo esto se remuele mucho bajandoso con el caldo de la gallina que se cocio se cuela con una coladera de alambre procurando que salga bien tono. Esto se sazona con un pedasito pequeño de mantequilla. Si hay caldo de otras carnes se le puede aumentar.

Torta de pimienta

A tres cuartillas de leche se les echa medio real de pimienta estranjera, se ponen á hervir hasta que se pongan como engrudo; entonces se les mezcla seis yemas batidas, un puño de pasas de Corinto y azucar en polvo al gusto; se incorpora todo muy bien y se pone en la budinera que ya se tendrá dispuesta con mantequilla y polvo de bizcocho. Se cuece en el horno ó en la hornilla caliente.

Torta de requeson.

A una libra de buen requeson se le echan diez y ocho yemas de huevo muy batidas y una libra de azúcar molida y tamizada; se menea todo hasta que se incorpora muy bien; entonces se vacia en una budinera untada con mantequilla y polvo de bizcocho y se mete al horno ó en la hornilla caliente, poniéndole lumbre por encima.

Torta de almendra.

Libra y media de azúcar se clarifica y cuando está de medio punto se le

echa veinte onzas de almendra molid
y seis yemas de huevo sin batir; se
menea hasta que se incorpora todo m
bien; se pone á la lumbre sin dejar
de menearlo para que no se quemen; s
se quita hasta que se hace una pas
entonces se deja enfriar y se le ma
clan otras seis yemas y doce claras
batir. Ya se tiene dispuesta la be
dinera en la que se vacia y se pon
á cocer en el horno ó en la horna

Leche quemada.

Media jarra de buena leche se
pone á hervir á que se consuma u
poco, teniendo cuidado que no se l
haga nata. Se aparta la mitad q
se endulza al gusto, (que quede de s
sabor activo) y se le pone una onza d
almidon de trigo muy desbaratado e
leche, se cuela por una servilleta y
se le echa á la leche endulzada. Se
pone á la lumbre sin dejar de men
rla y no se aparta de ella hasta
que se ha hecho una bola de color
de yema, entonces se le echa la
leche y se le da punto de pastas.

Mostachones.

A tres libras de harina, dos de azucar tamizada, treinta yemas, quince claras, una cuarto de onza de canela, y medio de clavo. Las yemas se baten mucho y aparte las claras, se revuelven con el azucar y poco á poco se va echando la harina y al ultimo las especies mezcladas: todo junto se bate por espacio de media hora. Se deja reposar un poco y se hacen los mostachones poniendolo en un papel untado de manteca, para meterlos en el horno.

(Nota) Son muy sabrosos y será conveniente que se hagan con una cuchara, pues de este modo no sacan cierto saborcillo de sal que suele comunicarles el hacerlos con la mano.

Pasta p.ª nidos ó
sirvame v. otro plato

Pasta del Angel

Sopa de Tortuga

Se machacan 3 dientes de ajo, asi que se frien se sacan y se echan a freir dos cucharadas de arina, asi que esta color de avellana, se echa una cebolla chica, picada, 6 sebollas del poro rebanadas i un puño de perejil, picado, sile falta sal, todo sele da una frita en la manteca, y sele sirve el caldillo de buen puchero, para 12 personas 2 tortas de pan rebanadas fritas en manteca se pican una pata de ternera picada menudo y bien cosida la sal sele echa sile falta al guisado sino no se echa

Cuatro onzas de Grenetine se po-
nen en ocho cuartillos de agua,
con dos libras de azucar; y una cla-
ra de huevo batida; se pone en
la lumbre á que se clarifique,
se espuma, se cuela, y libre se
echa en los moldes. Para darles
color se toma una poca de ani-
line, se le echa en una bote-
lla con un poco de aguardien-
te refino se le mezcla á la Ge-
latina añadiendole vino Mozam-
bet á la de color, y á la clara
Marrasquino. si se quiere con le-
che se aparta una poca Gela-
tina se mezcla con la leche
dandole el color que se quie-
re.

La aniline se rebuelve con
la Gelatina antes de echarse
en el molde.

de la gallina cal
fuerte se echan
picadas en el caldo
Dos tortas de manteq
rebanada y dora en
manteq. quita el ha
dre el caldo y pasa
de la sopera de ma

Nidos ó sírvame V. otro plato.

A catorce claras de huevo se le echan dos yemas, un cuartillo de vino jerez, y media libra de harina: esto se bate mucho hasta q.e quede en estado líquido. Se pone un sartén en la lumbre con manteca ó mantequilla, y ya derretida esta se coge el embudo se le hecha una taza del líquido y se va echando formando hilos en el sartén, asi que cada hilo dorado se saca y se repite la misma operacion con lo demas. Se van poniendo en un plato doblados en tres, procurando que acaben en punta y se les hecha por encima polvo de azucar y canela.

Sandwichería

[illegible]

Sandwich.)

[illegible]

[illegible]

Bizcochos de Saboya.

Se baten doce claras de huevo, hasta punto de nieve; y las yemas con veinte onzas de azucar, mezclada con doce onzas de harina, y la raspadura de cortesa de un limon. Acabada la pasta, se echa en un molde untado con manteca desleida, y se pone al horno.

Sopa de Sardinas.

Se picarán siete cebollas, un diente de ajo, y unas ramitas de perejil; se freiran en aceyte, mantequilla, y manteca, y ya que esté frito se añadirá un poco de queso rayado, media libra de sardinas despedazadas, clavo, canela y suficiente pimienta; y sigue friéndose todo junto. Luego se le echará á esto, caldo de carne, y despues que haya hervido se revolverá todo con media libra

de fallasines cocidos, y de jaré otro frequito á la lumbre.

Carne de

Carne para Laminar

A cuatro libras de carne de pulpa de ternera se parte en pedacitos se machuca un poco y se echa en una bolla con agua y vinagre hasta que cubra bien la carne 4 puntitos de tabaco 10 chicos una cabeza de ajo 4 clavos dos cucharadas de sal tomillo mejora a laurel se deja 24 horas en infusion despues de cocida se frie en aceite con unos dientes de ajo esto se sirbe frio y se puede guardar todo el tiempo que uno quiere

Otra

A media cuarta de pulpa de ternera se frota con un puño de sal despues lo que se coge con una pereta, nitrato de potasa se echa en una bolla y se cubre con agua y se deja 24 horas despues se le quita esa agua se ponen mas agua se pone á cocer tapado para servirse rebanado con aceite y vinagre para guardarse se tapa con una servilleta humeda

Indice

de los articulos contenidos en este quad.º

Páginas.

Quesadillas de arroz ____ 1.

Mostachones ____ 1. v.ta

Panqué ____ 2.

Rosquillas de almendra ____ id.

Soletitas ____ 2 v.ta

Rosquillas de coco ____ id. id.

Bocadillos de coco ____ 3.

Mamones de naranja ____ id.

Castañas cuviertas ____ 3 v.ta

Veldos de masa dulce ____ 4.

Pan de la vida ____ 4. v.ta

Perones en leche ____ id. id.

Budin de leche ____ 5.

Arequipa de piña ____ id.

Bizcochos de requeson ____ id.

Mortachones de almendra _____ 5. r.ta

Yemitas _____ 6

Otro Budin de leche _____ id.

Dátiles de nuez _____ 6 r.ta

Panqué de maiz _____ id. id.

Mamones de almendra _____ id. id.

Budin de requeson _____ 7.

Membrillos faleados _____ id.

Peras en leche _____ 7 r.ta

Mermelada _____ id. id.

Turron de almendra _____ 8.

Suspiros de la Reyna _____ id.

Budin de mantequilla _____ 8 r.ta

Bollitos finos _____ id. id.

Buñuelos de viento _____ 9.

Queso fingido _____ id.

Cuviletes _____ 9 r.ta

Buñuelitos de leche _____ id. id.

Pastel de harina _____ 10.

Otro pastel de avina ____ 10

Migas francesas ____ 10 v.ta

Torta de requeson ____ id. id.

Torta de arroz ____ 11.

Manzanas de leche ____ id.

Crema de almendras dulces ____ 11. v.ta

Idm. de ápio ____ 12

Idm. batida ____ id.

Idm. batida de frezas ó grosellas ____ 12. v.ta

Idm. ____ id. de licor ____ id. id.

Idm. ____ id. de vainilla y cafe ____ 13.

Idm. Holandesa ____ id.

Idm. á la Italiana ____ id.

Idm. ligera ____ 13 v.ta

Idm. de almendra ____ id. id.

Idm. de Castañas ____ 14.

Idm. comun ____ id.

Idm. de miere ____ 14. v.ta

Bizcochos de Habolla ____ 15.

Bizcochos con almendra y pistachos ____ 15.
Idm. de avellana ____ id.
Pasta real ____ 15. v.ta
Manzanas con arroz ____ 16.
Migas francesas ____ 16 v.ta
Compota de pera ____ 17.
Postre de queso ____ id.
Idm. de chicharron ____ 17 v.ta
Budin ____ id. id.
Cuvilites de almendra ____ 18.
No sé su nombre ____ 18 v.ta
Pasta turrada de almendra ____ 19.
Duñuelos de harina de maiz ____ id.
Idm. llamados sopillos ó pedos de monja ____ 19. v.ta
Idm. de manzanas ____ 20.
Arrican ____ id.
Pierna de Vaca ____ id.
Estofado de Vaca ____ 20 v.ta
Otro ____ 21.

Sesos _____ 21.

Idem. fritos _____ 21. v.ta

Trozo de Vaca asado _____ id. id.

Lengua de Vaca _____ id. id.

Idem. á lo Marinero _____ 22.

Idem. encarnada _____ 22 v.ta

Salsa blanca de ternera _____ id. id.

Cuarto de ternera asado _____ 23.

Trozo de ___ id. á la provensala _____ id.

Chuletas de ___ id. con criadillas _____ 23 v.ta

Idem. de ___ id. empanadas y tortadas _____ id. id.

Espaldilla de ternera asada _____ 24.

Ruedas de ternera con sufrigo _____ id.

Ternera en papel _____ 24 v.ta

Espaldilla de carnero en salchichon _____ id. id.

Pierna de ___ id. á la inglesa _____ 25.

Espaldilla de Carnero _____ id.

Pierna de carnero á la flamenca _____ 25. v.ta

Idem. de ___ id. ___ asada _____ id. id.

De otro modo ____ 25 v.ta

Morcillas ____ 26.

Frado de vaca ____ 26 v.ta

Espinacas á la inglesa ____ id. id.

Alcachofas ____ 27.

Idem. fritas ____ 27 v.ta

Idem. á la Italiana ____ id. id.

Espárragos ____ id. id.

Idem. con quisantos ____ 28

Berengenas ____ id.

Hongos ____ 28 v.ta

Idem. en general ____ id. id.

Idem. con yerbas finas ____ 29.

Coles con tocino ____ id.

Coliflor fritas ____ 29 v.ta

Idem. con queso ____ id. id.

Pepinos rellenos ____ 30.

Judias frescas á la inglesa ____ 30 v.ta

Idem. á lo provensal ____ id. id.

Lechugas rellenas ____ 30 v.ta
Lentejas ____ 31
Pastel de huevos ____ id.
Modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera ____ 31. v.ta
Huevos guisados ____ 32.
Pichones á lo Cardenal ____ 32. v.ta
De otro modo ____ id. id.
Pichones á lo Marinero ____ 33.
Pollos zarandullos ____ id.
Idem. Africanos ____ 33 v.ta
Idem. mitos ____ id. id.
Idem. antoninos ____ id. id.
Pebre de Conejo ____ 34
Pollos sin nombre ____ id.
Idem. alcaparrados ____ 34 v.ta
Idem. vindos ____ id. id.
Pato asado ____ 35.
Cuarto de Cabrito asado ____ id.

Adobo de Cabrito ____ 35.
Cuarto de Cabrito en asador ____ 35. vta
Jordon en Vinagre ____ id. id.
Pavel caliente de Caza ____ 36
Bacalao ____ 36. vta
Idm. en manteca negra ____ 37.
Idm. frito ____ id.
Idm. en queso ____ id.
Dto. en cebolla ____ id.
Modo de conservar los peces vivos ____ 37 vta
Pollos á la Veneciana ____ id. id.
Idm. en Tarton ____ 38.
Botellas fundentes de azucar ____ 38 vta
De otro modo ____ 39 vta
Pollos sin nombre ____ 40.
Bizcochos de anis ____ 40 vta
Dichos de Vino ____ id. id.

Sigue el

Indice

Sobre varios articulos q.e se cotienen en este quaderno.

Vaca aprensada 41.a — 41
Sangria extrajera — id. id.
Perones jaleados — id. id.
Fernera en estofado — id. id.
Buñuelos estirados — id. id.
Arigipa de coco — 42 — 42
Garvansera — id. id.
Mueganos — id. id.
Pastel fino — id. id.
Furro de maiz — id. id.
Morsillas — 43 — 43
Chorisones — id. id.
Longanisas — 43. id.
Furron — id. id.
Forta de Almendra — 44 — 44
Purin — id. id.

Carne aprensada ____ 45 - 45
Buñuelos de leche ____ 18 vta
Otros de leche y maiz ____ 46 - 46
Otros ____ 28 - id
Buelos torcados ____ 28 - vta
Calavasitas ____ 47 - 47
Lomos de ternera rellenos ____ 18 vta
Postre de leche de coco ____ 48 - 48
Ojuelas muy buenas ____ 28 - vta
Cajetas de membrillo ____ 28 - id
Guallabate ____ 49 - 49
Fritura de harina ____ 18 vta
Almondigon ____ 50 - 50
Fritura de Fuetanos ____ 28 vta
Bocadillos de coco ____ 51 - 51
Condumillo de cacaguate ____ 52 vta
Ojuelas ____ 52 - 52
Pastel de Mantequilla ____ 53 vta
Modo de fabricar el Chocolate ____ 53 - 53
Modo de usar el Cafe ____ 54 - 54

Chongos _____ 54 v.ta

Cajeta de guallaba _____ 55 - 55

Leche de Tiricalla _____ 55. - id.

Leche de Almendra y nues 56. - v.ta

Dulce de Leche _____ 56. - 56

Bien me sabe _____ 56. - id.

Pasta de Pepita de Calabaza 56. id.

Pasta de Almendra _____ 57. - v.ta

Alegria de la Abana _____ 57. - 57

Huebos Reales _____ 58. v.ta

Huebos hilados _____ 58. 58

Merengue _____ 58. id.

Famales de mateguilla _____ 59. v.ta

Sopade Anis _____ 59. - 59

Chongos de Leche _____ 59. - v.ta

Pasta de Coco _____ 59 id.

Masapanes _____ 59. - 60

Forta de Almendra _____ 59. v.ta

Forta de Almendra y leche 59. 61.

Ojuelas ——— 56.
Biscochos del guarico ——— 57.
Suspiros ——— 58.
Famales de citros ——— 59.
Budin de Pan de lisa ——— 60.
Fritura de almendra ——— 61.
Cajeta de Limon ——— 62.
Cajeta de Jaca de tejocote 63.
Cajeta de membrillo ——— 64.
Ariquipa de almendra 65.
Conserva de Granadilla ——— 64.
Conserva de citar ——— 65.
Conserva de Calabaza melon 66.
Conserva de jitomate ——— 67.
Conserva de limon ——— 68.
Marquesote de Rosa ——— 69.
Pan de Rosa ——— 70.
Pan de almendra ——— 71.
Gallinas mechadas ——— 72.
Otras ——— 73.
Lomos fritos y rellenos ——— 74.
Vaca apresada ——— 75.
Bigotes de carne ——— 76.
Otros de almendre o hugado 77.
Gasnates ——— 78.
Perones jaleados ——— 79.
Cajeta de Guallaba ——— 80
Budin de Coco o de almendra 81.
Vuñuelos de harina ——— 82.

Piñuelos ~~de Casnote~~ — 83.
Ojuelas — 84.
Biscochos finos — 85.
Biscochos de Cacaguasentle 86.
Biscochos del Guarico — 87.
Biscotelas — 88.
Suspiros — 89.
Mamon — 90.
Cuviletes — 91.
Torta Alemana — 92.
93
~~Budin de Coco de Alemania~~
~~Sin calas~~ — ~~94~~.
Muedanos dela Puebla — 94
Macarrones. 95.
Costaletas dorlamo 96
Rosquillas de naranja. 97.
Cuarna de zarzamora. 98.
99
Chuca — —
Bizcochos de tres y mas
Tortas 100.
Habitos 101
Torta de semita 102

Butifarras

A dos libras de tocino de puerco se echa la cuarta parte de taco de pimienta en polvo, un poco de anis lo que se coje 3 veces con tres dedos sal molida se deja reposar asta otro dia bolteandola seguido para que se incorpore bien al otro dia se prueba habiendo falta sal se rellenan tripas de ternera que se remojaran antes de rellenarlas ~~poco~~ y despues se pondran á secar para que no se dañe o perder la carne se amarran con bitanora de 4 dedos se pican con un una aguja para que salga el aire se pone a hervir agua con un dulce un ajo y una poca de sal asi que se tienen bien duras se sacan y se envuelven en una servilleta (osea (fa-mbien se les puede poner á estas butifarras carne de ternera del lomo,)

Sesos

Una cabeza de sesos de vaca se pone á cocer con sal se le limpian bien los pellejos y despues se pica en trozos pequeños, se pican dos dientes de ajo dos o tres cebollitas chicas muy menudas 4 o 5 jitomates si son chicos y si no uno grande de perejil muy menudo se pone en un sarten aceite y mantequilla á derretir se frie primero el ajo despues la cebolla luego el jitomate ya que esta cocido el jitomate se echan los sesos y el perejil una poquita de sal pimienta y se mesce hasta que sazone y se raya una roxa y se revuelve con los sesos dejando un poquito de pan para echarle por encima se le quita toda la lumbre á la ornilla y se le pone á los sesos el pan por encima y se pone el ornal hasta que esta dorados se apartan de la lumbre

Torta Jaribuede.

A 6 huevos con clara se le echan 11 onzas y media de arina otras tantas de mantequilla derretido y otras tantas de azucar en polvo y

media libra de almendra martajada todo esto se incorpora muy bien y que esté desbaratado bien se unta la bandeja de mantequilla se espolvorea con pan se le pone el ovalo con lumbre por arriba

Papas á la Crema.

Cuezanse 4 hermosas papas, pélense, y desagarse con 76. gramos de mantequilla fresca, tres yemas de huevo crudas un poco de natas ó leche como dos cucharadas de las de comer sal al gusto, bátanse las tres claras como para turron y anadanse á todo, se unta un molde de mantequilla y todo se echa en el molde, se pone á coser en baño de Maria; no se deja mas de un cuarto de hora; (poniendole tambien lumbre por encima.

Sopa de Gallina

Se cojen almendras dulces de remojan y se les quita el pellejo de remoje; un poco de azar un pedazo de migajon de pan todo esto se remuele bien y se mete en el caldo en que se cocio la gallina colado este tambien se le echa una poca de miel rosada y primiento de pica la gallina y se pone á servir con esta salsa pero servido en su mesa se pone con pan frito si se quiere

Mo Fran.co Cortes

c Tmedia

Crema Alemana

A dos cuartillos de leche, seis onzas de azucar, y una vainita de vainilla, partida por enmedio, asi q.e hierba la leche con la vainilla, se le echa la azucar á que se desbarate, y se aparta á que se enfrie. Se deshacen seis yemas de huevo, con una poca de la misma leche; se revuelve todo, se cuela, y se vuelve á poner á la lumbre. Asi que se levante la cuchara y esté como atole claro, se aparta. Se tiene preparado un platon con un real de soletas, y alli se vacia la crema, y se dora por encima. Esta misma sirve para echarla en los cremeros.

Bizcochitos

A cinco huevos con clara y yema, se les echa una libra de arina, media de mantequilla, y media de azucar en polvo, se les agrega una cucharada cafetera de carbonato de Sosa. Todo esto se amasa muy bien, y se corta con la boca de un pomelo, y se mete al horno.

Piñones fritos.

Se rebanan los piñones muy delgados, se pone un sarten con aceite y bastante perejil, se le echa sal y pimienta, y se frie muy bien.

Torta de Arroz

A media libra de arroz bien cocido, se le echan ocho huevos batidos con claras y yemas. Se pone á freír carne de puerco, cortada en pedazos chicos, y se hecha en un caldo espeso hecho de chile ancho y pasilla y dos ó tres tomates; se unta una budinera, con manteca y pan rallado, y se le pone una capa del arroz, otra del guisado de chile, y otra de arroz; y se pone á dos fuegos, cuidando que no se queme.

Este relleno se hace con lomo de vebenada.

polvo de canela, otro de pimienta, sal y un vasito de que-

Tamales de arroz.

A una libra de harina de arroz bien tamizada, una de manteguilla, seis yemas de huevos, media libra de azucar, se revuelve todo junto; La azucar se echa á deshacer en una tasa de agua, y estando bien deshecha, se echa esta agua endulzada en la harina de arroz, con todo lo dicho arriba. ~~xxxx~~ porque si se le echan la azucar en polvo se agrea la masa. Se mete todo en horno hasta que aga ojos la masa, en tanto se cojen ojas de maiz bien limpias y escurridas, en cada oja se echa una cucharada de dicha masa, se les echa tres ó cuatro pasas, y otras tantas almendras, las pasas se echan en agua tibia antes de hacer uso de ellas, y para coser los tamales se ponen parados para que no

avacio, cuidando de que estén las hojas bien se-
-radas. Se pueden rellenar estos tama-
-les con leche é coco.

Chongos.

A tres pechugas de á medio, frias y desbaradas, se les unta una libra de mantequilla, separando una poca que se le unta á una budinera. Se hace miel con dos libras de azucar, y así que está de punto, se ponen las pechugas en la budinera, y se les echa encima la miel; así que se les haya sumido, se les echan tres huevos muy bien batidos, con clara y yema, y se pone á dos fuegos, cuidando que no se queme.

Timbal.

Se toma un pollo cocido, deshuesado y picado, media libra de macarrones cocidos tambien, ocho cebollas picadas, un polvo de canela, otro de pimienta fina y tres onzas de que-

so rayado: se pone todo á freir en mantequilla y se deja enfriar.

Se amasa muy bien media libra de harina con un huevo y media libra de mantequilla; se estira con el palote, y se le acomoda una capa de esta masa á una bandinera untada con grasa, en el fondo y los lados. Ya dispuesta de esta manera se coloca en ella el guizado ántes dicho, y se cubre con otra capa de masa, cuidando de unir perfectamente los bordes de esta con la de los lados. Se pone á cocer en hornilla caliente con lumbre encima.

Tamales Veracruzanos.

Se pondrá á cocer una gallina, media libra de carne

de puerco, y un trozo de gordura: se tomará medio cuartillo de maiz, y despues de cocido y molido se batirá esta masa con un poco de agua y se pondrá á la lumbre, echándola al espesarse el caldo en que se coció la gallina y demas cosas. Luego que al mover la maza se vea el fondo del cazo, y al alzar la cuchara caiga aquella cortándose, se quitará y pondrá á enfriar perfectamente.

Doce ó catorce jitomates se pondran a cocer, y moliendolos despues, se freiran con una rama de epasote, molida tambien. Yá que esté frita esta salsa se echará en ella la gallina carne y gordura, y se dejará freir otro poco mas,

poniéndole luego un poco de caldo para que zazone y quede aguadita.

Se envolverán después los tamales poniendo a cada uno su rama de epazote.

Nota.— Estos tamales se hacen solamente de carne de puerco, haciendo la salsa de chile-ancho en lugar de jitomates y á cada uno su acuillo en lugar de epazote.

Turron de Yema.

Con dos libras de azucar se hace miel de punto alto, y asi caliente se le hecha una libra de almendra, molida con el agua necesaria para que no se aceite.

Se deja que se haga una pasta sin cesar de menearla, y al mismo se quita de la lumbre y caliente se le echan 22 yemas de huevo con dos claras revueltas, y no batidas.

Se menea mucho para de la lumbre hasta que hace ojos, ya que está en esta disposicion se bacia.

Mansanitas de Amor.

A dos reales de leche se le echan ocho yemas de huevo, y media libra de azucar; todo esto se pone á hervir y se está menear, hasta que esta semamento espeso, que se haga bolas, ya que esta así se quita de la lumbre, y se hacen unas bolitas en figura de mansanitas, se les pone de un lado una poquita de grasia que este muy colorada, y su cabesita de un clavo, y se ponen en un platon.

Despues se hace almibar y ya que está de punto se les echa por encima.

Los huevos no se baten sino que se deshacen las yemas en la leche fria con la azucar, antes de ponerla á hervir

Leche de Vaca.

Se pone a hervir media Tarra de leche con una pequeña de agua de tequesquite blanco asentado, se le echan 4 libras y media de azucar blanca y media libra de almendra bien molida: se deja reposar hasta q. despegue del caso: entonces se aparta y se le revuelve un dozen de yemas batidas, medio martillo de piñon sin el pequito y dos tazas de vino blanco. Todo esto molido con un hueso en q. este bien desparatado en la leche, se pone a q. de otro hervores hasta q. tenga punto de ariquipe.

Piñado

2 Piñas grandes y maduras.
3 libras de Azucar.
12 yemas de huevo.
12 onzas de mantequilla.

Modo de hacerlo.

Se pelan las piñas y se le quitan los ojitos, se rebana, y se le quita todo el corazon (este se remuele mucho) y despues se muele la piña no muy remolida, á que figure coco rallado, se hace el almibar bien clarificado, á que quede de un punto alto, se le echa la piña y se deja hervir, hasta que esté espesa, entonces se baja, y asi que este bien fria se le revuelve las yemas batidas pero no mucho, aque alsen se revuelve bien, y se buelve á poner en la lumbre, ya q.e haya hervido bien, se le echa la mantequilla, y se le dá el punto de que se le vea el fondo al caso, se basia en los platones, y asi que esté tibia se le pone unos pedasitos de mantequilla un poco de polvo de azucar, y se dora por ensima con un comal.

Postre de Chayote.

3. libras y medio de azucar.
1. idm de almendra.
1. id. de abellana.
2 lib de Chayote que se pesó despues de cosido y molido

Modo de hacerlo.

Se hace el almibar de punto de espejo, se echa el chayote con la almendra á que hierva, asta que se le vea el fondo al caso, y luego se le pone la abellana tambien molida dejando que hierva poco para q no se enaceite, y se vacia en los platones.

Otro de Chayote

2 libras chayote pesado como el anterior y sin pepitas 1 y 1/2 de azucar y 3 ó 4 ojitas de higuera de las muy tiernitas recien brotadas del arbol.

Se hace el almibar de punto alto, se le echa el chayote, y cuando se le vea el fondo al caso, se le ponen las ojitas molidas, y se espera á este de punto alto.

Chiles Capuchinos.

Se pica cebolla, jitomate en cuadros, queso añejo, aguacate calabacitas elote molido y se revuelve todo muy bien con aceite y se rellenan los chiles, se ponen en un plato y se le echa queso rayado y granos de granada encima.

(Nota) El elote debe de ser cocido. También se pueden hacer sin él y con calabaza.)

Chiles de flor de calabaza

Se pica las flores de calabaza en cebolla, perejil jitomate un diente de ajo y una cantita de aceite. Todo muy bien frito y se le echa á éste accaldo frito las flores de calabaza picadas tanto que se queden éstas muy bien picadas se rellenan luego los chiles se frien con fuego y se le hecha un caldillo de especias

Chiles en nogada

Se muele la nuez con un poco de queso añejo, un pedazo de pan dorado un

diente de ajo clavo canela pimienta y se le echa bastante aceite de comer.

~~Los chiles ya rellenos se cubren con esta salsa.~~

Los chiles ya rellenos con picadillo dulce y fritos en huevo se ponen en el platon y se les echa por encima la anterior salsa adornandola con granadas.

Sopa de Tortuga

Se machacan 3 dientes de ajo se frien y se sacan se echa á freir 2 cucharadas de arina asi que esta color de almendra se echa una cebolla chica 6 cabecitas de poro rebanadas un puño de peregil picado se le da una pasada en la manteca y se le sirve el caldo de buen puchero proporcionado para 12 personas de la gallina se le echa la pechuga picada en el caldo dos tortas de pan de á tlaco rebanadas y doradas en mantequilla llevandose el caldo aparte de la sopa á la mesa.

Receta de Tarapiña

Se muele una piña y se echa en cuartillos de agua y una libra de tamarindo con otros cuatro cuartillos de agua.

Se dejan tres dias en infuccion despues de los cuales se le echan doce cuartillos de agua, doce limones expurmidos, ocho libras de azucar molida, ¼ de onza clavo y canela ½ onza tambien molidas, se deja otros tres dias en infuccion y se toma.

Los tres dias se deja al sol y al sereno con la olla tapada.

Receta de Aceituna

Para las aceituras se rajan todas, se echan en agua y todos los dias se les muda hasta que no amargan, despues se echan en agua de sal y ya que estan de sazon se les quita su agua y se les echa aceite y vinagre, sal, pimienta y un poco de oregano.

Ya que se van a servir se les pone por encima un poco de queso añejo y cebolla en rebanadas.

Mejico Abril 18 de 1894

Postre de Leche de Coco

5 cocos sazones, 3 libras de azucar blanca y doce llemas de huevo. Se limpian ~~bien~~ ~~se y~~ bien los cocos quitandoles la cascara negra, se hechan en agua un cuarto de hora se muy remolidos, y estando bien remolido toda esta cantidad se calienta en una cazuela nueva vidriada q. esté curada y caliente toda el coco se exprime en una servilleta á sacarle toda la leche, se miden 3 tazas calderas de esta leche. 6 tazas de almibar clarificada de medio punto hecho la despera, y doce llemas de huevo bien batidas. Todo frio se incorpora en el caso fuera de la lumbre y despues se pone á fuego lento sin dejar de menearlo para q. no se queme, cuando ya le falta poco, se hecha agua de azar, el punto es asta q. se bea el fondo al caso se baci en el platon, y adorna con canela molida por encima. De esta cantidad sale un platon, tambien se hace de esta postá ante de menzor echando capa de uno y capa de otro

Budin de papas.

A cuartilla de papas cocidas se le revuelven
molidas
una onza de azucar 3 onzas de mantequilla derretida
dos bizcochos duros, molidos todo esto se amasa muy
bien con la mano hasta desbaratar la pepa; se
baten cuatro huevos como para freir, que incorporan
muy bien con las papas.

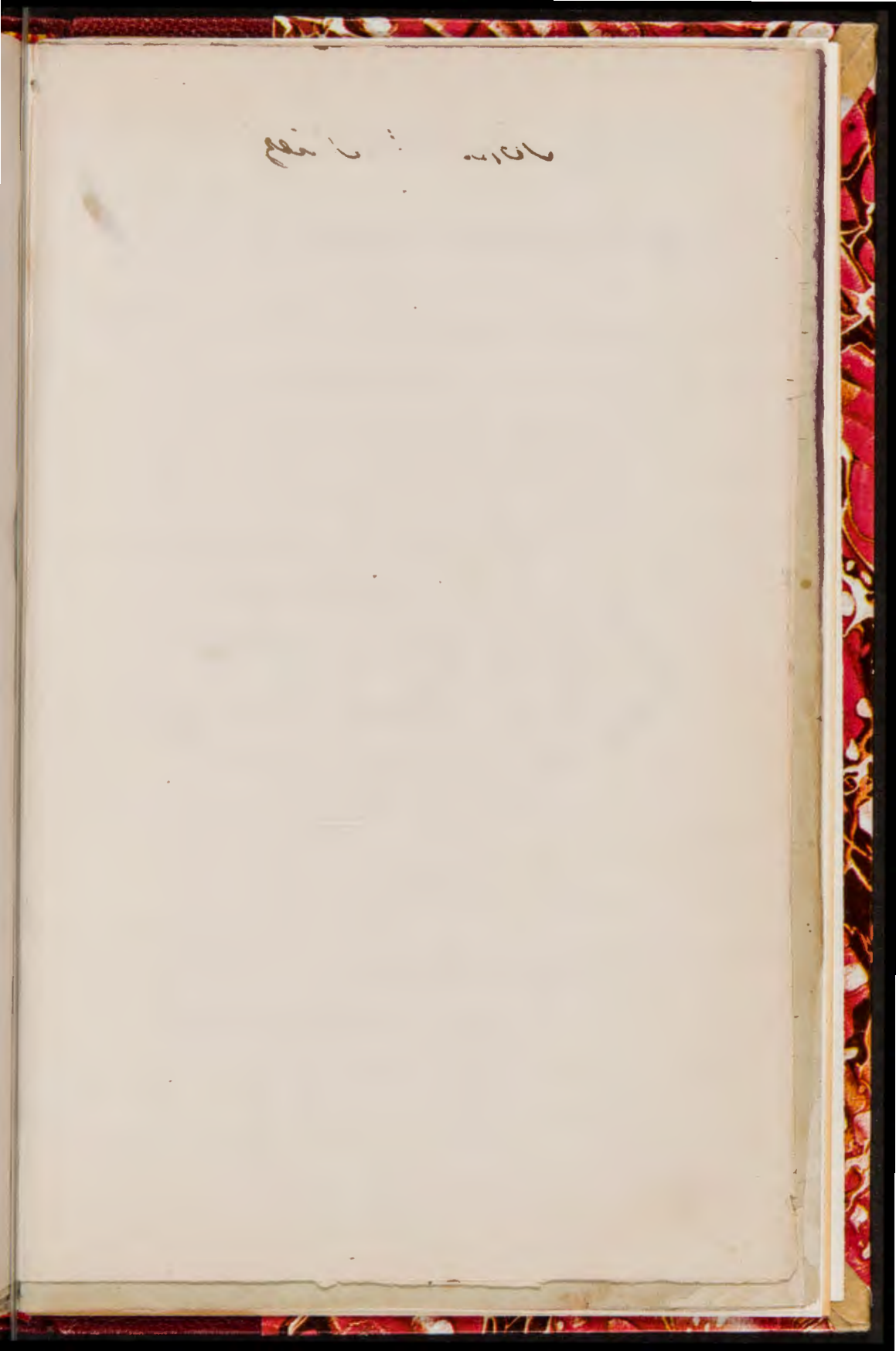
Se unta muy bien una budinera con
mantequilla y un polvo de bizcocho duro y se pone
a cocer en el rescoldo á dos fuegos.

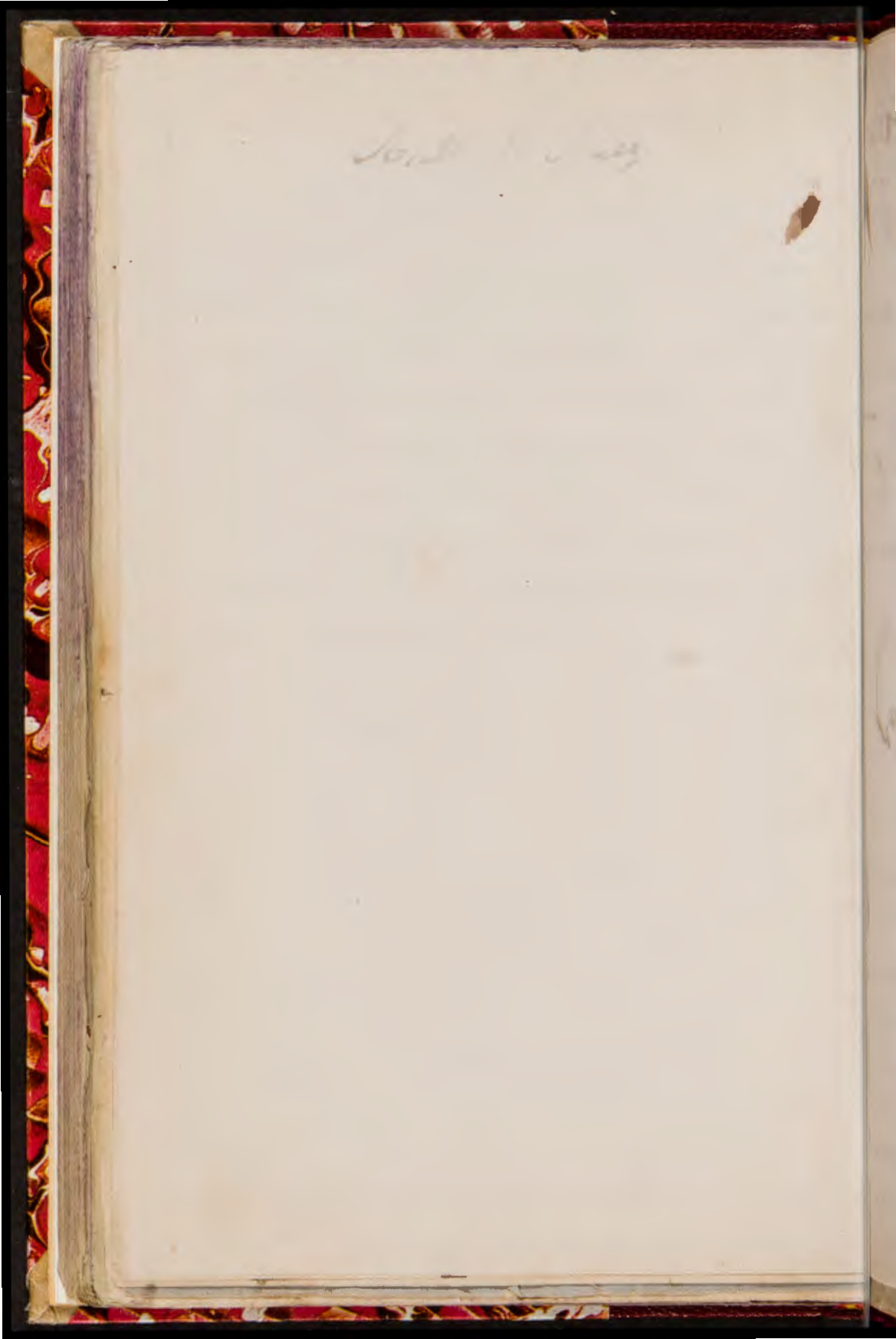
La seña de que ha esta cocido es metele un
popote y que salga limpio.

Lenguas aprensadas

A una lengua de ternera se le pone ma-
lla de salitro y un puño de sal de la mar
así se dejan dos ó tres
dias, luego se pone á
hervir y despues se
aprensa.

Ante de Nuez





Modo de hacer los frijoles Veracruzanos.

Despues de limpios y bien lavados los frijoles se ponen á coser en una olla se les hecha una cucharada de manteca cruda, unos nabitos de Cebolla, estan hirviendo á fuego lento un sal asi que ya está el caldo bien espeso se les hecha sal y se sazonan con manteca quemada con cebolla frita.

(F. S. C.)

Conservas de limones

Se raspan los y se ponen á coser con una poca de sal ya que estan cocidos se les trapan se les esurre la agua ya que estan frios se estan en agua fria esta se les mudara dos veces al dia hasta que se desamargan y entonces se estan en

el almibar de medio punto á que llevan hasta que quede de punto de medio espejo.

Para una gruesa de limones una cuarta de azucar.

Limonate imperial

A tres cuartillos de leche se pone á hervir con una libra de azucar una cucharada de almidon. Todo esto se pone á hervir y ya que esta de medio punto se le echan dos limones enteros y se sacan antes que se cuecan enteros sigue hirviendo hasta que se le vé el fondo al vaso se vacia en el plato se muelen seis bizcochos y se le echa una capa de bizcocho por encima y encima se le hechan unos trozitos de mantequilla y otra de bizcocho y así los demas y se le pone un canal á que se dore.

Costillas de Ternera

Se ponen á cocer con rajas de jamon jitomate cebollas ajo todo picado ~~todo~~ todo picado al mel, comino, pimienta y clavo, asi que estan cocidas se ponen á enfriar.

Salsa Leche avinagrada yotes picados se hierben y empanizan con bizcocho se sirve en el plato con esta salsa fritas las costillas

Otras. antes

Se pican costillas para rellenar se pica ejotes chicharo enteros sanahoria se frie con mantequilla se se llena con esto las costillas y se empanizan y frien

Sopa de gallina

Ante de Nuez

A una libra de azucar medio de piñones medio de avellanas y cuartilla de nuezes encarcelados todo esto se muele y estando la miel de punto subido se hecha todo en la miel y se está menearndo asta que tome un punto no muy subido, se pone en un plato rebanada de canelon rosiadas con vino jerez revuelto con una poquita de agua de azucar se le pone una pora de aquella pasta y otra de manon y la ultima de pasta. y se adorna al gusto.

Nota si se quiere se toma la pasta sin manon

El asoletado de almendra

A dos libras de azucar una de mantequilla, y media de almendra, y doce llemas de huevo: se hace la

miel de pegote de cortas se aparta de la lumbre y se le echa la almendra molida cuando esta frio se le agregan las yemas batidas como para huevos reales se pone a la lumbre y entera de punto cuando se pegue del caso. En un plátor metido en mantequilla se ponen voltas abriendolas con el tenedor y se le pone un comal lumbre arriba

Conserba de Toronja

Se rallan las toronjas en crudo se ponen á desflemar y por dos dias se le muda el agua para que se desamargen á los dos dias se ponen á hervir en agua y ya que esten cocidas y frias se les sacan las tripas y se tienen por otros dos dias mudandolas el agua. Si las toronjas son grandes una libra de azucar para cada toronja y si son chicas media libra se clarifica la ~~miel~~ miel y ya fria se ponen a conservar.

Para tenir generos

~~se desbarata~~ cual de fachina de color q? uno quiera se desbarata en media taza de agua caliente se tiene una olla de agua hirviendo y se le echa un poco de alumbre allí se mete lo que se va á tenir que sea suficien agua á que cubra bien el genero el traste á de ser de barro se mete lo que se va á tenir hasta que caja el hervido que uno quiera se exprime muy suavemente y tien de á la sombra se plancha humedo

Flans

A 4 cuartillos leche, 1 libra de azucar se pone á hervir con un granito de almidon y un pedacito de vainilla; mente que espese, se aparta y asi que ya este frio se le mezclan 14 llemas de huevo. Ya se dispuesto en bandejera con azucar en la humbre para hacer el caramelo

Ya se tiene dispuesta una olla con agua hirviendo se cuela la leche con huevo en un trapo y se pone la bandejera en el vapor de la olla y lumbre f

Para maquéar los suelos.

Para dos piezas de 18 varas se regulan: 8 libras azarcon: 8 papelitos de vermellon: 8 ataditos de cola blanca y 8 quart.s azeite de China.

En una piedra de pintor se muele el azarcon y vermellon con el azeite necesario: luego que esté bien molido se aparta: El azeite que queda se hierve con una muñequilla de grieta en polvo, quanta den por quartilla, estando al fuego un quarto de hora: luego que se aparta se esprime p.a que salte el lugo la grieta. La cola se pone á hervir p.a que quede aguacola aguada; en ella se echa la pintura molida y el azeite todo, poniendose al fuego hasta que espese, teniendo cuidado de menearla con continuacion. Antes de incorporar la pintura y el azeite, se colará la aguacola para quitarle la inmundicia.

Estando limpia la pieza se llevará el caro con la mitad de la pintura, cuidando que la

la mas aguada, estando el caso en un anafe para q.e se mantenga caliente; y en este estado se dá con una esponja limpia, cuidando tambien que esté bastante caliente é igual para que no salga manchada. La otra mitad de la pintura será para la segunda mano, tambien sobre caliente, y será igualando con la mano para que saque lustre. Se cuidará de que al darse se mueve p.a q.e no se asiente la pintura. Si se quiere que seque en brebre tiempo se echará á la pintura medio real de polvos de Saturno.

Colores al oleo para pintar las mazetas.

Encarnado.

De azarcon y albayalde una libra de cada cosa: vermellon una onza, y azeite de linaza un qq.lbo

Se muele el albayalde con un poco del

azeite, y despues de bien molido, se le van mes-
clando en la misma forma los otros colores: con-
cluida esta operacion, se le echa el azeite restante,
agregándole medio real de polvos de vitriolo p.a
que se seque en breve tiempo.

Color de plomo.

Una lib.a de albayalde molida con un poco
de azeite bien caliente, incorporándole gradualm.te
humo de Ocote hasta poner el color como se quie-
ra, usando del vitriolo como en el color ante-
rior p.a el mismo fin.

Color negro.

Se compone únicam.te del humo de ocote y
azeite de linaza, aociendole un poco de polvo
de grieta para que se seque en poco tiempo.